

EDITORIAL

Nuestra disertación, ha sido entrelazada con diferentes enfoques multidisciplinares de análisis metodológicos, entre la antropología, la historia, la teología, la geografía, la cinematografía, la política y la literatura, todas unidas por un solo objetivo: la explicación de la alimentación en diversos ámbitos contextuales en donde la religión alimentaria, es parte fundamental para entender y dar cuenta el ¿por qué se come?, ¿cuándo?, ¿en dónde?, ¿con qué? y ¿con quién?, preguntas que van desarrollando una explicación de símbolos y significados a partir de diversos ámbitos imaginarios, cada uno en su tiempo y espacio.

Cada uno de los autores del presente dossier analiza diferentes expresiones culturales, en donde la religión es el factor común para darle cohesión a los procesos de significación de las diferentes formas de alimentarse en espacios distintos plagados de creencias y ensimismados en sus interesantes símbolos, signos y significantes.

Esperamos amable lector, que esta disertación sea de su interés, pero sobre todo que pueda observar como la comida, a través de su interacción alimentaria en diversos espacios culturales ha sido el factor de cohesión e identidad cultural que nos congrega, siendo integrantes fundamentales como comensales para degustar el presente escrito.

ALER

Asociación Latinoamericana para el Estudio de las Religiones A.C.

RELIGIONES LATINOAMERICANAS 15

20
25

ISSN 0188-4050

LA ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA Y SUS MANIFESTACIONES RELIGIOSAS

Coordinación: J. Arias González

A. F. Méndez Montoya
L. M. Cuevas Quintero
J. V. Barrios Barrios
M. A. Galicia Gordillo
O. Velasco Martínez
M. de la L. Del Valle
Berrocal
J. González Muñoz
J. A. Martínez Galván
J. Medina Bastidas

RELIGIONES
LATINOAMERICANAS
N U E V A É P O C A

15

enero - junio 2025

RELIGIONES
LATINOAMERICANAS
N U E V A É P O C A

Asociación Latinoamericana para el Estudio de las Religiones A.C.
(ALER)

coordinacionacademica.aler@gmail.com
www.alerreligiones.com
religioneslatinoamericanas@gmail.com
www.religioneslatinoamericanas.com.mx

SECRETARIADO PERMANENTE

Presidente
Elio Masferrer Kan

Secretaria
Isabel Lagarriga

Relaciones Internacionales
Sylvia Marcos

Difusión Internacional, Coordinación y Organización Académica
Elizabeth Díaz Brenis

Tesorería
Jorge René González Marmolejo
Iván Franco Cáceres

RELIGIONES
LATINOAMERICANAS

N U E V A É P O C A

ISSN: 0188-4050

CONVOCA

A través de la Asociación Latinoamericana para el Estudio de las Religiones A. C. (ALER) invita a los(as) científicos(as) en ciencias sociales y humanidades a enviar propuestas de artículos científicos inéditos y reseñas de libros no mayores a 2 años de publicación de la obra, para publicar en la Revista Religiones Latinoamericanas. Nueva Época, investigaciones en las que se problematice la relación de las creencias religiosas, las personas practicantes, los espacios religiosos y el significado construido, en ese sentido está abierta la posibilidad de cualquier sistema religioso.

C O N V O C A

1.- Serán publicados todos aquellos textos, originales e inéditos, que desde distintos puntos de vista pongan interpretaciones y análisis de hechos sociales para el conocimiento de la historia y antropología de las religiones en distintos puntos del mundo, para lo cual, deberán estar debidamente sustentados y apegarse al tema previsto para cada número.

2.- Se recibirán textos con las siguientes temáticas:

Perspectiva de los actores religiosos
Análisis de sistemas religiosos desde la jerarquía y los actores religiosos

3.- Todas las colaboraciones al ser enviadas deberán contener una breve ficha curricular:

Nombre completo del autor o autores
Institución a la que están adscritos o hayan egresado
Abstract en español e inglés (máximo 200 palabras c/u)
Al menos tres palabras claves
Correo electrónico

4.- Todos los artículos deberán ser enviados en formato: .doc, .docx, y deberán sujetarse a las normas de estilo siguientes:

-Fuente Times New Roman del número 12
-Interlinéado 1.5 mm.
-Pueden incluirse cuadros, mapas, gráficos y fotografías en imagen con el formato .jpg o .bmp (enviar en archivos separados)
-Citas y bibliografía al final de texto respetando el estilo APA 7ma edición.

5.- La extensión de los artículos deberá ser de máximo 24 páginas con fuentes; mientras las reseñas máximo 5 pág.

6.- Las colaboraciones serán enviadas al correo electrónico: *religioneslatinoamericanas@gmail.com*

7.- Todos las colaboraciones serán sometidos a dictaminación ciega por especialistas del tema.

8.- Todo lo no previsto por esta convocatoria será resuelto por el comité editorial

Atentamente
Comité Editorial Revista Religiones Latinoamericanas. Nueva Época

"Sembrando vida":

Una investigación etnográfica
acerca del programa forestal

Elio Masferrer Kan (coordinador)

María Patricia Monsiváis Galindo

Gabriel Pérez Millán

José Reyes Vargas Ricárdez

Yuyultzin Pérez Apango

Ricardo Álvarez Sevilla

Adriana Ferrer Reyes

María del Rocío Orozco Gaitán

Marcelo de Luca

Equipo de la Escuela de
Ciencias Antropológicas
(Universidad Autónoma
de Sinaloa)



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



Brújula

RELIGIONES LATINOAMERICANAS

N U E V A É P O C A

COMITÉ ACADÉMICO

Xavier Albó	Elio Masferrer Kan	Fabio Gemo
Harvey Cox	Carlos Miranda Videgaray	Luis Scott
Anatilde Ideoyaga	Marion Aubrée	Iván Franco
Fabiola Jara	Mercedes Saizar	Javier Hernández
Isabel Lagarriga	Laura Collin Harguindeguy	Ivan San Martín Córdova
Enrique Marroquín	Elizabeth Díaz Brenis	Jerry Espinoza Rivera
Isidoro Moreno Navarro	Jorgue R. González M.	María Diéguez Melo
Juan Ossio	Gerardo A. Hernández A.	
Alejandro Ortíz		

Comité Editorial

Nayeli Olivia Amezcua Constandce, Josué E. Barrios Vázquez, Elizabeth Díaz Brenis, Jesús Tecruceño Hernández, Rolando Macías Rodríguez, Elio Masferrer Kan, Eleonora Pagnotta.

Edición, Diseño y Formación
Rolando Macías Rodríguez

Corrección de estilo español
Alejandra Edith Lozada Zarate

Corrección de estilo portugués
Guillermo Rodríguez Pérez

Apoyo de portada
Jesús Tecrucesño Hernández

Dibujo de Portada
Víctor Alfaro Ortiz

Publicación semestral editada por el Comité editorial de Religiones Latinoamericanas. Nueva Época, AP 22-614; C.P. 14000 Tlalpan, México, D.F., Teléfono y Fax: (52)5665-6097, Editor responsable: Elio Roberto Masferrer Kan, email: religioneslatinoamericanas@gmail.com . Reserva de derechos de uso exclusivo del título: 0188-4050

ISSN: 0188-4050

El contenido de los artículos es responsabilidad exclusiva de sus autores

Edición Digital
Rolando Macías Rodríguez
Derechos Reservados

septiembre 2025

LA ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA Y SUS MANIFESTACIONES RELIGIOSAS

Coordinación: J. Arias González

A. F. Méndez Montoya

L. M. Cuevas Quintero

J. V. Barrios Barrios

M. A. Galicia Gordillo

O. Velasco Martínez

M. de la L. Del Valle Berrocal

J. González Muñoz

J. A. Martínez Galván

J. Medina Bastidas

RELIGIONES

LATINOAMERICANAS

N U E V A É P O C A

15

enero - junio 2025

CONTENIDO

Presentación	7
Anotaciones en torno a metodologías para los estudios críticos alimentarios en transversalidad con lo religioso y las teologías alimentarias	13
<i>Ángel Francisco Méndez Montoya</i>	
El maná de Dios en el Orinoco. La palma de Moriche (<i>oji</i>), imaginario religioso de los jesuitas, mundo warao y códigos sagrados	41
<i>Luis Manuel Cuevas Quintero</i>	
El pan conventual y sus imaginarios clarianos	75
<i>Jiapsy Arias González</i>	
Religiosidad popular, prácticas alimentarias rurales y ciclo vital en Mérida, Venezuela	87
<i>Johnny V. Barrios Barrios</i>	
Entre santos, dioses y la gente: La fiesta y la comida. Tradición culinaria y fiestas patronales en algunas comunidades de Ixmiquilpan y Orizabita	123
<i>María Angélica Galicia Gordillo</i>	

CONTENIDO

La ingesta de venado y cordero. Sacrificio, ritualidad y cocina en el Valle de Ixmiquilpan	145
<i>Omar Velasco Martínez</i>	
Delicias santorales: encuentro de sabor y fe a través del trabajo de campo en tres alcaldías de pueblos originarios en la ciudad de México	165
<i>María de la Luz Del Valle Berrocal</i>	
Curruchete: entre la fe y la memoria	183
<i>Jenny González Muñoz</i>	
La donación de alimentos como práctica devocional en la festividad del Señor de Gracias en Tepexpan, Estado de México .	201
<i>Jorge Antonio Martínez Galván</i>	
La Culinaria Andina Venezolana y las Congregaciones Religiosas: Un Análisis Etnográfico sobre la gastronomía y el discurso colonial	227
<i>José Medina Bastidas</i>	

PRESENTACIÓN

Nuestra disertación, ha sido entrelazada con diferentes enfoques multidisciplinarios de análisis metodológicos, entre la antropología, la historia, la teología, la geografía, la cinematografía, la política y la literatura, todas unidas por un solo objetivo: la explicación de la alimentación en diversos ámbitos contextuales en donde la religión alimentaria, es parte fundamental para entender y dar cuenta el ¿por qué se come?, ¿cuándo?, ¿en dónde?, ¿con qué? y ¿con quién?, preguntas que van desarrollando una explicación de símbolos y significados, a partir de diversos ámbitos imaginarios, cada uno en su tiempo y espacio.

Cuando nos referimos a temas alimentarios, no alude a poner sólo un constructo de recetas de las elaboraciones de una sociedad; representa todo un análisis a fondo, sobre los fenómenos implícitos que llegaron a transformar el alimento para un fin determinado, en donde el tiempo y el espacio van a establecer un sin número de significados alrededor de la

comida, empezando por si es o no seleccionable para ingerirla y una vez aceptada, tendrá ciertos valores y escenarios para ser consumida.

Uno de esos condicionantes es la religión, entendida generalmente como lo designa la Real Academia de la Lengua Española: “Conjunto de creencias o dogmas acerca de la divinidad, de sentimientos de veneración y temor hacia ella, de normas morales para la conducta individual y social y de prácticas rituales, principalmente la oración y el sacrificio para darle culto”. De hecho, en este caso será la aglutinadora de símbolos alimentarios a través del tiempo, para explicar cuándo o no comer y por supuesto en dónde y cómo hacerlo, estableciendo realidades de creencias simbólicas institucionalizadas, a través de la conducta humana y en donde el alimento juega un papel preponderante como eje básico de la necesidad humana, en la cual radican los estudios sobre la antropología alimentaria.

Cada uno de los autores del presente dossier analiza diferentes expresiones culturales, en donde la religión es el factor común para darle cohesión a los procesos de significación de las diferentes formas de alimentarse en espacios distintos plagados de creencias y ensimismados en sus interesantes símbolos, signos y significantes.

Los aportes los comienza Ángel Méndez, quien analiza una crítica alimentaria, a través de la teología como un factor de estudio multidisciplinario y transdisciplinario, hacia un método analítico de la alimentación y su sincretismo con la religión, principalmente mesoamericana, católica, entre otras, que fueron producto de la transformación en la época del contacto cultural colonial en México, curiosamente haciendo una analogía con el mole poblano, como representación de esta simbiosis de ingredientes y símbolos que constituirán el sincretismo de creencias de las que conforman la teología alimentaria, como integrante importante para el análisis de las prácticas intersociales y políticas de la comensalidad y de las celebraciones comunitarias. En donde entra la historia, la antropología alimentaria y la antropología de las religiones, como el factor importante para el desarrollo del análisis central.

Una de sus propuestas, es contrarrestar críticamente la llamada “jerarquía de los sentidos” de las tradiciones filosóficas y teológicas, al

establecerse niveles de importancia epistémica a los sentidos corporales, colocando por encima los sentidos visuales y auditivos; por debajo de los sentidos del olfato, el tacto, y especialmente el gusto por debajo de todos los sentidos por ser el más lascivo al cuerpo, produciendo el pecado de la gula, causando enfermedades o hasta la muerte, entablando un diálogo transversal y crítico con teologías alimentarias diversas, siendo éstas a la vez el significado de una necesidad práctica comunitaria para compartir el alimento, a través del acto de comer y beber.

Por otra parte, Luis Manuel Cuevas, enuncia una explicación hacia la valoración de los alimentos en los trópicos durante el periodo colonial del siglo XVIII, basándose en una de las fuentes primarias principales del jesuita Joseph Gumilla, misionero de la Orinoquia, Guayana venezolana; centrándose en las observaciones de los waraos y sus hábitos alimentarios vinculados a la palma de moriche (*mauritia flexuosa*). El contacto con un sistema alimentario diferente en el Delta del Orinoco articuló el registro material de los usos de la palma con una traducción religiosa al imaginario de los misioneros quienes vieron en ella, un maná bíblico, siendo un alimento enviado por Dios para aplacar el hambre. Y desde la cosmovisión de los waraos, construyó una concepción de la palma como un don divino, un árbol de la vida.

Sin embargo, con el paso del tiempo los imaginarios alimentarios sobre su significado e interés por la palma de moriche se encuentran en extinción dentro de la cosmovisión de los warao, influyendo los medios geográficos que imperan y van cambiando, tratándose de adaptar al medio territorial y por ende social de las épocas itinerantes.

Asimismo, Jiapsy Arias, señala cómo algunos centros conventuales entre los siglos XVII y XVIII, del México virreinal, en especial del convento clariano de la ciudad de Querétaro; manifiestan el pan como un elemento divinizante en sus imaginarios alimentarios, siendo catalizador social de unión y a la vez herramienta individual como martirizante para sus cuerpos, y en donde lo sagrado y lo profano funge como significado de identidad en estos conventos, principalmente de orden clariana.

Lo mismo sucede con algunos espacios ceremoniales en donde se consume o se transforma la comida, siendo espacios de penitencia y castigo por alguna ofensa cometida; relacionando así el control de los sentidos especialmente del gusto como mecanismo regulador del alma en la expiación de sus culpas.

Johnny V. Barrios, nos sumerge en la interconexión entre religiosidad popular y alimentación en las zonas rurales de Mérida (Venezuela), durante un período de cincuenta años. Con un enfoque interdisciplinario, que integra aspectos históricos, geográficos, económicos, culturales y psicosociales desde la historia cultural y la antropología de la alimentación. En ellas destaca cómo las prácticas alimentarias trascienden la nutrición para abarcar aspectos culturales y reflejar valores, tradiciones e identidades regionales.

El estudio busca evidenciar la importancia de la fe católica en las personas que habitan las aldeas y pueblos de los Andes venezolanos, al examinar cómo la comida se socializa en ambientes religiosos, influyendo en la cotidianidad y en el ciclo de vida de los creyentes; y poniendo en diálogo la ingesta y la abstinencia, o la negación con la aceptación de acuerdo a los aspectos sensoriales del aprendizaje del gusto en estas comunidades en cada celebración, duelo, compromiso o incluso en algunas actividades de la vida cotidiana.

En su caso, María Angélica Galicia, muestra la interrelación entre fiestas patronales, ritualidad y comida. Exponiendo el sincretismo religioso otomí, desde un análisis simbólico estructural de la cratofanía del cristo de Jalpan venerado en Ixmiquilpan, y del cristo del Buen Viaje, venerado en Orizabita, Hidalgo. Mostrando el proceso de dos formas festivas, en donde la comida es un aspecto trascendental para la interacción entre lo divino y lo terrenal.

Continuando con los temas versados en sincretismos religiosos alimentarios de los otomíes, particularmente en las cocinas hñähñü del Valle del Mezquital, en Ixmiquilpan. Omar Velasco, explica por qué las ofrendas alimentarias, altas en proteínas de origen animal, son factores trascendentales en el convite otomí. En donde el venado desde tiempos

prehispánicos 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 y con el paso del tiempo fue desplazado hasta que el cordero ocupó su lugar.

María de Luz Del Valle, muestra una riqueza cultural que se manifiesta en las diversas festividades celebradas en cada uno de los pueblos, barrios y colonias que conforman las alcaldías de Tlalpan, Xochimilco y Milpa Alta, describiendo las actividades relacionadas con la organización social y tradicional basada fundamentalmente, en la agricultura y la práctica religiosa católica constituida a través de mayordomías, que se articulan con las festividades y en donde la comida tiene un papel religioso muy importante. Y que a pesar del paso del tiempo los sistemas de cargo, en la manera de los posible siguen preservando estas celebraciones generación tras generación.

Y una vez más, el alimento es el actor indiscutible dentro de la sacralidad entre la naturaleza y la interconexión de todos los seres vivos, que se reflejan en la forma en cómo se concibe y se practica la alimentación, mediante ofrendas, hermandades, comisiones y mayordomías, que cuidan con fervor las imágenes y ven a los alimentos como dones sagrados de la tierra, merecedores de respeto y gratitud, además de ser elementos de identidad y júbilo de la tradición culinaria en sus celebraciones.

Jenny González, expone la tradición de las festividades a San Juan Bautista, particularmente del estado de Trujillo, Venezuela, en donde un dulce tradicional de nombre singular “cuchurrete”, hecho a base de panela, queso y pan, es el eje rector en la unión de los procesos de migración, y solamente se consume en una fecha particular, el 24 de junio para afianzar las memorias afectivas, colectivas e identitarias.

Por otro lado, Jorge Antonio Martínez, nos mencionará como la donación de alimentos, es fundamental en la festividad del Señor de Gracias en Tepexpan, Estado de México, y en donde la organización de las redes de parentesco, tienen un papel preponderante para cumplir con el compromiso de la festividad.

Finalmente, José Medina Bastidas presenta su trabajo en el que desarrolla una perspectiva discursiva en la que se interrelacionan los elementos sociohistóricos del orden colonial, desde un orden social católico y la materialización del mismo en la constitución de los alimentos, entretejiendo así una dinámica de resistencia y pertenencia entre lo que los pueblos fueron, son y siguen siendo.

Esperamos amable lector, que esta disertación sea de su interés, pero sobre todo que pueda observar como la comida, a través de su interacción alimentaria en diversos espacios culturales ha sido el factor de cohesión e identidad cultural que nos congrega, siendo integrantes fundamentales como comensales para degustar el presente escrito.

Jiapsy Arias González
Coordinadora invitada del número

Anotaciones en torno a metodologías para los estudios críticos alimentarios en transversalidad a lo religioso y las teologías alimentarias

Ángel Francisco Méndez Montoya¹

RESUMEN

En este trabajo quisiera articular algunos elementos o ejes metodológicos para el desarrollo de lo que en español podríamos nombrar “estudios críticos alimentarios” (*Food Studies*)², en particular cuando se entrecruzan con fenómenos, creencias, imaginarios, símbolos, tradiciones y prácticas religiosas y/o espirituales, entablando un diálogo transversal y crítico con teologías diversas.

Palabras clave: alimentación, teología alimentaria, antropología.

Notes on methodologies for critical food studies in transversality with religion and food theologies

ABSTRACT

In this work i would like to articulate some methodological elements or axes for the development of what in spanish could call “estudios críticos alimentarios” (*food studies*), partuculary when they intersect with phenomena, beliefs, imaginaries, symbols, traditions and religious and/or spriritual practices, establishing a transversal and critic dialogue with diverse teologies.

Keywords: food, food theology, anthropology.

1 Profesor-investigador de la Universidad Iberoamericana, email: angel.mendez@ibero.mx

2 El término “food studies” podría traducirse literalmente como “estudios alimentarios” o “estudios sobre la comida”. Dentro del texto explico las razones por las que sugiero utilizar el término “estudios críticos alimentarios”. Ver, Ken Albala (2013) *Routledge International Handbook of Food Studies*. New York: Routledge; Mustafa Koc, Jennifer Sumner & A. Winson (eds.) (2022), *Critical Perspectives in Food Studies*. (Third Edition) Oxford: Oxford University Press.

Introducción: categorías preliminares

Propongo adoptar el término “estudios críticos” para hacer resonancia con la “teoría crítica”, proveniente de la Escuela de Frankfurt. Desde su nacimiento en el año 1920 hasta la actualidad, esta escuela ha continuado el ejercicio de un pensamiento crítico y transformador a través de la historia y en medio de una gran pluralidad de contextos locales y globales. Tiene como objetivo el discernimiento dialéctico para poner en tensión relacional y dinámica al sujeto con el objeto, lo local con lo global, lo material con lo simbólico, la teoría con la praxis. Los estudios alimentarios investigan prácticas culturales materiales y simbólicas relacionadas con actos de comer o con la falta de alimento. La comida y los actos de comer, la producción y el consumo alimentario, así como su carencia, explotación y desperdicio, expresan el fascinante fenómeno alimentario y nuestras relaciones alimentarias interpersonales y medioambientales. Esto requiere un método y hermenéutica inter y trans-disciplinar, en donde se incluyan estudios históricos, culturales, antropológicos, bioquímicos, etnográficos, sociales, políticos, ecológicos, filosóficos e incluso religiosos y teológicos. Mientras que los estudios alimenticios se concentran en las causas y efectos nutricionales y bioquímicos de los alimentos, así como otras relaciones médico-científicas, aquí uso preferentemente el término “alimentarios” para concentrarnos en actitudes identitarias, sociales y culturales en torno a suposiciones, creencias y tradiciones que engloban prácticas de comer o fenómenos de carencia alimentaria (Montanari, 2004). Estoy de acuerdo con Barthes, R., cuando se refiere a la comida como algo más que meros contenidos alimenticios y nutricionales: “la comida no es sólo una colección de productos que se pueden usar para estudios estadísticos y nutricionales, es también y al mismo tiempo, un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, situaciones y comportamientos” (Barthes, 2006, p.215). Por lo mismo, incluyo la dialéctica de la corporeidad y experiencias sensoriales en relación con imaginarios cognitivos o epistémicos. Así como narrativas de saberes y sabores que enmarcan los fenómenos alimentarios de sociedades y tradiciones culturales diversas³.

3 Ver, por ejemplo, Aguilar Piña, P. (2010). *El Sistema cultural de la alimentación. Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación*. Editorial Académica Española; Counihan, C. (1999). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. Routledge.; Counihan, C. & Van Esterik (eds.). (2010). *Food and Culture: A Reader*. Routledge..

Más allá de la Escuela de Frankfurt, de epistemologías y hermenéuticas euro-centradas y hegemónicas, propongo articular, a manera de “anotaciones”, algunas de las complejidades en torno a los alimentos y prácticas alimentarias, tomando en cuenta contextos que incluyen vivencias y tradiciones desde otros saberes y sabores provenientes del Sur (Sousa Santos, 2009). Este es particularmente el caso cuando nos damos a la tarea de estudiar prácticas alimentarias en contextos Latinoamericanos y del Caribe, particularmente después del choque cultural y alimentario que produjo la colonización del continente (Long, 2018). En el caso de México, por ejemplo, es importante no invisibilizar la enorme riqueza de cosmovisiones y culturas alimentarias provenientes de Mesoamérica. Aunque la mayoría han sido “encubiertas” (Dussel, 1999) por el sistema hegemónico colonial extractivista, mantienen asombrosos sincretismos e incluso cierta permanencia de elementos técnicos, materiales, culturales, simbólicos y sapienciales provenientes de cosmovisiones desarrolladas antes de la colonización de Abya Yala⁴. De esta manera, los estudios críticos alimentarios mantienen una resonancia con la genealogía de la teoría crítica generada en Europa, pero en discontinuidad y distanciamiento crítico con posturas supremacistas y hegemónicas, con el fin de generar otras epistemologías y saberes provenientes del Sur.

En este capítulo me concentro en la transversalidad proveniente de creencias y experiencias religiosas y/o espirituales⁵ así como culturas materiales y simbólicas en torno a los alimentos. Los estudios críticos alimentarios se enriquecen al profundizar sobre fenómenos alimentarios mezclados con experiencias y cosmovisiones religiosas. Este amplio campo de estudio requiere, entre otras disciplinas, la antropología y etnología alimentaria, la historia y la antropología de las religiones, sobre todo cuando

4 El término “Abya Yala” proviene del pueblo kuna en las zonas de ahora Panamá y Colombia, - Se usa para referirse al continente nombrado “América” después del 1492. Denomina a las organizaciones y agrupaciones indígenas a lo largo del continente, teniendo como misión común el rescate de los saberes, tradiciones y prácticas de los pueblos originarios y un respeto a la biodiversidad y al derecho de la tierra, más allá de la hegemonía colonial.

5 Los términos “religioso” y “espiritual” están co-implicados, aunque tienen diferentes significados. Aquí usamos “religión” o “religioso” para referir a sistemas de creencias mantenidas por una institución religiosa oficial o extraoficial, siguiendo principios y simbolismos dentro de gramáticas religiosas concretas, incluyendo híbridos y sincretismos de prácticas y creencias religiosas. “Lo religioso” se refiere a fenómenos que surgen de sentipensares en torno a un cierto sentido de trascendencia o sagrado, pero que también puede ser evocado desde lo cotidiano, lo mundano y lo matrial.. “Espiritual” es un término usado para designar sentipensares en torno a experiencias de trascendencia o sacralidad sin pretensiones de institucionalizar ni sistematizar rigurosamente tales creencias y prácticas.

se estudia el carácter cultural, simbólico y religioso de prácticas y sistemas alimentarios en sociedades del pasado y del presente.

Por otro lado, las disciplinas teológicas pueden contribuir a este estudio crítico alimentario, al profundizar sobre diversas creencias, conceptos y tradiciones religiosas y su relación con prácticas alimentarias. Ciertamente, la teología ha sido dominada por un cristianismo euro-centrado que ha encubierto “otras” espiritualidades, teologías o saberes teológicos fuera de occidente. Aquí entendemos el carácter crítico del ser y quehacer teológicos como tarea que incluye el diálogo interreligioso e intercultural, especialmente para el continuo desarrollo de la “teología alimentaria”, término con el que se integra una actitud dialógica con religiones plurales y con diversos campos del saber y tradiciones que aporten a estas investigaciones en torno al alimento, tomando en cuenta su entretelado con imaginarios religiosos, sagrados y espirituales.

Sin embargo, para la teología alimentaria que propongo, considero imperativo no dicotomizar lo espiritual de lo material, lo religioso de lo cotidiano, el cuerpo de lo simbólico. Precisamente porque comer y beber son profundamente actos cotidianos, materiales, sensuales, afectivos y somáticos, que, cuando integran creencias e imaginarios religiosos, provocan discernir sobre lo porosas que pueden ser las fronteras entre la materialidad y la espiritualidad, la naturaleza y la cultura. Como criterio previo a cualquier propuesta metodológica, pongo especial atención, más que exclusivamente a las dicotomías y antagonismos de los fenómenos alimentarios, a los intersticios o el punto intermedio donde se relacionan y complementan lo material con lo espiritual, lo corpóreo con lo cognitivo. En la teología alimentaria estas rígidas fronteras se hacen porosas, creando relaciones complementarias y mutuamente implicadas.

Además, para la teología alimentaria es importante incluir un análisis de prácticas intersociales y políticas de comensalidad y de celebraciones comunitarias, integrar estudios en torno a éticas alimentarias, como es el dar de comer a quienes tienen hambre, a los extranjeros y a las personas más vulnerables. La teología alimentaria también propone alternativas para superar la explotación laboral, para enriquecer y cuidar la gran diversidad cultural alimentaria. El objetivo principal es aprender y compartir saberes y sabores de tradiciones alimentarias, imaginando mundos posibles en

donde se practique la comensalidad fraternal y sororal, procurando el bien vivir y el “vivir sabroso”⁶. Comer y beber son actividades humanas que nos conectan interpersonalmente al nivel local y global, directa e indirectamente. A pesar de ser un fenómeno común, al mismo tiempo marca diferencias y una enorme pluralidad de expresiones y tradiciones alimentarias que se desarrollan dentro de contextos diversos—incluso contrastantes—en donde se adoptan estrategias y sistemas de producción, preparación, consumo y desecho de alimentos. Estoy de acuerdo con los planteamientos de Counihan y Van Esterik en *Food and Culture: A Reader* (1997), donde puntualizan que “la alimentación es un aspecto central de las estrategias políticas de los estados y hogares. Los alimentos marcan diferencias, fronteras, vínculos y contradicciones sociales. El acto de comer es una escenificación de la eterna negociación de las relaciones de género, familia y comunidad” (mi propia traducción del inglés al español, p.1). A esto unimos la urgente tarea del cuidado del planeta, discerniendo sobre los impactos ecológicos y climáticos de nuestras prácticas, culturas y políticas alimentarias.

Finalmente, es preciso reiterar que las siguientes propuestas de ejes metodológicos son solo “anotaciones”, considerando que la teología alimentaria y los estudios críticos alimentarios están en un proceso constante de desarrollo e investigación. Estas metodologías son transposicionales, en tanto que superponen horizontes epistémicos pluridimensionales, integrando contextos tales como geográficos, culturales, sociales, políticos y demás. Propongo un método nómada, experimental, que no se limita a llegar a un punto final ni totalmente conclusivo. Más bien es una invitación a permanecer abiertos a las fisuras e intersticios en las propias transposiciones metodológicas. Para los estudios críticos alimentarios en su transversalidad con teologías alimentarias, más que pretender llegar a un método universal y cerrado, invito a imaginar metodologías abiertas y dispuestas a dejarse

6 “Vivir sabroso” es una expresión que se refiere a una filosofía de vida a partir de las experiencias de pueblos originarios de Abya Yala y de pueblos afrodescendientes traídos como esclavos a estas tierras. La expresión se hizo popular por la líder y activista política afrocolombiana, Francia Márquez. Vivir sabroso indica un modelo e imaginario de vida social, cultural, económica, política y espiritual, promoviendo la armonía intersocial e interespecie, incluyendo el bienestar de los ecosistemas y medioambiente. Vivir sabroso significa procurar comunides a favor de paz, la justicia y la convivencia fraternal/sororal, en busca de la soberanía alimentaria y una vida digna para todas las personas. Recuperado de: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/revistaudea/article/view/340802/20795411>; Recuperado de: <https://cnnespanol.cnn.com/2022/06/22/vivir-sabroso-francia-marquez-colombia-que-es-orix> . Último acceso 27 de agosto 2025.

transformar por nuevos cuestionamientos en torno a las complejidades, paradojas y perplejidades de sistemas, fenómenos y prácticas alimentarias.

Comer y beber son actos profundamente somáticos. Pero, al mismo tiempo y paradójicamente, algunas prácticas y tradiciones alimentarias pueden evocar y provocar pensar sobre un aspecto desbordante, simbólico, espiritual, sagrado, ritualista, poético y poiético en tales prácticas alimentarias. Esto puede suscitar agrietamientos en aquellos métodos rígidos immanentes que solo reconocen la mera materialidad de prácticas alimentarias sin percibir su posible desbordamiento. Por otro lado, estas paradojas podrían agrietar la rigidez de sistemas “espiritualistas” o “trascendentalistas” que subordinan o anulan la materialidad y somaticidad de prácticas alimentarias. Las teologías alimentarias pueden aventurarse a investigar sobre la complementariedad dialéctica e intersticial, la mutua configuración de lo religioso con lo mundano, precisamente localizado en fenómenos y prácticas alimentarias.

Las fisuras en los métodos podrían suscitarse al incluir nuestras propias locaciones narrativas, afectivas y teóricas, incluso experiencias de sabores y saberes que se involucran con nuestras investigaciones. La propuesta integra un tipo de conocimiento teórico-práxico e intersubjetivo. Promovemos una transformación social, en lugar de solo generar un análisis y descripción de la “realidad” desde una distancia supuestamente neutra. Ante la actual crisis alimenticia y la permanencia de la explotación humana y ecológica, del hambre local y mundial, estas propuestas metodológicas se mantienen abiertas a investigaciones que integren una espiritualidad o vocación comprometidas con la ética del cuidado de las personas y del planeta, procurando el bien vivir humano y planetario.

En lo que sigue, propongo algunas metodologías que me sirvieron como ejes estratégicos para mi investigación doctoral en teología filosófica, durante mi residencia académica en la universidad de Cambridge, RU. Esta investigación fue publicada originalmente en inglés como *The Theology of Food: Eating and the Eucharist* (2009). El libro fue traducido al español y en su segunda edición por la editorial Aliosventos, con el título *Festín del deseo: hacia una teología alimentaria* (Mendez Montoya, 2022).

Es importante aclarar que mi investigación se realizó desde un marco religioso del cristianismo en su vertiente católica, teniendo como finalidad

proponer una teología alimentaria a partir de imaginarios eucarísticos desde prácticas y narrativas concretas. Por esto mismo, el acercamiento metodológico tiene límites, por lo que es necesario construir teologías críticas alimentarias con metodologías diversas y propias de los contextos religiosos, espirituales y teológicos del campo de estudio de cada investigación. A estas particularidades hay que añadir símbolos y prácticas sincretistas o híbridas donde se entremezclan y transforman mutuamente diversas espiritualidades con culturas alimentarias. En mi investigación sobre las prácticas y creencias eucarísticas en la religión católica, encontré que los sincretismos y mestizajes son definitivamente permanentes.

Lo cotidiano como lugar epistémico: la corporalidad alimentaria y sus estretejidos interculturales, históricos, políticos y religiosos

Todo acto alimentario, por muy simbólico o “abstracto” que pretenda ser, involucra al cuerpo (Fischler, 1995). Pero el cuerpo no solo es el lugar de subjetividad existencial de cada persona o individuo. También forma parte de un tejido biogenético; afectivo y sensorial; social y cultural; geopolítico e histórico; virtual y material. En tanto corpóreos, los fenómenos alimentarios forman parte de los tejidos e “invenciones de lo cotidiano” (De Certeau, 1996). Lo cotidiano se construye en la materialidad de las culturas y situacionalidad histórica. Pero también tiene un carácter poiético que emerge de la creación de imaginarios, la creatividad de narrativas y mundos simbólicos, estéticos y éticos. Incluso religiosos y/o espirituales. En este sentido, los fenómenos alimentarios pueden ser considerados como lugares epistémicos, que arrojan luz sobre prácticas y estrategias de cognición y comprensión del mundo. Y en algunas instancias, evocan un sentido de trascendencia.

La somaticidad y la materialidad de los alimentos dentro de contextos y tradiciones espirituales y religiosas, requieren una metodología que permita articular los entrecruces de antropologías alimentarias con antropologías de la religión, así como incluir hermenéuticas y metodológicas inspiradas en la etnografía y en las experiencias etnográficas de la alimentación. Antes que teorizar a la comida y bebida de su situacionalidad, es imperativo partir del fenómeno alimentario, ya sea desde sus contextos materiales, narrativos, simbólicos y demás.

Para *Festín del deseo*, consideré necesario desarrollar una metodología a partir de alguna comida concreta, un platillo o una receta particular, algunas

narrativas cotidianas y/o literarias, cinematográficas y/o simbólicas, o de relatos y actos de comensalidad o de su ausencia Encontré en el mole poblano un lugar ideal para construir una teología alimentaria en donde se reúnen una fascinante diversidad de fenómenos alimentarios complejos, entremezclando no solo ingredientes y especias, saberes y sabores, sino también un mestizaje de culturas, tradiciones y cosmovisiones gastronómicas.

La investigación inició a partir de una experiencia etnográfica o auto-etnográfica, al decidir que, antes de escribir y teorizar sobre el mole, tenía que aprender a cocinarlo. Fue así como un amigo gastrónomo me asesoró en esta investigación, para enseñarme una receta que provenía de su madre y ésta heredada de varias generaciones atrás. La receta contiene treinta y tres ingredientes, entre los que se encuentran los chiles y los chocolates. Compramos todos los ingredientes en la Central de Abastos de la gigantesca Ciudad de México con más de veinticinco millones de personas. En sí mismo, este lugar es icónico para los estudios críticos alimentarios, ya que es de suma importancia para el abastecimiento de alimentos para toda la ciudad y sus alrededores, convirtiéndose en un lugar donde se conjuntan y colapsan la vida económica, cultural, social, ecológica y política que configura las prácticas alimentarias de la gran mayoría de la sociedad citadina.

Fue interesante la experiencia somática de cocinar esta receta de mole. Es un proceso muy demandante físicamente, sobre todo en este caso donde partimos desde “cero”. Esto implicó movernos físicamente hacia y luego dentro de la enorme Central de Abastos para obtener los ingredientes, para luego cocinarlos en casa después de cortar algunos o de desvenar y quitarles las semillas a los chiles; para luego tostarlos en su gran mayoría. El tiempo y el cuerpo fueron elementos prevalentes en el proceso de hacer mole, un performance somático que tomó tres días. El primero para adquirir todos los ingredientes para esta receta específica. El segundo para limpiar, desveinar, quitar semillas y tostar todo. Y el tercer día, para llevarlo al molino y obtener un polvo muy refinado con la mezcla de todos los ingredientes. La experiencia somática fue más contundente cuando tostamos las diferentes especias, especialmente los chiles, porque el efecto de tostar desató un fuerte olor a chile que invadió toda la casa, al grado de tener que salir no solo de la cocina, sino de la misma casa para liberarnos de lo picante del olor que infiltró la nariz, los ojos, incluso la piel. Pero fue todavía más intensa y “sabrosa” cuando preparamos y servimos un mole que verdaderamente

deleitó el paladar de los comensales. Todo este proceso es ya de por sí etnográfico e intensamente somático. Existe un relato de los diferentes momentos de producción, preparación y consumo que conlleva preparar, cocinar y compartir un platillo de tradición mexicana como es el caso de preparar y consumir este mole poblano.

La comida no es solo comida. En el caso del mole, nos encontramos con un fascinante híbrido alimentario en donde se entremezclan diversos imaginarios culinarios, al que se le suman tradiciones, culturas, técnicas, incluso cosmologías complejas donde se mezclan, contrastan, complementan y sincretizan constantemente. Para discernir sobre estas complejidades, consideré necesario desarrollar una metodología transdisciplinar que permitiera mezclar y entretelar diversos ángulos de este tradicional platillo, “transposicionándolos”, cual si fuera preparar un mole poblano.

En el mundo mesoamericano, existía la palabra en el náhuatl, “molli”, que significa “salsa”, “guisado” o molido. Una gran mayoría de estos platillos estaban basados en chiles diversos y especias molidas. Era común mezclar chiles con el cacao-chocolate. Con la invasión de los europeos, a estas salsas se le integraron nuevos ingredientes, especias y alimentos traídos no solo de Europa, sino también de otros lugares como Asia, África, India. Después de la colonia se mezclaron técnicas culinarias y sazones adaptados a paladares extranjeros. Según José Luis Juárez López, la primera evidencia de la receta del mole fue publicada hasta en 1930 en un periódico en la Ciudad de México (Juárez López, 2008). Lo interesante de este platillo consiste en los imaginarios “mexicanistas” que fueron creados alrededor del supuesto origen del mole. Por ejemplo, la narrativa sobre el “milagro” que experimentaron sus supuestos creadores en conventos de Puebla, Sor Andrea de la Asunción o de San Pascual Bailón. Ambos son invenciones populares, pero captan el imaginario popular y el sincretismo alimentario intercultural que se experimentó después de la colonización y que se intensificó durante el proyecto de construcción de la identidad nacional en la primera mitad del siglo veinte. Aún ahora, el mole se prepara y sirve de múltiples maneras y se puede adaptar a diferentes paladares y gustos, lo que permite que este platillo permanezca abierto a la innovación e incorporación de antiguas y nuevas recreaciones.

A esta investigación incluí un análisis sobre aspectos alimentarios religiosos e interreligiosos. Algunos ingredientes son nativos de Mesoamérica y provienen de un sistema alimentario lleno de mitologías y cosmovisiones que apreciaba la comida como un don divino, incluso algunos alimentos eran considerados como deidades. Tal es el caso del cacao-chocolate, que es tanto un regalo entregado a la humanidad por Quetzalcóatl, mientras que en el mundo maya el cacao es representado por el dios EkChuah (Arias, 2014 y 2021). Es interesante que, en el siglo diecisiete, al cacao se le asignó el nombre científico de *Teobroma*, que significa “alimento de Dios” (Coe, 1999). Estos sistemas religiosos bajo la dinámica del don, de dar, recibir, compartir y ofrecer dones a las deidades (Mauss, 1967), son fuente de inspiración para el desarrollo de una teología alimentaria. Anteriormente mencioné lo poroso que son las categorías de lo religioso y lo cultural, y en el caso del cacao-chocolate y de los símbolos alimentarios de Mesoamérica, se convierten en ejemplos paradigmáticos de esta co-implicación. En el *Popol Vuh*, por ejemplo, la humanidad es creada del maíz y seremos ingeridos por los dioses al momento de morir y ofrecer nuestros cuerpos como ofrenda (*Popol Vuh*, 1994 y López Austin, 2015).

Algunas de estas cosmovisiones y teologías alimentarias colapsaron y se transformaron con la religión católica del siglo XVI, particularmente proveniente de España y Portugal en una primera etapa de invasión, seguida por otras etapas de ocupación por imperios en Europa, como Inglaterra, Italia, Alemania y Francia. El chocolate se transformó con el paladar europeo. Se agregó azúcar, canela, leche y otros ingredientes, siendo muy popular. Se hizo incluso adictivo, por lo que fue muchas veces prohibido y a veces demonizado por la iglesia católica debido a su efecto “lascivo” y “afrodisíaco” y adictivo. Sin embargo, a pesar de este rechazo al cuerpo y a los sentidos corporales, estas teologías cristianas traían un imaginario de Dios que se da a sí mismo, haciéndose carne, muriendo y resucitando para hacer partícipes a la humanidad y toda la creación de su divinidad. Es extravagante el imaginario de Dios que se da para ser ingerido, como pan y vino, comida y bebida para celebrar en la comensalidad eucarística. Podemos observar que ambas cosmovisiones y teologías alimentarias contienen, entre muchos contrastes, elementos análogos en sus imaginarios y prácticas religiosas alimentarias que siguieron un proceso de hibridación fascinante. Paradójicamente, aunque “sagradas” o “espirituales”, son profundamente somáticas y materiales.

El análisis de lo religioso en los alimentos puede también contener algunos aspectos políticos, en tanto que sistemas religiosos están inmersos en relaciones y fuerzas de poder, subordinación, participación, resistencia y demás imaginarios político-religiosos. En la eucaristía, por ejemplo, se ponen en juego imaginarios políticos o teo-políticos bajo los símbolos de comunión divina-humana, humana-humana y humana-planetaria. A partir del siglo XVI, religión y política tomaron nuevos giros con la geopolítica colonial y extractivista del cristianismo euro-centrado y supremacista.

Sin embargo, en el caso de la teología alimentaria que continuó emergiendo desde la colonización hasta nuestros días, también ha generado prácticas y políticas de resistencia. Por lo limitado de este espacio, no podemos ahondar en ejemplos de teologías alimentarias de resistencia, pero cabe mencionar, en el caso de las prácticas alimentarias en México, la relación tensa con implicaciones políticas entre el maíz y el trigo, la influencia del azúcar y la explotación laboral y de los recursos naturales, la lucha entre culturas del cacao-chocolate y el café⁷. En el caso del mole poblano, entran en juego políticas identitarias de un proyecto de construcción del mexicanismo que emergió en los años treinta del siglo veinte, en donde los productos culinarios funcionaron como mecanismos de identidad nacional. Al mismo tiempo, las prácticas e imaginarios eucarísticos en la teología cristiana podrían ser cuestionados críticamente al observar de qué maneras las comunidades eucarísticas realmente son inclusivas, o si más bien son símbolos de exclusión de aquellos cuerpos que no son bienvenidos en la comensalidad eucarística, debido a su estatus matrimonial o si pertenecen a los colectivos LGBTI+, por ejemplo.

Para resumir este primer eje metodológico, la teología alimentaria se entrecruza con los estudios críticos alimentarios al concentrar las investigaciones desde prácticas de la vida cotidiana, narrativas literarias o históricas e imaginarios alimentarios concretos. Estos fenómenos alimentarios atraviesan nuestra corporalidad, de manera que también sería importante reconocer un horizonte de autoenografía, sobre todo cuando la investigación requiere saborear ciertos platillos, como en el caso del mole poblano. Pero

⁷ Ver, Esteva, G. y Marielle, C. (eds.). (2003). *Sin maíz no hay país*. Dirección General de Culturas Populares e Indígenas. Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V. Mintz, S. (1986). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Penguin Books. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, ibid.

dado que comer no es solo comer ni mera materialidad encerrada en sí misma, es necesario integrar en la investigación análisis históricos, antropológicos, culturales, políticos y religiosos, entre otros. La investigación de este exótico platillo, implicó una metodología etnográfica y autoetnográfica para cocinar la receta del mole, involucrarme en la vida cotidiana, prepararlo y comerlo entre amigas y amigos. Además, a esta investigación de carácter somático y culinario, integré una investigación antropológica, histórica, intercultural y teológica, con lo que se complejizó la investigación, pero también la enriqueció.

Con la teología alimentaria que generé desde esta investigación propongo desarrollar una metodología parecida a cocinar y estudiar el mole poblano. En especial es necesario integrar diversos elementos, incluso aparentemente contrastantes, para hacer teología alimentaria. Algunos de estos elementos para integrar en esta “metodología alimentaria”, son los estudios críticos alimentarios con diversas teologías alimentarias; la corporalidad y los imaginarios; cosmovisiones interreligiosas e interculturales; prácticas, tradiciones, narrativas y experiencias en torno a los complejos fenómenos alimentarios.

Una metodología para discernir sobre las complejidades de la cognición corpórea en los fenómenos y prácticas alimentarias

Una de las limitantes para superar aquellas teologías alimentarias que provienen o estudian prácticas y tradiciones en el cristianismo, es la sospecha y subordinación al cuerpo, así como a los sentidos corporales. Esta sospecha también es heredada por un sistema racionalista y positivista en torno a estudios antropológicos y etnográficos en general, pero en particular cuando involucran prácticas y tradiciones somático-alimentarias.

Mi investigación en *Festín del deseo*, propone una metodología para contrarrestar críticamente la llamada “jerarquía de los sentidos”, particularmente en las tradiciones filosóficas y teológicas (Heldke, 1992, y Korsmeyer, 2002). La jerarquía establece niveles de importancia epistémica a los sentidos corporales, colocando por encima de todos a los sentidos visuales y auditivos. Por debajo de esta pirámide, se colocan a los sentidos del olfato, el tacto, colocando al sentido del gusto como el más bajo de todos. Esta jerarquía emerge de una tradición filosófica que considera que los

sentidos más bajos (el olfato, el tacto y el gusto) tienden hacia una distorsión cognitiva más de carácter subjetivo que objetivo. En esta tradición, la vista y el sentido auditivo son considerados como los sentidos con objetividad porque se supone que guardan una distancia “neutral” respecto a los fenómenos observables u objetos percibidos. En esta tradición, los sentidos visuales y auditivos suponen un conocimiento de los objetos, atendiendo a la “objetividad externa” de lo percibido, mientras que los sentidos más “bajos” se supone que llevan la atención “internamente” hacia una perspectiva subjetiva de lo percibido. Esto es especialmente el caso con el sentido del gusto, el cual, para este posicionamiento jerárquico, nos permite percatarnos de nuestros gustos subjetivos más que revelar algo supuestamente objetivo. Según la filósofa Korsmeyer, C. (2002), la jerarquización filosófica de los sentidos corporales posiciona el sentido del gusto como el más inferior de todos, debido a que, en el caso del sentido del gusto, es considerado como “un sentido subjetivo que dirige la atención al estado corporal de uno más que al mundo circundante; que sólo proporciona información sobre el que percibe: las preferencias por el que percibe no se pueden debatir de manera contundente” (p. 68). Por ejemplo, en algunas culturas como en México, puede haber una preferencia y cierto grado de tolerancia hacia comidas picantes, pero no es el caso en otras culturas culinarias. Entonces, para esta tradición filosófica que Korsmeyer cuestiona, la comida picante es algo subjetivo que no arroja luz sobre el objeto observable, sino sobre las personas degustando.

La teología heredó esta tradición filosófica, pero agregó a esta sospecha a los sentidos “inferiores” una teología contra el cuerpo, los vicios y hacia todo lo que desata el apetito hacia “placeres”, los cuales supuestamente conducen hacia el “pecado”. Recordemos que en el cristianismo existe una tradición que ha interpretado las narrativas bíblicas de manera literal, por lo que el pasaje en el Génesis sobre la ingesta del fruto prohibido se ha usado como advertencia al pecado que proviene de esta ingesta. Además, para estos imaginarios de tradición cristiana, comer en exceso conduce hacia el pecado de la gula y podría incluso producir enfermedad y muerte cuando se ingieren sustancias tóxicas o mortales.

Para contrarrestar a estas tradiciones filosóficas y teológicas, seguimos las propuestas metodológicas de Korsmeyer, indicando que el conocimiento que arrojan los alimentos tiene un carácter no sólo gustativo y químico. Muestran, además, una compleja red de construcción de significados. Reitero

lo que mencioné anteriormente diciendo que la comida no solo es “comida”, sino una red de significados, tipificaciones, imaginarios y simbolismos que son importantes para estudiar y entender los fenómenos alimentarios y sus funciones cognitivas y simbólicas asociadas con actos o prácticas alimentarias.

En esta cita tomada de *Festín del deseo* (2022), por ejemplo, resumo algunas tipificaciones que Korsmeyer sugiere incluir para una metodología que investigue las prácticas y fenómenos alimentarios:

1. Los alimentos y la representación: los alimentos apuntan a algo que está más allá de sí mismos y simbolizan o representan otra cosa. Las calaveras de azúcar en la fiesta mexicana del Día de Muertos, representan más que un objeto de consumo, ya que cada calavera tiene el nombre del difunto inscrito sobre la frente como recuerdo del difunto (por lo general, un miembro de la familia o un ser querido).
2. Los alimentos también ejemplifican las cualidades o propiedades contenidas en el objeto, así como algunas estructuras de la construcción cultural del significado. Para algunos grupos o culturas, por ejemplo, la avena es un ejemplo de un alimento que se come en el desayuno. El enfoque estructuralista (siguiendo básicamente la obra antropológica de Lévi-Strauss) defiende fuertemente la ejemplificación. Con una perspectiva menos universalista que Lévi-Strauss (1968), la antropóloga cultural Mary Douglas (1973) ve los alimentos como un “sistema de comunicación”. El valor de la investigación de Mary Douglas radica en que crea una mayor conciencia de las prácticas alimentarias como ejemplos o ilustraciones de las codificaciones y relaciones sociales, como los conceptos de clase y barreras sociales. En tanto tal, las prácticas alimentarias cargan significado.
3. Los alimentos también pueden ser expresivos. Con esto, Korsmeyer alude al aspecto metafórico de los alimentos. En el cuento de Blanca Nieves, por ejemplo, se puede hacer una lectura de la manzana como algo “siniestro”, por el veneno que contiene y por el papel que desempeña en la historia. En palabras de Korsmeyer, “hay numerosos casos en los cuales ciertas propiedades expresivas del contexto específico de la historia se incrustan en los alimentos, pero también hay casos más ordinarios en los cuales los alimentos llegan a expresar ciertas propiedades debido a las circunstancias tradicionales o rutinarias de su preparación”. Con respecto a este último “caso ordinario” de la expresividad de los alimentos, Korsmeyer da el ejemplo del caldo de pollo (como se prepara popularmente en los Estados Unidos), un caldo cuyas propiedades implícitas en algunas culturas se asocian con adjetivos como “calmante” y “reconfortante” y

que se usa como remedio casero para curar enfermedades menores como un resfriado.

4. Los alimentos y el papel que desempeñan en ceremonias y rituales proporcionan otra ilustración importante de las prácticas alimentarias como construcción de significado. Aquí nuevamente los alimentos apuntan a algo que está más allá de ellos, y sirven a un propósito más amplio que tan sólo nutrir. Por ejemplo, la Eucaristía, para muchos católicos, es un elemento de la práctica sacramental ritual-litúrgica regida por la creencia que —con el propósito de compartir divinidad con la humanidad— Dios se transforma en alimento (pan que representa el cuerpo de Cristo y vino que representa su sangre). Otro ejemplo es la ceremonia del té, descrita por el maestro Takuan, del budismo zen, como la encarnación de toda una filosofía y de toda una tradición en la cultura japonesa. Las prácticas alimentarias en ceremonias y rituales tienen algo de “epifánico”, ya que buscan expresar lo inexpressable: el misterio, y alcanzar una experiencia de trascendencia, activada de alguna manera en la ceremonia que se realiza en torno a los alimentos” (Mendez Montoya, p.71-73).

Estas tipificaciones no son absolutas, cada investigación sobre estudios críticos del alimento en su entrecruce con estudios críticos de las religiones y teologías, puede y debe proponer transformaciones a estas tipificaciones o invenciones que sirvan como herramientas metodológicas de los significados de las comidas en prácticas y contextos religiosos diversos. Con estos ejemplos de tipificaciones, podemos reiterar el carácter polivalente de los alimentos, reflejando una gran diversidad de significados que vale la pena explorar con el fin de articular no solo las capacidades cognitivas y epistémicas de los fenómenos alimentarios, sino también su enorme potencial simbólico y poético, incluso religioso de los alimentos. Además, siguiendo al ya mencionado Roland Barth, una metodología que permanece atenta al carácter polivalente de los fenómenos y prácticas alimentarias puede ayudarnos a discernir sobre sus complejos sistemas lingüísticos de comunicación y creación de significado, que a su vez arrojan luz sobre experiencias corpóreas, afectivas y demás dispositivos relacionados con estas prácticas y culturas materiales.

La cognición alimentaria involucra al cuerpo, el cual se encarna en medio de relaciones sociales, culturales, históricas, geopolíticas y demás. Por ejemplo, retomo el caso del apartado anterior en el que me di a la tarea de preparar una receta de mole poblano. A través de las acciones físicas y somáticas que involucraron a todos los sentidos corporales—la vista, la

audición, pero sobre todo el tacto, el olfato y el gusto—me percaté con mayor contundencia de la importancia del aprendizaje corporal implicado en acciones somáticas. Es algo parecido al desarrollo de un método heurístico, de aprender a través de acciones prácticas intrínsecamente corpóreas, íntimamente relacionadas con el cuerpo:

Por cuerpo no sólo nos estamos refiriendo a una serie de movimientos mecánicos, sino (entre otras cosas) también a un sentido desarrollado del olfato, una conciencia de la textura que se aprende a través de tocar y manipular los productos alimenticios, y un sentido del gusto que se adquiere a través de degustar alimentos y platillos (Méndez Montoya, 2022, p.74).

Prácticas alimentarias, como preparar y cocinar una receta de mole poblano, demuestran que la construcción cognitiva implica un conocimiento interactivo. Estos sistemas de cognición alimentaria nos permiten acceder a diversas redes de conocimiento afectivo, social, cultural y estético gustativo, encarnados en tradiciones y prácticas culinarias y alimentarias.

El sentido del gusto es aquí, por ejemplo, muy importante y para nada “inferior” a los otros sentidos. El acto de degustar contiene una compleja red de relaciones químicas y bioneurológicas; contiene impulsos físicos y afectivos; así como constructos lingüísticos, culturales y sociales. Hay un aspecto implícitamente poietico en la ingesta. Degustar es un acto de re o co-creación del mundo. Esto nos habla del sentido del gusto como una forma de cognición que no es meramente pasiva, sino que, activamente, configura al sujeto, al mismo tiempo en que construye el mundo. El conocimiento generado a través de degustar los alimentos evoca la relación etimológica entre el saber y el sabor, ambos provenientes de una misma raíz latina, *sapere o sapio*,

... que significa tanto degustar, saborear, como entender. *Sapientia*, posteriormente traducida como sabiduría, significa tener conocimientos o sabiduría del mundo, pero también significa degustar cosas en el mundo. De igual manera, la palabra *sapiens* significa ser sabio, y también se deriva de *sapere*, saborear y/o saber. Mientras que los actos de comer y beber involucran otros sentidos, como el olfato, el tacto, la vista e incluso la escucha, pero es el sentido del gusto el que predomina. Comer y beber, por ende, proporcionan un medio culinario para la cognición que se está conectando con el cuerpo y los constructos del mundo... (Méndez Montoya, 2022, p.62).

Por eso es importante que la teología, al entablar un diálogo entre religión y estudios en torno a los alimentos, mantenga siempre una actitud sapiencial. Si partimos de una actitud negativa y prejuiciosa en torno a los alimentos, como la que ha prevalecido en algunas teologías cristianas y católicas de rasgos fundamentalistas y neoconservadores con algunas actitudes coloniales y supremacistas, entonces se corre el peligro de limitar la investigación, hasta boicotearla.

La teología alimentaria que propongo integra una metodología que toma en serio al cuerpo y la corporeidad en tanto que, al considerar el imaginario de la teología cristiana, nos encontramos con un imaginario donde la divinidad se hace carne y, más radicalmente, deviene comida y bebida para hacer partícipes de su divinidad a los comensales. Aunque, tristemente, las tradiciones cristianas han mantenido durante siglos una actitud negativa hacia el cuerpo, este imaginario eucarístico se convierte en un reto para teologías desencarnadas y descorporizadas que niegan—y algunas censuran—este origen simbólico en sus doctrinas.

Como recurso metodológico fue importante tomar en serio al cuerpo, en particular porque mi investigación sobre actos y prácticas alimentarias tuvo como hilo conductor una reflexión sobre la eucaristía, la cual es una acción performativa y litúrgica plural y heterogénea debido a las locaciones y contextos diversos en que se celebra, deviniendo una corporalidad performativa en medio de una ingesta comunitaria. En términos teológicos, esta ingesta se vislumbra como un cuerpo eucarístico o “crístico”. Este término proviene de la palabra “Cristo” o “mesías”, apuntalando a Jesús en los Evangelios en donde funge como el mesías, el “Hijo” enviado por Dios, entendido como “Padre” en su relación filial con Jesús, pero también como partícipe de la comunidad trinitaria divina conformada por un tercero que es el Espíritu Santo. Bajo este pensamiento e imaginario, la eucaristía configura un cuerpo crístico, no solo como reflejo del cuerpo comunitario divino, sino también en comunión con la humanidad y con la creación entera.

Entiendo que esta no es una revista teológica, por lo que no voy a profundizar en este tema ya de por sí complejo, si no es que nebuloso y extravagante. Pero, para el desarrollo de una teología alimentaria, sirve como referencia poner atención a un imaginario religioso profundamente corpóreo y alimentario. La eucaristía simboliza el alimento de Dios, o la divinidad

misma que se da como alimento, para que los comensales devengan un cuerpo eucarístico o crístico. Esto provoca pensar en un sentido profundamente somático o “trans-corpóreo” implícito en la comensalidad eucarística. En este imaginario, el cuerpo de Jesús es humano y mundano por su encarnación en la historia, asumiendo incluso la muerte. También es un cuerpo crístico en tanto cuerpo a la vez crucificado como resucitado, participando del cuerpo divino de la comunidad trinitaria. Además, según el evangelio de Mateo, el cuerpo de Jesucristo es un cuerpo representado en los cuerpos vulnerables y los “abyectos”, en los que tienen hambre, sed, quienes son encarcelados, etc (Mt. 25). Finalmente, es un cuerpo que deviene eucarístico al entregarse como alimento y bebida que se comparte en la comensalidad de un corpus comunitario. Es trans-corpóreo porque es un cuerpo que deviene uno con el cuerpo del otro, transitando en las vicisitudes de la otredad. Es un cuerpo trans-subjetivo y profundamente relacional.

Por eso, la eucaristía se convierte en reto para las comunidades cristianas locales y globales, cuestionando sus relaciones, en concreto relaciones éticas interhumanas y para con el planeta. Esta crítica y autoreflexión inicia al interior mismo de las comunidades cristianas, preguntándose si las prácticas eucarísticas tienen o no impacto en la transformación de las sociedades y el bienestar humano y el del planeta. Los asuntos alimentarios son paradigmáticos de este sentido ético de corporalidad intersubjetiva, ya que comer implica relaciones personales, sociales, económicas, culturales, políticas, religiosas y ecológicas. Aún para aquellos alimentos que no provengan de fuentes naturales, la ecología recibe un fuerte impacto generalmente negativo debido a los procesos alimentarios que implican la preparación, transportación, consumo y desperdicio de alimentos.

Resumiendo. Fenómenos y prácticas alimentarias tienen el potencial de generar modelos de cognición en donde el cuerpo y la corporeidad son factores importantes para la investigación del complejo universo alimentario y sus múltiples significados y simbolismos. Esta importancia es vital para comprender y discernir sobre estos fenómenos y prácticas y culturas alimentarias, especialmente cuando son atravesados y/o atraviesan la esfera de lo religioso. En el caso del desarrollo de una teología alimentaria dentro de tradiciones cristianas, el estudio requiere una actitud crítica ante teologías que rechazan al cuerpo y subordinan los sentidos corporales, particularmente el sentido del gusto. La metodología consiste en desarrollar una teología

alimentaria atenta a la relación entre saber y sabor, entendiéndolos de manera amplia, retroalimentándose entre sí y con la apertura a descubrir nuevos saberes alimentarios que formen parte de la sapientia que emerge de diversas religiones y espiritualidades.

Hambre, deseo y comida/bebida

Como tercer eje metodológico propongo el desarrollo de una teología alimentaria en donde se busquen los entrecruces entre hambre, deseo y comida/bebida. Por supuesto que los entrecruces pueden ser muy diversos, dependiendo en lo que cada investigación proponga como objetivo del estudio concreto, además de sus múltiples variantes de acuerdo con diversos contextos y gramáticas religiosas. El hambre, el deseo y la comida/bebida, muestra una intersección interreligiosa e interpersonal que nos vincula como seres humanos en el planeta, sin anular las diferencias y las diversidades de experiencias humanas.

Comer y beber son fundamentales para todas las personas, ya que, si por un tiempo considerable no tenemos acceso a la comida y bebida o algún tipo de ingesta nutriente, no sobrevivimos. El hambre es algo que nos une a todos en nuestra necesidad común de sobrevivencia. Las experiencias de hambre no son homogéneas, ya que dependen en los contextos culturales, económicos, geopolíticos y bioecológicos, entre otros. Según el Informe Mundial sobre Crisis Alimentaria, más de 280 millones de personas en 59 países y territorios en el mundo sufrieron de hambre aguda en el año 2023⁸. Y esto no ha mejorado ahora que escribo este artículo en 2025. Las causas o detonantes del hambre son, entre otros, los conflictos armados, eventos climáticos extremos y los embates económicos. Las mujeres y los niños son los más afectados por la crisis de hambre, la inseguridad alimentaria y la desnutrición. Para mitigar el hambre es necesario una acción holística, no solo que consista en dar de comer a los que tienen hambre o hacer donativos, sino, como lo puntualiza Frei Betto (2005), en realizar cambios estructurales:

El objetivo es movilizar los recursos mundiales, bajo la supervisión de la ONU, con el fin de financiar programas empresariales, movimientos de cooperación y de desarrollo sustentable en las regiones más pobres.

No se puede combatir el hambre simplemente a través de donativos, o de transferencias de fondos. Estos necesitan ser complementados por

8 Véase: <https://news.un.org/es/story/2024/04/1529271> Fecha última de acceso 27 de agosto 2025.

políticas efectivas de cambio estructural, como una reforma agraria y una reforma fiscal, capaces de reducir la concentración de los ingresos obtenidos a través de trabajar la tierra y de tratos financieros. Todo esto tiene que ser garantizado por políticas más atrevidas de préstamos y créditos ofrecidos a las familias beneficiarias, quienes deben ser el blanco de programas educacionales intensos, para que se transformen en unidades socioeconómicas y agentes activos en los procesos políticos e históricos... (“Zero Hunger...”, p. 12).

Esto cambios estructurales requieren acciones de interdependencia y prácticas de cuidado interpersonal y planetario. Por eso es un asunto que le concierne a la teología alimentaria. Esto implica desarrollar estrategias metodológicas tanto para mitigar el hambre como para visibilizar contextos diversos de hambre en el mundo, incluyendo contextos y prácticas religiosas de ayuno y rituales de comensalidad.

No todas las hambres son iguales. Existe el hambre material y concreta, en su mayoría debida a la crisis alimentaria que ya mencionamos. Pero también podemos identificar un tipo de hambre que no es exactamente material, sino algo intangible, aunque densa. Me refiero al hambre de valores interpersonales y heterogéneos, como el amor, la justicia, la paz, el bien vivir humano y planetario. Este tipo de hambre o apetito tiene referencias hacia los deseos y están muy ligados a las necesidades. La falta de alimentos produce una necesidad, y si agregamos a esta necesidad el hambre de justicia y soberanía alimentaria, nos referimos a un deseo que está ligado a una necesidad.

En el caso de la historia de la comida, el vínculo entre hambre y deseo está asombrosamente presente en el desarrollo alimentario de las sociedades. Ante la necesidad de comer y beber, las sociedades han creado y aprendido estrategias para sobrevivir. Los sistemas agricultores y ganaderos, así como atención a la captación de nutrientes en la naturaleza, llevó a crear prácticas inter sociales para la sobrevivencia. El descubrimiento del fuego también trajo consigo un giro cognitivo y cultural importante en la emergencia de culturas y civilizaciones en torno a prácticas alimentarias que se han venido desarrollando a lo largo de la historia. La necesidad generó estrategias comunes para atender al hambre, pero esto a la vez suscitó la creatividad y el deseo de comer y beber. La necesidad y el deseo han generado tradiciones y técnicas de cocina, en donde entran en juego percepciones

culturales y geográficas respecto a lo que se debe comer o a lo que hay que abstenerse o que es prohibido; los tabúes y preferencias de gustos; el apetito por olores, sabores y texturas para las experiencias culinarias (Lévi-Strauss, 1968 y Douglas, 1973). Estos factores nos permiten dilucidar, como ya se ha mencionado, en torno al aspecto *poiético* en prácticas y tradiciones alimentarias, en especial dentro de expresiones *poiéticas* de lo religioso, en donde—de acuerdo con el teólogo de la liberación, Leonardo Boff (2007)—se complementan y complejizan por el carácter profundamente simbólico de fenómenos alimentarios en contextos religiosos o espirituales.

Somos seres hambrientos porque sin comer morimos. Pero también el hambre manifiesta el hambre del “otro”. Ese otro no solo significa la comida material, también incluye al deseo social por la otra persona, el deseo de coexistencia. En términos filosóficos y teológicos, este deseo expresa el eros en la humanidad, es la carencia del otro y el deseo de complementariedad y plenitud. Para una teología con herencia cristiana, el deseo es fundamental porque expresa el deseo por la otredad y la trascendencia. La fuente del deseo es el apetito de Dios, teológicamente hablando.

En las liturgias católicas, las prácticas eucarísticas devienen imaginarios alimentarios en tanto que se centran en acciones simbólicas de partir y compartir el pan y el vino, Dios que se da para comer, beber y celebrar en medio de la comunidad. También conecta con la naturaleza, en donde el pan y vino llevados al altar expresan “los frutos de la tierra y del trabajo” de la humanidad. Esto evoca el aspecto profundamente *poiético* de la ingesta eucarística, pues la comensalidad genera o “co-crea” un espacio de encuentro entre el deseo de Dios que se da para alimentar a la humanidad y el deseo humano de plenitud en Dios.

Para el desarrollo de métodos para la teología alimentaria, considero importante atender a la dimensión erótica (Allende, 1992) y estética al mismo tiempo que a la ética y política del hambre y la comida. Por ejemplo, al estudiar críticamente el potencial simbólico de prácticas eucarísticas, me surgieron muchos cuestionamientos en donde observé que los conceptos e imaginarios simbólicos de tradiciones eucarísticas no correspondían a sus prácticas. Si la eucaristía simboliza una mesa de inclusión, ¿por qué excluye a otras personas como a las personas divorciadas o representantes de comunidades LGBTIQ+? ¿Si la eucaristía no es indiferente al hambre

humana, porqué vivimos en medio de una crisis alimentaria, qué factores ocasionan el hambre, y qué podríamos hacer para atender el hambre en el mundo? Las preguntas son interminables, por lo que reitero el carácter interminable de la teología alimentaria y sus múltiples métodos y estrategias críticas que nos ayuden a profundizar en los estudios críticos alimentarios y el entrecruce con religiones y espiritualidades diversas.

Además, al desarrollar metodologías para detectar los elementos éticos, políticos y ecológicos de fenómenos y prácticas alimentarias dentro de tradiciones religiosas y/o espirituales, colaboramos con el proyecto interreligioso “Zero Hunger” (Cero Hambre), en donde se reúnen representantes de diversas religiones, cristianas y no cristianas, para ayudar comunitariamente a mitigar el hambre. El hambre es una injusticia y representa una ofensa a la humanidad y a Dios, quien se da como alimento, ya que “compartir el pan es compartir a Dios” (Frei Betto, 2005, p.11). ¿Cómo crear metodologías en la teología alimentaria para promover estrategias del cuidado personal, interpersonal y planetario?

Conclusiones: fisuras y nomadismos metodológicos

Quedan aún muchas preguntas por explorar. Esta es solo una propuesta para el desarrollo de metodologías que considero deben personalizarse y diversificarse a partir de los contextos culturales y religiosos particulares que conllevan fenómenos alimentarios diversos y plurales.

Las metodologías para el desarrollo de las teologías alimentarias y los estudios críticos de la religión no son estáticas sino fluctuantes. Emergen de acuerdo con contextos alimentarios concretos. Este flujo en los métodos provoca pensar en una noción de metodología nómada o itinerante, sin llegar a un punto final o absoluto. Subrayo la necesidad de desarrollar metodologías inter y trans-disciplinarias, para continuar ampliando los itinerarios metodológicos. El campo de investigación en torno a los alimentos o a su carencia contiene un enorme potencial, por ejemplo, en investigaciones que se concentran en ceremonias, rituales y festividades de comunidades religiosas diversas. Solo asomarnos a estas áreas, podemos encontrar un campo de investigación que se antoja interminable.

Por otro lado, podemos desarrollar metodologías que integren disciplinas que problematicen las categorías de “alimento” y de “religión”.

Sería importante buscar los puntos ciegos en los estudios críticos alimentarios, sobre todo para atender contextos urgentes relacionados con prácticas y tradiciones alimentarias en general, y, en particular, para visibilizar los aspectos y símbolos religiosos que forman parte de estas prácticas.

Por ejemplo, aquí me he concentrado en prácticas alimentarias, más exclusivamente relacionadas con prácticas y símbolos en torno a comer. Pero hice muy poca mención de la importancia de beber, especialmente en algunas ceremonias y rituales religiosos en donde se ingieren bebidas “espirituales” o “sagradas” con efectos de embriaguez y/o psicotrópicos o estados alterados de conciencia. Vivimos en un momento histórico donde el agua cada vez escasea más, así que esta es un área pendiente para el desarrollo de una teología alimentaria y estudios críticos alimentarios a partir de estudios críticos de la religión. Y aquí se puede integrar una teología entorno a beber en prácticas y tradiciones religiosas. Para estudios que integren las cosmovisiones mesoamericanas y sus vestigios e híbridos con tradiciones contemporáneas, esta área de las bebidas sagradas y espirituales tiene mucho potencial para investigar.

Un itinerario interesante por investigar es la relación entre comida, arte y religión. Este entrecruce está muy presente en expresiones artísticas, sobre todo en artes visuales como en la pintura, la escultura y el cine. Igualmente podemos encontrar materiales interesantes para investigar sobre esta relación comida-arte-religión en la literatura. *El Festín de Babette*, por ejemplo, es una película de Gabriel Axel (1987) basada en el cuento de la escritora Karen Blixen (1865-1882), bajo el seudónimo de Isak Dinesen. Aquí apreciamos el entrecruce de la literatura y la cinematografía, teniendo como narrativa central la protagonista del cuento y película, Babette, una famosa chef francesa que huye de los impactos de la revolución, para refugiarse en un pueblito de pescadores en las costas de Noruega. Babette encuentra refugio en el hogar de dos ancianas líderes espirituales de un pueblito de costumbres calvinistas muy rigurosas, en donde se niegan y reprimen todos los placeres, incluso culinarios. Frente a esta austeridad y rechazo al cuerpo y al placer, Babette, de tradición católica, transforma a la comunidad cocinando un extravagante y placentero menú que ella acostumbraba a servir en el famoso *Café Anglais*, en París. El efecto de este banquete transforma al cuerpo y los sentidos, sobre todo el sentido del olfato, el tacto y el gusto. Transforma sus relaciones interpersonales, pues sana heridas que cargaba la comunidad.

Transforma al espíritu a través de este festín, que evoca el ágape eucarístico, la comunidad experimenta el gozo de un instante de eternidad o *Kairós*. Arte, comida y religión establecen relaciones simbólicas intensas, llenas de narrativas e imaginarios afectivos, evocativos y provocativos. Considero que esta relación tiene un enorme potencial para investigar y explorar desde teologías alimentarias.

Por otro lado, observo que cada vez más está creciendo el interés de investigar sobre la relación entre experiencias sexogenéricas diversas y comer/beber desde prácticas y tradiciones religiosas. Aquí teorías feministas, de género y queer pueden contribuir a generar un diálogo muy enriquecedor con la teología alimentaria. En la historia del cristianismo, el cuerpo y la sexualidad han sido agudamente reprimidos. Comer y beber son actos “performativos” en donde se escenifican social y culturalmente expectativas sobre el rol del género masculino y femenino en torno a prácticas y tradiciones alimentarias diversas. En sociedades patriarcales, por ejemplo, los hombres dominan el espacio público, mientras que las mujeres el privado, como la cocina. Un excelente ejemplo de esta relación corporalidad-género-religión es el libro de Caroline Walker Bynum, *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women* (1998). Esta investigación se centra en experiencias de mujeres religiosas en el medioevo que usaban la cocina y tenían una devoción muy intensa con prácticas eucarísticas como formas de empoderamiento en medio de un sistema patriarcal que situaba a las mujeres al espacio privado.

Prácticas alimentarias pueden arrojar luz sobre estas expectativas y normas de género. Igualmente, respecto a la sexualidad, podemos encontrar referencias, incluso en *El cantar de los cantares* en donde la comida y símbolos alimentarios llevan una enorme carga erótica y evocan uniones sexuales a través de símbolos alimentarios siendo atravesados por símbolos religiosos.

En el cristianismo, por ejemplo, símbolos de la mesa compartida pueden representar un lugar de dominio o sumisión, comunión o/y odio, con estrictas en donde podemos reglas de inclusión o exclusión, especialmente hacia personas del colectivo LGBTIQ+. Representaciones de contemporáneas de la “última cena”, pueden ser interesantes ejemplos de posibles temas para la teología alimentaria en su entrecruce con las artes, sexo/género y religión.

Un buen ejemplo de esto lo encontramos en la confusión y reacción negativa que se suscitó con la actuación de la ceremonia de inauguración de los juegos Olímpicos en París en el año 2024. La actuación fue una representación inspirada en la pintura “La Fiesta de los Dioses” de Jan Hermansz van Bijler (1635). Pero algunas personas, principalmente cristianas, lo confundieron con la representación de “La última cena” de Leonardo da Vinci⁹. La actuación incluyó a un grupo de *drag queens*, por lo que protestaron tachándolo de “blasfemo”. Un análisis crítico desde la teología alimentaria podría ofrecer interpretaciones interesantes donde se conjuguen arte-religión-comida/mesa para articular algunas razones del rechazo a esta performance y algunos significados de una mesa de inclusión o exclusión, dependiendo en los posicionamientos religiosos respecto a una supuesta mesa compartida, refiriéndose a la comensalidad que ofrece Jesucristo. Aquí la metodología requiere estudios históricos, antropológicos, religiosos, bíblicos, sociales, culturales, políticos y demás.

Quisiera mencionar, por último, que considero importante pensar en el futuro de la comida en medio de los tiempos que vivimos de crisis civilizatoria, alimentaria y ecológica. Aquí se podrían incluir análisis sobre algunas consecuencias alimentarias cuando se experimentan la escasez del agua; o los efectos negativos del cambio climático; los daños de la contaminación industrial; la globalización y el mercado alimentario; el uso de transgénicos y de insecticidas; el maltrato a los animales y la explotación laboral de trabajadores del alimento; y demás temas relacionados al presente y futuro de los sistemas y prácticas alimentarias. ¿De qué maneras la teología alimentaria y los estudios críticos de la religión podrían aportar críticamente a imaginar colectivamente soluciones a estas crisis alimentarias que ya estamos experimentando en el mundo contemporáneo y que tal parece seguirán agravándose en el futuro a cercano, mediano y largo plazo?

Referencias

AGUILAR PIÑA, P. (2010). *El sistema cultural de la alimentación: Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación*. Editorial Académica Española.

⁹ Véase: <https://www.bbc.com/mundo/articles/cmm2qpd828zo> Fecha última de acceso 27 agosto 2025.

ALBALA, K. (2013). *Routledge international handbook of food studies*. Routledge.

ALLENDE, I. (1997). *Afrodita: Cuentos, recetas y otros afrodisíacos*. Plaza & Janés.

ARIAS GONZÁLEZ, J. (2014). Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los “imaginarios alimentarios” en el simbolismo del cacao en México. *Anales de Antropología*, 48(1), 79–95.

ARIAS GONZÁLEZ, J. (2021). *El deleite de los Tlatoque*. Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México.

BARTHES, R. (2006). Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea. Empiria. *Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, (11), 205–221.

BBC NEWS MUNDO. (2024, julio). La polémica por la supuesta “Última Cena” en París 2024. Recuperado de: <https://www.bbc.com/mundo/articles/cmm2qpd828z>

BETTO, F. (2005). Zero hunger: An ethical-political project. *Concilium*, 2, 11–23.

BOFF, L. (2007). *Virtudes para otro mundo posible: Comer y beber juntos, y vivir en paz*. Sal Terrae.

CERTEAU, M. de (1996). *La invención de lo cotidiano I: Artes de hacer*. Universidad Iberoamericana; ITESO; CEMCA.

COE, S., & COE, M. D. (1999). *La verdadera historia del chocolate*. Fondo de Cultura Económica.

COUNIHAN, C. (1999). *The anthropology of food and body: Gender, meaning, and power*. Routledge.

COUNIHAN, C., & VAN ESTERIK, P. (Eds.). (1997). *Food and culture: A reader*. Routledge.

DOUGLAS, M. (1973). *Pureza y peligro: Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Siglo XXI.

DUSSEL, E. (1999). 1492: *El encubrimiento del otro. Hacia el origen del mito de la modernidad*. Plural.

ESTEVA, G., & MARIELLE, C. (Eds.). (2003). *Sin maíz no hay país*. Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.

FISCHLER, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.

HELDKE, L. M. (Ed.). (2002). *Cooking, eating, thinking: Transformative philosophies of food*. Indiana University Press.

JUÁREZ LÓPEZ, J. L. (2008). *Nacionalismo culinario: La cocina mexicana en el siglo XX*. Consejo Nacional para las Culturas y las Artes.

KOC, M., SUMNER, J., & WINSON, A. (Eds.). (2022). *Critical perspectives in food studies (3rd ed.)*. Oxford University Press.

KORSMEYER, C. (2002). *El sentido del gusto: Comida, estética y filosofía*. Paidós.

LÉVI-STRAUSS, C. (1968). *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. Fondo de Cultura Económica.

LONG, J. (2018). *Comida y conquista: Consecuencias del encuentro de dos mundos (3.ª ed.)*. UNAM.

LÓPEZ AUSTIN, A. (2015). *Las razones del mito: La cosmovisión mesoamericana*. Ediciones Era.

MAUSS, M. (1967). *The gift: Forms and functions of exchange in archaic societies*. Norton.

MÉNDEZ MONTOYA, A. F. (2009). *The theology of food: Eating and the Eucharist*. Wiley-Blackwell.

MÉNDEZ MONTOYA, A. F. (2022). *Festín del deseo: Hacia una teología alimentaria* (2.^a ed.). Aliosventos.

MINTZ, S. W. (1986). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Penguin Books.

MONTANARI, M. (2004). *La comida como cultura*. Trea.

NACIONES UNIDAS. (2024, abril). Millones sufren hambre aguda en 2023. Recuperado de: <https://news.un.org/es/story/2024/04/1529271>

PARIS AGUILAR PIÑA, P. (2010). *El sistema cultural de la alimentación: Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación*. Editorial Académica Española.

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

POPOL VUH. LAS ANTIGUAS HISTORIAS DEL QUICHÉ (A. Recinos, Trad.; 7.^a ed.). (1994). Fondo de Cultura Económica.

SOUSA SANTOS, B. de (2009). *Una epistemología del Sur: La reinención del conocimiento y la emancipación social*. Siglo XXI.

WALKER BYNUM, C. (1988). *Holy feast and holy fast: The religious significance of food to medieval women*. University of California Press.

El *maná* de Dios en el Orinoco: La palma de Moriche (*oji*), imaginario religioso de los jesuitas, mundo warao y códigos sagrados

Luis Manuel Cuevas Quintero ¹

RESUMEN

Este artículo pretende ofrecer un acercamiento a la mirada y valoración de los alimentos en los trópicos partiendo de la intersección entre lo sagrado y sus códigos, los imaginarios y las formas materiales de subsistencia. Examina, en un primer momento, dos formas de percibir y valorar los alimentos: por un lado, recupera el texto de un jesuita del siglo XVIII, Joseph Gumilla, destacado en las misiones de la Orinoquia relacionado con los Waraos y sus hábitos alimentarios vinculados a la palma de moriche (*Mauritia flexuosa*). Por otra parte, y partiendo desde la cosmovisión que los Waraos construyeron sobre la palma que ellos llaman *oji*, la explica como un don divino, un árbol de la vida (código warao). El moriche, un componente fundamental del sistema alimentario en el Delta del río Orinoco, articuló el registro material de los usos de la palma con una traducción religiosa al imaginario de los misioneros quienes vieron en ella, un maná (código bíblico). Los warao por su parte, usaron en una multiplicidad de funciones a esta especie, la mayor parte alimentarias, atribuyéndole en el plano de sentido, un origen sagrado, mítico, que permitió organizar sus códigos de interpretación, imaginarios y prácticas sociales.

En otro plano y desde las condiciones de historicidad y espacialidad ligadas a la crisis actual del mundo warao, el artículo pone en diálogo un pasado de encuentros coloniales con la historia del tiempo presente que muestra el debilitamiento actual de sus sistemas alimentarios y sus vínculos divinos alrededor de la palma.

Palabras clave: Cultura alimentaria, imaginarios y códigos sagrados, Waraos, Orinoco, jesuitas.

¹ Universidad Pedagógica Nacional, email: mcuevas@upn.mx

God's *manna* in the Orinoco: The Moriche palm (*oji*), religious imagery of the Jesuits, Warao world and sacred codes

ABSTRACT

This article aims to offer an approach to the perception and appreciation of food in the tropics, starting from the intersection of the sacred and its codes, the imaginaries, and the material forms of subsistence. It first examines two ways of perceiving and appreciating food: on the one hand, it recovers the text of an 18th-century Jesuit, Joseph Gumilla, prominent in the Orinoco missions, related to the Warao and their eating habits linked to the moriche palm (*Mauritia flexuosa*). On the other hand, and based on the worldview that the Warao constructed around the palm they call *oji*, it explains it as a divine gift, a tree of life (Warao code). The moriche, a fundamental component of the food system in the Orinoco River Delta, articulated the material record of the palm's uses with a religious translation into the imaginary of the missionaries, who saw in it a form of manna (biblical code). The Warao, for their part, used this species for a multitude of functions, mostly for food, attributing to it, in terms of meaning, a sacred, mythical origin, which allowed them to organize their codes of interpretation, imaginaries and social practices.

On another level, and from the conditions of historicity and spatiality linked to the current crisis of the Warao world, the article establishes a dialogue between a past of colonial encounters and the history of the present, revealing the current weakening of their food systems and their divine ties to the palm tree.

Keywords: Food culture, imaginaries and sacred codes, Warao, Orinoco, Jesuits.

Introducción para problematizar las historias

[alaben a Dios] al ver un nuevo árbol de la vida, que así se debe llamar en cierto modo una palma tal, que da de sí todo cuanto es menester para pasar esta vida. Otros se han acordado del maná, que les envió Dios á los Hebreos en el Desierto; ¡maravilla grande! [...] pero esta palma, milagro del Supremo Autor de la Naturaleza, da pan, vianda, bebida y vestido: da á los Guaraúnos calles y casas, con todos los menesteres de ellas, y de sus embarcaciones. (Gumilla, 1974, p. 136)

Un acercamiento a la mirada y valoración de los alimentos en los trópicos en la intersección entre lo sagrado y sus códigos, los imaginarios y las formas materiales de subsistencia, permite examinar las formas de percibir y valorar estos productos de consumo humano tanto material como espiritual. En tal orden de ideas, se exploran dos imaginarios y dos códigos que remiten a la condición sagrada de los alimentos. Por un lado, recupera un texto de un jesuita del siglo XVIII, Joseph Gumilla, destacado en las misiones de la Orinoquia relativo a los Waraos (Guaraúnos), y sus hábitos alimentarios vinculados en

gran parte a la palma de moriche (*Mauritia flexuosa*). Por otro lado, y partiendo desde su cosmovisión, se hace un acercamiento a la concepción que los Waraos construyeron sobre la palma que ellos llaman *oji*, concebida como un don divino, un árbol de la vida (código warao).

La palma de moriche como ha sido estudiada por antropólogos, botánicos y ecólogos, es un componente fundamental del sistema alimentario en el Delta del río Orinoco (Venezuela). Vista en un plano mayor de condición de historicidad, la domesticación y uso de esta especie botánica, permitió articular el registro material de sus funciones con una traducción religiosa. Se observa el imaginario de los misioneros, quienes en el siglo XVIII vieron en ella un maná (código bíblico). Los warao articularon con esta especie una multiplicidad de funciones la mayor parte alimentarias, atribuyéndole en el plano de sentido un origen sagrado que permitió organizar en gran parte sus imaginarios y sus prácticas sociales, permitiendo vincular los tiempos de los relatos míticos con los usos diversos de una planta que integra su vida y también su historia material. En otro plano y desde las condiciones de historicidad y espacialidad ligadas a la crisis actual del mundo warao, este artículo pone en diálogo un pasado de encuentros coloniales con la historia del tiempo presente que muestra el debilitamiento actual de sus sistemas alimentarios y sus vínculos divinos alrededor de la palma.

Leídas como documentos de cultura y de barbarie (Benjamin, 2008), las operaciones de escritura coloniales muestran el juego de contradicciones acontecidas en la frontera geográfica que significaron en un momento de la historia, los espacios naturales y humanos del interior del continente y de los márgenes que la expansión fue generando. No obstante, y pese a las dificultades y prejuicios del observador/escritor, los libros que se elaboraron permitieron en un momento del contacto y choques entre la lógica occidental y las lógicas indígenas, desafiar formas de valoración y de rechazo/reconocimiento de los otros y de sus culturas. En tal contexto, se produjeron tensiones que fueron mediadas por esfuerzos de traducción e interpretaciones bajo las que subyacían ambivalencias y ambigüedades en la pretensión de mostrar y escribir ese otro mundo, sobre sus espacios geográficos, sus recursos y sus habitantes.

En las regiones asignadas al régimen de misiones de Suramérica, los registros textuales fueron emprendidos por religiosos exploradores. En el caso específico de la zona de la Orinoquia, Guayana venezolana, una vasta región

dominada por la presencia articuladora del río Orinoco y la segunda cuenca más grande de Suramérica después del Amazonas, franciscanos, capuchinos y jesuitas entre los siglos XVII y XVIII, consideraron diversos aspectos de la cultura de las naciones indígenas y de la naturaleza con las que se fueron encontrando.

Las visiones y los registros de un conjunto de aspectos diversos de los pueblos americanos fueron cambiando en la medida en que el avance misionero buscaba instituir la vida política (*someter a policía*) según la forma europea en esas naciones aún no integradas al orden colonial. Una lectura más atenta de esos textos permite ir viendo como el discurso imperial y el religioso fue desestabilizado en algunos casos por la experiencia directa del contacto y de los encuentros coloniales (Hulme, 1986). La convivencia e interacción sostenida con las distintas naciones y las geografías diversas humanas y físicas que la zona tropical contenía, fueron en parte, el motivo para que emergiera otro discurso que confrontó prejuicios y formas de valoración cultural y de costumbres que se afirmaban en la distancia desde el discurso hegemónico de ciencia, religión y superioridad cultural. (Cañizares Ezguerra, 2007; Gerbi, 1982; Gruzinski, 2021).

En el contexto complejo del avance jesuita en la Orinoquia y la Guayana destaca la obra de Josep Gumilla, *El Orinoco Ilustrado y Defendido...* (título abreviado), en la que es posible percibir un contrapunto de inquietudes que pueden resumirse en la estrategia de escribir la historia una y diversa que contenía a su vez, cuatro grandes historias: historia natural, civil, geográfica y sagrada. Estas formas abarcaron temas, géneros escriturísticos y registros textuales que mostraron por momentos, las dificultades del trabajo de nombrar, describir y explicar el desborde que ofrecía una geografía variada, sus especies y las formas culturales de los grupos indígenas. La tarea de escribir la historia de los otros suponía un intento de organizar esa diversidad observada en una cuadrícula disciplinaria coherente en la que se fue gestando la diferencia y la emergencia del reconocimiento.

El archivo contentivo de significantes y significados que estos textos portan pueden desconcertar al lector ingenuo o pueden en una lectura superficial aplanar las estrategias complejas y retóricas que le dan sentido asociado al orden de lo imaginario, reduciendo toda interpretación a dos grandes matrices de incomprensión de las cosas de América como lo son las apologías o las diatribas, vale decir, las leyendas negras y doradas del proceso de conquista e implantación colonial.

En este orden de ideas, esta investigación se dirige a un recorte temático en torno a un aspecto de esa historia total de un río, sus etnias y su naturaleza referente a los productos alimentarios y sus usos. En específico, se trata de mostrar un registro primario del contacto occidental con los indígenas Waraos del Delta del Orinoco y con los usos de la Palma de Moriche (*Mauritia flexuosa*), especie botánica en la que convergen lecturas religiosas y códigos interpretativos de ambos lados, el misionero y el indígena.

La lectura que se propone marca una diferencia de abordaje que trata de ver no la formación de un canon sobre lo americano sino de interrogar los textos coloniales un paso más acá. Es decir, en la confluencia de la antropología de la alimentación, los imaginarios coloniales en la selva y la historia cultural de los alimentos que trata de rescatar las condiciones de historicidad y los imaginarios que asisten la elaboración de un discurso sobre la cultura alimentaria, su valor y función en las zonas culturales indígenas y su inscripción en el horizonte problemático de la historia cultural.

Como se observa, una lectura no estática sino dinámica de la escritura de la historia en situaciones de contacto, nos aleja de la valoración unidimensional de los textos usados solamente como fuente de datos. Buscamos, por el contrario, revisar sus lógicas de apropiación y percepción para mostrar cómo se da la circulación de los objetos alimentarios observados y registrados en un texto colonial hasta llegar al contrapunto de las temporalidades que supone ya en el tiempo actual, el debilitamiento del código sagrado y los imaginarios contruidos alrededor de la Palma de Moriche y la cultura alimentaria de una nación originaria, proceso causado por impactos de sucesivos contactos. Como paradoja, se desprende actualmente un gusto y consumo que privilegia una de las especies que forman parte del paisaje alimentario del delta orinoquense como lo es, por ejemplo, la Manaca (*Euterpe sp.*), otra palma que usa la etnia Warao de la que se extrae el palmito que como sabemos, circula en los grandes supermercados dispuestos a los gustos culinarios “exóticos”.

Tal condición, autoriza volver con una mirada crítica sobre la dinámica histórica, sobre el registro primario de los alimentos, vinculado a una mirada doble filtrada por las percepciones de un religioso y por los imaginarios y relatos instituidos por la etnia warao. Los valores de uso que dan consistencia a la cultura material de los recolectores de la palma de moriche, sus imaginarios y sus códigos otorgan sentido trascendente en el orden de lo sagrado a los

alimentos. De esta forma, el ejercicio de escritura colonial y los relatos míticos de los waraos que transitan en el tiempo, expresan consideraciones materiales de existencia y religiosas que la explican como un don divino, un producto de una geografía y de un trabajo en estas sociedades selváticas y fluviales que toma tintes paradisiacos a los ojos de los misioneros y correlaciones entre materialidad y espiritualidad en las narraciones de los indígenas del Delta del Orinoco que asocian la palma de Moriche (un don), a los espacios sagrados, sus códigos, sus imaginarios sociales y los usos y prácticas alimentarias.

Dentro de otro pliegue de problematización sincrónica, las paradojas de la globalización de los productos y del extractivismo de recursos naturales que son base de los alimentos de las comunidades o están integrados a las cadenas tróficas que aseguran el equilibrio y los ciclos de los ecosistemas —no traducidos actualmente en bienestar de las etnias—, desarticulan los modos y medios de vida alterando los vínculos comunitarios y las relaciones con la naturaleza dotadora de dones y bienes, valoraciones de la relación naturaleza/cultura expresadas en las narraciones míticas que significan especialmente en el caso de los Warao la palma de moriche que ellos llaman *oji* y los ecosistemas de morichales. Una historia que perfectamente puede compararse con otras etnias que habitan no solo en el Orinoco sino otras regiones de Suramérica que ven en las palmas una relación de vida cargada de lo numinoso y del agradecimiento por un alimento que emerge de la naturaleza divina, otorgando un sentido a sus vidas.

De este campo problematizado se desprende una pregunta inquietante y transversal a toda interpretación que busque acercarse a las interculturalidades, “¿Por qué nos resultan tan fascinantes las sociedades «tradicionales»? En parte [responde Jared Diamond] por su interés humano: por la fascinación que entraña conocer a gente que es tan similar a nosotros y tan comprensible en ciertos aspectos, y tan distinta y difícil de entender en otros. (Diamond, 2013, p. 14)

El texto cultural escrito o narrado en mitos contruidos sobre los alimentos, se abre alrededor de la percepción, apropiación y producción de especies destinadas al consumo humano, trata de explicar o explica las formas de valoración y las formas de resolución de problemas de subsistencia como trabajo que el medio físico del río Orinoco y en especial el Delta con las especies que en él se encuentran ofrecen a la acción humana. Junto a la satisfacción de la necesidad alimentaria que obliga a una domesticación de las plantas, hay una necesidad de creer y de explicar la naturaleza de los alimentos dentro de

un régimen de lo imaginario religioso que en el caso que estudiamos, el de los misioneros y el de las propias comunidades indígenas, se asoció con el orden de lo sagrado, con la idea de un don de Dios y con una relación mediada por un horizonte tanto en la cultura cristiana como en la cultura warao.

A los fines del desarrollo de las interrogantes que se proponen investigar, este trabajo se divide en tres apartados:

A) Uno de orden teórico y contextual en torno a la vinculación de los alimentos con lo sagrado en el mundo colonial y los desafíos actuales de abordaje en los relatos waraos.

B) Otro referido en específico al registro que hace Gumilla sobre los waraos y la palma de moriche y los relatos que los antropólogos han recogido, lo que autoriza confrontar dos códigos: el bíblico (*maná*) y el propiamente warao contenido en los mitos. Estos códigos contruidos en torno a la percepción, imaginarios sociales y valor sagrado de la palma de moriche suponen desafíos de explicación en torno a una potencial historia cultural de los alimentos, historia diferente basada en los textos escritos y en la potencia contenida en los relatos orales que contienen referencias a las especies de uso alimenticio como el moriche.

C) Finalmente, se abre una reflexión crítica sobre las relaciones actuales de los waraos con su medio, con la palma de Moriche (*oji*), y la crisis territorial y de ecosistemas de morichales que han alterado los vínculos sagrados y materiales. En tal contexto, la historia cultural de los alimentos y la antropología de la alimentación con referencia a sus prácticas, conectan el pasado con el presente envuelto en las contradicciones de la amenaza a la integridad cultural de estas etnias, sus modos de vida y sus códigos sagrados e imaginarios religiosos y alimentarios.

Los dones alimentarios de Dios. Percepciones e imaginarios religiosos coloniales en torno a la alimentación

La historia cultural y la antropología de la alimentación plantean problemas que abren nuevos espacios a la investigación. Por un lado, están las consideraciones a los registros históricos escritos y a los descubrimientos materiales y, por otro, están los relatos orales que reproducen con sus variaciones las historias de los

pueblos indígenas con respecto a sus alimentos y a sus formas de construir con ellos un sentido de su existencia y de sus prácticas de alimentación.

En un plano, están los documentos escritos producto del contacto y de los encuentros culturales. En las zonas tropicales en especial en las zonas misioneras y durante el periodo de implantación colonial, estos discursos sobre la naturaleza y sobre las especies y los seres humanos que habitaban estas zonas fueron muy particularmente ricos, constituyendo valiosos documentos en torno a una multiplicidad de registros que lo expresaban: historias, memoriales, mapas, ilustraciones, cartas. Estas formas textuales recogen la experiencia de los espacios y de los lugares atravesados por la visión ambigua de una geografía que reunía la mirada de lo paradisiaco y la mirada de lo demoníaco. Paralelamente, a esos espacios se abría un contexto conflictivo ante el avance de la frontera imperial sobre naciones de difícil control, lo que justificó buscar en el sistema de misiones una estrategia de sometimiento y de reducción a la vida política según el modelo que el logos europeo imponía. En el intersticio de este proceso surgió un tipo de escritura que trató desde la experiencia del lugar ofrecer una mejor visión de lo americano.

En tal contexto y específicamente en la región de la Orinoquia, una zona organizada en función del río Orinoco y su cuenca, los jesuitas (Del Rey, 1992; Cuevas, 2012) y otras órdenes religiosas nos legaron sendos registros que abarcaron multiplicidad de aspectos entre ellos los vinculantes con el tema de los productos del trópico y de los alimentos envueltos en un código de la abundancia. Tomemos como ejemplo a Joseph Gumilla, un jesuita que será trabajado en este artículo con respecto al tema de la Palma de Moriche (vid. Punto 2).

En 1741 y luego, en reedición aumentada en 1745, un jesuita, Josep Gumilla, escribe un texto complejo y asombroso a la vez, un producto de su experiencia en el Orinoco, la Guayana y los Llanos. A los fines de mostrar cómo los alimentos del trópico se inscriben en el discurso hegemónico, es importante observar el título completo, y no el abreviado que contienen las ediciones modernas, pues el enunciado en su integridad refleja un conjunto de intereses e intenciones de mostrar lo que él misionero había visto, práctico y oído, pero también olido y degustado. En este sentido la obra del jesuita lleva por título: *El Orinoco Ilustrado y defendido, historia natural, civil y geográfica de este gran río y de sus caudalosas vertientes. Gobierno, usos y costumbres de los Indios sus habitantes, con nuevas y útiles noticias de animales, árboles, frutos, aceytes,*

resinas, yervas, y raices medicinales; y sobre todo se hallarán conversiones muy singulares a nuestra Santa Fé... (sic)

El extenso título expresa una intención de mostrar, ilustrar y de llamar la atención a la corona española, a los religiosos, científicos y comerciantes sobre las condiciones de posibilidad de una zona que había supuesto para la administración española dificultades para la ocupación efectiva. Como se sabe, escasas poblaciones según el modelo de poblamiento hispano apenas organizaban el territorio en emplazamientos ribereños al río Orinoco, como San Tomé de Guayana, Angostura o Cabruta. En proporción a estas poblaciones precarias, el resto de la circunscripción de la Orinoquia o la Guayana solo estaba organizada imaginariamente por el mapa y no por un control efectivo del territorio. Las misiones jugaban un papel clave y dentro de ellas se creaban los contextos que impulsaron los registros de datos, experiencia intercultural y de noticias objetivas o simplemente curiosas tanto de la naturaleza como de las naciones que en ella habitaban.

A los fines de este trabajo y como un campo de reflexión sobre la cultura alimentaria, los imaginarios y los atributos sagrados de los alimentos y de las especies vegetales comestibles, el título de la obra antes señalado importa y es pretexto para generar un debate en torno a los aspectos que ligan la visión material de los alimentos, su aparición en un contexto de observación y descripción diferente conectado con el núcleo original de apropiación. Es decir, con el de los indígenas, su cultura material e imaginarios, lo que supone una revisión de los valores y la traducción que hace un religioso al sistema cultural hegemónico mediado por códigos e imaginarios tanto bíblicos como pragmáticos referidos a una ciencia emergente del trópico.

Al dejar claro que uno de los intereses de la obra del jesuita es dar cuenta en el propio enunciado de: “...usos y costumbres de los Indios sus habitantes, con nuevas y útiles noticias de animales, árboles, frutos, aceytes, resinas, yervas, y raices medicinales”. El texto nos introduce en el tema de una diversidad semióticamente explosiva, en las formas de vida de los grupos que se encontraban en estas zonas y en la disponibilidad de productos naturales o de productos que eran trabajados por los indígenas, lo que marcará una diferenciación como se verá más adelante de salvajes nómadas y nativos sedentarios pero también, el enunciado es una invitación a considerar que estas regiones apartadas del imperio son sendos reservorios de recursos, muchos de ellos importantes para

los sistemas de alimentación y de gustos de Europa o de las élites criollas como el cacao, la canela, las esencias de perfumes.

Los textos coloniales ofrecen entonces un enriquecimiento al campo historiográfico y de estudios sobre la cultura, sistema y antropologías de la alimentación. Estos textos han permitido redefinir en cierto modo los abordajes de las historias globales y conectadas de la alimentación. Estudios importantes como los de Heiser (1990); Cartay (1991), Grew (2000), De La Peña y Lawrance. (2011), Parasecoli y Scholliers, (2012); Norman (2012), Pilcher (2012), Flandrin y Montanari (2011); Laudan (2019), nos ofrecen entre otros estudios de síntesis crítica o de trabajos colectivos con perspectiva global, un panorama interescolar de las posibilidades de estudio que el tema alimentario motiva con todas sus posibilidades, incluyendo en ellas, los temas de historia local y regional o las historias de alimentos emblemáticos como el del maíz, la papa, la yuca por ejemplo, que dada su riqueza bibliográfica e historiográfica, impiden en este corto espacio nombrarlas.

El contexto para reflexionar sobre la historia de la alimentación y cultura alimentaria, permite percibir diversas formas de apreciación de estas dentro de una observación más específica vinculada a la religiosidad y a una visión teológica y práctica que orienta la producción textual de la experiencia colonial y formación de un discurso de apropiación y valoración de las culturas indígenas. Es importante resaltar, que esto nos permite adelantar reflexiones sobre un marco teórico y de abordaje desde la complejidad de los textos coloniales redactados por misioneros exploradores y de las percepciones culturales que estos textos registran y producen. De igual forma, se puede observar que estos impulsan a revisar las lecturas que los propios waraos hicieron y hacen de esos símbolos de la vida como lo son sus especies botánicas, entre ellos la Palma de Moriche llamada también el “árbol de la vida o dador de la vida”. De aquí se desdobra un tipo de relación investida de una sacralidad que reside en el don, en la gracia y beneficio que los alimentos portan y que son transmitidos por tradiciones orales. Desde este punto vista, el vínculo entre lo religioso y los alimentos, cobra un nivel diferente para una historia posible de la alimentación y sus vínculos numinosos y teológicos, sobre todo, cuando se inscribe en el mundo de las prácticas alimentarias y de apropiación o producción de alimentos. Estas consideraciones simbólicas y de sistemas de representación, otorgan un valor a los alimentos, a los imaginarios y códigos en los que cobra sentido un árbol, una planta, un paisaje o lugar sagrado o cuando el alimento, es revestido de una

sacralidad práctica, pues de esa conexión depende la subsistencia y la seguridad del abastecimiento del don para la comunidad.

Bajo el inmenso tejido de las culturas alimentarias de la colonia y de las repúblicas surgidas de la ruptura de ese orden, y en sus fases históricas de origen fundacional hasta llegar a la historia actual americana se encuentran las expresiones gastronómicas y los modos de apropiarse o transformar alimentos, así como los gustos y hábitos alimentarios de las naciones indígenas. Pero esta dimensión en un estudio de borde, implica una revisión de las condiciones de historicidad y de espacialidad que nos hablan tanto de la historia fáctica como de las operaciones de escritura o de narraciones orales situadas dentro de una geografía específica y que son portadoras de percepciones y formas de valoración, pues las interculturalidades que se han dado, muchas veces se omiten o se encuentran atravesadas por los contrapuntos de las ideologizaciones de la historia o del olvido de esta.

Una lectura más lenta de los textos, implica detenerse en las tensiones entre las formas hegemónicas de escritura y sus propias conflictividades internas que ponen en cuestión los prejuicios que la superioridad de un logos o concepción del mundo y de la cultura suponen. Además de esto, vemos cómo las subalternidades representadas en las culturas indígenas que ofrecieron resistencia o conservaron y aún conservan sus relatos identitarios, construyen un vínculo sagrado con el acto de propiciar los alimentos o de otorgar sentido a estos como un componente vital de su identidad en medio del avance impositivo de las culturas coloniales, republicanas/nacionales y de la modernidad del mundo capitalista que desestabiliza por un momentos los vínculos sacralizados de los alimentos y sus formas rituales y cotidianas de uso y de mantenimiento de la transmisión cultural.

Junto a los intentos de occidentalización que suponen prescripciones culinarias e implantaciones coloniales del gusto o usos de los productos, del despliegue de normas para los ciudadanos y cambios de hábitos y flujos globales de productos al calor del crecimiento demográfico y contactos acelerados con el sistema mundo, subyacieron y siguen subyaciendo un campo vasto de intercambios y de presencias de los usos alimentarios de las culturas originarias en el proceso de contacto (Crosby, 1972; Cartay, 1991; Dobzhansky, 2004; Cunill, 2007; Laudan, 2019). Los productos del mundo indígena fueron, como se sabe, apropiados en diversos momentos hasta convertirse en parte de los platos nacionales de las culturas europeas y criollas.

El conjunto de espacios y tiempos que el campo de estudios de la alimentación ofrece a la imaginación científica y a la explicación de fenómenos concretos y su inscripción en las representaciones, nos habla de la circulación y la adaptación de alimentos, de su apropiación y de las consecuencias de los intercambios e imposición de estos con impactos negativos derivados de la introducción de ciertas especies y la alteración de medios de vida. Igualmente remiten al saber-poder y a los intentos de reconocimiento entre culturas que pueden resultar polémicos, pues implican un esfuerzo de traducir y comparar, de hacer equivalencias o inscribir la maravilla de la diferencia y las peculiaridades de ciertas especies comestibles en un texto cultural legible en el que puede esconderse el conflicto de interpretaciones.

Junto a los intentos de generalización de una historia de la alimentación, podemos ver el campo de los estudios de casos que consideran a los discursos y actores religiosos de uno y otro lado de las culturas hegemónicas y subalternas, permitiendo interpelar los discursos históricos, los metarrelatos de identidad, las relaciones de poder y sobre todo, los silencios que se han producido alrededor de la historia de alimentación mediada por los códigos religiosos dispuestos no unidimensionalmente, sino con relación a las culturas materiales y a los hábitos concretos.

El caso de la Palma del Moriche y sus vínculos religiosos que estudiaremos seguidamente puede ponerse en un campo liminar de estudios que acerca miradas, que desestabilizan al lector actual al mostrar cómo se produjo el contacto y cómo los textos coloniales al negociar ciertas formas de interpretación mediadas por la mirada religiosa devienen conflictivos. Tales condiciones autorizan una revisión de los lugares de enunciación y de las relaciones interculturales con respecto a la correlación cultural, alimentación/escritura/religión, consideradas estas dentro de unas dimensiones de historicidad y espacialidad expresadas en las interconexiones entre espacios profanos o vernáculos y sagrados que invitan a tratarlas de un modo diferente, más comprensivo de las situaciones que atravesaron sus actores (figura 1)

Se trata entonces, de un ejercicio de hermenéutica que pretende acercar dos horizontes materiales y religiosos de misioneros e indígenas en torno a sus culturas alimentarias. Por lo tanto, el discurso que se elabora en este contexto de intercambios o de registros en los textos de los misioneros, se construye y desarrolla en la experiencia de la frontera no solo física sino imaginaria. Esto

abre, a qué dudar, la posibilidad de traducir de forma imperfecta los mundos de vida que comenzaban a contactarse donde los alimentos, se convierten en actores no humanos que nos ayudan a comprender las complejidades de un espacio producido y productor a la vez de condiciones para la emergencia cualitativa de alimentos no conocidos ni inscritos en el canon que había establecido occidente, esto en el caso de los textos coloniales y republicanos.



Figura 1. Diagrama de intersecciones en torno a la Palma de Moriche. Fuente: elaboración propia.

En una visión de conjunto, no hay uniformidad en los eventos y fenómenos religiosos y, sin embargo, siempre queda abierta la posibilidad de la comparación entre sistemas y entre códigos a través de los cuales ciertos alimentos se invisten de religiosidad o de carácter divino. En el intersticio o frontera teológica con el mundo de la vida concreto de los actores sociales en las zonas misioneras, podemos percibir además del choque cultural, la construcción de puentes que suponen matices en la perspectiva del discurso hegemónico. Es

decir, de quién hace el registro y pretende disipar la ignorancia a veces, además, añaden las voces de otros portadores de códigos diferentes. Así, las narraciones pueden converger en el orden de los dones de Dios, a partir de los cuáles, los alimentos se inscriben dentro de un orden en el que los códigos sagrados trabajan como mediación. En este sentido, la tarea de los antropólogos y los misioneros ha sido clave pues ha permitido traducir a textos las oralidades que dan cuenta del valor de alimentos que, como el Moriche y de otras especies que están revestidas de un carácter sagrado, situación que abre espacios a la investigación desde perspectivas situadas y de revisión de sus códigos y formación de imaginarios.

La palma de moriche, el maná de Dios en el trópico

En los procesos de expansión imperial en América, los jesuitas se destacaron en misiones que iban desde el Canadá hasta la Patagonia. En su esfuerzo evangelizador y de adoctrinamiento, la penetración de los espacios hacia la América profunda y hacia las zonas marginadas de los grandes centros nodales y de poblamientos primeros y primarios (poblaciones coloniales) impulsó una atención especial al conocimiento geográfico y con él, al registro de los encuentros con una naturaleza diversa y con una multitud de formas culturales que desafiaban los conceptos de ocupación, de hábitat y de formas de resolver el problema de la alimentación humana.

La región del Orinoco sobre la que se estableció un régimen de misiones constituye una de las tres cuencas hidrográficas de mayor extensión, complejidad e importancia de América del Sur, posee ecosistemas variados expresión de un clima tropical o ecuatorial y un clima tropical lluvioso, con unidades de vegetación de selvas siempre verdes, zonas de manglares hacia la vertiente atlántica en la desembocadura del Delta del Orinoco y en algunos tramos, de vegetación de sabana, sobre todo en la ribera norte y occidental que pertenece fisiográficamente a los Llanos, mientras que la ribera sur y oriental pertenece a las formaciones montañosas guayanesas y a distintos ecosistemas de zonas inundables y ambientes fluviales tributarios de la cuenca.

En este espacio de formaciones de sabana, zonas lacustres y selvas, caracterizado por la humedad y las inundaciones se desarrolla la Palma de Moriche, (*Mauritia flexuosa*) un árbol de hojas palmeadas de un solo tallo con una altura entre los 20 y 35 mts., pertenece a la familia Arecaceae. Vive en comunidades y en asociación con otras especies botánicas, aunque constituyen la

clave dominante del paisaje que es denominado en sentido genérico morichales y por los indígenas, Winikina o ohíduna. Esta palma se distribuye en varias partes de América del sur, en zonas cercanas al Ecuador donde se conoce como Aguaje (Perú), Buriti (Brasil), Canangucho (Colombia), Moriche (Venezuela) y Palma Real (Bolivia)] y posee múltiples usos alimentarios sobre todo sus tallos y sus frutos (Trujillo, Torres, Santana, 2011: 64; Jenny González, 2017; Heinen, Lizarralde, Gómez, 1994-1996; Cartay y Ablan, 1997). La geografía física de la cuenca del río Orinoco y su delta, se presentaba como barrera a la avanzada expansiva de España y de otras naciones que competían por apropiarse de algunas porciones de esa *terra incognitae*. No obstante, sobre este espacio como venimos señalando operaron los jesuitas entre otras ordenes misioneras. El espacio geográfico y geocultural de *El Orinoco Ilustrado y defendido...* planteaba el problema de las diferencias frente a una Europa ignorante, Gumilla señala al respecto en el “Prólogo para inteligencia de la obra”, un camino de abordaje que se hace como un saber de la frontera cuya novedad irrumpe con un giro de perspectivas:

...vista con claridad la existencia innegable del Nuevo Mundo americano, vean que siendo nuevo aquel todo, han de ser también nuevas las partes de que se compone; porque no sólo se llama mundo nuevo por su nuevo descubrimiento, sino también porque, comparado con este mundo antiguo aquel es de todo nuevo y en todo diverso. De aquí es que para su cabal comprensión son precisas también ideas nuevas, nacidas de nuevas especies para todo el mundo, y para cada parte de por sí (Gumilla, 1974, p. 33).

En este contexto, los inventarios de la naturaleza que ofrece Gumilla van mostrando la diversidad de especies y la presencia de seres humanos diferentes. Todo se va disponiendo como partes de un cuadro natural en el que la descripción juega un papel fundamental, y en el que la valoración estética y religiosa otorgan un sentido de sacralidad y de relación con lo divino, de lo descrito en el asombro, fortaleciendo en algunos pliegues del discurso. La apelación a los sentidos que conectan la relación espacial, el mundo de los alimentos y una visión de los hábitos culinarios de sus habitantes pero también, del filtro que desde el archivo cultural hace el misionero ponen en cuestión los métodos de hablar solo de la novedad, esta si bien está presente como maravilla y don, también se asocia por momentos con la percepción cultural que no puede eludir la comparación de alimentos de uno y otro lado para hacer de esa extrañeza algo legible dentro de un marco de entendimiento.

A partir de este escenario natural y humano, la mirada del misionero explorador en su obra *El Orinoco Ilustrado y Defendido...* se mueve en dos estrategias de observación, apropiación y registro de las otras culturas, por un lado, refiere a las especificidades de la región del Orinoco y la Guayana, cuya dimensión geográfica él mismo dibujó en un mapa y que él narrará en sus especificidades (figura 2). Por otro, el misionero trata de inscribir ciertos sentidos de lo visto en el movimiento de una historia universal que confirma la propagatio evangélica, no solo en la labor de los operarios en los nuevos territorios y la diseminación de la religión católica, sino también en las evidencias y signos de Dios expresados en el libro de la naturaleza y en la dotación de especies para la subsistencia del ser humano que son dentro del imaginario religioso, parte de los dones que proporciona Dios.

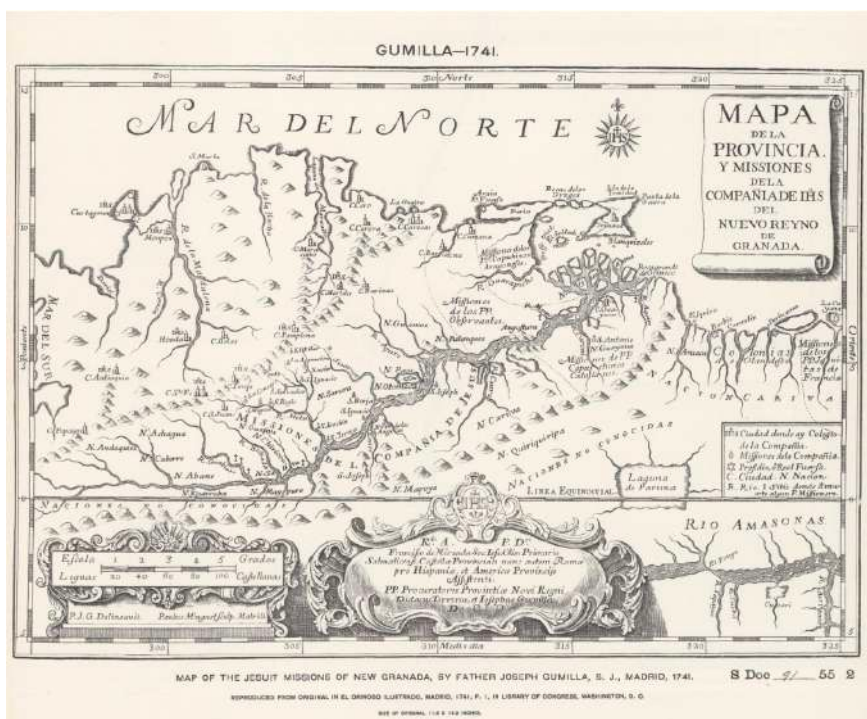


Figura 2. Joseph Gumilla, (1741 [1741-1745]), Mapa de la Provincia y Misiones de la Compañía de IHS (Jesús) del Nuevo Reyno de Granada, recuperado de: https://www.davidrumsey.com/luna/servlet/detail/RUMSEY~8~1~204045~3001775:Facsimile--Jesuit-Missions-of-New-G?sort=pub_list_no%2Cpub_list_no%2Cseries_no%2Cseries_no#

El misionero traza en su obra sendas cartografías culturales que se mueven en la escala mundial y local, es así como a la hora de valorar el trabajo y los modos de vida alrededor de ciertos cultivos, señala de modo comparado la interacción de varias culturas con alimentos eje o clave de estas. Estos alimentos y sus productos en la perspectiva misional eran evidencias materiales de lo divino y de la providencia de Dios, esto permitía en tanto que dones dispuestos a la administración y el trabajo, valorar ciertas experiencias compartidas en la apropiación, cultivo y uso de especies vegetales diversas que se encontraban en la Orinoquia.

...la Nación Guarauna tiene todo cuanto necesitan en sola la Palma llamada Quiteve, ó Murichi; Los Indios maldivios del Oriente hallan lo mismo, y mucho más, en sola la Palma de Cocos; y el vulgo innúmerable del imperio de la China, en solo el Arroz. Viendo que los Mindanaos Philipinos , y las gentes de que trato, han hallado su Maná y en cierto modo su árbol de la vida en sólo el Plátano (Gumilla, 1974, p. 438).

En otro pliegue y ya en el espacio de experiencia, las observaciones sobre las diferentes naciones que en él habitan, van atendiendo de forma detallada la diversidad humana. Gumilla describe a la Orinoquia como una unidad compleja desde el punto de vista sociocultural, esta es caracterizada por la diversidad de pueblos dispares en sus *modus vivendi*. Así pues se observa que el afán clasificatorio propio del siglo XVIII y la preocupación por describir los grupos humanos (etnografía primaria), se confunde con la necesidad de precisar sus relaciones con el medio geográfico para detectar ventajas comparativas, sobre todo, en grupos sedentarios o semisedentarios; vale decir, los que hacen algún trabajo de cultivo para obtener alimentos y, los que se caracterizan por una movilidad intensa de tipo nómada en busca de frutos o de bancos de peces y tortugas que no ameriten una tarea sedentaria de cultivadores (Gumilla, 1974). Pero esta diferencia no era inocente y marcaba una visión de superioridad e inferioridad relativas al asentamiento territorial o su ausencia lo que, en sentido práctico, podía facilitar la implantación del modelo espacial hispánico y la introducción de ganado cárnico como en efecto pasó en algunas unidades de producción ganadera en manos de jesuitas y capuchinos, trayendo con ello y en casos como los Llanos la subsiguiente adaptación a un nuevo modo de vida y de cambios en los regímenes de alimentación.

Paralelo a este razonamiento paratático, el espacio será percibido por él y otros misioneros como un lugar en donde se esperaba encontrar la “clave” de las explicaciones naturales dada su condición de espacio intocado, espacio

prístino e investido de lo imaginario paradisiaco. La geografía que ellos estaban cartografiando y describiendo con cierta profusión, se convertía no en límite sino en frontera abierta que invitaba al registro de la ciencia pero también, de la teología, de la historia natural, la historia civil, historia geográfica y sagrada, cuestión que podría admitir una doble valoración que en el caso de los jesuitas, remitía tanto a su propia formación dentro de una concepción de ciencia y fe particular, pero también, de una formación sólida en tanto letrados y misioneros, ambas orientaciones formativas que los religiosos habían adquirido en la *Ratio Studiorum*. Esta condición de estudios formativos puesta en la práctica de las fronteras, los condujo a la casuística que surgía en la movilidad y en los contactos que suponían recorrer otras geografías no textualizadas en los registros coloniales y encontrarse en consecuencia, con una variedad de culturas con formas diversas de vida. El ejercicio de escritura ponía en diálogo y también en tensión percepciones y reconocimientos de lo otro.

Pero ¿Cómo retrata Gumilla el mundo de los waraos? Dos *topoi* o lugares comunes permiten traducir lo visto de estos pueblos a un texto, a interpretarlo dentro de un código bíblico.

El primero es el *topoi* del cristiano frugal, el del ideal de una pobreza feliz, es decir una pobreza austera pero no miserable. Gumilla crea las condiciones de lectura asociada al hipotexto de los primeros cristianos o si se quiere, de las comunidades primitivas que se caracterizaban por una vida sin mayores apegos materiales, recordemos que los excesos eran considerados pecados capitales por ejemplo la gula y una vida frugal, era en la retórica moral del buen cristiano un modelo a seguir.

Veremos también de paso su variedad de genios y estilos particulares: lección que, al mismo paso que recreará nuestros ánimos, nos mostrará con evidencia, de cuán poco tren necesita la vida humana para vivir y pasar alegremente; y también veremos, que no está la felicidad de una vida gustosa, en poseer y tener mucho, sino en no desear mucho, y contentarse con poco” (Gumilla, 1974, p. 130).

Esta dimensión de una pobreza feliz, pasa a convertirse en un pretexto para cuestionar la vida cortesana siguiendo el modelo que asociaba a los waraos con la vida de los anacoretas y ermitaños, con las comunidades primitivas del cristianismo celebradas no solo en las hagiografías de la antigüedad y del mundo medieval, sino también, en los relatos que los propios jesuitas hicieron de sus

misioneros modelos de estas virtudes. Así pues, a la vista del territorio de los Waraos, el misionero agrega:

No se vió Monge ni Anacoreta en las Tebaydas de Egypto e n tan corto menaje de casa, ni en chozas más pobres, que las que usan los Indios del Orinoco: ni habrá habido en las Cortes jamás áulico tan favorecido de sus Soberanos, que en el espacioso círculo de un año haya logrado tanto gusto, consuelo y alegría, quanto logran aquellos Indios en solo un día de sus acostumbrados recreos. Y la razón es porque aquel placer que logran los Indios, es entero y total, libre de sustos, zozobras y sobresaltos, lejos de etiquetas y ceremonias y otras circunstancias, que llenan de acíbar el paladar de los cortesanos...(Gumilla, 1974, p. 130)

El segundo *topoi* es de tradición clásica, y el hipotexto fue instaurado por Heródoto de Halicarnaso en las *Nueve Libros de la Historia*, este es el de los “felices etíopes”, lugar común que permite describir a un pueblo feliz, integrado armoniosamente a la naturaleza con la presencia del río Nilo que es visto como un don en un área con condiciones asombrosamente favorables para habitarla y, por lo tanto, sin mayor esfuerzo de trabajo para la sobrevivencia del ser humano. Ese *topoi* se halla en Gumilla al referirse a los Guaraúnos o Waraos, pueblo que como ya hemos señalado hacia del Delta del río Orinoco su hábitat. Gumilla describe su emplazamiento minuciosamente señalando que habitan las bocas del Orinoco en una “...multitud de islas”, en medio de un “laberinto de caños” como es en efecto, el medio fluvial y anegadizo del delta.

En esta geografía adversa, difícil, en la que sin embargo son felices, el misionero detecta dos elementos claves de la relación de los Guaraúnos con el medio geográfico: por una parte, el apego al territorio; y por la otra, la relatividad de esa relación para un europeo que no podría vivir allí por ser la humedad algo perjudicial en una visión convencional que prontamente luego subvertirá al referirse a los indígenas:

...como se ve en el plan, ni son, ni pueden ser adoctrinados estos indios (que se computan por cinco o seis mil cabezas), porque ni ellos quieren apartarse de sus islas, ni sus islas son habitables por europeo alguno, por la multitud intolerable de mosquitos de todos los caños y brazos del río, que brotan a millones en aquellos anegadizos. Y lo peor, y lo que más obsta, es el no haber terreno donde sembrar frutos para mantener la vida, y ser aquella humedad continua muy perjudicial a todos, menos a los guaraúnos, nacidos y criados en ellas... (Gumilla, 1974, p. 131).

En el Delta del río Orinoco, en su curso bajo, los Waraos han dado una respuesta al medio con la construcción de habitaciones elevadas sobre postes que hacen del tronco del moriche y la manaca, los conocidos palafitos. Estas viviendas “en el aire”, se hacen sobre pantanos y pequeñas lagunas, estas construcciones de los Guaraúnos, retan al observador que se maravilla al mirarlas para luego recordar un espacio familiar. Las viviendas palafíticas causan asombro y son asociadas a una Venecia tropical (Gumilla. 1974, p. 132). La imagen de este lugar insólito se traduce a la paradoxografía y, sin embargo, la clave del mantenimiento en estas zonas inundables y en estos sitios imposibles, lo encontrará en un árbol, la palma de Moriche (*Mauritia Flexuosa*) a la que dedicará toda su atención en detalle.

Como es de suponer, los Guaraúnos (Waraos) son en un primer momento explicados con relación al medio fluvial y de islas que habitan, son un pueblo de navegantes y pescadores y, no obstante, en una valoración más atenta el misionero descubre la clave: la relación simbólica y material que estos habitantes fluviales tienen con la palma de Moriche, sobre la cual gira gran parte de su tecnología y sus modos de vivir. El texto que escribe juega con el asombro, la incredulidad y la prueba de lo visto:

Y veis aquí otra cosa irreguladísima sobre todo pensamiento; y es que (fuera del pescado, que tienen con toda abundancia), todo su vivir, comer, vestir a su modo, pan, vianda, casas, apero de ellas y todos los menesteres para sus piraguas y pesquerías, y varias mercancías que venden, todo sale de las palmas que Dios les ha dado en aquellas islas, con una abundancia increíble de ellas, que llaman en su lengua *murichi*; ... (sic) (Gumilla, 1974, p. 132)

El árbol de la vida, el moriche proporciona todo. La asociación con lo divino es directa y responde a las inquietudes de una teología natural y de los alimentos. Pongamos la atención en el código de comunicación que se desprende de aquí, el maná, “...todo su vivir, comer, pan, vianda, [...] todo sale de las palmas que Dios les ha dado en aquellas islas, con una abundancia increíble de ellas, que llaman en su lengua *murichi* (1974, p. 132).

El don de Dios, la donación retorna y se amplifica en un paisaje natural y prístino lejos de la vida cortesana. El jesuita irá tras los signos de un libro de la naturaleza divino contenido en la palma, caracterizado por la abundancia de funciones, dirá entonces en su narración, que va “desenvolviendo lo que parece a todos visos increíble, y alabaremos a Dios, cuyo poder aligó a una sola especie

de palmas todo cuanto ha menester el hombre para pasar alegremente esta vida”. (Gumilla, 1974, p. 132).

El código bíblico del maná conectaba estos signos de Dios en el trópico, estas donaciones hechas en los “desiertos selváticos” recordaban el pasado fundacional hebreo y cristiano. Como se sabe, la palabra maná aparece en *El Éxodo* (16:22, 31) y en *Números* (7-11) y se refiere a un alimento enviado por Dios para auxiliar aplacar el hambre de los judíos durante su peregrinación y expiación del desierto.

Seguidamente, luego de este encuadre en el que se pone a funcionar el código bíblico, Gumilla empieza a explicar detalladamente los usos de esa palma (1974, p. 132-138). A los fines específicos de los alimentos, en la descripción que hace el jesuita, van desfilando los usos que en su visión comparada esta vez con otros productos de América, por ejemplo, el Maguey de la Nueva España, es superior. El misionero va hablando de la preparación de un licor que extraen de la concavidad del tronco de la Palma derribada y que van almacenando en vasijas para consumir, embriagarse y comerciar. Luego ese licor se avinagra y lo usan para sus guisados de pescado. También toman sus frutas que son como una especie de dátiles que consumen tanto en su pulpa como en su semilla semejante según él dice a una almendra, de igual forma, hacen de estos dátiles una bebida “...gustosa y mucho más saludable. Por ser la tal fruta de cualidad fría. Y sirve de refresco contra aquellos recios calores”. De los troncos en descomposición señala el jesuita, los waraos van extrayendo un gusano blanco (larva del coleóptero *Rhynchophorus palmarum*) del tamaño de un dedo pulgar que es “una manteca viva” y, “quitando el asco natural que causa tal potaje, es vianda muy sabrosa y sustancial” (Gumilla, 1974, p. 134-135). Del moriche, los waraos hacen un pan cuyo ingrediente sacan de las entrañas de la palma.

Como un ejemplo de la descripción de procesamiento de ese pan, *yuruma* en lengua warao, detengámonos en esta cita detalla que hace del procesamiento el misionero:

Cuando lo interior de las palmas ya no arroja de sí los gusanos dichos, previenen vasijas de agua, y en ellas van echando toda la masa que tiene el esponjoso corazón de aquellos troncos: ésta sale revuelta con las venas, á modo de bordones de harpa, con que el árbol atraía el jugo de la tierra: hecho esto, lavan repetidas veces aquella masa, hasta que quedan limpias las venas con que salió entretejida; las cuales sirven después para encender el fuego: y para mayor limpieza cuelan aquella agua, ya blanca como una leche, á causa de la harina que recibió, para esta maniobra tienen

cedazos muy finos, tejidos de hebras sutiles, sacadas de los vástagos de las hojas de dichas palmas; así colocado el amasijo, lo dejan reposar hasta el otro día, en que amanece el agua ya clara, y toda la harina extraída asentada en el fondo, como un almidón muy fino. Entonces con gran tiento inclinan blandamente las vasijas; cae á fuera toda la agua, y queda el almidón en el fondo; y puesto al sol, á breve rato se seca; y molido, es una bellísima harina, de que sale pan muy sabroso, pero pesado; tanto, que los que no están acostumbrados á él, se empachan, aunque no coman mucha cantidad; llámase en su lenguaje yurúma, y cogen tanto, que fuera de mantenerse, venden con mucha abundancia á trueque de bagatelas, porque no estiman la plata, ni los Guaraúnos, ni los demás Gentiles del Orinoco” (Gumilla, 1974, p. 135)

El medio geográfico deltaico y las asociaciones vegetales que estas palmas hacían con otras especies, nos hablan de una relación compleja que obligaba a aprovechar las opciones de caza, pesca, recolección de tortugas y de salvaguardarse de los embates de la naturaleza. Pero por encima de ello, destacaba el moriche base de su cultura material y de su sistema de creencias, aunque frente a este aspecto, el jesuita no registre nada de los relatos de los propios waraos. Lo que impera es su visión filtrada por el código bíblico y la objetivación que hace en la descripción detallada de usos y funciones.

En una densa exposición de retórica, la apreciación de este código se hace más directa y celebratoria. Gumilla introduce una pregunta. “¿Y quién habrá que á vista de esto no exclame y prorumpa en alabanzas del Sapientísimo Autor de la Naturaleza, y bendiga los arcanos de su altísima Providencia, que supo poner en solo un árbol todo cuanto ha menester el hombre para pasar a la vida?” (Gumilla, 1974, p. 136).

La sabiduría divina se ha expresado y debe ser agradecida y alabada, Gumilla con ello ha cautivado al lector y prosigue:

[alaben a Dios] al ver un nuevo árbol de la vida, que así se debe llamar en cierto modo una palma tal, que da de sí todo cuanto .es menester para pasar esta vida. Otros se han acordado del maná, que les envió Dios á los Hebréos en el Desierto; ¡maravilla grande! más como era símbolo de otra mayor, que es el Divino Sacramento, epílogo de todas las maravillas del todo Poderoso, solo les servía el maná para pan y vianda; pero esta palma, milagro del Supremo Autor de la Naturaleza, da pan, vianda, bebida y vestido: da á los Guaraúnos calles y casas, con todos los menesteres de ellas, y de sus embarcaciones. (1974, p. 136)

Pero cuál era la relación con lo divino y con lo numinoso que los waraos establecían con su entorno. En términos comparativos podemos recurrir por un lado al carácter sagrado que este árbol y sus frutos tienen en las culturas indígenas. Por ejemplo, los Tamanaco también habitantes de la extensa región del Orinoco a la altura del Orinoco medio tenían un mito sobre la creación y el diluvio. Recogido por el misionero Filippo Salvatore Gilij (1965, T. III: 40), este incluía al Moriche como elemento acompañante de la vida. El origen de los hombres contado por los indios tamanacos narraba cómo una pareja primigenia lanzaba frutos de la palma de moriche y de cada uno de los frutos caídos en el suelo —según el lado izquierdo o derecho—, surgía un hombre o una mujer; el mito encuentra similitudes con los mitos griegos en específico, el de Deucalión y Pirra, pareja sobreviviente del diluvio que al consultar un oráculo, se les ordenó arrojar por encima del hombro piedras de las que salieron hombres o mujeres según había escrito Ovidio y Apolodoro.

Retornando a los waraos y a su cosmovisión ausente en la narración y descripción de Gumilla, hay un mito en el que aparece de forma clara la relación al origen de la palma, personificación de la transformación de la mujer. Al respecto un relato recogido en tiempos más actuales narra ese tiempo y espacio mítico del origen y vínculo de la palma con estas poblaciones del Delta expresada en la donación sagrada del cuerpo de una mujer que se transforma en planta. La narración de “la transformación de la palma de moriche” *Ohidu anamonina*, fue hecha por Tirso Gómez, y fue transcrita y traducida en conjunto con Heinen y Lizarralde, constituye un ejemplo de la creación del mito a través del sacrificio de una mujer que es abandonada por un grupo durante una travesía.

Aunque me dejaron, gracias a mí van a estar bien. Ya así dijo. Así habló: después de esto yo me voy a transformar. Cuando yo me transforme, voy a ser útil para todo. -Mi cabello se transformará para servir de chinchorro, se va transformar en fibra [para tejer hamacas]. Ahora de allí, mis sesos serán el cogollo tierno [de la palmera]. Ahora de allí, mi collar se llamará “fruta de moriche”. y va a servir de comida. [...]

Ahora de allí dijo, mi sangre va a ser “vino de moriche”. La carga de mi barriga se va a llamar “yuruma”, almidón de moriche. Así habló. Ahora de allí viene la yuruma, de allí viene la mazamorra, de allí, al pasar el tiempo, viene la larva de moriche. Esta también se va a comer, [...] Así habló. Para todo voy a servir. Con más fuerza me van a necesitar, en todo. Después de decir esto ya se transformó. Antes de transformarse, no había ninguna palma de moriche. Ahora sí hay moriche. Hay fruta y hay de todo. Como ella lo dijo así, asimismo se transformó. (Heinen Lizarralde, Gómez, 1994-1996, p. 6)

En el carácter divino que explica a la palma, la donación acontece en un tiempo especial, en una especie de sacrificio del cuerpo a través de la separación y metamorfosis de sus partes: cabellos, sesos, sangre, estómago. Esto nos habla de cómo los códigos waraos de lo sagrado, in *illo tempore* del mito, circulan en la comunidad a través de sus relatos orales y siguen explicando ese todo que es el árbol de la vida, cuya semántica, remite a una teología de la naturaleza.

Junto a este relato, otro mito explica el origen del mundo y las pérdidas de lo paradisiaco de la idea de la finitud de la vida que suelen acompañar a la narración. Allí también aparece el moriche como un actor importante del mundo de la vida, los *wisidatu* o chamanes mediadores de los espíritus (*jebu*) y guardianes del relato del Dios creador *Kanobo*, de sus dones y prescripciones, se expresan en una suerte de teología natural que une lo numinoso con la dimensión práctica de la vida y su sentido en un medio natural. El relato de una informante resume en parte esta relación:

Ellos dicen: “*Kanobo* es nuestro Ser Supremo, y él es quien nos manda las enfermedades porque nosotros no respetamos la naturaleza, y a veces cortamos los árboles y las palmas de moriche sin pedirle permiso y nos reímos de las cosas que dicen nuestros viejos. Por eso, él nos reclama y nos manda las enfermedades y desastres naturales (Velázquez, 2017, p. 65).

En este contexto el mito de origen de los waraos narrado en “Kuaimare, el mar de arriba” y recogido por Johann Wilbert, incluye, como es de suponer, referencias al moriche. Cuando un joven cazador que habitaba el cielo de arriba abrió un hueco sobre el suelo y vio abajo la tierra, “Con asombro observó que existía mucha comida. Había yuca, abundante moriche, báquiros, lapas y toda clase de animales”, entonces a la vista de tal abundancia de alimentos deciden emigrar pues “Aquí (en el cielo) no tenemos comida, vámonos, ya hemos encontrado comida en abundancia, vámonos” (Wilbert cit. en Velázquez, 2017, p. 49-50). En el tránsito entre esos dos espacios, una mujer embarazada obstruyó el pasaje de acceso y así quedaron divididos en *Kuaimare*, el cielo de arriba y la Tierra. El mito pasa en una segunda secuencia, a narrar la vida feliz en la Tierra sin tener que trabajar mucho, y en ese espacio el Moriche sigue siendo el don clave.

Al principio, todos los que bajaron eran muy felices, pues era abundante la comida: mucha yuruma de moriche, muchos báquiros, muchos pescaditos del morichal, toda clase de cangrejos y muchísima fruta de moriche. Eran muy felices en la Tierra. Había comida en abundancia. Solamente

cortando el fruto de un solo árbol de moriche, podían obtener un mapire repleto de yuruma. Y con la fibra de una sola palma se podía elaborar un buen chinchorro. [...] Ellos pensaban: “Se acabaron las dificultades”. (Wilbert cit. en Velázquez, 2017, p. 50)

El mito que describe un tiempo armonioso pasa, en una segunda secuencia, a la ruptura de esa felicidad por no haber acatado las prescripciones y consejos de los *jebu* (espíritus). Las tres pruebas no pudieron cumplirse, así en la Tierra de la felicidad apareció la muerte. Pero este mito nos importa por la descripción de los usos que los waraos hacen de la palma de Moriche, de la harina yuruma, de la fruta, componentes de su dieta.

La narración se explica en el mito y el mito se inviste de la maravilla, de la historia oral, el origen de su memoria, y la explicación de su existencia (Velázquez, 2017; González Muñoz, 2014; Vaquero, 2001; Wilbert, 1993, De Cora, 1957). Pero también, de la dimensión sagrada de los dones que se han puesto a disposición de los waraos pese a la certeza de la finitud en este mundo terrenal (*Aulala*) opuesto al que ofrece *Kuaimare* El mar de arriba, lugar de origen, del que vive feliz en lo alto.

En este punto el pasado y el presente se interconectan para acercar las diferencias en torno a un eje que los une. Este es precisamente la dimensión sagrada de la Palma de Moriche, su materialidad y los dos códigos, el bíblico y el warao que permiten comunicar la relación entre lo sagrado y su orden, la apropiación social alimentaria y su integración en los imaginarios tanto los coloniales como los indígenas (figura 3).



Figura 3. Diagrama de imaginarios, cultura material y los códigos sagrados de la Palma de Moriche, Fuente: elaboración propia.

Para una historia del tiempo presente. El debilitamiento del código sagrado de la palma de moriche y la emergencia de la precariedad alimentaria

¿Tiene el régimen de historicidad del tiempo presente alguna relación con el del pasado? Si entendemos los medios de vida, las formas culturales de representación y la cotidianidad de estas sociedades de las geografías fluviales del Delta del Orinoco como la del pueblo Warao, podemos profundizar en la construcción de un imaginario de lo sagrado en torno a la economía moral de las plantas y sobre todo, de la carga de un código sagrado que porta la palma de Moriche, eje de concepción del mundo, de su mundo mágico y de su concreción en las prácticas de alimentarse de una especie vegetal de aporte total, de usos múltiples, expresión del aprovechamiento de la biodiversidad del trópico.

Las condiciones de historicidad actuales de los pueblos indígenas permiten observar sucesivos contactos que se superponen como capas conflictivas en una historia convulsa. Desde el periodo colonial pasando por la república, La formación de los Estados nacionales, las modernizaciones sucesivas y el progreso, el desarrollismo, el capitalismo acelerado y el poder corporativo con sus relaciones de fuerza, han impactado y colapsado los medios ambientes naturales y sus paisajes humanos. Este panorama en el momento actual no luce prometedor para muchos pueblos indígenas y, sin embargo, algunos resisten y negocian espacios de identidad o hibridaciones culturales, otros migran o emigran saliendo de sus territorios. El mundo cultural de los waraos no escapa a estas tensiones y no constituyen una excepción dentro de esta dialéctica de la historia.

El eje del mundo alimentario de este pueblo fluvial giraba como hemos visto alrededor de la Palma de Moriche considerada sagrada; pero la geografía de este árbol de la vida, sus ecosistemas organizados a través de comunidades y asociaciones vegetales y biológicas en perfecto equilibrio y simbiosis en el Delta del Orinoco han sido alterados desde aprox. 1930 hasta el 2000 y luego se ha acelerado de forma más drástica en aproximadamente 25 años. Diversos estudios han dado cuenta de esta situación (Provea, Programa Venezolano de Educación-Acción en Derechos Humanos, 2020; González-Náñez, 2020; Cirino, Silva y González-Náñez, 2024) y si bien, no es el espacio para iniciar un debate muy amplio, es bueno señalarlos por sus implicaciones en una historia de la alimentación del tiempo presente. La consecuencia más visible es la desnutrición y la precarización de la vida, al transformarse su dieta articulada con los ciclos de la naturaleza y los aprovechamientos naturales por la “dieta del criollo”, que

desplaza los hábitos alimentarios tradicionales, pero en peores condiciones de calidad nutritiva y de abandono de prácticas ligadas con estos ciclos y con el trabajo derivado de su observación.

...los desplazamientos de numerosos sectores de la población warao hacia los alrededores de Tucupita, Barrancas y Puerto Ordaz han modificado radicalmente la alimentación y los estilos de vida de estas comunidades. La dependencia de trabajos remunerados, la carencia de tierras de cultivo y la falta de acceso a los ecosistemas deltaicos donde anteriormente obtenían alimento, los ha llevado a adoptar la dieta del criollo. Sin embargo, las condiciones de vida de estos waraos, que con frecuencia se caracterizan por una extrema pobreza, limitan sus posibilidades para obtener alimentos en la cantidad y calidad que requieren. (Provea, 2020, p. 158)

Trabajos esclarecedores al respecto son los de Heine; San José, *et. al.* (1995) y Heinen, Lizarralde, Gómez (1994-1996) que profundizan en el quiebre de los vínculos ecológicos entre los waraos y la naturaleza o los ecosistemas en donde habían modelado una forma de vida que causó asombro en el pasado colonial y hasta en Humboldt y los exploradores del siglo XIX.

El espacio socioeconómico de los waraos giraba en torno a las condiciones geográficas del Delta y de la costa litoral atlántica, aprovechaban en consecuencia la pesca y la explotación de las Palmas entre ellas el Moriche, con una economía de subsistencia según han observado los antropólogos (Vaquero, 2000; Heinen, Ruddle, 1974). Los ciclos de trashumancia giraban con una lectura de los picos de sequía y lluvia propio de los climas tropicales lluviosos y las señales del cielo, es decir, de una astronomía tradicional que indica los tiempos cíclicos y con ellos los tiempos de apropiarse de los productos de la naturaleza o de realizar algún trabajo sobre los árboles.

Poco después, Orión o Las Tres Marías (*nóhi habasi*), se inclinan hacia el oeste, seguida en breve por la constelación Cáncer, (*he arani o he ariawara*). Ráfagas de viento se levantan y anuncian la pronta irrupción de las lluvias (*nahanaka*). El sagú en las palmas de moriche se hace más escaso, el shamán (*wisidatu*) anunciaba los bailes del nahanamu, cuando tenían lugar los rituales del moriche y se distribuía el almidón (*ohidu aru*), almacenado. (Heinen, Lizarralde, Gómez, 1994-1996, p. 22).

El carácter mixto de ser sociedad de recolectores y de pescadores los llevaba a integrarse en forma más o menos equilibrada al medio con vínculos si se quiere preternaturales o de ajuste a un orden de la naturaleza y sus cambios

de estado del tiempo. La geografía de vida del morichal fue desplazada en parte por la nueva geografía del conuco basada en productos de crecimiento y cosecha más rápidos como el ocumo chino o taro.

Si bien en un principio los Warao parecían haberse adaptado con éxito al nuevo medio ambiente de los ríos abiertos, a la larga, esta movilidad hacia otros asentamientos generó cambios profundos, induciendo a los Warao al trabajo asalariado y a la modificación de sus patrones tradicionales de alimentación. Así, entre los Warao ubicados en los ríos abiertos, se ha observado en los últimos años una marcada desnutrición entre la población infantil con el progresivo deterioro de la salud. (Heinen, Lizarralde, Gómez, 1994-1996, p. 27)

Es posible entonces trazar una línea de tiempo que podría desde la introducción del Ocumo chino (*Colocasia esculenta*), la incorporación del maíz (*Zea Maiz*) y la introducción de arroz (*Oriza sp.*) de uso agroalimentario, mostrar el desplazamiento de los habitantes desde las áreas de morichales a otras en donde estos cultivos podía sostenerse lo que modificó la relación humana con los hábitats fluviales. Otro tanto sucedió con el aprovechamiento de otras palmas más comerciales como la manaca productora del demandado palmito que supuso un abandono parcial de las relaciones tradicionales con el moriche. El aprovechamiento de este a través de la recolección y beneficios de los cogollos generó un beneficio agroindustrial de cierto interés abriendo en una zona económicamente deprimida algunos puestos de trabajo (Rondón, 2009, p. 180-181).

De esta forma la cultura alimentaria expresada en el tejido de relaciones, apropiación, circuitos naturales, hábitos, códigos sagrados y prácticas, se vieron alteradas. Los vínculos que servían de enlace a la cosmovisión de la naturaleza como dadora de la vida cuyas lecturas de signos naturales y sobrenaturales estaban manos de los ancianos y los *wisidatu* (chamán, mediador) quiénes establecían el contacto con los espíritus y se especializaban en el mantenimiento de una tradición fuertemente atada a la naturaleza se fueron debilitando (Wilbert, 1993; Guanire, Aranguren, González, 2008). Los impactos de las economías de explotación petrolera y de gas, la industrialización en algún momento del palmito extraído de la Manaca (*Euterpe sp.*) asociado al sistema alimentario fluvial y de morichales y, la actual crisis económica y de micro racismos que desarticulan las relaciones territoriales y de identidad, son algunos de los factores que explican el debilitamiento del código sagrado de la Palma, de los vínculos materiales e imaginarios que esta autoriza en la organización del mundo de la vida.

Así vemos, como la cultura sistemas alimentarios son alterados significativamente y solo subsisten en comunidades que se encuentran en lugares más recónditos, en los caños del Delta, espacios menos transitados en donde aún se conservan las tradiciones de los morichales; luego vienen quienes han adaptado hábitos criollos y productos propios de las industrias de alimentación como las pastas, refrescos, enlatados. Finalmente, y como producto de una integración a los espacios de misiones religiosas, organizaciones de apoyo no gubernamental y el acceso a trabajos de salario medio que les conduce a insertarse en dinámicas de comercio y con ello abandono de sus prácticas alimentarias más tradicionales (Wilbert y Ayala-Lafee, 2007).

Estas condiciones que desequilibran el ecosistema y los hábitats desterritorializando a los grupos se han acelerado y agudizado con las migraciones producto de la crisis nacional entre 2015 y 2025, llevando a los waraos y otras etnias a centros urbanos fuera de Venezuela especialmente hacia Brasil, en donde su precariedad se profundiza en paisajes urbanos de escasa oportunidad que no sea vivir de las ayudas o de trabajos de tercera categoría (Cirino, Silva y González, 2024). Tal situación de intersecciones muestran planos complejos de la historia del tiempo presente que afectan las practicas alimentarias, los modos de vida, los gustos y el orden de lo sagrado que convienen profundizar aún más, pues el vínculo de los alimentos se quiebra y se transforma en algo desritualizado, desprovisto de identidad o en tránsito a un proceso de aculturación con consecuencias importantes en la cultura alimentaria y en sus formas de producción y apropiación, en sus gustos y en los valores.

Conclusiones

El trabajo de la crítica en el caso de la cultura alimentaria debe mostrar los discursos del pasado y del presente sobre los alimentos, cómo fueron percibidos y traducidos a un texto cultural, y cómo fueron valorados y cargados semánticamente a través de códigos de comunicación aglutinantes que, en el caso de las misiones en la Orinoquia, giraron en torno a lo sagrado y a una visión concreta de las condiciones materiales de subsistencia.

Es conveniente observar, cómo esta relación omitió por momentos las tradiciones de los waraos y sus respectivos códigos sagrados que otorgaban al hecho simple y necesario de comer un valor religioso contenido en los mitos. La escritura colonial opera de forma ambigua como diferencia y como marca. Por

otro lado, los registros orales con respecto a la Palma de Moriche mantienen y reelaboran el vínculo con una gramática religiosa que conecta práctica y código en el momento de la transmisión comunitaria. El plano dialógico estudiado muestra los códigos de donación que dan forma comunicativa a los alimentos: el código bíblico, el *maná*; y el código warao, el árbol de la vida, este último rastreable a través de la cultura oral de las poblaciones del delta del Orinoco.

En conjunto, se ha hecho una interpretación desde la historia cultural y la antropología de la alimentación. Una se refirió a los discursos coloniales, la institución de lo imaginario y las prácticas alimentarias elaboradas por religiosos que toman un carácter sagrado cuyo código bíblico, permite hacerlo explicable y dotarlo de un aura y sentido numinoso. Otro nivel de acercamiento recurrió a la dimensión religiosa de los waraos, que se abordó como la otra parte que ayuda a entender el significado originario de los alimentos; esta solo es recuperable a través de los mitos que se transmitieron por vía oral y que fueron recogidos por los antropólogos en el siglo XX. Esta dimensión de lo sagrado recupera la idea de un árbol dador de la vida que cobra sentido a través de lo que se llama código warao que religa los vínculos comunitarios con el don.

Ambos códigos expresan lo sagrado en tiempos y momentos diferentes sobre un mismo espacio; el código bíblico sirvió para traducir y fijar una memoria, un registro de usos y costumbres y una traducción al orden de un imaginario que, en las zonas de fronteras, se volvía liminal. El código sagrado warao se mantuvo en los mitos y aún resiste actualmente pese al debilitamiento ocasionado por la crisis, el deterioro de los ecosistemas y el desdibujamiento e hibridación de su cultura alimentaria.

A la vista de este campo complejo que liga a la historia crítica de la alimentación, las interrogantes se renuevan en torno a una cultura y a los alimentos que instituyen una parte de ella en diversos tiempos y espacios, en el campo de un otorgamiento de sentido a la materialidad y a las duras condiciones de vida.

¿Para qué sirve ir al pasado? ¿Qué sentido tiene este en el presente de indígenas que aún resisten, aunque debilitados en sus códigos sagrados? El contexto actual en el Delta del Orinoco es crítico, y diversos factores alteran su sistema de vida con cambios notables en sus territorios y en los ecosistemas de morichales que le daban sentido al valor de su cultura alimentaria, inscrita

esta en un orden de la sacralidad de la naturaleza que, aunque debilitado aún resiste.

Referencias

Benjamin, W. (2008). *Ensayos escogidos*. México: Ediciones Coyoacán

Cañizares Esguerra, J. (2007). *Cómo escribir la historia del Nuevo Mundo. Historiografías epistemologías e identidades en el mundo del Atlántico del siglo XVIII*. México: FCE.

Cartay, R. & Ablan, E. (1997). *Diccionario de Alimentación y Gastronomía en Venezuela*. Caracas: Fundación Polar.

Cartay, R. (1991). *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo*. (2Vols.). Universidad de Los Andes, Fundación Polar

Cirino, C.; Silva, C. & González, J. (2024). *Warao Janoko emo: uma década da diáspora dos indígenas refugiados venezolanos para o Brasil*. Universidad e Estadual de Roraima

Crosby, A. (1972). *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. Greenwood Press.

Cuevas Quintero, L. (2012). *Como el río que fluye: los jesuitas en el Orinoco, producciones de espacialidad y experiencia de lugares en el siglo XVIII* (Tesis, Magister en Historia). México, Universidad Iberoamericana.

Cunill, P. (2007). *Biodiversidad y recursos naturales Venezolanos para el mundo. (Siglos XV-XIX)*. Caracas: Fundación editorial el Perro y la Rana.

De Cora, M. (1957), *Kuaimare*, Madrid-Caracas: editorial Océanida

De la Peña, C. & Lawrance, B. N. (2011). Introduction: Traversing the local/global and food/culture divides. *Food and Foodways*, 19.1-2 1–10.

Del Rey F., J. (Edit.) (1992). *Misiones jesuíticas en la Orinoquia (1625-1767)*. 2 vols. San Cristóbal: Universidad Católica del Táchira.

Diamond, J. (2013). *El mundo hasta ayer: ¿Qué podemos aprender de las sociedades tradicionales?* Madrid: Debate.

Dobzhansky, S. (2004). *Las primeras cocinas de América*. México: Fondo de Cultura Económica.

Flandrin, J. L. & Montanari, M. (eds.) (2011). *Historia de la Alimentación*. Gijón: ediciones Trea.

Gerbi, A. (1982). *La Disputa del nuevo mundo, Historia de una polémica 1750-1900*. México: Fondo de Cultura Económica.

Gilij, F. (1965). *Ensayo de Historia Natural*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 3 Tomos.

González Muñoz, J. (2017) A los pies del Orinoco. Cultura material del pueblo Warao. *Seminário Internacional de Cultura Material e Arqueologia*. Vol. 1. Recuperado de: https://www.upf.br/_uploads/Conteudo/ppgh/anais-seminario-internacional/2017/jenny-gonzales.pdf

González Muñoz, J. (2014) Mitos fundantes en la fuerza espiritual de los waraos de Venezuela, *Patrimônio e Memória*, São Paulo, Unesp, v. 10, (2): 91-106, julho-dezembro. Recuperado de: <https://200.145.164.4/index.php/pem/article/view/409>

González-Ñáñez, O. (2020). Los waraos del Delta del Orinoco: aspectos de su cosmogonía, etnografía y situación actual. *EntreRios, Revista do PPGANT -UFPI -Teresina*, Vol. 3, (2): 36-49

Gruzinski, S. (2021). *La máquina del tiempo. Cuando Europa comenzó a escribir la historia del mundo*. México: Fondo de Cultura Económica.

Guanire, N.; Aranguren, A. & González-Ñáñez, O. (2008) Wisidatu: Mágico espiritual de los indígenas warao de Tucupita y de la Isla Araguabisi en el Estado Delta Amacuro. *Boletín Antropológico*, vol. 26, (3): 149-172.

Recuperado de: <http://www.saber.ula.ve/handle/123456789/30450>.

Gumilla, J. (1974). *El Orinoco Ilustrado, Edición Constantino Bayle*. Madrid: Aguilar, España Misionera, Vol. III.

Heinen, D.; Lizarralde, R. & Gómez, T. (1994-1996) El abandono de un ecosistema: el caso de los Morichales del Delta del Orinoco. *Antropológica*, 81; 3-36.

Heinen, D. & Ruddle K. (1974). Ecology, ritual and economic organization in the distribution of palm starch among Warao of the Orinoco delta. *Journal Anthropol. Res.*; 30: 116-138.

Heinen, H.; San José, D. J.; Caballero Arias, H. & Montes, R. (1995), Subsistence Activities of the Warao Indians and Anthropogenic Changes in the Orinoco Delta Vegetation. En: Heinen, H., San José, & Caballero Arias (eds.) *Nature and Human Ecology in the Neotropics* (pp. 312-34). Caracas: Scientia Guianae.

Heiser, Ch. B. (1990). *Seed to civilisation. The story of food*, Harvard UP.

Hulme, P. (1986). *Colonial encounters: Europe and the native Caribbean, 1492-1797*. Methuen.

Laudan, R. (2019). *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*. México: FCE

Norman, C. (2012). Food and religion. En Pilcher, J. *The Oxford Handbook of Food History* (pp. 409-427)

Parasecoli, F. & Scholliers, P. (eds.) (2012). *A Cultural History of Food, 6 volumes*, Berg Publishers

Pilcher, J. (ed.) (2012). *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford University Press

PROVEA. Programa Venezolano de Educación-Acción en Derechos Humanos (2020). Condiciones de salud y alimentación de la población

indígena warao del estado Delta Amacuro, *Serie Investigaciones en derechos humanos* No. 3.

Rondón, C. (2009). Estado Delta Amacuro. En *Fundación Empresas Polar. Geo Venezuela*. Caracas: Fundación Empresas Polar, Vol. 3: 126-197.

Trujillo- González, J.; Torres, M. & Santana-Castaneda, E. (2011) La palma de Moriche (*Mauritia flexuosa* L.f.) un ecosistema estratégico. *Orinoquia [online]*., vol.15, n.1, pp.62-70. Recuperado de: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0121-37092011000100007&lng=en&nrm=iso&tlng=es

Vaquero, A. (2001). *Manifestaciones religiosas de los Warao*. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello.

Vaquero, A. (2000). Los waraos y la cultura del moriche: identificación etnohistórica y elementos culturales. Universidad Católica Andrés Bello.

Velázquez, R. (2017). Mitos de creación de la cuenca del Orinoco. Fundación Editorial El Perro y la Rana.

Wilbert, W. y Ayala-Lafee, W. (2007). Los waraos. En Freire, G y Tillett, A. [ed.] *Salud indígena en Venezuela*. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Salud, Vol. 2: 331-397.

Wilbert, J. (1993). *Mystic endowment: religious ethnography of the Warao Indians*. Harvard University.

El pan conventual y sus imaginarios clarianos

Jiapsy Arias González ¹

RESUMEN

En el presente trabajo, se señalan formas del imaginario social alimentario, inmerso en uno de los alimentos importantes de los recintos femeninos, que fue el pan conventual, particularmente del convento de Santa Clara de Jesús, que formó parte fundamental de la ciudad de Querétaro entre los siglos XVII y XVIII. Este producto ha jugado un papel significativo en el carácter socializador de las monjas; pero también es primordial dentro de su individualidad, caracterizándola con rasgos identitarios particulares de creencias monacales. El pan, juega un papel preponderante en los diversos actos sacramentales de estas sociedades, son sagrados o profanos de acuerdo con la acción simbólica que manifiestan en algunos espacios conventuales.

Palabras clave: Clarisas, antropología alimentaria, pan.

The conventual bread and its poor Clares imaginaries

ABSTRACT

This paper highlights forms of social food imagery, immersed in one of the most important foodstuffs found in women's communities: conventual bread, particularly from the Convent of Santa Clara de Jesús, which was a fundamental part of the city of Querétaro between the 17th and 18th centuries. This product played a significant role in the nuns' socializing; however, it is also essential to their individuality, characterizing it with the particular identity traits of monastic beliefs. Bread plays a preponderant role in the various sacramental acts of these societies; they are considered sacred or profane according to the symbolic action they manifest in certain convent spaces.

Keywords: Poor Clares, food anthropology, bread

¹ Academia de Estudios Sociales e Históricos, Universidad Autónoma de la Ciudad de México, email: jiapsy.arias@uacm.edu.mx

Santa Clara mandó preparar panes para las hermanas en todas las mesas, arrodillándose con gran reverencia, rogó al Sumo Pontífice bendecir los panes, y él respondió: “yo quiero que tú los bendigas”. Entonces ella, bendijo devotísimamente los panes con la señal de la cruz, que al instante apareció sobre todos los panes. (Fonzo, 1978).

Avivando la introducción en el horno

El alimento, por sí mismo, es una designación cultural. Su etimología: *aliéré* significa “aliento”, “vida”, “energía del cuerpo”; y si lo aunamos al concepto *anthropos* o mejor dicho *anthroopos*. De acuerdo con la designación de Sócrates, al dialogar con Hermógenes, menciona que el hombre es el único, entre los animales, a quien puede llamarse con propiedad *anthroopos*, es decir, contemplador de lo que ha visto que deriva de *anathroon* y *opoopon*; lo que expresa igualmente la palabra *opope*: “la contempla y se da razón de ella” (Platón, 2009, pp. 260–261). Así se puede observar que la antropología de la alimentación es: la observación y estudio integral de la “realidad” humana, a través de lo que genera o entiende por alimento. Descubriendo el sentido de las investigaciones realizadas en la antropología de la alimentación, donde se estudia la nutrición de lo que se considera alimento, término aplicado a lo alimenticio— como lo hacen en su mayoría los nutriólogos—, y la forma social e individual de alimentarse los humanos, entendido como alimentario (Arias González, 2014).

Para el antropólogo, que analiza e interpreta el fenómeno humano, la alimentación no sólo es un sustento, sino también un código de representaciones culturales. Dichos códigos, son conocidos como imaginarios, ya que ellos fijan las realidades de una sociedad determinada en el tiempo y en el espacio que sea, así son aceptados o rechazados por las personas e instituciones de acuerdo con sus parámetros simbólicos, regidos por reglas, constituciones, leyes, entre otras.

El concepto del imaginario, se halla en todas las manifestaciones culturales de la sociedad a través del tiempo y de su espacio, porque pertenece a una forma de entender y convivir con la sociedad en que cohabita cada individuo; como bien lo refiere Baczkó (1999, p. 8): “A lo largo de la historia, las sociedades se entregan a una invención permanente de sus propias representaciones globales, otras tantas ideas-imágenes a través de las cuales se dan una identidad, perciben sus divisiones, legitiman su poder o elaboran modelos formadores para sus ciudadanos. Estas representaciones de la realidad social, inventadas y elaboradas

con materiales tomados del caudal simbólico, tienen una realidad específica que reside en su misma existencia, en su impacto variable sobre las mentalidades y los comportamientos colectivos, en las múltiples funciones que ejercen en la vida social”.

Estos llamados imaginarios, se encuentran muy vigentes en el tema que nos compete en esta ocasión. El pan, durante el proceso de cambio de la historia ha sido elemento fundamental dentro de varias religiones, asumiendo símbolos distintos de acuerdo con un tiempo y lugar. Dentro de la religión católica, existen muchas oraciones, en donde aparece como símbolo de alimento religioso, ya sea representando una imagen determinada de algún Dios o un Santo, o simplemente multiplicándose para dar de comer a los más necesitados. La mayoría de las órdenes clericales femeninas y masculinas dentro de la Iglesia Católica, dedican casi todo su tiempo a la contemplación. Sus prácticas alimentarias son un reflejo de esta tradición espiritual: sus alimentos se encuentran llenos de símbolos cargados de imaginarios para llegar a un estado de misticismo, en donde el pan, traducido de igual manera también en una hostia dentro de la Eucaristía, hacen alusión al pan que se comerá cada día en las mesas; teniendo un papel preponderante, ya que significa el “cuerpo de cristo”.

El problema, como un amasijo imaginario

Existe un milagro, que aún las clarisas actuales recuerdan con respeto y fervor. Se cuenta que en una ocasión en el monasterio no había más que un solo pan, para las monjas y los frailes que les servían, y llegada la hora de comer llamó santa Clara a la refitolera y le dijo que tomara ese pan y lo partiera en dos partes, llevándole una a los frailes y la otra para sus hermanas. De este segundo pedazo mando a que lo partiera en cincuenta trozos, que era el número de religiosas que moraban en el convento, y que los pusiera en la mesa común. Pero la refitolera le contestó a santa Clara que para que pudiera hacer eso necesitaría los milagros que realizaba Cristo al duplicar la comida.

Sin embargo, santa Clara le dijo que no se preocupara y que hiciera lo que ella le había señalado. Cuando la refitolera colocó el pan en la mesa, santa Clara comenzó a orar, creció y se multiplicó entre las manos de las hermanas, de manera que hubo suficiente para todas. Lo mismo hizo en otra ocasión cuando les faltaba aceite para aderezar sus alimentos; tomó la olivera y la lavó, poniéndola en el torno y pidiendo que fueran por el fraile limosnero para que la fuera a llenar de aceite, en ese momento cuando partieron en su búsqueda, algunas monjas que

estaban con ella vieron que comenzaba a orar y en ese momento la olivera se derramaba del aceite que tanto necesitaban para cocinar. Entonces llegó el fraile y refunfuñando les replicó que para qué lo habían llamado con tanta prisa sin ninguna necesidad, ya que estaba la olivera repleta. Y así se decía que cuantas veces sus hermanas necesitaban comer, tan sólo con las oraciones de santa Clara las proveía y remediaba sus necesidades de alimentación (De Miranda, 1610, pp. 68–69).

Otro ejemplo, es el sucedido en el convento de Nuestra Señora de Regina Coeli de concepcionistas, Castelló (2000, p.41), señala que, una de las religiosas comenzó a amasar su propio pan, dadas las cuentas altas que había que pagarle al panadero Antonio Quintana. La religiosa hizo unos panecillos redondos de trigo y otros ovalados, con la imagen de Santa Teresa. Los panes remediaban los males del cuerpo, cuando enfermó el esposo de Doña Poblete, desmoronó un panecillo en un jarro con agua, al revolverlo apareció el pan formado de nuevo con la imagen de la Santa. Por esta situación las autoridades levantaron un acta el jueves 19 de octubre de 1673, haciendo un procedimiento similar y en el cual los dos panes aparecieron enteros y con la imagen de Santa Teresa, siguieron haciendo más pruebas, obteniendo el mismo resultado, hasta que el 23 de agosto de 1677 se declaró: “el panecito de Santa Teresa por milagro”. La misma autora refiere sobre los panes ovalados, llamados tlacos, hechos en el convento de Nuestra Señora de Guadalupe y Santa Coleta de 1787, llamados así por el parecido a la moneda de cobre, que equivalía a la octava parte de un real de plata o mitad de la cuartilla. Además, que el convento de Santa María de Gracia de Guadalajara contaba con amasijo, los hornos eran de barro y se calentaban con leña y el pan se vendía por el torno (2000, pp. 91,153).

Tal como se observó, algunos conventos contaban con un amasijo y la panadería con varios hornos de pan. En el convento de monjas clarisas urbanistas de Querétaro, en el siglo XVII se dictó un arancel en donde se emite que, se prohíbe tener dentro de la clausura panadería, porque como mencionan sus Reglas y Constituciones, está prohibido mantener dentro del recinto personas seculares, declarando que se puede mandar hacer el pan necesario fuera de la clausura, y se concierne a un panadero secular. Pero, aun así, las monjas hicieron caso omiso de esto, ya que en los años siguientes seguían contando con la panadería y con varios hornos, preparando pan y bizcochería. Las esclavas, sirvientas y donadas eran las que estaban continuamente en estos espacios, porque ellas eran las que preparaban los alimentos, también lo hacían las monjas, pero por lo que

se observa, fungían más mediante la dirección y observación en la confección de éstos (Arias, 2007, p. 93).

También en el convento de concepcionistas de Jesús María del siglo XVII, se construyeron hornos de leña que favorecían la repostería y el horneado de alfajores, marquesotes o merengues. Además, existía un harinero, un amasijo, para hacer y fermentar el pan, una tercera celda para guardar los instrumentos necesarios para la elaboración del pan: “cedazos, raedores, coladores, cuchillos, un pala para el horno, un hacha para partir la leña, para tapar la artesa y un arca para guardar las hogazas de pan” (Gómez de Orozco, 1983, p. 44).

Carlos de Sigüenza y Góngora relata que, en el mismo convento, una india donada natural de Xochimilco, de nombre Petronila, le dieron los oficios más humildes del convento y uno de ellos fue en la panadería donde comenzó a servir (De Sigüenza y Góngora, 2002, p. 172).

Es muy interesante observar, que varias de las técnicas empleadas para hacer bizcochos, bizcotelas y panes dulces en varios conventos clarianos, fueron provenientes del Al-Ándalus, tomadas de recetas de libros de cocina árabe, como los buñuelos de miel y nardo, pasteles de nueces y mermelada, jaleas para pan, de manzana, pera y ciruelas; algunas veces la repostería y los mamones se mojaban con un licor especial de pimienta, clavo, canela y nardo (*La alimentación y la nutrición a través de la historia*, 2005).

Los imaginarios clarianos

En estos recintos, especialmente en los conventos llamados calzados, su forma de vida era más holgada, pudiendo tener bienes, celdas privadas e incluso mujeres a su servicio. En estos espacios el pan era la base de la alimentación, a la vez era símbolo de estatus en algunas elaboraciones, pero también de mortificación, castigo, penitencia, caridad y sustento.

Como sucedió en el convento clariano de Santa Clara de Jesús, en Querétaro en donde el refectorio o refitorio no sólo funcionaba para consumir los alimentos, sino que también eran espacios ceremoniales en donde se llevaban a cabo las penitencias o castigos por una ofensa cometida:

A toda religiosa que cometa alguna falta tendrá que hacer culpa en el refitorio..., ninguna religiosa podra entrar al aposento del torno, ni llegarse a el, sin especial licencia de la Abadessa, sopena que le quiten el velo en el refitorio, y coma pan y agua en tierra y lleve un palo en la boca..., si alguna religiosa se le encuentre libros de comedias o qualesquiera que contenga vanidades, dira la culpa en el refitorio llevando el libro al cuello (*Constituciones generales para todas las monjas y religiosas sujetas a la obediencia de la Orden de nuestro Padre San Francisco en toda la familia cismontana. De nuevo recopiladas de las antiguas. Y añadidas con acuerdo, consentimiento y aprobación del Capitulo General, celebrado en Roma a once de junio de 1639, 1748*, pp. 98, 291).

Otra forma de mortificar el cuerpo o en este caso el sentido del gusto era no comer platillos sazonados o condimentados, ingiriéndolos insípidos, desabridos e invariables, o de igual forma a través de la vista; un ejemplo de esto era Sor María Gertrudis del Señor San José, también del convento de Jesús de Querétaro, quien mientras fue novicia, por mandato de la Maestra de novicias, tenía que sentarse en el refitorio, y después de ver la comida unos minutos, se la quitaban inmediatamente y al poco rato se repetía dicha operación sin probar ella bocado alguno. También se relata que siendo ya profesa de velo negro sus comidas eran a base de sopas insípidas de pan remojado en agua caliente sin aceite ni sal; además se dice que a cada instante se lamentaba del tiempo utilizado para comer y que no permitía jamás la satisfacción de su apetito (Arias, 2007, p. 78). Así, dentro del imaginario el consumir sólo pan y agua es un castigo, y más si el pan se encuentra desabrido o muy salado, y al comerlo en espacios en donde toda la comunidad las vea, expiaran sus culpas, ya que el pan es significado de pureza, porque representa el cuerpo de Cristo.

Esto se puede relacionar con el control de los sentidos, que actuaban como mecanismos reguladores del alma, a partir de las expiaciones. “Los sentidos eran la comunicación del cuerpo con el exterior, como si fueran independientes, y conducían el cuerpo hacia el pecado. Por esta razón el cuerpo no era malo, era sólo un instrumento al servicio de los sentidos, es decir, de las pasiones. Ahora, en la medida en que existían mortificaciones para la carne, los sentidos requerían del mismo adiestramiento y domesticación, de allí la necesidad de mortificarlos a través de los cilicios, y otras penitencias” (Borja, 2006, p.236).

Los conventos de clarisas urbanistas eran de vida holgada, las monjas con más recursos económicos recibían una cantidad semanal en efectivo para sus gastos personales de parte de sus familiares, además de tener una ración de pan y

carne, una celda o casa con alacena, cocina, refectorio, gallinero, patio, esclavas, habitación para ella y sus serviciales, incluso hasta baño propio, además de disfrutar una taza de chocolate acompañado de puchas y soletas, antes de *sexta*, *nona* y *visperas*, que eran sus tres oraciones de todos los días: en la sexta se dan gracias por los alimentos recibidos en ese día, la nona se dice para recordar la muerte de Jesucristo y *visperas* se ora para dar gracias por las labores que finalizaron en el día (Arias, 2018, p. 99).

A pesar de que en algunos conventos se hacían los panes, bizcochos y algunos tipos de empanadas, puchas, mamones, buñuelos (fig.1), alamares (fig.2) y soletas, también los obtenían de los gremios panaderos, bizcocheros y confiteros o hacían venta o intercambio entre ellos. Regresemos al convento de las clarisas de Querétaro, quienes continuamente hacían regalos como: dulces, bizcochos y chocolate a sus familiares, a los seglares, a los diáconos, padres, vicarios, etc., y la colación o refrigerio que estaba prohibida salir del convento, en cada momento salía de ella, ya sea por algún convenio o negocio como es el caso del confitero. Don José de la Peña, a quien la provisora del convento le hizo un recibo de 137 cajillas de, puchas y aleluyas, para dicho maestro. O por medio de las mandaderas que se ausentaban del convento para dejar conservas o cajetas para algún pariente de las monjas, novicias y niñas que estaban bajo la tutela de las Clarisas (Arias, 2007, pp. 99, 100).



Fig. 1, buñuelos clarianos de molde, Convento de Clarisas del Pueblito, Querétaro, imagen propia 2025.

También existía un panadero del convento especial, quien les hacía a las clarisas el “pan de semitas”, y lo mandaban hacer para las serviciales, en donde la medida eran veinte onzas de semitas, que se ajustaban al precio que les daba el panadero.

El pan de semita, era el pan más barato que comía la población queretana y otras poblaciones de la Nueva España con más escasez económica, y se hacía con los desechos y sobrantes del salvado, mezclados con un poco de harina; también se vendía en los mercados o se entregaba a los vendedores ambulantes (García, 1989, como se citó en Garritz et al., 2000). De esta manera los gremios panaderos, fueron muy importantes en la Nueva España, especialmente en las principales ciudades de peninsulares y criollos que se ubicaban en rutas comerciales de paso en la actual Ciudad de México, tal como Puebla y Querétaro, dado que el trigo era la base de alimentación de los españoles, y además en estas ciudades los climas eran benéficos para su producción. De hecho (Super, 1983, p. 54), en 1744 el convento de Santa Clara de Jesús estableció un molino de trigo con permisos del Virrey, instalándolo en las afueras de la población.



Fig. 2, alamares, este pan se hace en especial el día de los Santos fieles difuntos, imagen propia 2022.

A mediados y finales del siglo XVIII, el pan de trigo, se le consideraba un alimento de lujo, al igual que algunos dulces secos, ciertos tipos de azúcar y el cacao. Las clases de pan que se consumían en la última década del siglo XVIII en Querétaro y en México, y entre las cuales se encuentran: el bazo, bollos

de manteca, blanco, común, floreado, francés, fruta de horno, soletas, puchas, piosca, sobado, manteca y rosca; el pan floreado y el francés eran prestigiados por ser más blancos y suaves, ya que en su preparación se utilizaba harina de trigo muy blanca o también llamado candeal; el común era más burdo y de un color más oscuro, hecho con harina menos refinada; el enmantecado, se elaboraba con manteca o mantequilla, el pan bazo o bazo, estaba hecho de “trigos pelones sicilianos, picados y mojados”, se obtenía con granos inferiores que conservan la mayor parte del salvado; el pan sobado, era de textura suave y esponjosa, el de rosca era muy costoso en la ciudad de México. Las frutas de horno, las soletas o bizcotelas y las puchas (fig.3) se elaboraban frecuentemente con huevos y azúcar, pero su preparación era por los panaderos y no por los pasteleros. De los panes que se hacían en Querétaro, el floreado, el francés, el de manteca y el común se encontraban sujetos a la calicata, que se basaba en la postura del trigo en la alhóndiga de la ciudad, tratando de poner la uniformidad en el peso y en la calidad para el pan (Super, 1980, pp. 250, 254-255).



Fig. 3, puchas con atole blanco, imagen Ramiro Valencia 2007

Los productos que conformaban la triada sagrada católica y son importantes para llevar la celebración litúrgica de la Eucaristía y que por supuesto no debían de faltar en los conventos: la vid, para el vino de consagrar, el olivo para el aceite litúrgico o crisma y por supuesto el trigo, no sólo para la elaboración de pan, sino también para la confección de las hostias u obleas, éstas se hacían principalmente en los conventos masculinos, sin embargo por la

demanda, especialmente a finales del siglo XVI también los elaboraban algunas ordenes femeninas, que contaban con amasijo; era de suma importancia por decreto Papal que fuera hecho de agua y harina de trigo floreada, que era la más fina, además no debía de contener levadura, por ello también se le llamó obleas ácidas.

Conclusiones

El imaginario es una condición de especularidad, de evocación o reproducción de lo real como algo dado de antemano. Las significaciones imaginarias sociales, son las apropiaciones de las personas para darle sentido al mundo en el que habitan, para crearse determinadas realidades, representaciones, figuras y formas que son inherentes a la sociedad.

Los imaginarios surgen de sentidos subjetivos atribuidos al discurso, al pensamiento y a la acción social, esto hace reflexionar en los estudios de Le Goff (1999, pp. 108-109), sobre el imaginario, en donde menciona que no existe diferencia entre el imaginario y las mentalidades, ya que las dos traducen un medio social mediante significados, en un punto de conjunción entre lo individual, con lo colectivo y entre un espacio y un tiempo, en donde un ejemplo claro es el estudio de las religiones o lo que él llama *producciones del espíritu*.

Y es precisamente en estos recintos conventuales, en donde el imaginario Eucarístico toma una referencia preponderante reflejada a través del pan como intercesor, entre Dios y el ser humano, ya sea para algo sublime o, asimismo, para fungir como penitencia del cuerpo y purificación del alma.

Referencias

Arias González, J. (2007). *Los místicos sabores del convento: Las monjas urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro (siglos XVII-XVIII)* (1. ed). Consejo del IV Centenario de la Fundación del Convento de Santa Clara de Jesús, Gobierno del Estado de Querétaro.

Arias González, J. (2014). Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los “imaginarios alimentarios” en el simbolismo del cacao en México. *Anales de Antropología*, 48(1), 79–95. doi: [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70490-4](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70490-4)

Arias González, J. (2018). *Sistemas de alimentación en dos conventos clarianos de la actualidad en la ciudad de México y la ciudad de Querétaro: Un estudio de antropología alimentaria* (Tesis de Doctorado). Instituto de Investigaciones Antropológicas, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Autónoma de México.

Baczko, B. (1999). *Los imaginarios sociales: Memorias y esperanzas colectivas* (2^o edición). Nueva visión SAIC.

Borja, J. H. (2006). El cuerpo y los sentidos. La imagen y el discurso colonial neogranadino. En *Saberes, culturas y derechos sexuales en Colombia* (pp. 233–258). Tercer Mundo y Universidad Nacional de Colombia. Recuperado de: <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/3119>

Castelló Yturbide, T., & Martínez del Río de Redo, M. J. (2000). *Delicias de antaño: Historia y recetas de los conventos mexicanos*. Océano.

Constituciones generales para todas las monjas y religiosas sujetas a la obediencia de la Orden de nuestro Padre San Francisco en toda la familia cismontana. De nuevo recopiladas de las antiguas. Y añadidas con acuerdo, consentimiento y aprobación del Capítulo General, celebrado en Roma a once de junio de 1639. (1748).

De Miranda, L. (1610). *Vida de la religiosa Virgen Santa Clara, con la declaración de su primera y segunda Regla Salamanca*.

De Sigüenza y Góngora, C. (2002). *Parayso Occidental, plantado y cultivado por la liberal benéfica mano de los muy catholicos y poderosos Reyes de España Nuestros Señores en su magnífico Real Convento de Jesús María, de México, Facsímil de la primera edición 1648*.

Fonzo, L. (1978). *I Frati Minori Conventuali, Storia e Vita 1209-1976*. Curia Generalizia O.F.M. Miscellanea francescana.

Garritz, A., Muriel, J., y Universidad Nacional Autónoma de México (Eds.).

(2000). *Una mujer, un legado, una historia: Homenaje a Josefina Muriel* (1. ed). Universidad Nacional Autónoma de México.

Gómez de Orozco, F. (1983). *El mobiliario y la decoración en la Nueva España en el siglo XVI* (1a ed). Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Estéticas.

La alimentación y la nutrición a través de la historia (Salas-Salvador, J., García Lorda, P., y Sánchez Ripollés, J. M.). (2005). Glosa.

Le Goff, J. (1999). *La civilización del Occidente Medieval*. Paidós Iberoamericana.

Platón (2009). *Diálogos de Platón*. Porrúa.

Super, J. (1980). Pan, alimentación y política en Querétaro en la última década del siglo XVIII. *Historia mexicana*, 30(2), 247–272.

Super, J. (1983). *La vida en Querétaro durante la colonia, 1531—1810* (1. ed. en español). Fondo de Cultura Económica.

Religiosidad popular, prácticas alimentarias rurales y ciclo vital en Mérida, Venezuela

Johnny V. Barrios Barrios¹

RESUMEN

Este artículo examina la interconexión entre religiosidad popular y alimentación en zonas rurales de Mérida (Venezuela). Con un enfoque interdisciplinario desde la historia cultural y la antropología de la alimentación, se destaca cómo las prácticas alimentarias reflejan valores, tradiciones e identidades regionales en el caso de la zona andina. Se estudia la importancia de la relación entre la fe católica y las prácticas alimentarias de las personas que habitan algunas aldeas y pueblos andinos de Mérida, para ello se revisa cómo la comida se socializa en contextos de festividades, conmemoraciones y actos religiosos, influyendo en el ciclo de vida de los creyentes. La metodología cualitativa utilizada incluye un análisis documental basado en fuentes escritas, así como entrevistas semiestructuradas, representativas de seis espacios rurales merideños. Igualmente, considera registros fotográficos que ilustran la relación. A través de este enfoque se busca comprender cómo la alimentación organiza la cotidianidad y permite una construcción de vínculos comunitarios y de sentido de lo material e inmaterial a través de prescripciones establecidas por el catolicismo.

Palabras clave: Religiosidad popular, prácticas alimentarias, ruralidad andina.

1 Universidad de Los Andes, Mérida-Venezuela, email: epulahistoria@gmail.com

Popular religiosity, rural food practices and life cycle in Mérida, Venezuela

ABSTRACT

This article examines the interconnection between popular religiosity and food in rural areas of Mérida (Venezuela). Using an interdisciplinary approach based on cultural history and the anthropology of food, it highlights how food practices reflect regional values, traditions, and identities in the Andean region. It studies the importance of the relationship between the Catholic faith and the food practices of people living in some Andean villages and towns in Mérida. To this end, it examines how food is socialized in the context of festivals, commemorations, and religious events, influencing the life cycle of believers. The qualitative methodology used includes a documentary analysis based on written sources, as well as semi-structured interviews representative of six rural areas in Mérida. It also considers photographic records that illustrate the relationship. Through this approach, we seek to understand how food organizes everyday life and allows for the construction of community ties and a sense of the material and immaterial through prescriptions established by Catholicism.

Keywords: Popular religiosity, food practices, Andean rurality.

Introducción

... es posible reconstruir, por la cocina, el pasado de una nación. Para un hombre con suficiente sentido y percepción de lo histórico sería suficiente entrar en una fonda de pueblo criollo para ver desplegarse sobre la mesa, como por un conjuro, todo el proceso de la historia.

Arturo Uslar Pietri
(1990)

El estudio aborda la cultura alimentaria andino-venezolana en el marco de una línea de estudio interdisciplinaria que integra aspectos históricos, geográficos, económicos, culturales y psicosociales. Destaca además cómo las prácticas alimentarias permiten comprender las dinámicas de la sociedad andina, en relación con las prescripciones religiosas expresadas en gustos, tradiciones y sistemas de valores, entre otros aspectos. El texto indaga desde el enfoque de la historia cultural (Burke, 2004) - que permite adentrarse en las significaciones, imaginarios y representaciones- y de la antropología de la alimentación (Aguilar, 2012) - la cual reconoce la importancia de los significados, prácticas e interacciones humanas en torno a los alimentos como construcciones sociales con dimensiones culturales y simbólicas- la conexión entre religiosidad popular,

alimentación y ciclos vitales, desde el nacimiento a las solemnidades post mortem. En consecuencia, se trata de observar un marco de temporalidad sujeto a las creencias católicas predominantes en el ámbito rural del estado Mérida (Venezuela).

La historia de la gastronomía y cultura alimentaria de los Andes venezolanos, constituye una parte significativa de la historia de la alimentación en Venezuela. Sin embargo, aún se espera de mayores profundizaciones y estudios relevantes que aporten miradas críticas y amplíen este campo histórico de investigación (Lovera, 1988; Cartay, 1999); una mayor indagación y comprensión de las especificidades acerca de las prácticas alimentarias a nivel regional y local, ampliarían significativamente el campo de estudio de la cultura y los sistemas alimentarios.

En atención a ellos la revisión de las prácticas alimentarias andinas que se adelanta en esta investigación, busca mostrar cómo la comida cumple una función que va más allá de la nutrición y la subsistencia, abarcando el placer, las creencias, sistemas de representaciones y vínculos culturales, resimbolizando y religando el discurso cristiano dentro de los procesos de socialización, un hecho que incluye una ampliación de las formas comunicativas y los códigos orales que distinguen a cada población, fortaleciendo su identidad regional con respecto a la cultura alimentaria.

A través de la relación religiosidad popular-alimentación rural, se reconoce la importancia que tiene, para aldeas y pueblos, el sostenimiento de la vida a través de las experiencias de fe. Un hecho visible, en un primer momento, lo constituyen la siembra y las labores agrícolas asociadas, en el plano de lo imaginario social, a figuras tradicionales como San Isidro Labrador y San Benito de Palermo, entre otras figuras del santoral católico. Celebraciones, conmemoraciones y rituales de agradecimiento y pago de promesas, envuelven el transcurrir de la vida de los creyentes, siempre en relación con los espacios de cultivo y de producción, en el marco de una cultura material investida de religiosidad.

En un segundo momento, esta vez ligado a la vida cotidiana y sus ciclos vitales, es posible registrar formas específicas de concebir el acto de comer y de socializar los alimentos, asociados a una atmósfera religiosa susceptible de ser estudiada a través de sus prescripciones y prácticas culturales, que remiten a las anuencias o permisos, contravenciones, privaciones reglamentadas de consumo de alimentos expresadas en códigos escritos y no escritos. Cabe señalar que

estas prácticas influyen directamente, como se señaló, en el ciclo de vida de los creyentes y sus prácticas religiosas, demandando conocimientos ligados a la alimentación, que se evidencian a través de compromisos, deberes, celebraciones y duelos.

En concordancia, se ponen en diálogo aspectos como la ingesta y la abstención, la negación y la aceptación de los placeres sensoriales del gusto, así como las narrativas de purificación de la comida en determinados momentos, lo que afianza el vínculo religioso y comunitario. Por otro lado, las celebraciones y reuniones rurales requieren buscar y obtener alimentos que no suelen estar en los lugares de habitación, en tal situación, los desplazamientos implican una circulación económica de víveres y rubros agrícolas que conectan con otros lugares y sistemas alimentarios. Cabe mencionar que las distancias y dificultades que impone la montaña agreste y el acceso a productos provenientes de otras regiones del país, constituyen un hecho que activa la dinámica rural, que en un pasado tuvo como protagonistas a los arrieros, y hoy día lo representan los distintos camioneros y comerciantes que articulan la circulación de alimentos; por ejemplo, el consumo del bagre, pescado seco que se prepara en el marco de los “siete platos” para la celebración de Semana Mayor, proviene de los llanos venezolanos (E. Fernández, comunicación personal, enero-febrero 2025).

La relación entre religiosidad popular y gastronomía rural en esta parte de los Andes, abre la posibilidad de identificar aristas que se integran en las formas de la tradición oral culinaria de las aldeas y pueblos con la existencia de algunos registros de costumbres y recetarios (Febres, 2011). Este contexto geográfico-gastronómico de los Andes permite observar cómo conviven expresiones rurales tradicionales del campo, con las transformaciones que impone la modernidad; modificando las prácticas culturales y, con ello, ciertas celebraciones agrarias de agradecimiento como la fiesta a San Isidro, en la que hoy día se hibridan las tradicionales yuntas de bueyes adornadas con alimentos y flores, con los tractores que también son adornados y representan la gratitud y petición de nuevas cosechas (Cuevas, 2003).

El trabajo contempla varios apartados. En el primero, se tratan aspectos teórico-metodológicos donde se exponen los fundamentos de la investigación y su orientación; en un segundo apartado, se presenta una aproximación general del territorio andino-venezolano para una mayor comprensión de la ubicación de los testimonios orales y fotográficos, estos últimos entendidos como correlatos de lo narrado por los informantes. Igualmente, se desarrolla un apartado dedicado a la temporalidad religiosa, predominantemente católica, y se identifican las prácticas

alimentarias vinculadas a la religiosidad en áreas rurales merideñas, que son el centro del análisis. Finalmente, el trabajo contempla un apartado dedicado a ejemplificar cómo el abordaje del ciclo vital permite vincular la religiosidad popular y las formas de alimentación en entornos campesinos merideños; hecho que abarca desde la concepción y el nacimiento hasta los rituales post mortem. De esta manera, se busca evaluar la importancia que reviste el tema en torno a una valoración multidimensional de la cultura alimentaria en los Andes venezolanos.

Enfoque teórico-metodológico: la alimentación en los estudios histórico-culturales y de antropología de la alimentación

La alimentación dentro de los estudios histórico-culturales adquiere una relevancia significativa debido a su rol en el mantenimiento de la vida y sus múltiples dimensiones, ligada a la cultura material y no material. En este sentido, resulta importante distinguir entre las descripciones simples y los análisis profundos sobre la interacción entre alimentación y religiosidad en contextos culturales específicos, ya que estos últimos demandan otras visiones para su comprensión (Aguilar, 2014). Estas realidades están marcadas por sistemas de valores que, aunque puedan parecer herméticos, se revelan a nivel sociosimbólico, estableciendo formas particulares de comer y degustar. En este contexto, se incluyen venias, bendiciones o permisos del sacerdote, emulando inclusive aspectos relacionados con la eucaristía y ciertas contravenciones a lo dictaminado por la Iglesia, incidiendo notablemente en la vida de las personas y en la formación de los vínculos sociales y comunitarios.

En este caso, el enfoque que se sigue se centra en la historia cultural y la antropología de la alimentación, con el fin de ampliar el campo de comprensión de temas como el *comer*. Esto invita a observar otros aspectos de la sociedad desde una mirada epistemológica crítica, concepciones teórico-metodológicas, marcos conceptuales, valoraciones historiográficas de borde y aportes etnográficos que se disponen en un espacio profundo, dialógico y polifónico (Cuevas, 2004). La mirada interdisciplinaria permite entonces construir un campo de interacciones críticas que evidencian cómo los alimentos y las culturas alimentarias producen valor agregado. Asimismo, permite observar cómo la gastronomía ha ocupado un lugar central en la vida humana, más allá de la mera supervivencia, otorgándole otro sentido al acto cotidiano de alimentarse.

Como es sabido, las prácticas alimentarias están asociadas a ciertos rasgos de identidad de la población y se expresan a través de procesos históricos y sistemas de creencias complejos que determinan la obtención, preparación,

valoración y consumo de los alimentos. Estas prácticas se pueden apreciar en el marco de las costumbres alimentarias de Venezuela y en la construcción de una memoria gastronómica (Cartay, 2010), misma que incluye una estética, unos rituales y códigos de la alimentación.

Si bien no se abarca la totalidad de las experiencias de la región, como ejercicio reflexivo se consideran las prácticas alimentarias rurales en tanto ejemplos que poseen un profundo vínculo con el catolicismo. Dichas experiencias tienen una extensión en otras formas de cristianismo que han ido prosperando con el paso de los años en estas localidades, y que se han constituido como respuesta a las evidentes contradicciones de la Iglesia católica. Esto ha dado paso a elucidaciones particulares de los textos sagrados, reinterpretando la devoción y la tradición apostólica mayoritariamente aceptada, haciendo que para los creyentes el acto de comer refleje también distintos grados de cumplimiento, o no, de los preceptos bíblicos.

En suma, esta investigación se aproxima a las coordenadas culturales y a las dimensiones espaciotemporales que entrelazan al individuo y su contexto social, vinculándolo con su entorno físico y los procesos de modelado de la conducta, resultado de un devenir que puede ser rastreado en fuentes documentales escritas, orales y gráficas. Por tanto, es una investigación histórico-cultural en el marco de los aportes de Burke (2006) y Pons/Serna (2004) referidos a prácticas culturales, artefactos y discursos que, entre otros aspectos, buscan un acercamiento a la antropología de la alimentación (Aguilar, 2012), destacando los atributos culturales, socio-simbólicos e ideológicos que rodean a los alimentos, examinados dentro de sistemas complejos. Además, admite una aproximación al tema de la cultura alimentaria que deja abierta la posibilidad de seguir ensanchando la temática sobre alimentación y religiosidad en los espacios agrarios andinos, ya que, desde el cruce de estos enfoques, es posible observar la complejidad de los hábitos alimentarios, sus significados y sentidos en la vida comunitaria y personal.

Con relación a los testimonios orales, los tres criterios de selección de los entrevistados fueron: 1. Ser oriundo de una localidad rural; 2. Tener experiencia directa con las prácticas católicas en la localidad; y 3. Poder relatar el valor de sus experiencias a través de distintas perspectivas de los entrevistados². Si bien se hicieron evidentes las limitaciones de la investigación por la posibilidad de desplazamiento a cada una de las zonas mencionadas, así como posibles sesgos

2 Cabe señalar que para esta investigación se contó con la participación de cuatro mujeres y dos hombres en edades comprendidas entre los 60 y los 84 años.

por el autorreconocimiento religioso que manifestaron los informantes, los datos compilados a través del diseño de instrumento de recolección de datos, replantean la dimensión de la subjetividad de los practicantes de la religión en una perspectiva que correlaciona la materialidad y la representación de la cultura alimentaria.

De igual manera, las fuentes fotográficas han permitido acceder a dimensiones visuales de las prácticas alimentarias y religiosas que complementan los testimonios orales. Por este medio se evidencian el tipo de población y campos de cultivo, infraestructura y hábitat campesinos, productos elaborados de forma artesanal, manifestaciones de fe según el género, bebidas tradicionales andinas, representaciones de la natividad y la infancia campesina; elaboración de alimentos, espacios domésticos tradicionales donde se preparan los alimentos, y una valoración propia de la vida y la muerte. Mención especial merecen los álbumes familiares, los cuales han sido revisados como fuentes no convencionales, donde reposan testimonios visuales que sirven de soporte a lo expresado por los informantes y que se suman a lo recabado en el trabajo de campo. El rescate de las imágenes familiares permite reconocer el álbum fotográfico doméstico como un compendio de documentos visuales apreciables desde una mirada histórico-cultural (Burke, 2001). Esta tipología de fuentes aporta un valor singular ya que entra en sintonía con otros registros documentales, resaltando el valor de la imagen como documento para la historia de la alimentación tanto en el tiempo pasado como en el tiempo presente.

Estos análisis permiten presentar algunas evidencias de la relación entre el ser humano y el medio físico que lo circunda, modos de vida devocional, experiencias alimentarias locales, concepción del tiempo, preocupación por el cuidado del cuerpo y el alma, formas de comer y degustar, y maneras de despedir a los muertos, así como comportamientos y relaciones sociales. De esta manera, ha sido posible formular interrogantes de investigación que generan una interpelación en ese campo de estudio; a saber: ¿Cómo se manifiesta la influencia de la religión dominante en las prácticas alimentarias de las localidades rurales? y ¿Cómo la religión dominante determina en parte el ciclo de vida de los creyentes a través de conmemoraciones, celebraciones, festividades y experiencias fúnebres?

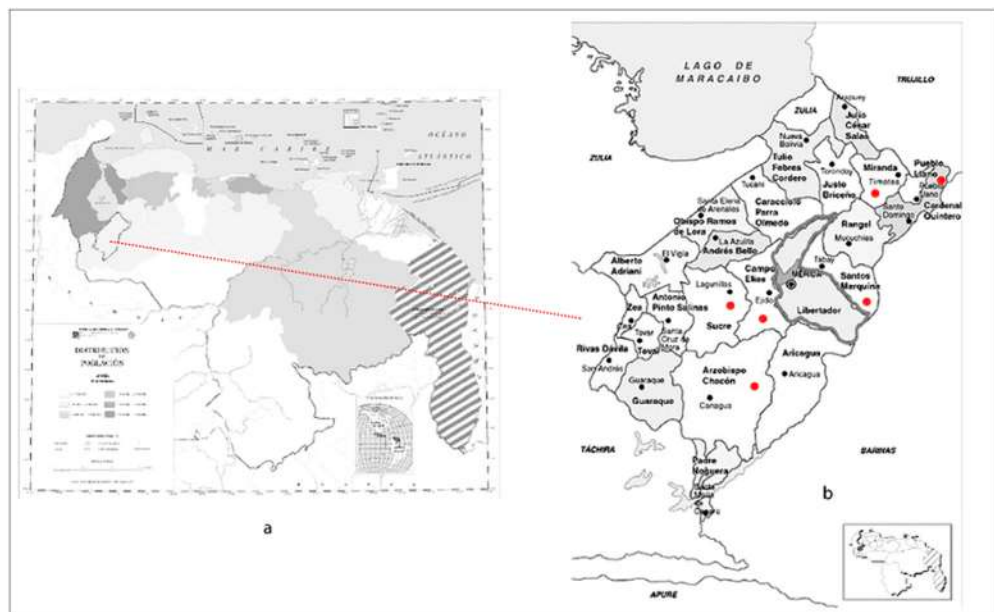
Como se observa, estas interrogantes remiten al fenómeno religioso envolviendo a la vez lo que se conoce como “lo sagrado y lo profano” (Eliade, 2014); considerando además su influencia en uno de los principales sentidos humanos: el gusto (Cava, 2019). El enfoque pone en diálogo la historia cultural y la antropología de la alimentación en el marco de las especificidades regionales, lo que da licencia a una metodología cualitativa que abre un compás para la

aplicación de técnicas de investigación documental e interpretación de datos obtenidos a través de documentos escritos y gráficos, así como de testimonios orales que permiten situarse ante la alimentación como un medio que además organiza y da sentido a la vida de una comunidad; la cual evidencia sistemas complejos y reglas establecidas por los dogmas de la tradición doctrinal católica occidental.

El territorio andino-venezolano: altura, ruralidad y fe

El territorio de Mérida destaca por su considerable altitud, siendo la región más montañosa de Venezuela (Mapa 1). La Cordillera de los Andes, la cual atraviesa el occidente venezolano se eleva con picos que alcanzan las mayores elevaciones del país; tal es el caso del Pico Bolívar (4.978,4 msnm). Esta característica orográfica no solo define el paisaje, sino que también influye en el clima, la biodiversidad de la región y las relaciones socioeconómicas. La ruralidad se desprende, así como un aspecto esencial del territorio, evidenciando una fuerte conexión con pueblos que tienen raíces indígenas, tradiciones coloniales y herencias culturales decimonónicas campesinas, los cuales han llegado hasta la actualidad atravesando largos y complejos períodos de cambios político-administrativos y de ritmos tal vez más lentos de intercambios culturales. En este marco, es posible seguir la huella de una gastronomía regional y local integrada en un entramado histórico-cultural que incluye prácticas alimentarias ajustadas a los modos de vida de los habitantes de la región y representaciones culturales que asigna valores a los alimentos, abriendo un escenario de interés investigativo que engrana “gustos y sabores” (Cartay, 2010).

La cultura alimentaria merideña es una fusión de expresiones históricas complejas, no obstante, puede ser rastreada en su multidimensionalidad situando temas-problemas y atendiendo el alcance de la geografía gastronómica (León, 1954). Las narrativas que desarrollan las personas mayores y los testimonios orales recuperados en la actualidad son una forma de conocer las funciones y usos de los alimentos, especialmente los agrícolas (E. Fernández, comunicación personal, enero-febrero 2025). De tal manera, se puede establecer una conexión entre los territorios de altura y las herencias socioculturales de las aldeas y pueblos, sin perder de vista su desarrollo geohistórico y paisaje agrario (Cunill, 2007); marcos referenciales que aluden a una relación estrecha entre tradición y modernidad (fig. 1). Esto implica cotejar diferencias desde las zonas cálidas cercanas al Lago de Maracaibo hasta los páramos fríos con temperaturas bajo cero, en donde la variación climática y los pisos altotérmicos permiten una rica variedad de ecosistemas, modos de vida y la apreciación de los paisajes



Mapa 1. Ubicación del estado Mérida en el mapa de Venezuela. División por municipios.

Fuente: Instituto Geográfico Simón Bolívar de Venezuela (2024), en línea.

(Nota: La identificación de los municipios en rojo —por testimonios orales— es nuestra)

culturales donde convergen, entre otros, la gastronomía y el patrimonio culinario (Fusté-Forné, 2016).

Los elementos señalados se combinan para crear una identidad cultural que refleja la historia, las tradiciones religiosas (fundamentalmente católicas) y la adaptación de sus habitantes al entorno montañoso, un espacio que manifiesta distintos tipos de prácticas de alimentación que no excluyen necesariamente la participación urbana, sino que dialoga con su centralidad, representada por la ciudad de la meseta: Mérida (Cartay, 1988).

Temporalidad religiosa y prácticas alimentarias en áreas rurales merideñas

La religiosidad popular andina, en relación con las prácticas alimentarias rurales, revela una estrecha relación entre temporalidad (ciclos litúrgicos) y creencia (fe), haciendo patente costumbres alimentarias que engloban el ciclo de la vida en un contrapunto que dejan en evidencia distintas formas de asumir la gestación y el nacimiento, así como la muerte y la idea de trascendencia. Como señalan algunos



Fig. 1. Población y campos de cultivo de La Venta con el sector La Santa Cruz. Municipio Miranda (aprox. 1980). Fuente: Álbum de la familia Ramírez

informantes: “El catolicismo juega un papel primordial en las aldeas, en donde la mayor parte de las festividades y evocaciones que se llevan a cabo tienen que ver con el calendario religioso católico” (J. Hernández, comunicación personal, enero-febrero 2025). Estas creencias son cruciales a la hora de examinar cómo se concibe la existencia humana en las aldeas y pueblos de los Andes venezolanos.

Por ende, al presenciar los procesos de socialización local y algunos de los rituales que incluyen comida, no solo se puede apreciar reminiscencias de los periodos prehispánico y colonial, sino una amalgama de ideas y acciones que crean un ambiente religioso específico, lo que demuestra cómo los actos devocionales están signados por un calendario religioso donde el “buen católico” intenta prepararse espiritualmente tanto para alimentar el cuerpo como el espíritu (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025). A lo largo del ciclo vital se echa mano de preparaciones para consentir a la mujer embarazada, fortalecer a la madre, celebrar el nacimiento, consagrar el bautizo, enaltecer la *primera comunión* (perspectiva eucarística) y la *confirmación* como comida espiritual, así como realzar la Navidad y las manifestaciones de fe domésticas con implicaciones comunitarias, siendo una de las más célebres la “Paradura del Niño Jesús” (Clarac de Briceño, 2017)³.

3 Este ritual, propio de la región andina venezolana y sin equivalentes en otras zonas del país, se celebra en cada hogar comunitario durante todo enero, comenzando tras la Navidad y concluyendo el 1 de febrero, con preparativos que inician a principios de diciembre. Forma parte de las celebraciones populares dedicadas al Niño Jesús, figura central del imaginario

En esos momentos se comparte, entre otras, exquisiteces como los dulces caseros, postres elaborados por medio de prácticas tradicionales. Por ejemplo, la *cocada* en hoja de naranjo, un dulce a base de coco y panela envuelto en el amargo que le proporciona la hoja del naranjo, la *delicada de piña*, otro dulce que se elabora con la concha de una piña grande, agua, azúcar y maicena; el *majarete*, “dulce de consistencia gelatinosa, hecho con masa de maíz, leche de coco, leche, azúcar o papelón y aromatizado con vainilla o canela” (Cartay y Ablan, 1997, p. 175); así como una gran variedad de *quesillos*, “dulce con apariencia algo porosa, preparado con yemas de huevo, leche, azúcar y vainilla [...] cubierto de caramelo derretido” (Cartay y Ablan, 1997, p. 239); otro ejemplo es la Semana Santa, considerada la época más sagrada del año y que resalta por su despliegue gastronómico. Lo mismo ocurre con la visita a los enfermos, las honras fúnebres, velorios y novenarios, en los cuales se brinda todo tipo de comidas saladas, café, infusiones, “bebidas espirituosas” (licores) y dulces.

Es así como la religiosidad popular y la alimentación rural están intrínsecamente entrelazadas, sumando elementos a una historia regional que es digna de ser revisada desde sus fuentes más notables y escritas en “clave histórica” (Febres, 2005). Estas prácticas culturales no solo satisfacen necesidades físicas, sino que también fortalecen la identidad y los lazos comunitarios, reflejando una cosmovisión donde lo sagrado se confronta con lo disoluto y se fusionan constantemente en la vida cotidiana. Como señala Carmen Rendón, informante de la localidad de Pueblo Llano:

La Iglesia católica cumple con los mandamientos dados por Dios, un verdadero católico cumple con esos mandamientos. Así como con otros mandamientos, reglas y exigencias que tiene la Iglesia. Por ejemplo: el bautizo obligatorio del niño, la primera comunión, confirmación y matrimonio, a lo que se suma el confesarse y la extremaunción en la hora de la muerte. Hay católicos que sí cumplen con todo eso. Son personas desprendidas, colaboradoras y caritativas y que están dispuestas tanto económicamente como moralmente a ayudar al necesitado. Todas las actividades católicas durante el año giran en torno a las costumbres y obligaciones que tenemos que cumplir los católicos, y son celebradas de la mejor manera posible (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025).

religioso andino que articula devoción, cohesión comunitaria y memoria cultural. Su estructura comprende ocho momentos: una fase inicial de preparación, seguida por siete etapas rituales (preparación del pesebre o nacimiento, presentación de las frutas del arco, robo del Niño, paseo del Niño, regreso del Niño, parada del Niño, petición de favores y rosario del Niño) que, en conjunto, integran una secuencia simbólica donde lo doméstico, lo ceremonial, lo alimenticio y lo festivo se entrelazan, reafirmando creencias, vínculos sociales y continuidad de la tradición.

Desde el periodo colonial la valoración del tiempo juega un papel fundamental en las prácticas agrarias como el trabajo de la tierra (Samudio, 1988), relación de temporalidad que se superpuso a la cosmovisión propiamente indígena. En el siglo XIX, para quien nacía en la ciudad de Mérida (fundada en 1558), lo rural comprendía un tiempo menos denso y estratificado, donde el pasado se confundía con el presente y su cotidianidad (Picón, 1981). Sin embargo, el desarrollo de la sociedad moderna ha dado sentido a actividades festivas propias de la sierra a lo largo del año, con toda una carga devota que toma en cuenta los alimentos que pasan por la mesa, cargados de una historia de la alimentación en cierto modo análogo con otros lugares de Hispanoamérica (Cartay, 1988 y 1991).

Las celebraciones religiosas, como la de San Isidro Labrador⁴ (patrono de la agricultura) y la fiesta de San Benito⁵ en los pueblos del páramo (Duque, 2017), son aún parte esencial de los referentes que marcan los ciclos de trabajo y celebración comunitaria, lo que permite que los devotos se preparen constantemente con alimentos que ofrecen en pro de la celebración. Lo señalado está dentro del calendario religioso y asume desde el siglo XX los cambios del Concilio Vaticano II y otros más recientes, un aspecto que denota, más que permutaciones en el lenguaje, cambios de valores en la eucaristía, ya que hace pensar en “aquella realidad que el nuevo testamento ha designado como *cena del Señor o fracción del pan* (Basurko, 1997, p. 5).

En este sentido, la religiosidad sirve de guía temporal e influye en la organización social y económica de las comunidades rurales. En algunos poblados como La Venta, las celebraciones van acompañadas de comidas típicas como la arepa de harina de trigo para el desayuno y las sopas para el almuerzo, también una dulcería exquisita que incluye dulce de higo y dulce de lechosa; según los visitantes: “un manjar de Dios”; así como el “vino de zanahoria” (M. Ramírez, comunicación personal, enero-febrero 2025) incorporado recientemente entre

4 Fiesta patronal que se celebra en Venezuela cada 15 de mayo. Por lo general, las festividades se extienden por varios días, con preparativos que comienzan el día 14 de mayo, y las actividades principales (misas, procesiones y ferias) se centran en el día 15. Esta festividad tiene una gran importancia en las zonas rurales y agrícolas del país, especialmente en los Andes venezolanos (estados Mérida, Trujillo y Táchira) y en otras regiones como Lara, Miranda y Falcón. En estas celebraciones, los agricultores decoran y desfilan con sus carros, yuntas o camionetas cargadas de productos de la cosecha para agradecer al santo por las lluvias y las buenas cosechas.

5 La celebración de San Benito de Palermo conocido como el “Santo Negro”, es una de las festividades religiosas más importantes y populares en Venezuela, especialmente en la región occidental del país, cuyos rituales mezclan la fe católica con tradiciones afrovenezolanas. La fecha principal de su celebración es el 27 de diciembre, sin embargo, para el caso de algunas localidades de Mérida la fiesta se celebra en los primeros días de enero.

las opciones de bebidas a las ya conocidas a base de *miche andino*⁶. La vida en estas comunidades agrarias está vinculada al tiempo rural, con dinámicas distintas a la de la ciudad, influyendo en las prácticas alimentarias del día a día, propias de una tradición judeocristiana que se remonta a tiempos antiguos (Montet, 1993; Wight, 1981) como resultado de la implantación de la cultura hispánica.

Cada etapa está marcada por costumbres y comidas que se asocian a esas tradiciones. Inclusive, las visitas a los enfermos representan un momento de demostración de fe que se concreta llevando al menos un pan o, en su defecto, alimentos que ayudan a aliviar el estado de la persona convaleciente. Igualmente, los *velorios* en casa constituyen espacios donde se despliegan las demostraciones de solidaridad y empatía ante la familia del difunto, por lo que se colabora en la consecución y preparación de alimentos con el fin de ofrecer comidas y bebidas a quienes rezan o hacen acto de presencia en las casas de los dolientes acompañándolos en la vigilia y honores al difunto (fig.2).

De tal forma, las tradiciones y costumbres transmitidas a lo largo del tiempo refuerzan la conexión entre la religiosidad popular y la alimentación rural en cada casa. Los practicantes transmiten a las nuevas generaciones su fe y las formas de manifestarse que, por ejemplo, ligan alimentación con el rosario familiar en la parada, lo cual sucede también en la celebración del Día de Reyes con la repartición de dulces o la celebración vinculada a las promesas de los antiguos pueblos de la caña de azúcar. En otro plano más institucionalizado, el calendario litúrgico indica las prácticas católicas rurales de Mérida ligadas a la Natividad y a la Semana Santa. La repetición anual de estas celebraciones y costumbres asegura la continuidad de una identidad cultural que reúne lo sagrado y lo profano en la vida cotidiana de sus habitantes. Como lo expresa Carmen Rendón:

En la mayoría de las festividades religiosas, o eventos que haga la Iglesia, como por ejemplo un bautizo la primera comunión, velorios, cumpleaños, el buen católico siempre se prepara con los mejores alimentos, especialmente los que se colaboran con la comunidad, para compartir con los invitados. Muchas veces haciendo sacrificios ante las carencias que se tienen, se incluyen todos los productos alimentarios que se producen en esta región. Se preparan los mejores platos, se atiende con comidas y bebidas, es decir, con productos criollos. Se comparte con la Iglesia para que ésta, a su vez,

6 En los Andes venezolanos el “miche” es un tipo de aguardiente de caña que se alinea con algunas hierbas aromáticas y especias. Por ejemplo, el miche “zanjoneo” es el que se destila clandestinamente, conocido también como miche “callejoneo” o “cachicamero”. En relación con el conocido como “miche claro”, se trata del primero que sale del alambique.

comparta con la gente que tiene mayor necesidad (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025).



Fig. 2. Casa campesina en las cercanías de la población de Tabay. Municipio Santos Marquina (Aprox. 1960) Fuente: Álbum de la familia Barrios

Por ende, la comida no solo satisface necesidades físicas, sino que también fortalece los lazos comunitarios y refleja una cosmovisión donde lo espiritual y lo terrenal se entrelazan constantemente. Sin embargo, también es posible estudiar algunos cambios que pueden conducir a la investigación a lo que Burke (2013) llama formas de hibridación cultural, es decir, observar los procesos a través de los cuales se incorporan otros productos alimentarios que no formaban parte de la tradición, y que cuestionan en cierto modo el dominio de la Iglesia y sus códigos prescriptivos escritos y no escritos. En este punto, los elementos formales eclesiásticos se confrontan con la religiosidad popular, donde lo doctrinal pareciera entrar en ocasiones a contravía de lo popular abriendo el compás del hibridismo cultural que confluye en los valores de la fe.

Ciclo vital, religiosidad popular y formas de alimentación en los entornos rurales andinos

Como se ha observado en el punto anterior de forma general, el ciclo vital, la religiosidad popular y las formas de alimentación en los entornos rurales andinos están intrínsecamente entrelazados, manifestándose en diversas celebraciones y costumbres a lo largo de la vida de las personas. La alimentación en estas comunidades no es solo una necesidad corporal, sino también una expresión de fe, solidaridad y relacionamiento comunitario.

A. Nacimiento y bautizo. Desde los antojos de la concepción, pasando por el embarazo y el período posparto, se preparan comidas para la madre: caldos de gallina de plumaje negro e infusiones como el hinojo con leche, con el fin de fortalecerla y ayudarla en la lactancia; también se preparan consomés de pollo. En este contexto del proceso del nacimiento y cuidado de la madre en particular, es muy apreciada “la sopa de gallina negra”, un alimento común durante la “dieta o cuarentena”⁷, se valora tanto que se intercambiaban gallinas con plumaje de otros colores por una de plumaje negro

Mi mamá era partera y las mujeres del campo se estaban en la cuarentena comiendo sopa de gallina negra; se veían a los viejitos cambiando gallinas de otro color por una negra. También curaba “mal de ojo” con ramas que machacaba, también le daba “bebedizos”, un tetero con una toma también sobaba “el cuajo caído”⁸. Asimismo, le daba una contra (oro, peonía, azabaches, mechones de pelo de la corona de la cabeza); eso era santo remedio (I. Rojas, comunicación personal, enero-febrero 2025).

El nacimiento de un niño se celebra con *mistela*, una bebida que es portadora de una carga espiritual celebratoria y es elaborada con frutas o plantas medicinales a la que se le agrega licor (aguardiente o “miche andino”) y se ofrece con distintas texturas (líquidas o “acompotadas”) a los visitantes, siendo éste un símbolo de bienvenida y alegría (fig. 3). La *mistela* no solo es parte de la celebración del nacimiento, sino que también refleja la importancia de darle a la

7 En el imaginario tradicional andino, tras el parto las mujeres cumplen una “dieta” o “cuarentena” que, según Rojas (2021), suele ser incomprendida en los entornos hospitalarios urbanos, en donde poco conocen las costumbres del campo. Esta etapa de aproximadamente cuarenta días es considerada de gran vulnerabilidad para la madre y el hijo, por tanto, los cuidados se confían a comadronas con el fin de protegerlos de agentes patógenos naturales o sobrenaturales, buscando evitar la entrada de “hielos” y “aires” para restablecer el calor-energía en el cuerpo. Para el caso de la madre, se les mantiene en una habitación cerrada y en penumbra, se aplican vahos y limpiezas con plantas aromáticas de naturaleza caliente, se prohíbe el baño corporal completo —especialmente con agua fría— y se fomenta el consumo de “bebedizos” que expulsan impurezas, “limpian la madre”, recuperan calor, previenen el frío y favorecen la lactancia. Esta “dieta” incluye bebidas calientes como guarapo de panela con ruda, *mistela* y cacao, así como caldos nutritivos de gallina criolla, pichón de paloma o pata de res, junto con queso, carnes asadas y otros alimentos considerados energéticos o “sustantivos”.

8 Según Clarac (2017), el cuajo es un órgano fundamental para el equilibrio vital del niño, presente tanto en varones como en hembras. De naturaleza dinámica e inestable, se ubica “por debajo y un poco más arriba del ombligo” y puede desplazarse con facilidad, lo que constituye un riesgo potencial para la vida infantil. Su “caída” puede originarse por una caída del propio niño o de la madre al cargarlo, así como por el mal de ojo, que —al “espesar” la sangre— provoca el descenso brusco de este órgano. Aunque el término pudiera asociarse al estómago por su similitud con la denominación de uno de los estómagos de la vaca, los campesinos insisten en que “estómago es una cosa y cuajo es otra”. Se trata entonces de un órgano especial que sostiene el equilibrio corporal del niño y que desaparece alrededor de los cinco o seis años de edad.

madre medios naturales para fortalecer su salud, a ello se suma que permite una conexión social y comunitaria en los entornos rurales andinos. También conocida como “miao” representan una forma de brindis asociados a los alumbramientos o partos (Cartay y Ablan, 1997, p. 188). Ofrecer *mistela* a los visitantes que acuden a conocer al recién nacido es una forma de compartir la alegría de la vida, dar gracias a Dios y fortalecer los lazos con los familiares y las amistades más cercanas (M. Ramírez, comunicación personal, enero-febrero 2025).



Fig. 3. Variedad de Mistelas en venta (frutas y ramas). Mercado Principal de Mérida y Mercado Tatuy Fuente: Registro fotográfico del autor. Trabajo de Campo (2025)

Como señala Josefina Hernández de la aldea El Guamo en Chiguará:

Con la concepción y luego nacimiento se suelen usar preparaciones moderadas, sobre todo para la madre, para ayudarla en su reconstitución y fortalecimiento después del esfuerzo de nueve meses y luego fortalecerla para el amamantamiento. Para ello se usan infusiones de varias ramas y caldos de aves. Para festejar o brindar el nacimiento se hace un preparado de miche, papelón y ramas para dar a los invitados. En los días anteriores y posteriores al nacimiento de la criatura, la madre tomaba guarapitos de ramas para que el niño o niña naciera limpio, le bajara la leche, se le limpiara el cuerpo a ella o para que diera bastante leche. Sopas o caldo de pollo o gallina para darle fortaleza sobre todo durante los primeros 40 días. Y a los familiares y visitantes que iban a conocer al recién nacido se les obsequiaba con *mistela* de ramas (J. Hernández, comunicación personal, enero-febrero 2025).

Cabe señalar que el comienzo del ciclo vital en los entornos rurales andinos está marcado por costumbres alimentarias específicas. La religiosidad popular se manifiesta en las prácticas de cuidado de la madre y el recién nacido,

incluyendo la preparación de remedios tradicionales, para la prevención y cura del “mal de ojo”⁹ con ramas machacadas y la administración de *bebedizos*. Además, se utilizan “contras”, una especie de amuletos para la protección del infante. Actualmente las formas de alimentación durante el embarazo y el postparto se siguen centrando en alimentos nutritivos y fortalecedores, pero combinados con la medicina positiva.

El cuidado del postparto tradicionalmente incluía una “dieta o cuarentena” estricta durante la cual la madre debía “evitar salir y bañarse” (M. Ramírez, comunicación personal, enero-febrero 2025). No obstante, estas prácticas han cambiado entre las generaciones más jóvenes, aún se cree que el cuidado adecuado durante este período previene padecimientos a largo plazo. Se dice, entre las personas de mayor edad en el campo, que la madre, si es una mujer consciente de la responsabilidad que tiene su nutrición, se alimenta con productos de la localidad cargados de superstición y mitología combinados con la prescripción médica. Así, “verduras, tubérculos, granos como el maíz, caraotas, etc.; carnes, leche y derivados son siempre recomendados” (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025).

En el caso del bautizo, un ritual de paso con sus alimentos de celebración, la ocasión es muy importante, pues es el sacramento inicial de incorporación a la vida cristiana que implica, como se sabe, una fiesta. En ella, la comida y la bebida son elementos centrales. En las comunidades rurales se ofrece en la fiesta el vino para brindar, como el célebre “vino pasita”, así como se reparten sopas de granos, arvejas, arveja trillada, caraota y habas; también se prepara como plato fuerte la *chanfaina*, plato que se comparte con alegría (I. Rojas, comunicación personal, enero-febrero 2025). La Chanfaina es “un guiso hecho con carne de cerdo y vísceras de cerdo o res picadas y condimentadas” (Cartay y Ablan, 1997, p. 78), con variaciones en otras partes del país. Finalmente en la fiesta se ofrecen dulces criollos como gelatinas, quesillos, delicadas y conservas.

9 Según la antropóloga Jacqueline Clarac de Briceño (2017), el “mal de ojo” es considerado un padecimiento exclusivamente infantil, con dos variantes: el bobo, que puede afectar a niños de distintas edades, y el bravo o común, que solo afecta a los más pequeños, mientras la fontanela permanece abierta. Según la tradición andina, puede originarse cuando una madre, acalorada tras caminar, amamanta a su hijo, “espesando” su sangre, o bien, por contacto con personas cuya sangre “no van juntas”, expresión que alude a la indiferencia familiar hacia el niño; de esta manera, el mal de ojo se asocia a un proceso de transformación de la sangre que la vuelve pesada o “mala”. Entre los síntomas se incluyen el hundimiento de la mollera o fontanera, fiebre interna, vómitos, diarrea, escalofríos, llanto persistente y sobresaltos repentinos al dormir. Otras consideraciones sobre el “mal de ojo” también han sido abordadas por la antropóloga Belkys Rojas (2000).

B. Primera comunión y confirmación. Este segundo acto de iniciación cristiana es muy valorado en las comunidades rurales y se acompaña de una suerte de prácticas que van desde el adoctrinamiento en el catecismo hasta el acto ritual del ayuno, la confesión, la misa y el consumo ritual del “cuerpo y la sangre de Cristo”, la eucaristía. La fiesta lleva su decoro ritual del vestido como se observa en la figura 4. Luego del oficio religioso y de la ruptura del ayuno en el momento de la eucaristía, se pasa a una fiesta en la que la mesa se dispone para un segundo “desayuno”, este va acompañado de comidas típicas de la región. En ocasiones, hay casas donde las familias preparan *hallacas* como “comida tradicional venezolana” (Cartay y Ablan, 1997, p. 143), además de ensaladas, hervidos de gallina criolla y hasta parrillas, todo depende de la capacidad económica de las familias para atender ese acto religioso de iniciación. “En la casa preparan, tortas, comidas y bebidas acompañadas de palabras para la (el) agasajada (o), la idea es desearle felicidad al entrar a un mayor contacto con dios” (M. Ramírez, comunicación personal, enero-febrero 2025). Los sacerdotes dicen a la gente que después de la Primera Comunión es obligatorio ir a misa, confesarse y recibir la hostia, la cual es considerada el “alimento espiritual del alma”, cada domingo se renueva el acto ritual del consumo del cuerpo místico contenido simbólicamente en la comunión. En estas celebraciones las personas realizan comidas con gran esmero, de hecho, se llegan a elaborar ensaladas de todas las variedades debido a que tienen acceso a distintos rubros agrícolas (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025).

Los testimonios recogidos narran con nostalgia cómo, en épocas pasadas (siglo XX), se acostumbraba que los invitados quedasen satisfechos y contentos por la invitación que habían recibido. En lugares como Pueblo Llano aún se mantiene la preparación de un tipo de tortas denominadas *mantecadas*, las cuales se elaboran con el maíz de la región, leche y mantequilla (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025). También se prepara y reparte un dulce típico: el *curruchete*, que “se hace con la cuajada o el queso sin sal, panela y otros aliños, un dulce que es presentado para esos eventos especiales. A ello se suma el arroz con leche, el dulce de higo y el pan criollo de maíz” (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025).

C. Matrimonio. Es otro sacramento que acompaña la vida de los cristianos y reafirma el nexo familiar. Es un evento que se festeja con un menú especial que puede llegar a incluir sancocho y carne, así como bebidas particulares: *leche de burra* (un ponche andino) para las mujeres y “miche” (licor andino) para los hombres, especialmente para los músicos que amenizan la fiesta. En San Miguel de Mucutuy se encuentran testimonios de “matrimonios

sonados” (I. Rojas, comunicación personal, enero-febrero 2025), donde se reparten carne asada, sopa, licores, café, arroz, yuca, cambures, carne y queso de las aldeas colindantes, entre otros; acompañados de la respectiva “música de cuerda” (violín, cuatro, guitarra y maracas). En la aldea El Guamo también es posible escuchar relatos similares en el marco de una memoria gastronómica que envuelve la integridad y la medida de la fiesta:

En los matrimonios se planificaba un menú que generalmente llevaba un sancocho o carne guisada o asada, para lo cual se sacrificaban reses, gallinas o cochinos, se preparaba bastante leche de burra para brindar, sobre todo las mujeres, los hombres consumían miche, y el pastel que se le encargaba a alguna señora (J. Hernández, comunicación personal, enero-febrero 2025).



Fig. 4. Niña haciendo la Primera Comunión con hábito. Aldea El Guamo. Chiguará. Municipio Sucre (década de los '70) Fuente: Álbum de la Familia Hernández

D. Navidad y la Paradura del Niño. Son celebraciones religiosas importantes en los Andes (Clarac de Briceño, 2008 y 2017), por lo general acompañadas de comida. En Navidad se expresa la alegría compartiendo la mesa y elaborando cada plato entre todos para fortalecer los vínculos familiares y de amistad bajo la mediación de lo religioso, pues toda esa preparación es para celebrar el nacimiento de Jesús. La *hallaca*, en tanto plato central en la gastronomía venezolana, permite reunir a la familia en torno a la cocina, espacio en el que las mujeres se dedican a picar carne, cebolla, pimentón y otros ingredientes, mientras que los hombres colaboran sin miramientos en cada preparación, amarrando o cocinándolas en un lugar muy especial en las casas rurales: el fogón (Salas De Carbonel, 2009). Para la mayoría “es una alegría hacer ese alimento” (M. Ramírez, comunicación personal, enero-febrero 2025),

se introduce en consecuencia un tiempo dentro de otro tiempo, la cotidianidad es puesta en suspenso y desplazada por la fiesta de celebración del “Niño Dios” y el acto de compartir la cena ritual, lo que da paso a mirar la cocina como un espacio cultural que invita a pensar las prácticas sociales tanto histórica como antropológicamente.

Si bien la Iglesia católica no influye directamente en lo que se debe comer o no en la comida de diciembre, es costumbre seguir algunas prácticas del resto del país como el consumo del pan de jamón o una gran variedad de dulces que entran entre las principales recetas del país (Scannone, 1982). Es una época en la cual cada uno tiene “libertad para hacer lo que quiera y pueda en su casa” (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025):

En el campo es muy religiosa la gente, y los días hay que “guardarlos”. El campesino es muy religioso. En la aldea en diciembre no pasaba prácticamente nada, salvo el 25 de diciembre ya que se hacía el pesebre que “lo vestía” la abuela, en comparación con otras celebraciones como la paradura. En la paradura se hace “pan de horno” y el *mute* (maíz pilao con carne) y a la gente se le reparte pan, y comidas que se producen en la región (I. Rojas, comunicación personal, enero-febrero 2025).

Vinculado al nacimiento de Jesús se encuentra la *Paradura*, una ceremonia religiosa y familiar, que marca el fin de la Navidad, la cual consiste en la exaltación, oración y levantamiento de la imagen modelada del Niño Jesús situado sobre un *pesebre* (representación que puede alcanzar distintas dimensiones en su construcción y ocupa un lugar especial durante la temporada decembrina) para poner a la imagen que yace en estado de reposo de pie, simbolizando que ya puede caminar, por lo que es propicio festejarlo con rezos, cantos, alimentos y música tradicional; es una ocasión donde participa la comunidad en devoción y está seguida por un compartir que puede variar dependiendo de la tradición local y la capacidad adquisitiva de las familias.

En la cultura alimentaria la *Paradura* es motivo para disponer con entusiasmo de la mesa de la casa, siendo el *bizcochuelo* el plato central de la celebración, una especie “torta o bizcocho suave y esponjoso hecho de harina, huevos y azúcar” (Cartay y Ablan, 1997, p. 47), el cual se reparte al final del rosario que se reza en honor a los primeros pasos del niño, acompañado de un vaso de vino, lo que constituyen el “brindis”; del cual los padrinos del niño - escogidos por los amos de la casa - se les asignan las mejores porciones. Cabe señalar que en algunos pueblos la *Paradura* es propicia para que se elabore el *pan de horno* y los *buñuelos*, que se reparten a los asistentes. En Navidad, la preparación de la comida se convierte en un acto colectivo en el que participan

todos los miembros de la familia (Presas y Ortiz, 2008). Se preparan hallacas y otros platos típicos, compartiendo, según las personas locales, la alegría de la Navidad. El acto es familiar e involucra alimentos preparados para la ocasión. Como escribe Hernández (2007):

Dentro del período comprendido, la familia organiza la fiesta del Niño Jesús de acuerdo a sus posibilidades. Agasajan a los concurrentes con bizcochuelos, vino, chicha, comidas, dulces caseros y el aguardiente de miche (bebida típica de los Andes). Un decir andino indica: “Paradura sin miche no es Paradura” (Hernández, 2007, p. 19).

Las celebraciones decembrinas de los Andes entrelazan profundamente las prácticas alimentarias con las tradiciones religiosas. Josefina Hernández recuerda que cuando era niña si algún vecino sacrificaba un animal para las preparaciones, solía compartir con sus vecinos más cercanos parte de la carne, y a su vez recibía otro tanto de lo que no tenía, como leche, queso o panela; se le llamaba “dar un bocado” (J. Hernández, comunicación personal, enero-febrero 2025). Actualmente, durante la Paradura, como fiesta hogareña andina, se preparan y comparten alimentos específicos. La organización de la reunión implica agasajar a los “padrinos del niño” e invitados con una variedad de alimentos y bebidas, desde bizcochuelos (si es el caso) hasta bebidas tradicionales como la chicha (bebida espesa cuyo sabor “fuerte” varía dependiendo de su fermentación) y el “miche”; a lo que se suman los dulces caseros. La selección de bebidas incluye opciones como vino, ponche crema y “guarapita”, lo que refleja no solo las costumbres locales sino las posibilidades económicas de las familias (fig. 5).



Fig. 5. Variedad de bebidas andinas en estantería (“miche andino”, “calentado andino”, “chuchuguaza andina”, “miche de hinojo” y variedad de ponches). Mercado Principal de Mérida. Fuente: Registro fotográfico del autor. Trabajo de Campo (2025)

Como escribe Hernández (2007):

Ya construido el pesebre la familia adorna la casa y elige los padrinos y tiene la responsabilidad de agasajar a los invitados con comida, bizcochuelo, chicha y dulce de lechosa e higos. En esta fiesta no falta las bebidas espirituosas como el aguardiente de miche (bebida típica de los andes), pero quienes incorporan el ron y las cerveza. Las bebidas fuertes son repartidas a los caballeros; el vino, el ponche crema y la guarapita son repartidas entre las mujeres, y la chicha y el refresco se dan a los niños. La bebida está sujeta a las posibilidades económicas de la familia y se distribuye al final del ritual. En Caracas, por ser una metrópolis se incorporan bebidas nacionales e internacionales (Hernández, 2007, p. 31).

María Ramírez, de La Venta, señala:

Sigue siendo muy lindo ese compartir que hacen las personas que van a la casa y llevan música de cuatro, maracas guitarra... y cantan versos al niño Jesús, llevan al niño al paseo. Luego viene la comida, pero en algunas partes no se reparte comida sino solarmente el bizcochuelo, el vino y un dulce (M. Ramírez, comunicación personal, enero-febrero 2025).

Hay testimonios que expresan cómo en varias casas en la *Paradura* se daban “hallacas o tunguitas de arroz y carne, sopa de gallina, dulce de lechosa y arroz con leche; majarete, miche o vino” (J. Hernández, comunicación personal, enero-febrero 2025). También se sirven dulces y platos elaborados en la misma casa tales como los buñuelos, el quesillo, el *dulce de Lechosa o papaya*, el *arroz con leche*, el *curruchete*, el *alfondoque* (alfandoque), éste último una “golosina hecha con melado grueso de papelón blanco, al cual se le agregan semillas de anís o un pedacito de jengibre” (Cartay y Ablan, 1997, p. 21); el quesillo y una amplia gama de gelatinas.

En Pueblo Llano, por ejemplo, en torno al *pesebre* y la *Paradura* se sirven aún el arroz con leche, natilla, higos, quesillos, mantecadas y vino; de hecho, aún se recuerda como en épocas anteriores se repartían hasta cigarrillos, pero esta práctica fue desestimada (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025) (fig.6). Finalmente, entre las narraciones aún se recuerda cómo en las antiguas tradiciones de *paradura* se hacía un portal del cual colgaban frutas, dulces, roscas y panes, entre otros, que la gente que concurría a ver el pesebre y a la *paradura* podía tomar con libertad.

Así mismo, en los pueblos de páramo se celebra con clara devoción a San Benito con una gran fiesta en la que se ofrece comida a todos los visitantes. Se preparan hayacas, pan y chocolate, y se matan reses para alimentar a la multitud:

Aquí empieza el año con la celebración de San Benito. Es una de las más grandes celebraciones, que hay aquí en Pueblo Llano. Empieza en la noche del primero de enero hasta la media noche del 2 de enero. Desde hace mucho tiempo vienen comparsas de otros lugares vecinos y organizaciones culturales. A ellos, que vienen de más lejos, se les ofrece el almuerzo o el desayuno. En esta celebración los habitantes de Pueblo Llano se preparan para darles algún tipo de alimento (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025).

Para el caso de la localidad de La Venta existe una cofradía encargada de esta festividad, denominada la “Casa de San Benito”. La dinámica culinaria durante esta celebración es retratada por M. Ramírez:

En esa casa llegan señoras y señores a ayudar porque es mucha la gente que va a comer allá. La idea es que: ¡persona que llega, persona que se le da la comida! Por eso empiezan a hacer los preparativos desde el 29 de diciembre para la fiesta en sí que es el 2 de enero. Ahí se preparan hayacas, se sirve pan y chocolate por esos días. Luego, para la fiesta se matan unas reses para poder alimentar a tanta gente. Hay señores devotos que regalan reses para ese fin porque quieren compartir el alimento. El día de la fiesta comen los turistas, los giros, los que se visten de negro y le bailan a San Benito. Para todos hay comida; como la carne mechada... (M. Ramírez, comunicación personal, enero-febrero 2025).



Fig. 6. Nacimiento en Pueblo Llano/Niño perteneciente a una comparsa recogiendo la colaboración para el 1 de enero, festividad del Niño Jesús. Fuente: Álbum fotográfico de la Familia Rendón

E. Semana Santa. La gastronomía andina venezolana se encuentra estrechamente vinculada a las prácticas religiosas y a las tradiciones familiares, destacando la costumbre de los “siete potajes”, que es la integración de una mesa

caracterizada por al menos siete alimentos que simbolizan las *siete palabras* (*Septem Verba*) que pronunció Jesús en su martirio y sacrificio ritual. Consiste en la preparación de siete platos distintos para compartir el Jueves Santo. La elaboración de alimentos en la denominada Semana Mayor adquiere así un profundo significado religioso y social¹⁰. Entre las prácticas culinarias que persisten, la elaboración de pan casero en hornos de barro sigue siendo habitual en localidades como San Miguel de Mucutuy, reafirmando la continuidad de saberes y costumbres heredadas (fig. 7).



Fig. 7. Sra. Uvencia de Jesús Saavedra de Rojas y sus hijas María Antonia y María Teresa. Elaboración del pan de Semana Santa en horno de barro. Aldea San Miguel. Mucutuy. Municipio Arzobispo Chacón Fuente: Registro fotográfico de Iván Rojas Saavedra

Así, compartir alimentos con los vecinos es una práctica importante durante la denominada Semana Mayor, reflejando un sentido de comunidad y solidaridad. De hecho, en las casas que tienen vacas, la leche y el queso se comparten con aquellos que no tienen, esta costumbre de compartir alimentos refuerza los valores religiosos de caridad y ayuda mutua durante este tiempo sagrado, así como una forma de revalorar el hambre como un objetivo de la misericordia hacia quienes las personas ven como sus semejantes. Como señala Josefina refiriéndose a Chiguará:

10 El ayuno y la abstinencia de carnes rojas, observados por muchos los “días santos”, condicionan la dieta hacia opciones como el pescado salado como plato central, usualmente bagre salado y secado al sol traído de Los Llanos a los que puede agregarse el Chiguire, un roedor cuyo consumo fue autorizado en el mundo colonial bajo la justificación de que al vivir en el agua tiene hábitos anfibios, por ende, no era pecado comerlo, incluso la Iglesia en el periodo colonial autorizó su uso culinario en Semana Santa.

En Semana Santa era habitual el pescado seco comprado en el mercado, se hacía en salsa, así como la ensalada de papas, zanahoria y huevo; los envueltos y la sopa de pan, la chicha de maíz, los dulces de lechosa, el dulce de “cabello de ángel” y “el majarete”. Estas preparaciones eran las típicas del jueves y viernes santo; sobre todo viernes. Durante la semana se ordeñaban las vacas y la leche se compartía igualmente con los vecinos para las preparaciones culinarias que llevaran leche como la sopa de pan y el majarete. En Semana Santa, no se sacrificaba ningún animal, debía hacerse con anterioridad, tampoco se trabajaba en el campo y sobre todo jueves y viernes santo no se ordeñaban las vacas y se dejaba que pastaran los dos días con sus becerritos (J. Hernández, comunicación personal, enero-febrero 2025).

Si bien la Semana Santa incluye restricciones alimentarias, las personas lo ven como un tiempo de recogimiento espiritual y respeto por las tradiciones heredadas de los padres. A pesar de estar en el siglo XXI, hay lugares donde aún se evita trabajar en el campo y se cuentan historias de cómo los abuelos tenían prohibido encender fuego como muestra de respeto y se esgrimía que era “malo bañarse”; persuasiones que eran repetidas generación tras generación para su cumplimiento. Estas prácticas reflejan la importancia de dedicar tiempo a la reflexión religiosa y al cumplimiento de los preceptos católicos. La extensión de estas prohibiciones llegó a incluir prácticas de abstinencia sexual y moderación en las actividades lúdicas de envite y azar.

En tal sentido, la forma de comer en los Andes venezolanos durante la Semana Santa no trata solo de los alimentos que se consumen (o no), sino también de las creencias, valores, saberes y sabores que la acompañan como herencia colonial (Amonio y Molina, 2017). Desde el ayuno y la abstinencia hasta la preparación y el intercambio de alimentos, cada aspecto de la gastronomía refleja la profunda conexión entre la historia, la comida y la fe durante este tiempo sagrado (Lovera, 1988); si bien se habla de la práctica de los siete potajes, se evita caer en un pecado capital: la gula (Carrera, 2005).

Durante la Semana Santa, tanto las preparaciones gastronómicas como las prácticas cotidianas experimentan una marcada reconfiguración. Entre el lunes y el viernes Santo se adopta una forma distinta de cocinar y alimentarse, y testimonios locales relatan que, en el pasado, se interrumpían labores como el trabajo en los barbechos por respeto al carácter sagrado de la fecha. Dentro de ese mismo marco de creencias, las personas evitaban bañarse en los ríos para no “convertirse en pescado”, reforzando las restricciones simbólicas propias del tiempo litúrgico (I. Rojas, comunicación personal, enero-febrero de 2025). La

práctica del ayuno —originalmente limitada a pan y agua— evolucionó con el tiempo a pan con chocolate (que incluye el uso del cacao artesanal), mientras que el resto de las comidas permanecen abundantes, destacando preparaciones como el dulce de naranja, la maicena y el majarete. Todas estas expresiones culinarias y conductuales se entrelazan con las misas en el pueblo y con la hospitalidad como valor cristiano, conformando un tejido ritual que combina devoción, cohesión social y continuidad de la tradición andina.

El imaginario católico propio de la Semana Santa impacta directamente en la propuesta gastronómica merideña. El pescado, traído desde otras latitudes hasta los centros urbanos y pueblos, se convierte en un símbolo esencial dentro de las prácticas alimentarias de los Andes venezolanos. Como señala J. Hernández, “los dulces con lechosa y frutos del huerto también son apetecidos y forman parte del tipo de comidas que se reparten” (comunicación personal, enero-febrero de 2025). En conjunto, preparaciones como el pescado seco, la ensalada de papas, zanahoria y huevo, los envueltos, la sopa de pan, la chicha de maíz y los dulces de lechosa reconfiguran las mesas andinas, variando según la tradición familiar y la disponibilidad de productos locales.



Fig. 8. Fogón andino. Casa de la Familia Fernández Lobo. San José del Sur. Municipio Campo Elías Fuente: Registro fotográfico del autor. Trabajo de Campo (2024)

F. Enfermedad, funerales, novenarios y velorios. En el contexto de este ciclo vital, la finitud en el marco de la vida cristiana supone un tipo de relación especial con la enfermedad, el final de la existencia y los rituales que acompañan este cierre como la extrema unción. Cuando alguien enferma es habitual expresar cuidado y solidaridad mediante la entrega de alimentos, como pan, café, frutas o jugos. Antes de ofrecerlos, se consulta a los familiares sobre las recomendaciones dietéticas indicadas por el médico, procurando

ajustarse a ellas. Entre los obsequios más comunes figuran caldos o consomés de pollo, pichón de paloma e infusiones de ramas, preparados con la intención de fortalecer, reconfortar y favorecer la recuperación del enfermo. En los pueblos se estila el compartir un pan al visitar a un enfermo “las personas no llegan con las manos vacías” (M. Ramírez, comunicación personal, enero-febrero 2025); cuando se visita un enfermo se ejerce un valor cristiano el cual va acompañado de un gesto que se traduce en alimentos.

En esta oportunidad se sirven sancochos, carne guisada o hayacas, café, chocolate con pan, dulce de arroz con leche y “miche” (J. Hernández, comunicación personal, enero-febrero 2025). En los velorios se brinda todo tipo de comidas, muchas veces se dan *hallacas*, hervidos de gallina, pan, café, infusiones, chocolate, jugos y dulces elaborados en la comunidad con los productos del campo. Cuando fallece un niño, se le considera un ángel y se le vela con cantos y música (J. Sánchez, comunicación personal, enero-febrero 2025) (fig.9). Se prepara comida y se canta para festejar “que un nuevo ángel va al cielo”; una expresión del folklore local (Domínguez, 1974). Algunos testimonios expresan:

Cuando un niño fallece antes de los 10 años, hay la costumbre de vestirlo con una túnica, ponerle corona y adornarlos con flores y se vela toda la noche, como si fuera un adulto, pero con música y cantos; durante la noche se brinda comida a los participantes. (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025).

Es la costumbre de los pueblos de preparar una comida y dar esa comida a las personas que están ahí acompañando a los familiares del niño; por lo menos hasta los doce años (M. Ramírez, comunicación personal, enero-febrero 2025).

En mi aldea de El Guamo cerca de Chiguará, en los velorios de angelito se prepara carne guisada de res o de cochino de la casa, o hayacas, con verduras, abundante café, chocolate, pan y miche para los caballeros (J. Hernández, comunicación personal, enero-febrero 2025).

La comida que se reparte es normal, la que esté disponible, las mujeres se van a la cocina a preparar y servir; en el campo nunca falta la comida (I. Rojas, comunicación personal, enero-febrero 2025)

La religiosidad popular en los Andes venezolanos se manifiesta en la importancia de la comunidad y la solidaridad en la alimentación. Compartir la comida es una forma de expresar la fe y fortalecer los lazos sociales. La abundancia y la escasez de alimentos son temas recurrentes, y se valora el no rechazar ni botar la comida. La alimentación en los entornos rurales andinos está llena de simbolismo y significado religioso. El pan, por ejemplo, tiene una

fuerte simbología en el cristianismo católico (pan nuestro de cada día; banquete de sacrificio; pan sin levadura, etc.). El ayuno se considera una práctica de fe que permite la mortificación del cuerpo para la exaltación del alma. En tal sentido, la religiosidad popular y las formas de alimentación en los entornos rurales andinos están estrechamente relacionadas, formando un sistema complejo de creencias, costumbres y prácticas sociales. La alimentación no es solo una necesidad física o un derecho humano (González, 2021), sino expresión de fe, solidaridad y conexión con la comunidad y con lo divino.



Fig. 9. Velorio de angelito (Pedrito Sánchez). Aldea San Rafael de Tabay. Municipio Santos Marquina (1983) Fuente: Álbum de la familia Sánchez

En este sentido, se puede señalar que la religiosidad popular en los Andes venezolanos, específicamente en Mérida, entrelaza íntimamente las prácticas alimentarias rurales, desde la concepción hasta las solemnidades *post mortem*. Esta relación se manifiesta en la incorporación de elementos religiosos en la vida cotidiana, donde la comida trasciende su función reconstituyente para convertirse en un símbolo de fe, solidaridad y conexión comunitaria. Esta dinámica ha persistido, evidenciándose cambios y permanencias, adaptándose a los cambios sociales y económicos, pero conservando sus raíces en la cosmovisión andina y el catolicismo.

Durante las celebraciones religiosas, se evidencia una mezcla de herencias hebreas y grecolatinas que envuelven las tradiciones andinas (no puras), donde ciertos alimentos son vedados mientras que otros son exaltados o sustituidos. En este contexto, la hospitalidad andina se manifiesta como una virtud cristiana, donde compartir la comida (arepa de trigo, cuajada, café, huevos revueltos, guarapo de panela, pan y chocolate, entre otros) es una expresión de

solidaridad con el necesitado y una atención al hambriento, una muestra de lucha contra la carencia y la injusticia que manifiesta una profunda carga simbólica con las parábolas de Jesús sobre la alimentación y la hermandad en la escena de la multiplicación de los peces y los panes.

La *ofrenda* en la misa, como un elemento clave, tiene un destino social, reflejando la solidaridad con los más necesitados. La simbología del pan es central en el cristianismo católico, representando, según esta creencia, el “cuerpo de Cristo”. La transubstanciación del pan y el vino en la Eucaristía, que rememora “la última cena”, es representación en acto público de algo que fue privado, pero que en la misa busca servir de alimento del alma para el creyente (Basurko, 1997).

En este contexto, la comida se convierte en un medio para exponer la fe y fortalecer la hermandad, donde las parábolas sobre la alimentación y la solidaridad cobran vida. “El buen católico colabora con las necesidades que se presentan en un pueblo agricultor como Pueblo Llano” (C. Rendón, comunicación personal, enero-febrero 2025), en donde se acostumbra a llevar a la Iglesia lo que cada uno puede y estar dispuesto a donar alimentos y otras cosas con la intención de que por medio de la Iglesia se ayude a la gente.

Un patrón similar se observa en los ritos funerarios, donde los rezos del rosario suelen ir acompañados de comida, adquiriendo un significado especial. Es costumbre que la familia doliente comparta alimentos con los *rezanderos*, incorporando en el responso del difunto elementos doctrinales y no doctrinales asociados al acto de compartir. La creencia en el regreso del *finado* —reminiscente de tradiciones medievales— también influye en estas prácticas: así, mientras circulan bebidas y café, los presentes evocan la vida del fallecido y comentan el estado de su alma, pronunciando su nombre seguido de un “¡Alma Bendita!” para no ofenderlo.

A la luz de lo observado, es posible identificar un desplazamiento de elementos eclesiásticos formales hacia una religiosidad popular que incorpora, adapta o subvierte lo prescrito por la norma sin desarticular el núcleo de la creencia o la devoción. Lejos de obstaculizar la fe, lo doctrinal se entreteje con prácticas heredadas de culturas originarias, dando lugar a un hibridismo o sincretismo que integra los valores de la religión católica con hábitos y significados locales. Si bien el marco de referencia inmediato proviene de las tradiciones alimentarias asociadas al cristianismo y al imaginario colonial —

todavía presente como hipotexto—, las formas concretas en que se celebran los eventos de fe en las localidades responden también a raíces prehispánicas, que dotan a cada comunidad de atributos y matices propios dentro de un imaginario cultural popular.

El vínculo entre religiosidad y prácticas alimentarias supone un respeto profundo a los dones divinos y refleja una cosmovisión popular donde lo sagrado se amalgama con creencias generadas y adoptadas a lo largo de procesos históricos complejos, que enlazan tiempos prehispánicos, coloniales y contemporáneos. La relación entre fe, uso de la tierra y aprovechamiento de productos agrícolas locales adquiere nuevas dimensiones cuando se interpreta desde la historia alimentaria, en diálogo con nociones como hambre, ayuno y pecado, vinculadas a concepciones sobre la salud y la enfermedad del alma. Esta religiosidad persiste, aunque tensionada por la secularización y el debilitamiento de ciertas creencias, lo que genera transformaciones significativas en la vida cotidiana. Desde esta intersección entre historia y antropología, la alimentación puede ser comprendida y narrada como un proceso cultural de larga duración (Vargas, 2021).

Conclusiones

El estudio de la alimentación en contextos histórico-culturales como el andino, es significativo por su rol en el sostenimiento de la vida, en la estructuración del gusto y en sus dimensiones económicas, sociales, culturales, físicas y psicológicas. En tal sentido, es importante distinguir entre las descripciones simples y los análisis profundos referidos a las interacciones entre alimentación y religiosidad en contextos culturales específicos, así como en lugares donde se han producido y transmitido estas tradiciones. La cultura alimentaria andina está marcada por sistemas de valores y representaciones que llegan a establecer formas y hábitos particulares del acto de comer y de compartir socialmente los alimentos.

Las prácticas alimentarias asociadas a los procesos históricos y sistemas de creencias complejos fijan pautas para la obtención o producción de alimentos, para la preparación y valor agregada de los mismos, y para una valoración estética, degustativa y funcional del consumo de los alimentos; lo que permite estudiar los vínculos de los alimentos con las ideas religiosas que le otorgan sentido en determinados momentos de la vida social.

En el caso estudiado, el catolicismo juega un papel primordial en las zonas rurales o campesinas de Mérida, donde muchas de las festividades y conmemoraciones están ligadas al calendario religioso católico. Por consiguiente, las costumbres andinas no están exentas de articulaciones rituales que incluyen, como es de suponer, el uso y disposición de comidas. De esta manera, se crea un ambiente religioso que enmarca actos devocionales donde los creyentes comparten alimentos y formas de preparación locales y foráneas como producto de las dinámicas de circulación de alimentos interregionales (e internacionales) apropiados dentro de espacios de socialización.

Como se ha mostrado a partir de los testimonios orales y otros documentos ligados a los ciclos vitales de la cultura andina, desde el embarazo y el nacimiento hasta la muerte (incluyendo episodios que van más allá de la defunción dando paso a encuentros para la oración como los novenarios), se realizan preparaciones que acompañan estos momentos. Así, el nacimiento, los bautizos, las primeras comuniones, la Navidad, día de Reyes, Semana Santa y hasta las honras fúnebres se constituyen en un ejemplo. El tiempo de socialización de las prácticas rurales del campo merideño se ve impactado por las formas de organización y restructuración de los vínculos que se establecen por intermedio de estos actos, además remiten a una concepción de la moral de las comunidades andinas, jugando un papel fundamental en las prácticas católicas de los contextos rurales relacionándose con la economía local.

La religiosidad popular influye de esta manera en cómo se preparan comidas específicas, denotando la solidaridad y capacidad financiera de las familias, llegando a ser muchas veces un acto de prestigio y exhibición social. El estudio llevado a cabo deja ver cómo los alimentos y el propio acto de comer no solo satisface las necesidades físicas y biológicas, sino que funcionan como un medio para organizar y dar sentido al mundo a través de sistemas de valores de clasificación, pautas y prescripciones instituidas por la religión predominante; hecho que cobra un especial sentido en los imaginarios culturales instituidos.

En este entramado de interacciones, se abren nuevos campos de interpretación sobre la cultura alimentaria, entendida como un cruce de temporalidades y sentidos. En las zonas rurales de Mérida, las costumbres locales, las tradiciones heredadas y la cosmovisión andina se entrelazan con la fe católica predominante y con otras formas de hibridación cultural, trascendiendo los límites de lo estrictamente canónico sin perder la dimensión sagrada del alimento. Este sistema de valores y prácticas, nutrido tanto por códigos

neotestamentarios como por saberes y simbolismos de raigambre prehispánica y colonial, encuentra una de sus expresiones más singulares en una dulcería de carácter excepcional. En conjunto, los alimentos y las prácticas estudiadas amplían la historia de la alimentación en la Venezuela profunda y configuran una lectura geocultural en la que usos, funciones y representaciones se revelan estrechamente vinculados a lo religioso.

Referencias

Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación. *Anales de Antropología*, 48(1), 11-31. doi: [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70487-4)

Aguilar, P. (2012). *El sistema cultural de la alimentación. Una aproximación de la teoría para los estudios de antropología de la alimentación*. Editorial Académica Española (10 Junio 2012)

Amodio, E., & Molina, L. (Eds.). (2017). *Saberes y Sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*. Centro Nacional de Estudios Históricos.

Aróstegui, J. (1994). *La Investigación Histórica. Teoría y Método*. Editorial Crítica.

Basurko, X. (1997). *Para comprender la Eucaristía*. Editorial Verbo Divino.

Burke, P. (2004). *¿Qué es la Historia Cultural?* Paidós.

Burke, P. (2013). *Hibridismo cultural*. Akal.

Burke, P. (2001). *Visto y no visto. El uso de la imagen como documento histórico*. Crítica.

Carrera, G. (2005). *Elogio de la Gula*. Grupo Editorial Norma.

Cartay, R. (1988). *La mesa de la meseta. Historia gastronómica de Mérida*. MERENAP.

Cartay, R. (1991). *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo. (Vol. 2)*. Universidad de Los Andes, Fundación Polar.

Cartay, R. (1999). *El pan nuestro de cada día*. Fundación Bigott.

Cartay, R. (2010). *Entre gustos y sabores: costumbres gastronómicas de Venezuela*. Fundación Bigott.

Cartay, R. (2021). Breve reseña histórica de la hallaca en Venezuela, con especial referencia a la hallaca merideña. *Prospectiva*, 2(02), 22-30. Recuperado de: <https://revista.uny.edu.ve/ojs/index.php/en-prospectiva/article/view/178>

Cartay, R. & Ablan, E. (1997). *Diccionario de Alimentación y Gastronomía en Venezuela*. Caracas: Fundación Polar.

Cava, A. (2019). La cultura del gusto. La alimentación entre representaciones y conexiones. *Barataria. Revista Castellano-Manchega de Ciencias Sociales*, (26), 121-133. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/journal/3221/322161687007/html/>

Clarac de Briceño, J. (Comp.) (2008). *Mérida a través del tiempo*. Universidad de Los Andes.

Clarac de Briceño, J. (2017). *Dioses en exilio*. Fundación Editorial El perro y la rana.

Cuevas, L. (2004). *Espacios dialógicos. Espacios culturales*. Actual: Universidad de los Andes. Recuperado de: <http://epublica.saber.ula.ve/index.php/actualinvestigacion/article/view/3109>

Cuevas, L. (2003). Pueblos, voces e imágenes de los Andes. *Presente y Pasado. Revista de Historia*, Año 8. Volumen 8. N°16, Julio-Diciembre, Universidad de Los Andes. 89-105. Recuperado de: <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/presenteypasado/issue/view/1345/showToc>

Cunill Grau, P. (2007). *Geohistoria de la Sensibilidad en Venezuela (Vols. 1-2)*. Fundación Polar.

Domínguez, L. (1974). *Dos aspectos del folklore de los andes. Paradura del Niño. Velorio de Angelito*. INCIBA, Instituto Nacional de Folklore.

Duque, A. H. (2017). *San Benito y la identidad cultural andina. Comunidades de las cuencas altas merideñas y trujillanas*. Arquidiócesis de Mérida, Archivo

Arquidiocesano de Mérida-AAM.

Eliade, M. (2014). *Lo sagrado y lo profano*. Paidós.

Febres, T. (2005). *Clave histórica de Mérida. Alcaldía Bolivariana del Municipio Libertador*. Biblioteca Nacional Febres Cordero. Universidad de Los Andes. Publicaciones del Vicerrectorado Académico.

Febres, T. (2011). *Cocina Criolla o guía de ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto*. Universidad de Los Andes.

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Recuperado de: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es.

González, X. (Comp.). (2021). *Conocimiento y soberanía: la alimentación como derecho humano Memorias de la Primera Jornada de Investigación, Conocimiento y Soberanía Alimentaria de la Red de Centros Clacso*. Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología (Mincyt), Centro de Estudio de Transformaciones Sociales del Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas (CETS-IVIC), Instituto de Altos Estudios Bolívar-Marx (Iaebm).

Hernández, R. (2007). *Paradura del Niño Jesús (fiesta hogareña andina)*. El perro y la rana.

León, R. (1954). *Geografía gastronómica venezolana*. Ediciones Garrido.

Los pueblos del sur de Mérida: donde el tiempo se detuvo. (s/f). Editorial Arte, ExxonMobil de Venezuela.

Lovera, J. (1988). *Historia de la alimentación en Venezuela*. Monte Ávila Editores.

Lovera, J. (2006). *Gastronuatas. Ensayos sobre temas gastronómicos*. Fundación Bigott.

Montet, P. (1993). *La vida cotidiana en Egipto*. Ediciones Temas de Hoy.

Picón Salas, M. (1991). *Viaje al Amanecer/Las Nieves de Antaño. Pequeña Añoranza de Mérida*. Asamblea Legislativa del Estado Mérida.

Presas, M., & Ortiz, P. (2008). *Mérida Profunda I. festividades Navideñas*. Universidad de Los Andes.

Rojas, B. (2000). *Cuerpo y enfermedad en Mucuchíes (Edo. Mérida-Venezuela)*. Universidad de Los Andes, Maestría en Etnología.

Rojas, B. (2021). Cuerpos tiernos y abiertos: embarazo y parto entre las mujeres campesinas de Mucuchíes. En Mejías, A. & García, C. (Eds.), *Antropologías hechas en Venezuela. Asociación Latinoamericana de Antropología*, Red de Antropologías del Sur.

Salas De Carbonel, J. (2009). *Caminos y Fogones de una familia merideña*. Fundación Empresas Polar.

Scannone, A. (1982). *Recopilación de recetas*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/slideshow/armando-scannone-recopilacin-de-recetas/8464728>

Samudio, E. (1988). *El trabajo y los trabajadores en Mérida colonial. Fuentes para su estudio*. Universidad Católica del Táchira.

Uslar, A. (1990). La hayaca, Como manual de historia. En Subero, E. (Comp.), *Cuarenta Ensayos* (pp. 211-216). Monte Ávila Editores.

Vargas, I. (2021). Historiando la alimentación como proceso cultural. En González, X. *Conocimiento y soberanía: la alimentación como derecho humano Memorias de la Primera Jornada de Investigación, Conocimiento y Soberanía Alimentaria de la Red de Centros Clacso Venezuela*. Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología (Mincyt), Centro de Estudio de Transformaciones Sociales del Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas (CETS-IVIC), Instituto de Altos Estudios Bolívar-Marx (Iaebm).

Wight, F. (1981). *Usos y costumbres de las tierras bíblicas*. Editorial Portavoz.

Fuentes orales:

Rendón, C. (enero, febrero 2025). Oriunda de la Población de Pueblo Llano (Mérida-Venezuela). [Entrevista 1].

Ramírez, M. (enero, febrero 2025). Oriunda de la población de La Venta (Mérida-

Venezuela). [Entrevista 2].

Sánchez, J. (enero, febrero 2025). Oriunda de la aldea de San Rafael de Tabay (Mérida-Venezuela). [Entrevista 3].

Hernández, J. (enero, febrero 2025). Oriunda de la población de Chiguará (Mérida-Venezuela). [Entrevista 4].

Fernández, E. (enero, febrero 2025). Oriundo de la Población de San José del Sur (Mérida-Venezuela). [Entrevista 5].

Rojas, I. (enero, febrero 2025). Oriundo de la población de Mucutuy (Mérida-Venezuela). [Entrevista 6]

Fuentes gráficas:

Álbum familiar de la Familia Rendón (Pueblo Llano).

Álbum familiar de la Familia Ramírez Alarcón (La Venta).

Álbum familiar de la Familia Sánchez (San Rafael de Tabay).

Álbum de la Familia Barrios (San Rafael de Tabay).

Álbum familiar de la Familia Hernández (Chiguará).

Fotografías del Sr. Iván Rojas Saavedra (Mucutuy).

Registro audiovisual del trabajo de campo del autor (Mérida) (2024-2025)

Entre santos, dioses y la gente: La fiesta y la comida. Tradición culinaria y fiestas patronales en algunas comunidades de Ixmiquilpan y Orizabita

María Angélica Galicia Gordillo ¹

RESUMEN

Para abordar la religión otomí es necesario reconocer que es producto del sincretismo desarrollado a lo largo de la historia de este grupo, lo que explica la existencia de elementos mesoamericanos compartidos y relaciones interculturales que en combinación dan como resultado manifestaciones propias del grupo. Este trabajo es producto de un largo proceso de reconocimiento de las formas culturales expresadas en el proceso festivo de dos regiones que funcionan como núcleos devocionales hierofánicos representados desde la figura de cristo, sus formas rituales y, desde luego, la comida como uno de los aspectos centrales que combina el ritual, el mito, la fiesta y la cohesión social. A partir de tres apartados y desde un análisis simbólico estructural de la cratofanía del cristo de Jalpan venerado en Ixmiquilpan, y del cristo del Buen Viaje, venerado en Orizabita, ambos de Hidalgo, se aborda esta interrelación entre fiestas patronales, ritualidad, comida, función social e identidad.

Palabras clave: Otomí, Hidalgo, fiestas patronales

¹ Investigaciones Antropológicas, UNAM, email: mangelicagalicia@comunidad.unam.mx

Among saints, gods and people: Festivals and food. Culinary tradition and patron saint festivals in some communities of Ixmiquilpan and Orizabita

ABSTRACT

To approach the Otomi religion, it is necessary to recognize that it is a product of the syncretism developed throughout the history of this group, which explains the existence of shared Mesoamerican elements and intercultural relations that, in combination, result in the group's own manifestations. This work is the product of a long process of recognizing the cultural forms expressed in the festive process of two regions that function as hierophanic devotional centers represented by the figure of Christ, its ritual forms, and, of course, food as one of the central aspects that combines ritual, myth, celebration, and social cohesion. Based on three sections and a structural symbolic analysis of the cratophany of the Christ of Jalpan venerated in Ixmiquilpan, and the Christ of Buen Viaje, venerated in Orizabita, both in Hidalgo, this interrelationship between patron saint festivals, ritual, food, social function, and identity is addressed.

Keywords: Otomi, Hidalgo, patron saint festivals.

La fiesta y la cosmovisión otomí

Hasta la actualidad, las manifestaciones religiosas otomíes y la organización del cosmos se fundamentan en un principio dual, algunas veces antagónico, pero siempre complementario que, de acuerdo con Galinier, llega a repercutir en la organización social (Galinier, 1987, p. 122-126.), y justifica las actividades de los individuos conforme a su género y edad. La figura del padre y la madre (Zi dada-Zi nana), sintetiza esta forma de valorar el cosmos. Carrasco (1986) por su parte, señala que la religión de los pueblos otomianos de la antigüedad, se basaba en la adoración de dioses personales representados en forma de ídolos, que simbolizaban un oficio o fuerza natural y que estaban asociados con un antepasado. Las dos primeras deidades estaban en estrecha relación con la pareja creadora representados por el dios del fuego y la diosa de la luna y de la tierra (Carrasco, 1986, p. 136-137).

La cosmovisión entendida como el sistema culturalmente construido de representaciones y prácticas sociales de organización de su experiencia del mundo natural, social y sagrado; articula el tiempo, el espacio y la vida colectiva a través de rituales y símbolos (Broda, 1991, 2001); integra en sus principios de orden, la dualidad y las entidades anímicas (López Austin, 1996, 2016); y se resignifica principalmente en las expresiones de religiosidad popular y en los procesos de sincretismo (Báez-Jorge, 1998, 2013). Desde esta base, a través de

la cosmovisión los otomíes o Hñä-hñu² explican y significan el medio ambiente en que viven e interactúan, su forma y funcionamiento, así como las ideas que expresan respecto de la posición y el papel que tienen y deben cumplir los seres humanos en el ámbito natural y social (Báez-Jorge, 1988), tiene su fundamento en la religiosidad y se expresa en los rituales festivos. Este orden cósmico permite el cumplimiento del ciclo vital y la supervivencia cultural del grupo. A través de los rituales dirigidos a las fuerzas que mueven el mundo, se garantiza el funcionamiento armónico de la naturaleza, evitando situaciones caóticas que puedan desencadenarse si éste se llega a romper. En la cosmovisión de los otomíes de Ixmiquilpan, la serie de santos católicos introducidos en sus creencias y la naturaleza antropomorfizada, forman parte de esas fuerzas divinas que mueven al mundo, por esta causa muchos de los rituales que se realizan van dirigidos a estos seres y a la liberación de sus fuerzas o dones y asegurar la continuidad de la naturaleza, de los humanos y de los propios dioses.

En términos generales “todos los grupos otomíes tienen en común el mismo fondo de divinidades de origen prehispánico, pero se singularizan por la devoción al santo de la comunidad, al que le atribuyen a veces características de los antiguos dioses” (Galinier, 1987, p. 112) , en este caso, relacionados con el crecimiento y cosecha de algunas plantas como el maíz. De acuerdo con Galinier, el calendario otomí “está marcado por grandes ritos, entre los cuales se encuentran las fiestas de los santos del calendario católico, que sirven como guías en las diversas etapas de los trabajos” (p. 365), fiestas coincidentes con el proceso de siembra, crecimiento y cosecha de plantas como el maíz, el frijol y la calabaza, así como el tiempo de las flores que adornan los altares en diferentes momentos, acompañados necesariamente con alimentos específicos de las festividades. Con esta base, se pueden evidenciar tres ciclos rituales que responden al culto de deidades asociadas con el ciclo agrícola: el primero vinculado con el período de siembra y cosecha (concentrado en las imágenes de Cristos principalmente); el segundo, relacionado con el culto a deidades secundarias diversas relacionadas principalmente con el ciclo de crecimiento del maíz³, y el tercer ciclo correspondiente a la cosecha, el desecamiento de la planta y la obtención de semillas para la siembra.

Como resultado del trabajo etnográfico desarrollado en la zona, concluimos se delimita el área de estudio a partir de un criterio religioso,

2 Forma como se autodefinen los grupos del Ixmiquilpan

3 Primer ciclo va de febrero a mayo; el segundo ciclo va de junio a septiembre, y el tercer ciclo de octubre a enero.

basado en la relación festivo patronal que guardan diversas comunidades en torno a una comunidad principal, a la que denominamos *cabecera de festejo* (Galicia 2002), término construido desde la lógica que guardan las comunidades a partir de la organización religiosa de los pueblos con relación a un espacio organizado a partir de las fiestas que en su mayoría trasciende el espacio político de delimitación municipal. Son las mayordomías del pueblo cabecera de festejo quienes deciden la inclusión de los pueblos participantes en su fiesta, dependiendo de la importancia regional de su santo. En este caso, los cristos de Jalpan y el del Defay mantienen la superioridad regional. Es importante resaltar cómo el factor espacial derivado de la organización de la fiesta patronal funciona como vehículo de relaciones intercomunales, expresadas en un espacio concreto a través de la ritualidad. Se trata porciones territoriales que adquieren nombre y forma a través de la expresión cultural que cada comunidad le otorga. De este modo, como señala J. L. García cuando refiere que el uso de “la territorialidad no sólo abarca derechos sobre la utilización del territorio, sino también las limitaciones o restricciones a utilizarlo” (Citado por González Alcantud, 1989, p. 197), y la forma como es nombrada o “semantizada” (*Ibidem*). Es decir, la extensión territorial es socializada y semantizada lingüísticamente desde los referentes particulares a cada grupo. Por otro lado, “la cualidad de ser de una región, remite a la identificación consciente, cultural, política y sentimental, que grandes grupos de personas desarrollan con ciertos espacios a través del tiempo” (Van Young, 1991, p. 102). Bajo esta perspectiva, definir una región puede resultar tan variado como enfoques y problemas de conocimiento se planteen. Sin embargo, José Velasco Toro (1987) señala que siempre se observará una organización del espacio, de la dinámica económica y del tiempo vivido, así como de lo cotidiano, un repertorio de señales de identidad que funciona como evidencia social de reconocimiento y jerarquía.

Las manifestaciones religiosas populares al formar parte de este complejo sistema de influencias y relaciones son capaces de articular dentro de las expresiones rituales, a grupos sociales, instituciones, organizaciones, comunidades enteras, hacia un centro de convergencia (un santuario, un santo, una parroquia, etc.), que para este caso son las cabeceras de festejo (Ixmiquilpan y Orizabita), distinguiéndose por que en ellas convergen gran cantidad de comunidades durante su fiesta patronal. Estas cabeceras de festejo llegan a concentrar cuarenta y cuatro comunidades para el caso de Ixmiquilpan⁴, y

4 Bangandhó, Barrio de Jesús, Botenguedhó, Cantinela, Cañada Chica, Cerritos, Dios Padre, El Arenalito, El Mandhó, El Oro, El Sáuz, El Nith, El Barrido, El Tablón, El Tephé, El Dextho, El Maye, El Botho, El Alberto, Eranfri, Fithzi, Garambullo, Humedades, La Era, La Estación, La Otra Banda, La Reforma, López Rayón, Maguey Blanco, Nequetejé, Panales, Pueblo

veintinueve para el caso de Orizabita⁵.

Dentro de un esquema general, una cabecera de festejo se caracteriza por:

- Ser núcleo de convergencia de varias comunidades durante su festejo patronal, al que se le considera la fiesta más grande e importante.
- Por mantener una relación “familiar” entre los distintos santos y comunidades, constituyéndose como el centro no sólo festivo sino social en torno al cual se mueve esa gran familia.
- Porque como sede del símbolo central, ratifica la extensión del territorio no sólo comunal sino también religioso, mediante la inclusión o exclusión de los participantes durante su festejo patronal. Ser o no invitadas por los mayordomos, permite reconocer los lazos de unión entre el núcleo festivo y las comunidades aledañas⁶.
- Porque mantienen una relación estrecha con alguna de las comunidades que convergen en los festejos, observando que estas localidades utilizan algún momento de la fiesta de la cabecera como marcadores de tiempo que señalan el inicio de sus fiestas, como es el caso de Ixmiquilpan con San Nicolás y Orizabita con el Defay.

Fiestas, vida ritual y mitos

Es innegable que alrededor del hecho religioso emergen relaciones hilogénicas (Eliade, 1981, p. 185) que permiten emerger mitos y leyendas llenas de virtudes hierofánicas (Eliade 1981:189) que dentro de un mundo de

Nuevo, Puerto de Bangandhó, Quiterio, Remedios, San Antonio, San Antonio Sabanillas, San Juanico, San Nicolás, San Miguel Carrizal, San Pedro Capula, Taxadhó, Xuchitlán, y la propia Ixmiquilpan.

5 Cuesta Colorada, Dexní, Dezha, El Banchú, El Bingú, El Decá, El Defay, El Durazno, El Espino, El Espíritu, El Gundhó, El Huacrí, El Mandhó, El Meguí, El Nogal, El Olivo, Granaditas, La Bonanza, La Palma, Lagunita, La Pechuga, El Manantial, Agua Florida, Naxtey, Puerto del Dexthí, Puerto Miranda, San Andrés, San Juanico, Xajay y la propia Orizabita.

6 En este sentido, los grupos protestantes no son invitados a la fiesta, ni considerados dentro de la organización de esta. En Orizabita encontramos a la colonia de “Villa de la Paz”, formada recientemente por familias evangélicas, que para que no se les obligue a pagar por la fiesta, decidieron formar su propia colonia. En la comunidad del Defay es aún más complicada la situación, porque la comunidad se encuentra dividida en dos partes, los católicos y los evangélicos y cada vez, el aumento del protestantismo y la consiguiente disminución del catolicismo provoca que el costo de la fiesta se presente como un verdadero problema. Evidentemente ni Villa de la Paz, ni la mitad evangélica del Defay son invitados a participar en la fiesta y por tanto no son considerados miembros de la comunidad otomí. De hecho, se les llama “hermanos separados”, o “los separados”.

cognición, genera modelos de realidad (Buxó, 1989; Eliade, 1981), haciendo posible la construcción de representaciones mentales de seres sobrenaturales: “Una vez formada esta representación interior, no sólo es parte de nuestra forma de ver el mundo, sino también producir toda suerte de emociones, motivaciones” (Buxó, 1989, p. 207-210) y creencias, pero ante todo, permite construir todo un sistema de acción, de vida social que implica una activa participación comunitaria a partir del ritual (Broda 2001).

Los rituales como acción concreta certifican la existencia de las representaciones mentales de seres sobrenaturales que en la región de estudio, son manifestados como Dioses y Santos.

Especialmente cuando las manifestaciones religiosas han pasado por un proceso sincrético, se obtiene un reacomodo de las estructuras religiosas, que para López-Austin (1997), es producto de una forzosa adaptación de las creencias.

Es innegable que las manifestaciones cristológicas de la región otomí de Ixmiquilpan son producto de un reacomodo del sistema de creencias mencionado por López Austin, dando como resultado su particular interpretación solo posible de expresar a través de las fiestas patronales, guardando, sin embargo, características constantes de toda fiesta:

- a) La capacidad de convocatoria y concentración de la gente, que par a Durkheim, provoca una exaltación colectiva de cada individuo que hace que se sienta participante en este mudo y momento festivo (Citado por Fribourg, 1983, p. 10).
- b) La apropiación del espacio desde la idea de territorialidad y aprehensión del espacio material, simbólico y lingüístico. (Procesiones, peregrinaciones, entre otros)
- c) El trabajo ritual comunitario Dividido por género y edad.
- d) La comida, la bebida y su representación simbólica por un santo. (el acto de ofrendar y compartir)

La capacidad de convocatoria y la apropiación del espacio y la territorialidad

Las procesiones se cuentan entre los aspectos más importantes de las fiestas patronales de la región de Ixmiquilpan, siendo una importante compenetración de la gente con el espacio físico celeste y terrestre, donde se

manifiestan los diferentes formas de apropiación. En una procesión se convoca a la gente a través del sonido de los cohetes y el repicar de las campanas. El sonido, la luz, el incienso y los cohetes son formas de apropiación del espacio celeste en conexión con el terrestre. Una vez reunidos, se distribuyen las imágenes y las ofrendas de acuerdo con la edad y género de los y las asistentes. La procesión recorre las principales calles de la comunidad y algunos altares temporales o fijos, que sirven como descanso. Antes de terminar el recorrido, la gente se concentra en el atrio de las iglesias para ingresar.

Los caminos utilizados durante la procesión se distinguen de otros por los adornos que coloca la gente. Aunque físicamente se trate de *una vereda* o *un camino* que todo mundo utiliza para acceder a la comunidad o para llegar por carretera, en el momento que pasa la gente con la imagen del santo, se convierte en un espacio sagrado. El espacio ahora será ocupado por las imágenes, la comitiva, los cohetes, la música y los rezos. Será transformado con adornos diversos, se le señalará con pétalos de flores y ramas del campo, para que se identifique como un espacio sagrado. Recibirá signos y símbolos distintos que lo resignifican durante la procesión.



Regando pétalos de flores o de alfalfa para la procesión. Foto: María Angélica. Galicia Gordillo



Adornando las calles por donde va la procesión. Fotos: María Angélica Galicia Gordillo

Durante el desarrollo de la procesión podemos percatarnos de un buen cúmulo de información respecto de la polivalencia funcional-simbólica del espacio cultural. Báez-Jorge (comentando a Galinier), considera que “las peregrinaciones constituyen el último eslabón de una cadena imaginaria que va desde las formas domésticas más afianzadas de la tradición hasta los cultos nacionales. Este tipo de prácticas ceremoniales, expresión abigarrada del catolicismo popular” (Báez-Jorge, 1994, p. 85).

El trabajo ritual comunitario por género y edad

Destacamos también durante la procesión, el manejo del espacio social: el trabajo está perfectamente dividido y organizado para la procesión. Primero, las imágenes marianas son cargadas exclusivamente por mujeres (exceptuando la imagen de Barlovento, que es realmente tan pesada que la cargan entre 8 o 10 hombres); la imagen de Cristo como cualquier otras masculinas, la llevan sólo hombres; las imágenes del Niño Jesús corresponden a adolescentes o niños/niñas. Quien lleva la campana (hombre o mujer) va encabezando la procesión junto con los coheteros, que es una labor exclusiva de los hombres.



Izquierda: Santiaguito. Comunidad del Nith. Derecha: San Nicolás Tolentino. Comunidad de San Nicolás Fotos: María Angélica Galicia Gordillo



Solo mujeres cargan las imágenes femeninas. Foto: María Angélica Galicia Gordillo

La comida, la bebida y su representación simbólica

No puede negarse que la comida es una parte nodal de la conexión cosmovisión-naturaleza, generándose con ello, de acuerdo con Miranda y Favilla (2012),

imaginarios alrededor de las formas de abasto, procesamiento y consumo de los alimentos, arraigándose en las sociedades humanas.

Si bien la forma como se entiende la comida y el comer llegan a determinar patrones, maneras e incluso tiempos y sus usos, la acción de comer es particular a cada grupo. En lo referente a las fiestas, los usos y costumbres determinan los modos culturales como la gente crea la propia actividad de comer. Desde esta óptica, las fiestas pasan a ser uno de los ámbitos de sacralización de la comida y la representación masiva de los rituales donde los alimentos son cargados simbólicamente (Ortíz García, 2008). El surgimiento de hábitos alimentarios importantes para las comunidades que los desarrollan debe cumplirse lo más apegado a la norma social, y en consecuencia se transmiten generacionalmente como parte del legado cultural e incluso de un patrimonio alimentario intangible que se hace tangible en el propio platillo (Miranda y Favilla, 2012). La comida desde esta óptica se relaciona con los espacios semióticos de la cultura donde se acostumbra a consumir los alimentos (Sánchez, 2006). Otro alimento central que es parte de la comida, son las bebidas. Dentro de las fiestas, resaltan dos bebidas rituales: las alcohólicas principalmente por fermentación (el pulque), y las elaboradas de semillas del maíz y el cacao convertido en chocolate⁷.

Es importante reconocer que en este trabajo debe entenderse la alimentación desde el planeamiento de Arias y Hernández (2021) a partir del enfoque de sistema de alimentación como un conjunto de componentes y sujetos que construyen un proceso continuo de producción [elaboración], distribución y consumo de alimentos, bajo la salvedad de que no nos centraremos en el conjunto de ingredientes y técnicas de preparación, sino en aquellas comidas preparadas con fines rituales o como parte de la fiesta. Así, en la región de interés reconocemos dos formas simbólicas de los alimentos como ofrendas dentro del tiempo y espacio festivos: el tipo de comida, su preparación, tiempo de distribución, sujetos o entes a quien se comparte, y su consumo.

Las ofrendas

Todas las religiones caracterizadas por tener algún tipo de culto hacia algún ente sacralizado realizan el acto de ofrendar como acción ritual dirigido a la divinidad o provocado por ella. En el sistema festivo, la ofrenda es fundamental en el

7 Dato singular desde el estudio de compuestos contenidos en vasijas arqueológicas del centro de México señala la presencia de pulque, chocolate y sangre como principales sustancias (Barba 2008)

reforzamiento del tejido social más allá de ser el nexo y provocación de las fuerzas de las diferentes deidades, los grupos otomíes de Orizabita e Ixmiquilpan, se busca también sobre todo, agradar a los santos mediante la acción de ofrendar con toda intención de comprometer al santo a liberar sus dones para cumplir los deseos de la gente, que por lo general tienen que ver con su salud, la vida, sus fuerzas, las lluvias, las tierras y sus cosechas. Es una situación de reciprocidad. Cada acto ritual realizado durante la fiesta patronal es parte de la ofrenda, pero en lo referente a los alimentos, la intención principal es el hecho de compartir como parte de un “convite”, la principal forma de compartir.

El modo de compartir los alimentos no es arbitrario, tiene tiempo, espacio, modos y sujetos a quienes se ofrenda. Esto es, enmarcado en el tiempo festivo, se comparte durante su elaboración; cuando los alimentos están listos, y durante la procesión para ser comidos; se comparte también a los vivos y los muertos, a los animales considerados mágicos, a la tierra, al agua, y a algunos elementos naturales como a los truenos y remolinos. En este universo donde convergen humanos y una plétora de seres visibles y no visibles ubicados en distintos planos⁸ (Arenas, 2020), es posible resumir dos formas de compartir en el tiempo festivo: la comida⁹ ritual para los santos, y la comida que se distribuye a la gente. El punto central de ambos tipos de comida es su asociación con las técnicas, ingredientes y consumo, relacionados con las representaciones, creencias y prácticas establecidos por la composición social como reflejo de la cultura (Arias y Hernández, 2021).

En el siguiente cuadro se presenta el tiempo festivo y el lugar tipo de comida que se comparte.

8 En trabajos anteriores se muestra que la concepción del mundo prehispánico y adoptado/adaptado por la cosmovisión indígena se conforma de tres niveles (el arriba, la superficie terrestre, y el abajo), y la superficie además dividida en cuatro puntos cardinales. Lo anterior evidenciado sobre todo en el proceso de sahumar, y en la creencia de la influencia de los dones de los dioses o seres fantásticos que tienen la capacidad de vivir bajo la tierra y sobre ella. Además de otros seres como la lluvia, el aire, los rayos, el sol, la luna). (Galicia 2002).

9 Es pertinente diferenciar entre alimentos/alimentación y comidas. Comprendamos alimentos como plantas o animales que no dañan al ser humano, y que acorde con su ingesta equilibrada, proporcionan los nutrientes necesarios a los humanos. La comida en cambio deberá entenderse como la acción de ingerir los alimentos.

Cuadro 1. Tiempo festivo, advocación religiosa y tipo de comida.

Tiempo en que se realiza	Ritual y ofrenda en alimentos	A quién se ofrenda "Alguien"	Lugar donde se realiza y tipo de comida
Febrero Fiesta La candelaria (celebrada en la cabecera Orizabita e Ixmiquilpan Centro.	Bendición de semillas para la siembra. Semillas de maíz, frijol, arroz, calabaza, galletas, aceite, pan.	Al Niño Jesús y su familia (Virgen y San José)	La iglesia de cada comunidad. Tipo de comida: Tamales y atole. El convite es las casas de cada comunidad
Abril-Mayo Fiesta principal de la Cabecera de Festejo, Orizabita. Sobresale también, la fiesta de la comunidad del Maye.	frijol, arroz, cueltas de manzanilla y romero. Tamales y atole, pulque, cueltas de hinojo con pan y fruta. Caldo de res y su carne Preparación de la tierra para la siembra. Gallinas, frijoles, galletas triangulares de maíz.	El Cristo del Buen Viaje y la Virgen de los Dolores. En el Maye: la Cruz.	La iglesia de cada comunidad, los cerros y los altares que posean alguna cruz, y terrenos de labranza. ¹⁰ Tipo de alimento: mole verde o rojo, arroz, frijoles fritos y tortillas de maíz, barbacoa y consomé. El convite es durante la procesión y afuera de la iglesia, una vez terminada la procesión Maye, arriba de los cerros.
Agosto-Septiembre Fiesta principal de la Cabecera de festejo Ixmiquilpan, Centro Complementa San Nicolás.	Frutas, mazorcas de maíz, calabazas, frijol, arroz, cueltas de manzanilla y romero. Tamales y atole, pulque.	Al Cristo de Jalpan A San Nicolás Tolentino	La Iglesia de Ixmiquilpan El convite se realiza en el atrio de la iglesia. Tipo de comida: mole rojo, arroz, frijoles y tortillas de maíz al término de la procesión. La Iglesia de San Nicolás Antes en el atrio, ahora frente al edificio de la Delegación Tipo de comida: Tamales y atole de masa con chocolate (7 de septiembre) Pulque curado de diferentes sabores (11 de septiembre)

10 Se trata de la ofrenda a la tierra que se realizaba hasta ya avanzado el siglo XX. En la actualidad esta práctica esta extinta. El ritual de "dar de comer a la tierra" consistía en enterrar en el centro o en una esquina de los terrenos de labranza, una gallina o gallo, galletas triangulares de maíz, mole, frijoles y tortillas. (Testimonio Macaria, comunidad de Arenalito, 2010)

Noviembre Día de Muertos y Fieles difuntos. En las casas y panteones de cada comunidad	Tamales, atole, comidas diversas, pan, licor, dulces,.	A los Difuntos y las “ánimas benditas”	El interior de las casas y el panteón. El día 2 de noviembre Tipo de comida: se comparte la comida de la ofrenda.
Diciembre	Atole, tamales, pozole, dulces, barbacoa, consomé, mole, pollo, arroz, frijoles.	A la Virgen de Guadalupe y el Niño Jesús.	La iglesia de cada comunidad. Durante las procesiones con la imagen de la virgen, capillas permanentes y temporales, Tipo de comida: las comidas principales son en las casas de la gente o mayordomos. Atole, tamales, pozole, dulces, barbacoa, consomé, mole, pollo, arroz, frijoles.



Cuelgas de hinojo, romero y flores con pan para la imagen del Cristo del Defay en Orizabita.
Fotos: María Angélica Galicia Gordillo

Animales mágicos en al fiesta. Comida para las hormigas

En el Valle del Mezquital varios animales son considerados mágicos por sus características. Las víboras, los zorrillos y las hormigas son los animales más

significativos para la cosmovisión otomí. Hay dos tipos de víboras: las que conviven con los humanos y también bajo la tierra, y son capaces de cambiar su piel como si volvieran a renacer. El otro tipo de víbora está relacionado con los truenos y por eso es una víbora de luz que cae como rayo con la lluvia. El zorrillo es otro animal que tiene su madriguera bajo la tierra. Dicen que, si una embarazada se encuentra un zorrillo, tiene el riesgo de que su hijo nazca con vitíligo.

Uno de los animales más frecuentes que resalta durante la preparación de los alimentos son las hormigas. Hay un cierto temor al daño que las hormigas puedan hacer al humano si se sienten molestadas. Por ese motivo, se les hace una ofrenda para evitar su enfado y que enfermen las personas que prepararon los alimentos.



Ofrenda a un hormiguero en el patio de la casa donde se molió el chocolate en la fiesta de San Nicolás. Foto: María Angélica Galicia Gordillo

Comidas rituales para los santos

En la comunidad de San Nicolás cerca del centro de Ixmiquilpan, es muy conocido el tiempo de reparto del Atole y los tamales por la mañana del 7 de septiembre. Sobre sale la preparación del Atole como bebida ritual porque el chocolate con el que se elabora debe prepararse por las mujeres en un cuarto cerrado. La idea es volver una mezcla de azúcar, canela, cacao, huevo (entre otros ingredientes),

en más de 100 “tortas” de chocolate para mezclar con masa y hacer el atole. Cada torta llega a pesar hasta medio kilo. La condición que deben guardar las mujeres para elaborar el chocolate de “San Nicolásito”, es la abstinencia sexual, ni estar menstruando. En el caso del atole, si hubiera alguna mujer embarazada presente (aun no esté amasando no llenando los tamales), debe probar de todas las masas para que los tamales no queden “pintos” (unos cocidos y otros no). Durante todo el proceso de moler el chocolate, debe estar presente preferentemente la imagen de la Virgen de Guadalupe o San Nicolás.



Doña Tila y un grupo de molenderas (San Nicolás 1999). Fotos: María Angélica Galicia Gordillo



Repartición del Atole en el atrio de la iglesia de San Nicolás. Septiembre de 1999
Foto: María Angélica Galicia Gordillo

Otra bebida ritual en San Nicolás es “el charape”. Se trata de una bebida preparada con pulque al que se muelen semillas (almendras, piñones, arroz, nuez) o frutas (guayaba, fresa, piña, entre otras) al que se denomina “charape”. Lo singular del charape es la bendición que realiza el sacerdote llevando la figura de San Nicolás (penitente).



Bendición del charape antes de repartir a la gente. Puede verse al sacerdote echando agua bendita con una flor En la Izquierda, una olla donde se bendijo el charape durante la misa.
Fotos: María Angélica Galicia Gordillo

En toda fiesta merecido es decir que la repartición de comida y bebida empieza por repartir a los santos/dioses. Nadie puede empezar a comer si antes no se dan los alimentos a los dioses/santos. Por último, recibir un castigo penitente por parte de uno de los mayordomos, se realiza con un fuste de maíz llamado “ejotes”.



Izquierda, dando atole y pan a las imágenes. Derecha, mayordomo impartiendo un castigo con ejotes.

Comida para los muertos

Junto al antiguo convento de Ixmiquilpan se encuentran tumbas adosadas a la estructura. La gente dice que esas son las tumbas de los primeros pobladores de Ixmiquilpan, a pesar de ser tumbas del siglo XIX. Lo interesante son las ofrendas que reciben por la gente durante todo el año. Las ofrendas se componen de velas de cera de abeja, hinojo, tamales de dulce (son tamales pequeños de color oscuro especialmente hechos para los muertos), agua, pan, aceite, tunas, chocolate, alfalfa y diversas piedras de río acompañando la comida.



Tumbas que están adosadas en el costado de la iglesia de Ixmiquilpan. Ofrenda de frutos, flores y velas que se coloca en las tumbas (1998). Fotos: María Angélica Galicia Gordillo

Conclusiones

Como se puede apreciar a lo largo del trabajo, la forma como se estructuró la cosmovisión de las comunidades en Ixmiquilpan es definitivamente producto de un largo proceso histórico y sincrético donde los grupos étnicos han sido protagonistas de su historia y no solo receptores pasivos. Tomando en cuenta que la cosmovisión no es eterna ni inmutable, tiene contradicciones internas profundas e inconsistencias porque la cosmovisión es un producto histórico colectivo (Good 1998:3) creando un orden que imprime sentido a la existencia humana y la interacción con los dioses. Las fiestas y los rituales son elementos claves para mantener las transacciones con los seres naturales y sobrenaturales que no sólo habitan el mismo espacio humano, sino que, además controlan los

principios básicos del universo natural y social; el ritmo vital, el tiempo y el espacio de acción de los hombres. las manifestaciones rituales, encontrando que la acción ritual toca situaciones de organización social y espaciotemporales, permitiendo la participación de los miembros de una sociedad y favoreciendo la liberación de un considerable quantum de emotividad que pone al descubierto la sensibilidad de la gente.

En las manifestaciones festivas patronales, se mueven rituales de identidad producidos en torno a un símbolo o ícono religioso que encarna a la vez, la identidad de una comunidad concreta o de varias comunidades. Toda fiesta, reproduce una unidad social diferenciara de un grupo o comunidad.

La capacidad de adaptación de símbolos, signos, significantes y significados se ve sintetizada en la fiesta. Tomar este escenario para aproximarse a la comida, fue una experiencia interesante aproximándome a esos elementos poco reflexionados al respecto de los alimentos encontrando al respecto que:

- La fiesta representa una situación contractual de los hombres con la divinidad, relación que se expresa por medio de las ofrendas, entre la que se resalta aquí la comida como la acción de comer más que de alimentar.
- Con base en lo anterior, el fundamento de la vida ritual de los otomíes de Ixmiquilpan es ofrendar y compartir.
- Durante las fiestas se expresa la polivalencia funcional simbólica del espacio, entendiéndola como la peculiar manera que tienen las comunidades de significar y apropiarse del espacio natural y geográfico sea mediante los recorridos y procesiones, e incluso por el hecho de realizarse ahí la comida de la comunidad que se da al final de cada procesión.
- Se hizo evidente que la forma de compartir los alimentos tiene que ver con un tiempo, un espacio, un modo y sujetos, entes o naturaleza a quienes se ofrenda. Esto es, se comparten a los vivos y los muertos y a una plétora de seres visibles y no visibles, predominando los moles, el chocolate, las tortillas de maíz, los frijoles.

- Un aspecto central es que la transmisión de la comida es una actividad exclusivamente femenina bajo una lógica de generación en generación. Si bien para la cantidad de alimentos que se guisan durante las fiestas es crucial la colaboración masculina, la transmisión de las recetas y la formas de cocinar, son particularmente femeninas. Además, durante toda la actividad ritual la comida se hace presente. Así comidas como bebidas, se cuenta con el apoyo de los hombres. Si bien las mujeres preparan y sirven la comida con ayuda de los hombres para mover los cazos, las ollas, y encargarse de servir el pulque o las cervezas, en las mujeres recae la responsabilidad del éxito de la comida en la fiesta.
- Finalmente, la fiesta es uno de los espacios de actividad social conjunta de expresión cultural y simbólica, donde con libre decisión y por consenso, las comunidades se ratifican como miembros de una sociedad mayor al interior una región determinada.

En estos datos, se aprecia el lazo entre la geografía y las comunidades, quienes, por medio de los rituales relacionados con las fiestas patronales, organizan y significan el mundo y las actividades humanas cotidianas y productivas, y desde luego, las comidas.

Referencias

Arias González, J. & Hernández Palacio, C. (2021) *El deleite de los Tlatoque*. Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México. Gobierno del Estado de México.

Arenas Gómez, J. (2020). Vitalidades en flujo: de pagar, ofrendar y alimentar a los seres del origen entre la gente I'ku. *Tabula Rasa*, 36, 73-99. doi: <https://doi.org/10.25058/20112742.n36.03>

Báez-Jorge, F. (1988) *Los oficios de las diosas*. Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver., México.

Báez-Jorge, F. (1994) *La Parentela de María*. Universidad Veracruzana. México

Báez-Jorge, F. (2013). *Entre los naguales y los santos: religiosidad popular y cosmovisión mesoamericana*. Universidad Veracruzana.

Barba, L. (2008). Los residuos químicos en la cerámica. Indicadores arqueológicos para entender el procesamiento de alimentos y el uso de recipientes. En *XXX Convegno Internazionale di Americanistica. Alimentazione e cultura nell'America indigena: archeologia, storia e antropologia*. Perugia, Maggio

Broda, J. (1991) Cosmovisión y observación de la naturaleza. El ejemplo del culto de los cerros. En *Arqueoastronomía y Etnoastronomía en Mesoamérica*. IIH. UNAM. Mexico.

Broda, J.(2001). Cosmovisión y observación de la naturaleza: el ejemplo del culto a los cerros en Mesoamérica. En Broda, J. & Carrasco, D. (Eds.), *El México antiguo: sus áreas culturales, los orígenes y el horizonte clásico* (pp. 461-500). INAH / FCE.

Buxó I Rey, Ma. de J. (1989) La inexactitud y la incerteza de la muerte. En Santaló, B. y Rodríguez (comps.) *La Religiosidad Popular. Vol. 2*. Antropos-Fundación Machado. Barcelona, España.

Buxó I Rey, Ma. de J.(2001) La etnografía de la fiesta de la Santa Cruz: una perspectiva histórica En Broda, J. & Báez-Jorge, F. (coords.) *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. CNCA-FCE. Biblioteca Mexicana. México.

Carrasco, P. (1986) *Los Otomíes. Cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*. Documentos del Estado de México, México. edición facsimilar de la de 1950.

Eliade, M. (1981) *Tratado de Historia de las Religiones. Morfología y dinámica de lo sagrado*. Ediciones Cristiandad, Madrid.

Fribourg, J. (1983) La fiesta patronal en España como sustitución del Carnaval. *Revista Narria: Estudios de artes y costumbres populares*. Número 31-32. Universidad de Madrid.

Galicia Gordillo , M. A. (2002) *Fiestas y manejo del espacio cultural en algunas comunidades otomíes del Valle del Mezquital* (Tesis doctoral) DES ENAH. México.

Galinier, J. (1987) *Pueblos de la Sierra Madre. Etnografía de la comunidad otomí*. Instituto Nacional Indigenista. México.

Good, E., C. (1998) *Haciendo la lucha*. Fondo de Cultura Económica. México.

González Alcantud, J. A. (1989) *Territorio y región popular en Andalucía Oriental tomo I*. Antropos. Barcelona, España.

López Austin, A. (1987) Cuando Cristo Andaba de Milagros: la innovación del mito Colonial, y Ofrenda y comunicación en la tradición religiosa. mesoamericana. En Noguez, X. & López-Austin, A. (comps.) *De hombres y dioses*. compiladores. Colegio de Michoacán - Colegio Mexiquense, editores. México.

López Austin, A. (1996). *Los mitos del tlacuache. Caminos de la mitología mesoamericana*. UNAM. México.

López Austin, A. (2016). *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*. UNAM. México

Miranda Osornio, A. & Favila Cisneros, H. (2012) La comida y su protocolo. Sentido y significado de los modales de mesa entre los otomíes de la comunidad de San Gregorio Macapexco – México. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 21, núm. 6, noviembre. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina. 1578-1593.

Ortiz García, C. (2008) Comida para dar y tirar. Elementos gastronómicos y consumo en las fiestas populares españolas actuales. *Revista Destiempo*, Año 3, número 15, julio-agosto. México Distrito Federal. 322-329.

Sánchez Martínez, V. A. (2006) La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas. *Revista Opción*, vol. 22, núm. 51, diciembre, Universidad de Zulia. Maracaibo Venezuela. 9-25.

Velasco Toro, J. (1987). Vamos a Santuario del Señor de Otatitlán. Expresión numinosa de un ámbito regional. En Velasco Toro, J. (coord.) *Santuario y Región. Imágenes del Cristo negro de Otatitlán*. Instituto de Investigaciones Histórico-Sociales, Universidad Veracruzana. México.

Young, M. J. (1985) Images of Power and the power of Images. The significance of Rock, Art for Contemporary Zuni. *Journal of American Folklore*, Vol. 98 No.387. American Folklore Society.

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.

Palavras-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 la 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).

Estos 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 envenenados 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 foraje. 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 a 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 barbacoeros, 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 pude 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 (Galinier, 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)omnivoros. 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 hñāhñu a tres voces*. Edición preliminar.

Olivier, G. (2015). *Cacería, sacrificio y poder en Mesoamérica. Tras las huellas de Mixcōatl, “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

Delicias santorales: encuentro de sabor y fe a través del trabajo de campo en tres alcaldías de pueblos originarios en la ciudad de México

María de la Luz Del Valle Berrocal ¹

RESUMEN

La presente exposición tiene como objetivo dar a conocer la dinámica cultural que se vive en la Ciudad de México, la cual pone al descubierto la importancia de conocer más acerca de los pueblos originarios ubicados al sur de nuestra urbe. El espacio que ocupa, se caracteriza por contar con lugares que tienen sólidas raíces ancestrales, una herencia prehispánica, además del aporte español, que han formado en la actualidad un crisol de gente, donde las tradiciones han dado como resultado espacios con una gran riqueza cultural que se manifiesta en sus diversas festividades celebradas en cada uno de los pueblos, barrios y colonias que conforman las alcaldías políticas de Xochimilco, Milpa Alta y Tlalpan abriéndose con esto, un escenario social diferente: por un lado, la “modernidad” en las que están inmersas, debido al acelerado proceso de urbanización e industrialización latente en toda la ciudad de México y por otro, las actividades relacionadas con la organización social tradicional basada fundamentalmente, en la agricultura y la práctica religiosa católica, dando pie al establecimiento de mayordomías o “sistema de cargos” que se articulan con las celebraciones patronales, la cuales han servido como base para la organización institucional de nuestra urbe.

A través del trabajo de campo en las zonas arriba señaladas, se pone al descubierto una vía eficaz para entender los instrumentos analíticos que benefician la observación, la descripción y el análisis de la vida cotidiana de los miembros de una sociedad, además de identificar la cultura alimentaria en el ámbito de las costumbres, representaciones y aspectos sociales, inmersos en la religión católica, los rituales de fiesta y sus significados.

Palabras-chave: Pueblos originarios, mayordomía, fiestas patronales.

1 Escuela de Dietética y Nutrición-ISSSTE, email: luxdelvalle@gmail.com

Saintly Delights: Encountering Flavor and Faith Through Fieldwork in Three Indigenous Municipalities in Mexico City

ABSTRACT

This exhibition aims to showcase the cultural dynamics of Mexico City, highlighting the importance of learning more about the indigenous peoples located south of our city. The space it occupies is characterized by having places that have solid ancestral roots, a pre-Hispanic heritage, in addition to the Spanish contribution, which have currently formed a melting pot of people, where traditions have resulted in spaces with great cultural wealth that is manifested in their various festivities celebrated in each of the towns, neighborhoods and colonies that make up the political municipalities of Xochimilco, Milpa Alta and Tlalpan, opening with this, a different social scenario: on the one hand, the “modernity” in which they are immersed, due to the accelerated process of urbanization and industrialization latent throughout Mexico City and on the other, the activities related to the traditional social organization based fundamentally on agriculture and Catholic religious practice, giving rise to the establishment of stewardships or “system of charges” that are articulated with the patronal celebrations, which have served as the basis for the institutional organization of our city.

Through fieldwork in the aforementioned areas, an effective way is revealed to understand the analytical tools that benefit the observation, description, and analysis of the daily lives of members of a society, in addition to identifying food culture in the realm of customs, representations, and social aspects, immersed in the Catholic religion, festive rituals, and their meanings.

Keywords: Native peoples, stewardship, patron saint festivals.

Introducción

A través del desarrollo del presente trabajo se expondrán algunas manifestaciones acerca de la integración a un sistema cultural específico, conocido como mayordomía(s) o “sistema de cargos”, las cuales se relaciona con la religión, alimentación, conocimiento del medio ambiente, costumbres sociales y familias, reflejándose en los distintos ciclos ceremoniales de los grupos, ubicados al sur de la ciudad en las alcaldías de: Xochimilco, Milpa Alta y Tlalpan. Estas alcaldías forman parte de la Cuenca de México y sus pueblos se asentaron en un entorno geográfico similar (lagos, cerros, zonas agrícolas), además comparten un origen y desarrollo histórico ligado a los pueblos de la ciudad, creando un entramado social que trasciende las divisiones territoriales.

La vocación agrícola, particularmente el sistema de chinampas en Xochimilco y la agricultura de temporal en Milpa Alta y Tlalpan, forjo una

identidad compartida basada en relación con la tierra y el ciclo agrícola. Esta conexión con la naturaleza y los ciclos de siembra y cosecha se tradujeron en rituales y celebraciones que aún hoy persisten.

Profundas tradiciones culturales se siguen presentando en la metrópoli, negándose a entrar en un proceso de extinción social, provocando presiones de grupo que se apoyan en otras formas de vida y una visión del mundo ajenas del sentir de otros pueblos o colonias de la propia ciudad. Verdad es que constituyen zonas privilegiadas relacionadas principalmente con la tierra y han sabido mantenerse a los cambios socioculturales que se dan cotidianamente en este espacio.

Las alcaldías de: Xochimilco, Milpa Alta y Tlalpan tienen comunidades que se consideran como pueblos originarios y siguen manteniendo vínculos de fraternidad religiosa desde la época prehispánica, reflejándose en la complejidad de sus sistemas ceremoniales llevados a cabo cotidianamente, lo cual se traduce en formas distintas de comprender y ordenar al mundo, además de construir los referentes identitarios propios, ejemplo de ello, es la religión a través de la red de mayordomías o “sistema de cargos” que existen en las mencionadas entidades, dejándose acompañar de grandes cantidades de comida y bebidas para toda la gente que acompaña a los múltiples eventos, lo cual refleja su economía, estatus, tradición, historia y cosmovisión sin que a veces los actores participantes, se den cuenta. Ellos ofrecen y reparten a todos los acompañantes los alimentos correspondientes como halago en agradecimiento a su presencia y con ello, se alcanzan los grandes ideales de satisfacción familiar y furor en las celebraciones y rituales que se traducen cotidianamente en grandes luces multicolor que se observan de noche y que se les reconoce como “castillos”, cohetes que se dejan escuchar estruendosamente, danzantes que se mueven al son de la música y bandas de música que no dejan de interpretar melodías populares, dentro del contexto de los atrios de sus iglesias, mientras que en las casas a puertas abiertas existe un ambiente de fiesta (dependiendo del evento: Fiesta patronal, alguna visita a casa de quien lo solicita).

Sin embargo, a la llegada de los españoles y el proceso de evangelización no invalidaron las tradiciones, sino que las transformaron. Los misioneros, principalmente franciscanos en Milpa Alta y Xochimilco y dominicos en Tlalpan, utilizaron elementos de la cosmovisión indígena para facilitar la conversión. Las deidades prehispánicas, ligadas a la fertilidad, el agua o la tierra, fueron reemplazadas por santos patronos y advocaciones marianas, pero

los rituales y la organización social para honrarlos se mantuvieron. Y a pesar de la creciente urbanización y los desafíos contemporáneos, las mayordomías y la correspondencia gastronómica, siguen desempeñando un papel crucial en la preservación de dichas costumbres en las fiestas patronales, siendo estos, dos pilares fundamentales de su proceder en su vida cotidiana.

Un elemento importante que distingue a los habitantes de las tres demarcaciones mencionadas de otros asentamientos urbanos de la CDMX es su vínculo con la tierra y la siembra del maíz. Este comúnmente arraigado a una estructura prehispánica, la cual, permanece como un eje de la organización social que estos pobladores tienen acerca de su entorno. Actualmente sus costumbres se volvieron tradiciones y dieron como resultado, pueblos con una enorme riqueza que se patentiza con el número de festividades que se acompañan siempre de grandes cantidades de comida para los asistentes en cada una de las celebraciones.

Así, Catharine Good (2011), al analizar la temática de los diferentes papales que tienen los alimentos, destaca la importancia de los datos etnográficos en la vida ritual y festiva de los barrios y pueblos originarios y estando de acuerdo con ella, es necesario explorar las múltiples actividades alrededor de la preparación y el consumo de la comida dentro del contexto de los rituales celebrados en las solemnidades. Durante el trabajo de campo recabado en las tres alcaldías, se pudo observar que los habitantes invierten colectivamente mucho trabajo, dinero y energía entre otros recursos. Siendo clave para demostrar cómo son las construcciones y sus identidades en el comportamiento religioso de sus festividades.



Izq.: Fig.1 Sacerdote bendiciendo las coronas de símbolo de la mayordomía. Milpa Alta CDMX Der.: Fig.2 Mayordomos que terminan su ciclo con corona de floras y los entrantes con corona de espinas. Milpa Alta CDMX. Fotos: L. Del Valle

El vínculo indisoluble entre religión y alimentación

Para los pueblos originarios del sur de la ciudad de México, la religión y la comida son dos caras de la misma moneda. La cosmovisión indígena, que reconoce la sacralidad de la naturaleza y la interconexión de todos los seres vivos, que se refleja en la forma en cómo se concibe y se practica la alimentación. Los alimentos no son meros objetos de consumo, sino dones sagrados de la tierra, merecedores de respeto y gratitud, además de ser un elemento fundamental de identidad y regocijo de la tradición culinaria en sus festividades.

Actualmente la religión es una parte importante y fundamental en la vida cotidiana de los habitantes de las diferentes comunidades adyacentes a la ciudad, en donde a través de las fiestas y veneraciones a los santos patrones(as) mantienen vivas las tradiciones centenarias, resistiéndose a los embates del colonialismo, urbanización y modernidad. Ellos han venido organizándose mediante las hermandades, comisiones y mayordomías, esta última se refiere a las personas o familias que se encargan del mantenimiento moral y físico de algún santo en veneración por las comunidades o pueblos, logrando con esto, un estatus social diferente y el mérito religioso. En cada una de las alcaldías (Xochimilco, Milpa Alta y Tlalpan) existen responsables con tareas específicas de acuerdo al peso social que tiene el santo en cada una de las comunidades, asimismo el numero de festividades que cada uno implica; por ejemplo en Milpa Alta, la máxima mayordomía es la que venera al Señor de Chalma, superando a la de la iglesia principal: Asunción de María, mientras que en Xochimilco es la del Niño Pan y en Tlalpan no hay estatus y todas son consideradas homogéneas (Del Valle, 2003).



Fig.3. Mayordomos saliendo de la iglesia después de la bendición en Semana Santa. Milpa Alta CDMX. Foto: L. Del Valle.

Las manifestaciones religiosas se agrupan bajo dos encabezados principales: el culto básico (bautismo, confirmación, primera comunión, matrimonio etc.) y representaciones dramáticas, las historias milagrosas y el conjunto de creencias menores como la Semana Santa, así como los cultos especiales de Cristo, María y los Santos, que dan lugar al ciclo festivo: celebraciones a los Santos patronos(as). Estas festividades se realizan a lo largo del año, marcando el paso del tiempo en cada una de las alcaldías con sus respectivas formas y organizaciones, las cuales se han ido adaptando a diferentes épocas y contextos, teniendo una homogeneidad en sus características: expresiones culturales que muestran la esencia de los pueblos en sus espacios que manifiestan las creencias compartidas, ayudan a la articulación y cohesión de la vida comunitaria, además de ser mecanismos de control entre los diferentes pueblos vecinos y personas, manteniendo una vinculación con los antepasados a través de la siembra, la fertilidad y las cosechas.

El origen de las prácticas y organizaciones de cargos se remonta a la Corona Española, cuando se adoptaron algunas de estas disposiciones. Las cofradías introducían a los nativos a la devoción de un santo y acercaban a los fieles a la iglesia católica, con la finalidad de cubrir el puesto administrativo y económico. Lo cual quedaría a cargo de un Mayordomo la recaudación y administración de los bienes de la cofradía y el cuidado del santo (Landázuri y López, 2012).

Muchas de las tradiciones actuales, son producto de permanencia de la cultura indígena en esas comunidades, que se siguen practicando en organizaciones a través de mayordomías en cada pueblo o barrio de las distintas alcaldías mencionadas, de modo similar a las que se establecieron durante el siglo XVI entre los pueblos mesoamericanos. Actualmente, también existen cofradías religiosas que tienen por objeto el culto de los santos patronos. La tierra de cultivo (que representa un territorio considerable) es propiedad comunal o ejidal. Y esta red de relaciones sociales (familiares, religiosas, políticas) que se mantiene sobre la base de una economía agrícola, aun cuando es cada vez más frecuente que los jóvenes se dirijan hacia a las otras alcaldías de la ciudad en busca de otro tipo de empleo y no necesariamente la labor en la agricultura, ejemplo de ello, se observa en Xochimilco y Milpa Alta (Del Valle, 2003). Antiguamente, el calendario de las culturas prehispánicas sirvió para medir el tiempo durante el cual vivían, registraban sus festividades rituales y reconocían el tiempo en el que la siembra y la cosecha eran propicias. Basándose en la observación astronómica del Sol, Venus y la Luna, consistiendo en una serie de

ciclos recurrentes e interdependientes. Los ciclos básicos eran el año solar de 365 días, dividido en 18 veintenas, y un ciclo ritual de 260 días (Broda, 1993).

La sociedad mexicana era agrícola con una percepción estructurada de la naturaleza y del lugar del hombre en el cosmos, de donde se derivaba una observación precisa y prolongada de los fenómenos del medio ambiente, entre ellos el paisaje, el clima y los ciclos de vida de las plantas y de los animales. En este sentido, la ideología mexicana se expresó a través de un elaborado calendario de fiestas en que las deidades del maíz ocupaban un lugar central. El ciclo de regadío aparecía en los distintos ritos, subordinado al simbolismo principal de temporal, situación que aún se reconoce hoy en día. Las fiestas católicas impuestas después de la conquista fueron adaptando algunos aspectos a esa estructura del calendario prehispánico de los rituales agrícolas. Siendo uno de los más importantes, la siembra del maíz y el culto a la tierra, así como a los aspectos meteorológicos como la lluvia, aunque sin duda, existían otros aspectos de la religión que giraban alrededor del culto solar, de los astros, del fuego y de los muertos. Johana Broda establece que todos estos rituales, se relacionaban con el calendario de fiestas, que distinguía tres grupos de celebraciones: la primera corresponde a la fiesta de la siembra (época de lluvias) cuando tiene lugar, la petición y procuración del agua y la reproducción vegetal, la segunda corresponde a la cosecha (época de secas), en la que predomina la recolección y la última era el culto solar, que incluía los sacrificios de niños en honor a Tláloc y el culto a los cerros como receptáculos del agua.

Al final de la estación de lluvias, las aguas pluviales se retiraban al interior de los cerros; de allí Tláloc las liberaba de nuevo en respuesta a los sacrificios de niños que los mexicanos les hacían a los cerros de la cuenca de México. Los niños muertos desempeñaban un papel activo en el proceso de la maduración de las mazorcas, y desde los cerros regresaban a la tierra en el momento de la cosecha.



Fig.4, En espera de la bendición de semillas el 2 de febrero. Tlalpan CDMX. Foto: L. Del Valle.

Catharine Good, al considerar la temática en sus diferentes papales dentro del contexto ritual o festivo actual, menciona que los miembros descendientes de las comunidades mesoamericanas se empeñan en mantener y destacar finas distinciones cualitativas en muchas esferas de la vida colectiva: diferencian entre las personas, siendo estos contextos sociales, usan la comida para generar significados y referentes históricos. Por ello prestan atención a quienes preparan la comida con ingredientes de una proveniencia determinada; además, señalan quién ofrece la comida a quién, cuándo y con quién se come, además de cuidar la presentación. Todas estas consideraciones cualitativas se basan en distinciones sutiles; por éstas la comida es eficaz para generar relaciones sociales, crear grupos sociales, promover la prosperidad y bienestar, relacionarse con entes sobrenaturales o prevenir e incluso curar algunas enfermedades (Good, 2011, p. 54).

Por lo tanto, la abundancia de comida no puede faltar en las fiestas patronales, siendo uno de los ejes centrales. En las casas de los mayordomos sus familias y amistadas preparan platillos tradicionales: arroz, sopa, mole, barbacoa, carnitas, tamales y atole entre otros, que ofrecen a sus dioses y a los participantes de las celebraciones. Estos alimentos rituales no sólo satisfacen el hambre física, sino que también fortalecen los lazos comunitarios, pues existe la interacción y hay mayor convivencia entre ellos, así como la devoción, la tradición y la reafirmación de la identidad cultural.

La comida como expresión de identidad y tradición

Los alimentos expresan fundamentalmente la identidad cultural, pues a través de sus preparaciones y sus rituales asociados se van transmitiendo los valores, su historia, las creencias, la tradición y la visión del mundo del grupo social de una comunidad, en donde se involucran aspectos afectivos y simbólicos que refuerzan el vínculo con las raíces históricas y de pertenencia de un pueblo, por lo que, se pueden clasificar en:

- **Platillos típicos:** Cada fiesta patronal suele tener sus propios platillos tradicionales, transmitidos de generación en generación. La comida no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma, conectando a los participantes con su identidad o raíz, así como en su historia. Desde un mole con arroz, guajolote o pollo y frijoles, barbacoa con nopales y salsa, carnitas con sopa y arroz.

- **Ingredientes locales:** Muchas veces, los ingredientes utilizados en la comida de las fiestas patronales provienen de la región, lo que refuerza el sentido de pertenencia y la conexión con la tierra. Como las más de 300 recetas de nopales que existen en Milpa Alta o como el mole de San Andrés Totoltepec en Tlalpan y San Pedro Atocpan en Milpa Alta.
- **Rituales culinarios:** La preparación y el consumo de ciertos alimentos pueden estar influidos de rituales y simbolismos, lo que les confiere un significado especial dentro de la celebración. Bendecir los alimentos previamente y no enojarse si, se van a hacer tamales porque entonces salen crudos

La comida como elemento de convivencia y celebración:

- **Comidas comunitarias:** Las fiestas patronales suelen incluir comidas comunitarias, donde los vecinos se reúnen para compartir alimentos y fortalecer los lazos sociales. Los tamales a las brasas, de vísceras de pollo que sólo consumen las cocineras, mientras que preparan los demás platillos para los invitados como en Xochimilco.
- **Puestos de comida:** Los puestos de comida que se instalan durante las fiestas en la feria ofrecen una amplia variedad de antojitos y platillos típicos, creando un ambiente festivo y de convivencia. En las ferias que hay de “antojitos”: tacos al pastor, de barbacoa, carnitas sin faltar los “cantaritos” de micheladas entre otros.
- **Ofrendas:** En algunas fiestas, la comida se utiliza como ofrenda a los santos patronos, como muestra de devoción y agradecimiento. En las tres alcaldías es común ver platos de comida cerca de los altares para que los “santos” también puedan gozar de los sagrados alimentos (pollo, arroz y mole regularmente)

Los pueblos originarios y sus tradiciones a través de las mayordomías.

En medio de un escenario urbano con gran concentración de edificios y asentamientos densamente poblados, también existen comunidades que siguen defendiendo y enalteciendo su patrimonio histórico, natural y cultural que se hace patente haciendo perdurar elementos culturales ancestrales.



Fig. 5 Los santos durante una peregrinación. Xochimilco CDMX. Foto: L. Del Valle.

Actualmente los pueblos de Xochimilco, Milpa Alta y Tlalpan poseen una intensa vida ritual; su presencia en la gran urbe se manifiesta con fuerza e intensidad en la celebración de sus ciclos festivos a lo largo del año. Las fiestas patronales ocupan un lugar preponderante en la vida ceremonial de dichas comunidades. Diversos autores han señalado su importancia, por ejemplo, María Ana Portal refiere que la figura del santo patrón constituye el centro de la vida social y afectiva de la comunidad. Mientras que Carlos Garma señala que el santo patrón del barrio y su fiesta representan la unidad básica de la identidad del nativo. Estos señalamientos adquieren sentido en las imágenes patronales de cada uno de los pueblos, barrios y colonias que los conforman, es decir, las festividades mantienen a los nativos en constante interacción a lo largo del año. El ritual comunitario va marcando el transcurso del tiempo anual y es el espacio que condensa las creencias compartidas, así como de grandes cantidades de comida como satisfacción de haber estado en la fiesta.

Cabe señalar, que el ciclo de fiestas patronales se abre y se cierra cada año con la algarabía patronal del Santo de cada pueblo con su respectiva víspera. En ellas, además de que interactúan los habitantes, asisten otras demarcaciones vecinas, manteniendo las relaciones mucho más estrechas durante el convite, además hacen presencia otras poblaciones de los estados cercanos a la ciudad como: Morelos, Estado de México y Puebla entre otros. A dichas celebraciones hay que sumar las correspondientes a las numerosas peregrinaciones organizadas para las “promesas”, cobrando importancia aquellas cuyos destinos son: el Santuario de la Virgen de Guadalupe en el Tepeyac, el Señor de Chalma, al sur del Estado de México y Jesús de Nazaret en Tepalcingo, Morelos principalmente, las cuales se acompañan con el algarabío de la gente, adornos florales, ceras

y cohetes. El santo(a) o imagen va siempre al frente sobre una plataforma de madera conocida como “el paso” o “nicho”, adornada con telas vistosas y flores naturales o de papel con colores llamativos, además dependiendo de la época en el tiempo, se rodea con espigas de planta de maíz, tratando de resaltar el jilote, que es la flor de maíz con muchos filamentos o conocida también como “pelos de elote” (Del Valle, 2003).

Las fiestas patronales de cada uno de los pueblos y barrios duran aproximadamente de dos a cuatro días, siendo únicas cada una de ellas, con su respectiva organización y sus santos(as) a celebrar (dependiendo de la alcaldía). Los festejos inician con la víspera o “mañanitas”, la celebración, la torna fiesta y la octava. También se organizan las celebraciones de la representación del Vía Crucis en Semana Santa (fiesta movable), el carnaval (festejo de acuerdo con la fecha de Semana Santa) y Día de Muertos (1° y 2 de noviembre).

Xochimilco

Esta alcaldía se compone por 14 pueblos y 17 barrios llenos de tradición: Santiago Tulyehualco, San Luis *Tlaxialtemalco*, San Gregorio Atlapulco, Santa Cruz *Alcapixca*, Santa María Nativitas Zacapa, San lorenzo *Atemoaya*, Santa Cecilia Tepetlapa, San Francisco Tlanepantla, San Andrés *Ahuayucan*, San Mateo Xalpa, San Lucas Xochimanca, Santiago *Tepalcatlalpan*, Santa Cruz Xochitepec, Santa María Tepepan y 17 Barrios: *Xaltocan*, *Tlatepetlapan*, *Chililico*, *Molotlán*, *Tlalteuhchi*, *Tlanáhuac*, *Analco*, *Xallan*, *Tlaltecpan*, *Caltongo*, *Colhuacatzingo*, *Nepantlatlaca*, *Tlacoxtlan*, *Tlacoapa*, *Xochitenco*, Belem Acampa y san Esteban *tecpanpan*. Caracterizándose por tener una esencia de origen prehispánico en su cultura y sobre todo en su gastronomía que nace de una extensión de sabores nacidos del maíz. A este lugar, se le reconoce por una serie de canales pluviales que existen desde épocas antiguas, cuando la cuenca de México se distinguía por la existencia de lagunas y lagos en su totalidad, dando lugar al cultivo en chinampas, proporcionando con ello, un rasgo de identidad a esa zona. Las chinampas son sistemas de producción agrícola pertenecientes a la época prehispánica, y su nombre proviene del vocablo náhuatl *chinámitl*, que se traduce como “cerco de varas entretejidas” y pan, que significa “sobre”, es decir “sostenida sobre el cerco de varas”. Este espacio es custodiado por los “viejos del agua”, conocidos así, los árboles *ahuejotes*, pues son como guardianes de la zona, ya que sostienen y protegen a través de sus raíces, las orillas de la tierra de cultivo, además de delimitar entre chinampas y proteger el terreno de inundaciones. Este sistema ha sido y continúa siendo fundamental para la producción de alimentos como

hortalizas, flores y plantas medicinales, además de mantener una estrecha relación entre los xochimilcas y las chinampas, considerándose a la tierra y al agua como entidades sagradas.

A Xochimilco se le confiere el estatus de zona agraria, pues todavía se cultiva maíz de temporal y se combina con frijol, calabaza y chile, siendo elementos centrales de su alimentación. La milpa no solo proporciona alimento nutritivo, sino también un espacio donde se manifiesta la fertilidad de la tierra y la generosidad de los dioses, dando pie a la existencia de diferentes platillos, entre los que se distinguen los tamales de charales o pescado (*tlapiques*) y de tripas de pollo, frijoles quebrados (*cuatatapa*), los *huanzontles* capeados, el pato y guajolote en mole o los tamales de hongos, entre otros platillos que conforman la cocina tradicional Xochimilca (Del Valle, 1998).

Una de las celebraciones más importantes en Xochimilco es la veneración a Niño Pa (n) (Niño del lugar) (figura de Jesús niño del siglo XVI). La palabra Niño Pa(n) se compone de dos vocablos “Niño” en castellano y pan en náhuatl que significa lugar, la ceremonia más representativa es el cambio de mayordomía, celebrado el 2 de febrero (día de la Candelaria) en la Parroquia de San Bernardino de Siena, en donde asisten aproximadamente dos mil feligreses a los que hay que darles de comer.

Milpa Alta

Mientras que la alcaldía de Milpa Alta es un claro ejemplo de los procesos de identidad, continuidad y adaptación acerca del diario acontecer a través de las prácticas festivas, que nos permiten inferir la recreación de elementos de los antiguos pueblos mesoamericanos. Dicha demarcación se conforma de: Villa Milpa Alta (sede del gobierno local y se establece por barrios y colonias) y 12 pueblos que conservan su segundo nombre en náhuatl: San Antonio *Tecómitl*, San Francisco *Tecoxpa*, San Jerónimo *Miacatlán*, San Agustín *Ohtenco*, San Pedro Atocpan, San Pablo *Oztotepec*, San Bartolomé *Xicomulco*, San Salvador *Cuauhtenco*, San Lorenzo *Tlacoyucan*, Santa Ana *Tlacotenco*), donde los alimentos están presentes en forma especial. El acercamiento a la vida cultural de Villa Milpa Alta a través del proceso continuo de transmisión de la cultura en un tiempo y espacio, y con ello la concepción que se tiene del mundo, el lenguaje verbal desempeña un papel fundamental, tanto por ser un medio primordial de la comunicación, como por su función de receptáculo de pensamiento, lo que permite expresar una estructura de significados que

sustenta la cultura alimentaria, además de considerar que la labor para conocer nuestras culturas no sólo se apoya en la descripción, sino fundamentalmente en el sistema de significados que comparten y transmiten los adultos a las siguientes generaciones a lo largo de su vida. Claro ejemplo, es el florido sistema de fiestas y celebraciones que suman más de 700 al año, que se organizan por grupos de vecinos en mayordomías o comités de festejos. Entre los más importantes se encuentran las que se realizan en honor al Señor de Chalma, la Virgen de la Asunción, el “Señor Leñerito” y la Virgen de Guadalupe entre otros, donde se desprenden otros rituales como: los cortes de leña en el monte; abasteciendo de combustible a las diferentes mayordomías, La junta y la rejunta que se lleva a cabo con la finalidad de establecer vínculos sociales y económicos con todos los habitantes de Milpa Alta (realizándose la matanza de vacas y cerdos, además de la realización de arroz, mole y tamales en grandes cantidades). Empezando el ciclo anual de esas mayordomías con la peregrinación al Santuario del Señor de Chalma en el Estado de México (Del Valle, 2003).



Fig.6 Comensales en espera de sus alimentos. Tlalpan CDMX. Foto L. Del Valle.

Asimismo, la celebración del carnaval es recibida por chicos y grandes, después de la Semana Santa, existiendo diversas comparsas formadas por vecinos de los pueblos que, acompañan con sus respectivas bandas de música, todos desfilan por las principales calles del centro de Milpa alta, amenizadas principalmente por “chinelos” (bailarines con trajes coloridos de terciopelo con caretas o máscaras del Estado de Morelos); destacando el desfile de disfraces; al término del recorrido se reúnen en la Plazas para realizar el Baile de Cuadrillas en honor a la Reina, con el cual culmina el Carnaval (Información de trabajo de campo, 2007).

Podemos mencionar que el hábito alimentario tiene que ver con su condición geográfica y por su topografía irregular este lugar se hizo un territorio poco apetecible desde tiempos históricos, sin embargo, sus cultivos iniciales fueron: papa, chile, haba, frijol y maíz hasta culminar con el cultivo de maguey y nopal, este último de la familia de las cactáceas; se siembra en suelos áridos, semiáridos, destacando por su diversidad de usos que se le pueda dar, además fomenta el arraigo de los campesinos por sus tierras.

Existen más de cinco mil productores de nopal y aproximadamente cuatro mil hectáreas cultivadas, lo que ubica a esta demarcación en el primer lugar en cuanto a plantación y el segundo en producción, después de la entidad morelense (Del Valle, 2003).

La producción se garantiza prácticamente todo el año, ya que de una penca puede generar hasta 100 nopales, mientras que la vida productiva de una planta es hasta de ocho años, de ahí que se le considere a esta cactácea como inagotable y altamente productiva. Sin duda el potencial económico del nopal es grande, tan amplio como la variedad de platillos y productos que se hacen con él, como las más de 300 recetas que existen en la zona, las tortillas, la mermelada, el campo y la crema entre otros (Del Valle, 2003).

Tlalpan

Mientras que la alcaldía de Tlalpan cuenta con 8 pueblos originarios: San Pedro Mártir, San Andrés Totoltepec, San Miguel Xicalco, Magdalena Petlacalco, San Miguel Ajusco, Santo Tomas Ajusco, San Miguel Topilejo y Parres y tres más, ubicados en la zona urbana: Chimal Coyoc, Santa Úrsula Xitle y San Lorenzo Huipulco.

Tlalpan al igual que las anteriores demarcaciones, se han ido transformando debido, entre otros factores, por el impacto del crecimiento urbano, provocando, por un lado, el incremento de la venta de la tierra y, por el otro, la necesidad de obtener el reconocimiento de su posesión comunal ante el constante conflicto por la tierra. Sin embargo, su forma peculiar de organización en la que ciertas representaciones sociales permiten construir distintos proyectos en común a lo largo del tiempo y uno de ellos ha sido la religiosidad, que a través de esta manifestación de fe y memoria colectiva, viven en armonía con algo homogéneo que aglutina en el imaginario una serie de elementos simbólicos principalmente de origen prehispánico, colonial y actualizado, como las fiestas tradiciones de los

santos patronos de las entidades y por ende las grandes comilonas que se ofrecen a los acompañantes, que es construido por unos cuantos y adquiere diferentes sentidos, según el contexto. Es importante señalar que el discurso que se recrea a partir de la memoria colectiva forma parte de los elementos identitarios que dotan a los habitantes de Tlalpan un sentido de pertenencia y adscripción, y que a su vez sustenta la idea de comunidad logrando advertir la organización de eventos en la iglesia: los horarios de misa, la música, las danzas, los arreglos florales y los convites para las comidas.

Cabe destacar que la construcción del discurso sobre el ser originario proveniente de un pasado glorioso indígena prehispánico se destaca en las alcaldías de Milpa Alta y Xochimilco, mientras que en Tlalpan es elaborado por unos cuantos, generalmente en el caso de los pueblos por ciertos ejidatarios o comuneros que han trasladado su participación política al exterior del poblado, ya que cuentan con el suficiente capital político, económico y cultural para hacerlo; algunos habitantes de la localidad con cierto prestigio y estatus ya sea por su profesión y edad o porque han sido autoridades locales. Además, algunos intelectuales avecindados, profesionales de clase media que migraron de la ciudad y buscan integrarse a la localidad (Domínguez, 2010). Pero a pesar de todos los avatares que se han acumulado a través del tiempo, se han concretado por su religiosidad que se expresa en sus ciclos festivos, mismos que duran todo el año y están relacionados con los ciclos agrícolas y con rituales en torno al agua; así como también por sus fiestas patronales, como en las otras alcaldías aledañas, demostrado con ello, una notable capacidad de resiliencia cultural. Las mayordomías, las fiestas tradicionales y las prácticas agrícolas ancestrales siguen vigentes en poca proporción, pero desempeñando un papel importante en la vida comunitaria, transmitiendo conocimientos y valores de generación en generación.

Conclusiones

Xochimilco y Milpa Alta y Tlalpan, abren un escenario social diferente, por un lado. la “modernización” en las que están inmersas, debido al acelerado proceso de urbanización e industrialización latente en la ciudad de México y por otro, las actividades relacionadas prioritariamente con la agricultura y sus prácticas religiosas, lo que se hace presente en el ritual comunitario que se expresa de manera particular en las actividades que se desarrollan en las celebraciones como parte de la organización social de cada uno de los pueblos, es decir, las festividades mantienen a los nativos en constante interacción a lo largo del año.

El ritual comunitario va marcando el transcurso del tiempo anual y es el espacio que concentra las creencias compartidas.

En el contexto de la ciudad de México a esta región se le considera como una de las pocas zonas que aún conservan aspectos de la cultura prehispánica, la cual a pesar de las evidentes transformaciones por el paso del tiempo, permanece como un eje de la organización social y la visión que estos pobladores tienen acerca de su entorno y su vínculo con la tierra, reflejándose en la complejidad de sus sistemas de fiestas llevadas a cabo cotidianamente, lo cual se traduce en formas distintas de entender sus referentes de identidad, en donde los alimentos no pueden ser separada de cada uno de los acontecimientos.

Y a pesar del abatimiento por la evangelización, la unión de los pueblos se fue moldeando y sigue manteniendo viva la organización social, así como las mayordomías o “sistemas de cargos”, que son la columna vertebral de sus fiestas patronales. Estos grupos no solo celebran la fe, sino que también preservan su memoria histórica y reafirman una identidad comunitaria que ha sobrevivido al paso del tiempo.

Entonces podemos mencionar que, la identidad adscribe a un territorio y que no es una cuestión adjetiva o que califica, es el espacio vital donde se desarrollan los procesos de vida social. La tierra para los campesinos como objetos de trabajo que permite la subsistencia, su tenencia, su uso y distribución, su manejo, los bosques como medio y sus recursos o como paisaje, la fauna como componente de la diversidad biológica expresada culturalmente de muchas maneras en distintos órdenes simbólicos de quienes las habitan y las representa.

Los pueblos originarios del sur de la Ciudad de México son un ejemplo vivo de la riqueza y la diversidad cultural de México. El vínculo entre religión y alimentación, la persistencia de las mayordomías y la resiliencia cultural de estas comunidades son un testimonio de la fuerza de la tradición y la capacidad de adaptación de los pueblos originarios, que se mantienen su unión a través de los siguientes puntos: Uno. Preservación de identidad cultural. Las fiestas patronales son el pilar de la identidad de cada pueblo. Los grupos organizados son los guardianes de las tradiciones, danzas, música, vestimenta y gastronomía que distinguen a cada comunidad. Participar en estos grupos es una forma de reafirmar la pertenencia y el orgullo de los habitantes. Dos. Continuidad de la estructura comunitaria. En la época prehispánica se organizaban en torno al trabajo comunitario y el trabajo colectivo, en la Conquista las mayordomías

o el “sistema de cargos” heredaron esta estructura de servicio comunitario. Estos grupos se encargan de la organización y financiamiento de las fiestas, perpetuando una forma de gobierno y cohesión social autónoma. Tres. Las redes de reciprocidad. La organización de una fiesta patronal requiere de una gran cooperación. Los grupos organizados movilizan a las familias y a la comunidad, creando un sistema de apoyo mutuo donde se intercambian favores y se fortalece la solidaridad siendo la razón de que las tradiciones perduren renovándose cada año. Cuatro. La conexión entre los pueblos. A través de las fiestas patronales, los grupos organizados de diferentes pueblos (e incluso de otras alcaldías) intercambian ofrendas y participan en procesiones, pues existen visitas entre las tres alcaldías a través de las “promesas” (agradecimientos), fortaleciendo así los lazos de unión.

Referencias

- Bonfil, G. (1987). *México profundo: una civilización negada*, México. Grijalbo.
- Broda, J. (1991). *Cosmovisión y observación de la naturaleza. El ejemplo del culto a los cerros en Mesoamérica del Altiplano central*. México. UNAM-IIA.
- Del Valle, M. de la L. (1998). *La alimentación en una comunidad xochimilca: Santa Cecilia Tepetlapa* (tesis de licenciatura). México. ENAH.
- Del Valle, M. de la L. (2003). *Rituales alimentarios y ciclo de vida en Villa Milpa Alta, D.F. México* (tesis de posgrado). UNAM-FFyL-IIA.
- Domínguez, A. (2010). La construcción de la comunidad a través de la identidad, el poder y la memoria colectiva de los ajusqueños en Camarena, M. (coord.) *La construcción de la memoria colectiva*. (pp. 41-58). México. ENAH-CNCA.
- Garma, C. (2013). Devoción y sacrificio: La búsqueda de Dios a través de los aposentos en *Alteridades*, UAM-I, num. 43.
- Good, C. & Corona, L. E. (coords). (2011). *Comida, cultura y modernidad en*

México. *Perspectivas antropológicas e históricas*, México. CONACYT, ENAH/ INAH. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

Landázuri, G. & López, L. (2012). La fiesta patronal de San Gregorio Atlapulco. México. Espacio de reproducción cultural e identitaria. *Ra Ximhai*, vol. 8, n. 2. 241-259.

Pérez (2018). *Los pueblos indígenas de la Ciudad de México en el siglo XXI: Un estudio de caso*. México, INAH.

Portal, M. A. (1994). Prácticas religiosas e identidad social entre los pueblos de Tlalpan en *Alteridades*, núm. 7. México. UAM-I. 37-44.

Curruchete: entre la fe y la memoria

Jenny González Muñoz¹

RESUMEN

En Venezuela, como en otros países del mundo, se llevan a cabo las festividades en torno a la veneración y culto a San Juan Bautista, siendo una tradición que se va retroalimentando y transformando a lo largo del tiempo, con incorporaciones que constituyen elementos de diferenciación entre regiones y localidades. El presente artículo muestra dicha fiesta en el estado Trujillo, específicamente en un pueblo de alta montaña llamado La Quebrada, a partir del curruchete, un dulce tradicional de índole comunitario únicamente confeccionado y consumido cada 24 de junio en honor a San Juan y cómo ese aspecto cultural se intenta re-crear en procesos de migración para afianzar las memorias afectivas

Palabras clave: Dulce, tradición, memoria

Curruchete: between faith and memory

ABSTRACT

In Venezuela, as in other countries around the world, festivities are held around the veneration and worship of Saint John the Baptist. This tradition is nourished and transformed over time, with additions that constitute elements of differentiation between regions and localities. This article shows this celebration in the state of Trujillo, specifically in a high mountain town called La Quebrada, based on the curruchete, a traditional community sweet made and consumed only every June 24th in honor of Saint John. This cultural aspect is attempted to be recreated in migration processes to strengthen emotional memories.

Keywords: Candy, tradition, memory.

¹ Universidad de Passo Fundo/RS/Brasil, email: jenny.planificacion@gmail.com

Introducción

Bien es sabido, como ya lo han acotado Hobsbawm y Ranger en su libro *La invención de la Tradición*, que toda tradición es inventada pues es parte de un proceso cultural que se dinamiza a partir de tiempos, lugares, mudanzas sociales; al fin y al cabo, es el humano quien la ha creado y re-creado desde sus propias experiencias. En el caso de la tradición del Día de San Juan Bautista en el estado Trujillo, Venezuela, podemos ver varias características que marcan una fuerte diferencia entre la llamada zona baja y la zona alta.

La zona baja, con influencia histórico-geográfica-cultural de herencia de descendientes de las y los esclavizados del Africa subsahariana trasladados involuntariamente a las tierras del Abya Yala², denominadas por los colonizadores europeos, América, en honor al marinero que avistó la llegada a una tierra firme que sería la salvación para ellos, pero el sufrimiento sin fin y la muerte para los otros. Esos “otros” de los que tan certeramente ha hablado Todorov en varias de sus obras, como *La conquista de América, el problema del otro o El miedo a los bárbaros*, que siguen siendo vistos, aun en pleno siglo XXI como “extranjeros”, “extraños”, diferentes. Esos “otros” que, en el caso de la zona baja del estado Trujillo, son herederos de resistencias no solo sociales, de discriminaciones por ser afrovenezolanos, “negros”, sino también culturales, pues son los sostenedores de las memorias de sus antepasados que, en aquellos terribles barcos, viajaron con el alma llena de sus sistemas de creencias, música, oralidad, culinaria, en fin, sus tradiciones. De manera que llega el tambor con su repique para unirse a las festividades de santos y santas que, tal vez tendrán un nombre diferente, para poder venerar a los *loas*, los orixas, constituyendo así una hibridación donde las festividades en torno al culto de San Juan son unas de las más significativas de la región.

Por su parte en la zona alta, llamada así por su altitud sobre el nivel del mar y la presencia de la cordillera de Los Andes, lo que llamamos páramos, vemos una notoria influencia indígena, proveniente de pueblos que habitaron la región como los skukes, momoyes y kuikas. Según nuestras investigaciones y conocimientos empíricos por pertenecer a dicho lugar, no es sino hasta la incorporación de festividades tradicionales en el currículo escolar que el San Juan es celebrado como tradición. Estamos hablando de los años 1980, pues

2 Término acuñado por el pueblo indígena (Panamá) kuna, de raíz lingüística karibe, que puede ser interpretado como “Continente en expansión”. Refiriéndose a la extensión de tierra que va desde México hasta La Patagonia.

lo que se acostumbraba era la ritualización religiosa, es decir, la salida de la imagen del santo en procesión y luego el retorno a la catedral o iglesia central del pueblo. Resulta que el mismo 24 de junio, día de San Juan Bautista, se conmemora la Batalla de Carabobo (ocurrida en 1821), la cual marca el inicio de la independencia de Venezuela del yugo colonizador español y, lógicamente, al ser una efeméride histórica de la patria, muchos eventos en torno a ella se llevaban a cabo, dejando el culto religioso para trabajos eucarísticos propios del catolicismo.

Pero llega un momento en que, de alguna manera se incorporan a la fiesta de San Juan elementos relativos a la fecha histórica, como los símbolos patrios, sobre todo la bandera, la cual comienza a ser colocada (no como bandera en sí, sino a partir de sus colores: amarillo, azul y rojo) en los trajes de los promeseros, haciendo lo mismo en los actos culturales de las escuelas que, obviamente el 24 de junio estaban de feriado, cabe resaltar, no por San Juan sino por la Batalla de Carabobo; teniendo que realizar sus presentaciones antes o después de dicha fecha. Todo esto, trae consigo que, progresivamente, la festividad de veneración y culto a San Juan Bautista tome más fuerza en muchos pueblos de la zona alta, como La Quebrada (capital del municipio Urdaneta), tomando las calles en procesión, colocando imágenes del santo en la puerta de las casas para ser bendecidas por el sacerdote, llevando la representación de San Juan en un altar lleno de flores frescas colocadas el día 23 por las mujeres de la comunidad, los estandartes de las congregaciones y cofradías abriendo el camino de los feligreses y visitantes, además de la presencia de una música suave con cantos religiosos para el santo, al son de violines, cuatro y maracas. No se ve la presencia de baile alguno (mucho menos bailar o mover fuertemente la imagen del santo, como se hace en la zona baja), ni el repique de tambores, puesto que el tambor no suele ser incorporado a la usanza tradicional de esta zona.

Dentro de todo esto, está la culinaria como un punto fundamental en las celebraciones religiosas de La Quebrada y de la zona alta en sí, pues la comunidad está muy atenta con la alimentación de promeseros ya que al ofrecerles comida, agua, algún jugo (no bebidas alcohólicas) de alguna manera también se está alimentando al santo. De modo que (no sabemos la fecha exacta) se presenta el curruchete, como un dulce hecho y consumido solo el Día de San Juan, ofrecido por las mujeres de las casas para las personas que pasan en procesión; siendo colocadas pequeñas porciones en la mesita donde están los alimentos para los promeseros y con libertad para ser degustadas por quien lo desee.

Esa misma tradición se realiza paralelamente en las casas de los campos, estando siempre su confección a cargo de la figura femenina. En la zona rural, el dulce es ofrecido a quien va de visita, independientemente si en la casa hay o no una imagen de San Juan, o si la familia fue a la misa y procesión; debemos tomar en cuenta que existen familias que viven muy retiradas de pueblos, caseríos o ciudades, por lo que el traslado es difícil, mas, la fe es la misma.

En todo caso, el curruchete como dulce de San Juan es una tradición que aún persiste, con las transformaciones lógicas de todo proceso cultural, pero firme como rasgo identitario trujillano. El periodista Alfredo Matheus (2024) dice que el Libertador Simón Bolívar, cuando llegaba a Trujillo lo primero que hacía era pedir que le hicieran un curruchete. Poco importa si ese dato está comprobado o no, lo interesante es que nos da para pensar que ya en el siglo XIX nuestro dulce trujillano de San Juan andaba por ahí endulzando almas y paladares.

San Juan de los sanjuanés

San Juan Bautista es una figura fundamental en la historia del catolicismo no solo por haber sido quien bautizó a Jesucristo (de allí su nombre) en el río Jordán, cuando el Espíritu Santo descendió sobre Jesús en forma de paloma y una voz celestial declaró: “Este es mi Hijo amado, en quien me complazco” (Mateo 3:17), sino también por ser un profeta y predicador que cumplió retiros viviendo una vida de oración y penitencia, llevando la concienciación sobre la necesidad de arrepentimiento y la importancia de bautizar a los pecadores para purificarlos de sus culpas. Por ello es considerado uno de los santos más importantes en la tradición católica.

Juan El Bautista fue el único hijo que conocieron sus ancianos padres. Su infancia y adolescencia fue de persistentes enfermedades. Por intuición se dio cuenta que ayudando a las demás personas los grandes dolores que sentía a causa de su enfermedad desaparecían. De allí en adelante jamás se detuvo en eso de “Amar al prójimo como a sí mismo” (...) Juan era lo que hoy se conoce como vegetariano, se alimentaba sólo de frutas, granos y verduras, manifestaba que la carne animal despertaba en el ser humano su lado bestial y lujurioso. (Matheus, 2024)

Su fiesta se celebra el 24 de junio, llegando a ser el santo patrono de muchos lugares y comunidades alrededor del mundo, como por ejemplo, en Venezuela, cuyas festividades son una tradición arraigada que involucra tanto la parte religiosa de fe católica como la pluralidad de eventos en torno al santo llevados a cabo en todo el territorio nacional, cabe destacar, no siempre

expresadas de la misma manera, ya que las regiones venezolanas tienen influencias culturales generadas por los diversos grupos que llegaron al país a raíz de tiempos de colonización y esclavización, además por las culturas nativas. En este punto es interesante lo acotado por el investigador González Ordosgoitti (2011), quien en su artículo “San Juan de Negros y Blancos”, relata lo inconveniente de hablar de un solo San Juan cuando nos estamos refiriendo al santo venerado en festividades tradicionales de Venezuela, pues según sus pesquisas llevadas a cabo en la Escuela de Filosofía de la Universidad Central de Venezuela (UCV) y del Centro de Investigaciones Socioculturales de Venezuela (CISCUVE) hay por lo menos nueve sanjuaneros, teniendo muchos de ellos el significativo rol de patrono del lugar, como, por ejemplo, en la ciudad de Caracas (capital del país). El teórico señala el propio San Juan Bautista, además del San Juan Bautista de La Salle, San Juan Bosco, San Juan de Capristano, San Juan de Dios, San Juan de Eudes, San Juan Evangelista, San Juan de Mata, San Juan Nepomuceno (EAGO, 1985 apud González Ordosgoitti, 2011)

Haciendo un paneo respecto a la distribución de las festividades de San Juan Bautista en las regiones del país, González Ordosgoitti expresa que:

La preponderancia de la Región Central apoya la visión tradicional en el área, aunque le agrega un matiz interesante: es la mayoritaria con 58.59%, pero en el resto de Venezuela se celebra el 41.41%, porcentaje importante que nos obliga a pensar en la cobertura nacional del San Juan Bautista, no encasillable sólo en su experiencia Central.

Incluso, si unimos la Región Central y la Región Centro Occidental, los porcentajes serían:

Región Central-Centro Occidental: 73,74%

Demás Regiones: 26,26%. (2011, p. 6)

Estos datos son importantes para entender las diferenciaciones entre la puesta en escena de las festividades en torno al santo profeta, siendo mayormente abarcadas desde el punto de vista de la investigación académica, aquellas que se concentran en la región central y costera, cuya influencia es de matriz africana subsahariana. Así, el mismo teórico apunta que, generalmente, se considera que la manera de celebrar el San Juan en Venezuela es con la presencia de tambores y bailes (que incluyen la imagen del santo), “identificando junio como el mes del santo tamborero” (2011, p. 8), la cual es una apreciación no coherente con la realidad tangible. Hemos constatado (tal como González Ordosgoitti) que no todas las festividades de San Juan Bautista se realizan con tambores y muchos menos con el baile de la imagen representativa. El investigador devela que solo 20% de los estados del país hacen la fiesta solo con tambores (dichos estados la mayoría son centrales y costeros), 20% de manera mixta (algunos orientales

y del llano), mientras que 60% celebra sin tambores (estados de la región sur, insular y andinos). La presencia o ausencia del tambor en dichas festividades tiene una respuesta vinculada con aspectos culturales devenidos de los procesos de colonización iniciados en el siglo XV. Alemán, (1997 apud Mayora, 2016) devela que:

El estudio de estas tradiciones, en un momento previo pareció prácticamente olvidado, e indica que en sus inicios tuvo un punto de fricción con la preeminencia de las diversas etnias presente en la conquista y colonización de América. Resumiendo las palabras de Fernando VII, apéndice 75, del Tratado de abolición de la esclavitud suscrito entre los Reyes de Inglaterra y España y expresa que la llegada de negros esclavos a la América representó el desarrollo para estos pueblos. Con esta providencia y reconociendo la esclavitud y el aporte de esta mano de obra que generó más que un beneficio a la economía colonial también demostró que los aborígenes en comparación con los negros carecieron de las habilidades y las fortalezas para realizar trabajos útiles y penosos y sin conocimientos para estos trabajos. (p 80)

Las regiones donde el protagonista musical del ritual de celebración es el tambor son aquellas que tienen mayor influencia de las culturas africanas subsaharianas (tal vez de origen Bantú, como lo ha expresado Ramos Guédez), mientras que las zonas de alta influencia indígena suelen usar instrumentos de cuerda, como violines y cuatros, añadiendo maracas, tal el caso del estado Trujillo, que, junto a Mérida y Táchira, conforman la región andina. A pesar de los datos develados por González Ordosgoitti, Trujillo puede ser considerado dentro de la categoría MIXTO, ya que en algunos lugares el tambor es protagonista musical ritual, tal como veremos más adelante.

Fig. 1. Entidades Federales de los Andes Venezolanos



Fuente: Rojas López, 2017 apud OCEI, 1989, p. 5.

En todo caso, la página de la UNESCO, a partir de las informaciones presentadas en el informe realizado por el Centro de la Diversidad Cultural, para la evaluación y posterior reconocimiento del Ciclo Festivo alrededor de la veneración y culto a San Juan Bautista, en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (2021), desvela que:

Las prácticas y conocimientos culturales vinculados al ciclo de celebraciones en honor de San Juan Bautista en Venezuela datan del siglo XVIII, y se originaron en las comunidades afrovenezolanas esclavizadas en los dominios coloniales españoles de aquella época. Aunque esas celebraciones tuvieron en sus principios una marcada influencia del catolicismo, también se caracterizaron por la presencia de numerosas expresiones culturales de índole verbal, musical y física, vinculadas al África Subsahariana. Los adeptos a este ciclo festivo, los sanjuaneros, lo consideran un símbolo de resistencia cultural y de libertad y un medio para evocar la memoria de sus antepasados esclavos. En muchas comunidades, el ciclo festivo da comienzo a principios del mes de mayo. Sus celebraciones jubilosas comprenden repiques de tambores, bailes, narraciones, y procesiones religiosas con la estatua de San Juan Bautista. Cada comunidad cuenta con repertorios propios de cantos y bailes. Las fechas de celebración del ciclo festivo varían de una región a otra, pero los días más señalados son el 23 y el 24 de junio³.

Fig. 2. Fieles en Festividades de San Juan Bautista



Acervo Centro de la Diversidad Cultural, 2020⁴

3 Véase, recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/RL/ciclo-festivo-alrededor-de-la-veneracion-y-culto-de-san-juan-bautista-01682>

4 Véase, recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/RL/ciclo-festivo-alrededor-de-la-veneracion-y-culto-de-san-juan-bautista-01682>

Según Rivero y Yáñez (2011) las festividades al santo profeta son multitudinarias, pautadas por sociedades religiosas y la propia comunidad donde se realiza la celebración, de manera que iglesias, calles y casas son los escenarios de una puesta en escena que involucra muchas personas, siendo un elemento identitario desarrollado a partir de las memorias colectivas (Halbwachs, 2004) y sociales (Candau, 2012) que, junto con la fe expresada por los promeseros, juega un rol esencial en los miembros de cofradías y localidades. En este sentido, se debe acotar que son las mujeres las encargadas de los atavíos de la imagen representativa, asimismo, de todo lo que tiene que ver con la alimentación de promeseros y de las ofrendas que se colocarán frente a la imagen del santo. En este despliegue el rol comunitario es importante ya que la organización social para el mejor y mayor desarrollo ritual festivo es bastante fuerte pues apunta directamente a la consolidación de una identidad cultural bien definida. De manera que, si analizáramos hermenéuticamente cada una de las celebraciones en torno a San Juan Bautista en las diferentes regiones del país, nos daríamos cuenta que dicho afianzamiento se devela de manera clara.

La identidad de cada local no es cosa fija, “(...) son representaciones y construcciones de la realidad, fenómenos subjetivos más que objetivos”. Afirmar también que la identidad de cada local se forma a partir de la memoria, en la cual el recuerdo es fundamental para entender los valores que hablan sobre aquel local. (Seyferth, 2010 apud Bernardi & De Castilho, p. 747).⁵

Así, la identidad de las festividades de San Juan en la zona costera, muestra el repique incansable de los tambores, el aguardiente que pasa de mano a mano, de boca a boca, garrafas que bañan la imagen del santo, incorporada a la danza en frenesí cuasi dionisiaco de una multitud que tiene en su ropa el color rojo simbolizando la fuerza del San Juan que les cubre con sus bendiciones para las cosechas y la pesca.

Por su parte, los pueblos andinos que celebran dicha festividad, como Trujillo, sostienen su desarrollo e identidad desde dos puntos geográficos. Uno en la zona alta (montañosa) es decir, la cordillera de Los Andes, y el otro en la llamada zona baja, es decir, aquella localizada hacia el estado Zulia, cuya geografía es más llana y la temperatura caliente. Estas características interfieren

⁵ Traducción de la autora. Texto original: “A identidade de cada local não é coisa fixa, “[...] mas representações e construções da realidade, fenômenos subjetivos mais do que objetivos”. Afirmar também que a identidade de cada local se forma a partir da memória, na qual a lembrança é fundamental para se entender os valores que informam aquele local”.

de manera directa en la concepción de la veneración y celebración del culto a San Juan Bautista, más en todo caso, ambas inician en preparación en la noche del 23, momento para adornar los altares y comenzar el Velorio de San Juan (en la zona baja con repique de tambores y en la zona alta con violines y cuatros acompañados de maracas y cantos para el santo); en la zona baja prevaleciendo las bebidas alcohólicas, incluso para la imagen, mientras que en la zona alta las bebidas alcohólicas no incluyen a la representación. El día central, 24 de junio, es el momento litúrgico con misa y procesión, acompañados de bebidas, danzas movidas que en la zona baja cobran mayor frenesí, no así en la montañosa. En todos los casos, la devoción, la fe y el entregarse a la veneración para ser santificado es un punto común en las celebraciones, además de la alegría por ser parte de una tradición que se ha conservado a lo largos de siglos.

Fig. 3. Repique de Tambores en honor A San Juan



Fuente: Venezuela en Notas. Recuperado de: <https://www.venezuelaennotas.com/ediciones/9/fiesta-a-san-juan-bautista-enciende-de-alegria-a-venezuela/>

Por su parte, los pueblos andinos que celebran dicha festividad, como Trujillo, sostienen su desarrollo e identidad desde dos puntos geográficos. Uno en la zona alta (montañosa) es decir, la cordillera de Los Andes, y el otro en la llamada zona baja, es decir, aquella localizada hacia el estado Zulia, cuya geografía es más llana y la temperatura caliente. Estas características interfieren de manera directa en la concepción de la veneración y celebración del culto a San Juan Bautista, más en todo caso, ambas inician en preparación en la noche del 23, momento para adornar los altares y comenzar el Velorio de San Juan (en la zona baja con repique de tambores y en la zona alta con

violines y cuatros acompañados de maracas y cantos para el santo); en la zona baja prevaleciendo las bebidas alcohólicas, incluso para la imagen, mientras que en la zona alta las bebidas alcohólicas no incluyen a la representación. El día central, 24 de junio, es el momento litúrgico con misa y procesión, acompañados de bebidas, danzas movidas que en la zona baja cobran mayor frenesí, no así en la montañosa. En todos los casos, la devoción, la fe y el entregarse a la veneración para ser santificado es un punto común en las celebraciones, además de la alegría por ser parte de una tradición que se ha conservado a lo largos de siglos.

Mayora (2016) en sus investigaciones dice que las festividades en torno a San Juan Bautista se pueden abordar desde varias perspectivas: la cultural, pues es un patrimonio transmitido de generación en generación; la identitaria, instaurada en localizades y regiones para resaltar sus especificidades; la espiritual, en el sentido mágico-religioso, donde se incluye la música y, en nuestra opinión, la culinaria siempre presente en dichos momentos.

Curruchete: dulce comunitario de San Juan

El curruchete es un dulce tradicional del estado Trujillo, cuyas características más importantes están en su confección, pues es hecho única y exclusivamente para las festividades del Día de San Juan Bautista, es decir, el 24 de junio, constituyendo parte de las memorias colectivas y de la identidad trujillana de la zona alta.

Entre 2004-2007 el Instituto de Patrimonio Cultural de Venezuela, lleva a cabo el I Censo y Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano, con el objetivo de registrar bienes de la cultura material y manifestaciones de la inmaterial reconocidos por las propias comunidades como sus herencias culturales, dicho levantamiento en el estado Trujillo hace mención al curruchete, concretamente en la sección “La tradición oral”, explicando muy brevemente ingredientes, elaboración y destacando su única presencia en el Día de San Juan.

A partir de nuestras memorias afectivas y familiares, además de una serie de investigaciones que hemos realizado abarcando el tema de la culinaria tradicional y su importancia para el afianzamiento de los procesos de identidades culturales, sobre todo en experiencias de migración interna

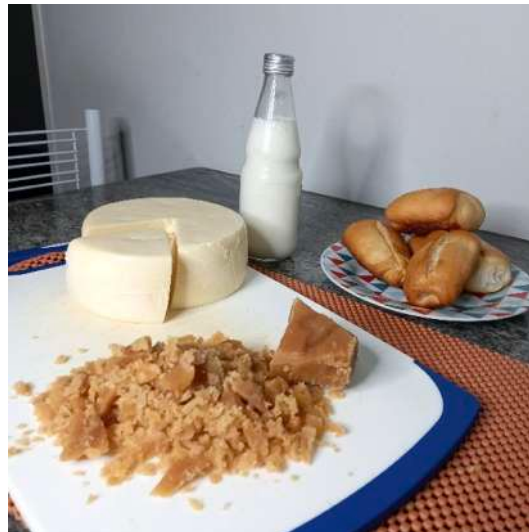
o desplazamiento humano externo, hemos constatado el rol del curruchete como un postre que une a la comunidad, tanto en la espera de un año para elaborarlo y comerlo, como en el sentido del compartir saberes y sabores en torno a una celebración religiosa, involucrando elementos que constituyen una verdadera hibridación cultural.

Los ingredientes de la receta original, según constatamos en entrevistas y trabajo de campo con varias personas de páramos trujillanos como Cabimbú y Chorro Blanco o más abajo de Miquimbós son:

- 1 panela rallada (la gente no trujillana la llama papelón, que es una mezcla hecha con caña de azúcar cocinada)
- 1 litro de leche líquida.
- ½ kilo de queso blanco duro para rallar picado en cuadritos no muy pequeños.

Con el pasar del tiempo, se fue añadiendo pan salado picado, siendo el mejor pan para el curruchete el duro, ese que ha sobrado de uno o dos días. La cantidad de panes es al gusto. Según lo recopilado en las entrevistas, el pan se comenzó a incorporar para que el dulce rindiera y así poder ofrecerlo a más gente.

Fig. 4. Ingredientes para la elaboración del Curruchete



Fuente: Acervo de la autora, 2021

La preparación es muy sencilla. Solo basta colocar en una olla la panela con la leche a cocinar a fuego medio y cuando la panela ya esté disuelta agregar el queso. Esperar que éste se comience a poner suave (no debe derretirse) y, por último, agregar el pan. Mover un poco con una cuchara de madera, preferiblemente. Este proceso puede variar según la calidad del queso y el pan. La textura de este manjar, así como su sabor (entre dulce y salado) son bien particulares, tornándolo diferente al resto de los dulces elaborados en la región, los cuales suelen estar revestidos de una preocupación, por parte de sus hacedoras, por una estética europeizada.

Fig. 5. Curruchete



Fuente: Acervo de la autora, 2021.

La característica patrimonial del curruchete desde la perspectiva material, está focalizada en ingredientes y detalles específicos de la preparación; mientras que la visión inmaterial, está determinada por la herencia y algo muy interesante como es su carácter comunitario. El curruchete es un postre realizado para ser servido, compartido, con personas que a veces, ni siquiera conocemos.

En La Quebrada, se acostumbra invitar a comer curruchete en las casas a cualquier persona que pasa por la calle. De manera que cada uno puede comer varios curruchetes en una misma tarde, porque este dulce se comienza a ofrecer luego de la misa y la procesión de San Juan Bautista. Su carácter religioso no está muy bien explicado, aunque la oralidad indica que en sus orígenes las familias de los campos de la zona alta preparaban el dulce como ofrenda al santo para acompañar frutas, granos, flores y otros elementos colocados en el

altar de cada casa; con la incorporación de la visita de la imagen local del San Juan a las viviendas⁶, se amplía la dádiva de tan solo a la imagen, hacia quienes la transportan y rezan, de manera que en cada casa se hace más cantidad con la finalidad de que alcance para familiares y visitantes, por lo que las personas que acompañan al santo, por ende, comen varios curruchetes.

Cuando familias de los páramos se mudan a los pueblos aledaños, llevan consigo dicha tradición, dinamizando la confección del dulce, con incorporación de ingredientes como el plátano maduro (*Musa balbisiana*) y hasta canela (*Cinnamomum verum*), alimentos que aún no son muy usuales.

Sabores de las memorias migrantes

Achotegui (2000) habla del Síndrome de Ulises al referirse a los lutos vivenciados por personas en condición migratoria apuntando específicamente siete; para nuestros fines en el presente artículo destacamos el luto por la tierra y el luto cultural, pues ambos están relacionados con la presencia del curruchete como tradición que ha pasado de generación en generación, no necesariamente vinculada a creencias religiosas, pero sí como rasgo identitario- territorial.

La importancia de mantener vínculos físicos, materiales, con las memorias sobre nuestra tierra es fundamental para lidiar con los estresores que se desarrollan a partir de esos lutos de los que hace alusión Achotegui. Esa experiencia ya la habían llevado a cabo (sin conocer terminologías que, además, son bien contemporáneas) las y los esclavizados africanos traídos en aquellos terribles “barcos negreros”, cuando sus platos tradicionales tuvieron que ser adaptados a las territorialidades que se estaban gestando, en los nuevos espacios que luego serían los lugares para la ritualización de sus mitos. Así las mujeres empezaron a experimentar con alimentos y hierbas hasta encontrar texturas y sabores parecidos a los africanos, dando paso a una rica culinaria híbrida en materialidades, inmaterialidades, espiritualidades, memorias.

Algo parecido ocurre en personas migrantes contemporáneas, al querer mantener un lazo con la tierra propia haciendo uso de la culinaria, como ya lo ha descrito Marcel Proust en el famoso episodio de las magdalenas de su amplio texto *En busca del tiempo perdido*, sabores y olores evocan acontecimientos de

⁶ Se acostumbraba y aún se realiza, que la imagen de algunos santos y vírgenes provenientes de instituciones o casas particulares, fueran trasladadas en una suerte de visita a otras casas, donde pernoctaban tres días siendo venerados con reza de rosarios. Al cabo de esos días, la dueña de casa traslada la imagen a otra casa, siguiendo su peregrinación.

nuestro pasado, llevándonos a nuestra casa, a nuestra gente amada, a memorias que parecían tan distantes. La tradición culinaria es un rasgo identitario, parte de una cultura dentro de la que hemos nacido y crecido y de la cual formamos parte, sin negar, por supuesto, las nuevas costumbres, idiomas, territorialidades, de tal forma que hablamos de identidades. Y dentro de esos lutos por lo que se ha dejado atrás, a veces para siempre, el traer al aquí y ahora saberes y sabores de la tierra materna es como conectarse con la calidez de un vientre que es algo más que una persona. Así, comenzamos a experimentar en la confección de nuestros platos para ver si conseguimos algo parecido que nos lleve, aunque sea de manera imaginaria, a nuestro hogar, nuestros paisajes, nuestra vida que dejamos atrás.

En el año 2021 la propuesta de práctica culinaria Brasil-Venezuela “Curruchete: dulce trujillano del Día de San Juan”, de nuestra autoría, fue una de las obras ganadoras del concurso “Sabores Migrantes Comunitarios 2021”, organizado por el programa IberCultura Viva. En ese mismo año Venezuela celebraba el ingreso a la Lista Representativa UNESCO, de la festividad en torno a la Devoción y el Culto a San Juan Bautista, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, lo que de alguna manera hace del curruchete un patrimonio mundial. En dicha propuesta explicamos cómo desde nuestra condición migratoria en Brasil hemos tratado de seguir con una tradición que es parte de toda nuestra vida: ese hacer-sentir curruchete cada 24 de junio, cada Día de San Juan.

Esto tiene que ver, ciertamente, con nexos territoriales, sobre todo cuando se vive en zonas geográficamente muy diferentes a las nuestras y también, porque de alguna forma, promovemos y divulgamos parte de nuestra cultura regional. Para hacer este trabajo traemos nuestras memorias de infancia, familiares, colectivas, asimismo, lidiamos con esos lutos materializados en nostalgias, pero fortalecidos cuando nos abocamos a buscar los ingredientes en los nuevos espacios, algunos los debemos reinventar, otros transformar y así logramos un curruchete, en este caso específico, tan trujillano como brasileño.

Dentro de este proceso, hacemos la celebración del Día de San Juan con un curruchete que compartimos con vecinos, amistades, colegas, alumnos, o en algún evento donde conversamos sobre patrimonio, arte, culinaria, migraciones y esas experiencias que nos hacen entender lo importante que es la cultura para la construcción de la diversidad y que el intercambio de saberes es fundamental en el crecimiento y consolidación de sociedades más justas, solidarias, respetuosas,

que dejen de ver personas no nativas como ese “otro”, ese “infamiliar” del que habla Freud (*Das Unheimliche*, de 1919), dando paso un cúmulo de posibilidades híbridas, diversas, que son los pilares que sustentan un verdadero desarrollo integral.

Con la finalidad de dar a conocer entre mis alumnas y alumnos, colegas brasileños y público general, dicha tradición culinaria patrimonio cultural venezolano, realicé un video-cuento⁷ con ilustraciones de la artista brasileña Samanta Flôor, sobre dicho manjar trujillano, breve historia, receta y elaboración, que intitulé “Curruchete dulce trujillano del Día de San Juan” haciéndolo parte del proyecto “Documentando, Registrando y Archivando la Memoria”, en el cual abordamos la importancia de estos aspectos para la conservación, protección y salvaguarda de las expresiones y saberes de la Culinaria Tradicional, y con la esperanza de que los próximos años podamos compartir con otros colectivos⁸

Fig. 6. Dibujo incluido en video sobre El Curruchete



Elaboración; Samantha Flôor, 2021.

⁷ Véase: <https://youtu.be/Y4r1DYrVv-I?si=ZcsmIW111L5DgY4B>

⁸ Este texto forma parte de la Propuesta de práctica culinaria: CURRUCHETE dulce trujillano del Día de San Juan. Disponible en: <https://iberculturaviva.org/sabores-migrantes-2021-jenny-gonzalez-munoz-y-el-curruchete-dulce-trujillano-del-dia-de-san-juan/?lang=es>

A modo de epílogo

Las tradiciones engloban varios elementos que, como todo proceso cultural, se van autodinandizando con el pasar de tiempos, lugares y situaciones. Esto lo hemos visto brevemente a lo largo del presente artículo, ejemplificado en el ciclo festivo alrededor de la veneración y culto a San Juan Bautista en distintos lugares de Venezuela, y más específicamente en las zonas baja y alta del estado Trujillo. En este sentido, es importante resaltar el rol de la culinaria en el afianzamiento de lazos que llevan a la continuidad, conservación y preservación de patrimonios culturales y, por ende, de las memorias colectivas, familiares, afectivas, de personas en distintas situaciones de vida, como las migraciones, por ejemplo.

Fig. 7. Imagen de San Juan Bautista – Santo Patrono de Valera, Edo. Trujillo



Fuente: Diario de Los Andes. Recuperado de: <https://diariodelosandes.com/fiesta-del-curruchete-trujillano-a-san-juan-bautista-por-alfredo-matheus/>

El curruchete, como un dulce oriundo del estado Trujillo, realizado y consumido solo en el Día de San Juan, se ha convertido en una forma de

resistencia cultural de la identidad trujillana, tanto dentro de Venezuela, como en otros países donde viven personas de dicha región andina, continuando con su papel de compartir comunitario, asimismo, siendo una forma de promover, difundir y explicar, por medio del paladar, saberes y sabores de la cultura trujillana en torno a una religiosidad que va más allá de las fronteras.

Referencias

Achotegui, J. (2000). Los duelos de la migración: una perspectiva psicopatológica y psicosocial. En *Medicina y cultura*. Perdiguerro, E. & Comelles, J. M. (comp.) (pp. 88- 100). Barcelona: Bellaterra.

Bernardi, C, J. & De Castilho, M. A. (2016) A religiosidade como elemento do desenvolvimento humano. En *Interações, Campo Grande, MS*, v. 17, n. 4, p. 745-756, out./dez. doi: [https://doi.org/10.20435/1984-042X-2016-v.17-n.4\(15\)](https://doi.org/10.20435/1984-042X-2016-v.17-n.4(15))

Candau, J. (2012) *Memória e Identidade*. São Paulo: Vozes.

Halbwachs, M. (2004) *La memoire collective*. Presse Universitaires de France.

Matheus, A. (2024). Fiesta del curruchete trujillano a San Juan Bautista. *Diario de Los Andes*, 23/6/2024.

Mayora, H. (2016). La teatralidad de la fiesta de San Juan Bautista en Naiguatá, estado Vargas desde el rito, culto y mito. *Cadernos do LEPAARQ*, vol. XIII, nº 25.

González Ordosgoitti, E. A. (2011) “San Juan Bautista de negros y blancos.” Caracas: CISCUE. Versión digital en: https://ciscuve.org/2011/12/13-san-juan-bautista-de-negros-y-blancos/#_edn2

Rivero, M. & Yáñez, M. (2011). San Juan Bautista de Chuao, estado Aragua, Venezuela: de la fiesta a la reconstrucción social. *Boletín Antropológico*,

vol. 29, núm. 81, pp. 65-80. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/712/71224331004.pdf>

Rojas López, J. (2017) *Geohistoria y organización agraria del territorio andino de Venezuela*. Mérida: Universidad de Los Andes. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/journal/200/20057342005/>

La donación de alimentos como práctica devocional en la festividad del Señor de Gracias en Tepexpan, Estado de México

Jorge Antonio Martínez Galván¹

RESUMEN

La donación de alimentos durante la festividad del Señor de Gracias en el pueblo de Tepexpan, junto con la danza de Serranos, es una de las prácticas devocionales más importantes para poder agradecerle a su Patrón. Aunque es una práctica que muchas veces surge como un “compromiso” individual, al momento de su planeación y cumplimiento es un acto que se vuelve colectivo y basa su organización en las redes de parentesco. Sin embargo, a pesar de que las relaciones de parentesco son importantes para el cumplimiento del “compromiso”, éstas son el puente o vehículo por el cual las personas buscan ofrecer un poco de su esfuerzo, dinero o bienes materiales al Señor de Gracias. El caso de Tepexpan muestra que, a pesar de los cambios socioculturales del pueblo, hay una serie de prácticas devocionales contemporáneas que tienen su origen en tiempos milenarios.

Palabras clave: Estado de México, donación de alimentos, práctica devocional.

Food donation as a devotional practice on the Feast of Our Lord of Graces in Tepexpan, Estado de México

ABSTRACT

The donation of food during the festival of the Lord of Graces in the town of Tepexpan, along with the Serrano dance, is one of the most important devotional practices used to give thanks to their patron saint. Although it is a practice that often arises as an individual “commitment,” when planned and carried out, it becomes a collective act, based on kinship networks. However, although kinship relationships are important for fulfilling the “commitment,” they are the bridge or vehicle through which people seek to offer a portion of their effort, money, or material goods to the Lord of Graces. The case of Tepexpan shows that, despite the sociocultural changes in the town, there are a number of contemporary devotional practices that have their origins in ancient times.

Keywords: Estado de México, food donation, devotional practice.

¹ Universidad Iberoamericana, email: jorgemartinezzgalvan85@gmail.com

Introducción

La relación entre los humanos y los santos se basa principalmente en la devoción, en las promesas y en los dones que se emplean para poder cumplir con el pago de alguna deuda o para agradecer (sin que haya una promesa de por medio). Desde hace más de 500 años las poblaciones de los pueblos mesoamericanos han empleado distintos tipos de prácticas y materialidades para poder cumplirles a sus divinidades. Con la llegada de los españoles a estos pueblos, comenzó una transformación tanto de divinidades como de tipos de prácticas para poder seguirles cumpliendo. Sin embargo, a lo largo de estos años han permanecido algunas que podemos considerar como las más importantes dentro de los sistemas de creencias de los pueblos mesoamericanos. Algunas de ellas son: la donación de alimentos y otro tipo de materialidades (textiles y flores), la participación en danzas devocionales, peregrinaciones, procesiones.

El objetivo de este artículo es mostrar cómo las materialidades y prácticas, así como los aspectos individuales y colectivos de la promesa, tienen una raíz que proviene de las prácticas contractuales de las poblaciones de los antiguos mexicanos y cómo las promesas siguen siendo medios o puentes de comunicación entre lo humano y lo divino. Para poder cumplir con este objetivo retomo algunos datos históricos que sirven como antecedentes para entender el tipo de promesas y prácticas encontradas en la festividad del Señor de Gracias en el pueblo de Tepexpan. Abordo el tipo de relaciones que permean las prácticas individuales y colectivas, donde los vínculos parentales son de vital importancia, y destaco los tipos de donación de alimentos con los que algunos habitantes de Tepexpan pueden cumplir con alguna promesa hecha hacia el Señor de Gracias, los cuales están relacionados con la fiesta del Cristo y con la danza de Los Serranos.

El artículo se divide en cuatro apartados. En el primero desarrollo algunos aspectos de las promesas que fueron documentados por cronistas en las poblaciones de los antiguos mexicanos y los distintos tipos de materialidad que se utilizaba como ofrenda para sus deidades cumpliendo con en el sentido contractual de petición/deuda/pago. En el segundo describo, de forma general, algunos aspectos de la festividad del Señor de Gracias. En el tercero presento dos casos etnográficos que representan el dos tipos de donación de alimentos que se dan en el marco de la festividad del Señor de Gracias que, a pesar de su diferencia, muestran que el principio fundamental de estas prácticas es la devoción y cumplimiento con el pago de una promesa hacia el Señor de Gracias.

En el cuarto apartado, a manera de conclusión, se retoman algunos de los planteamientos que muestran las particularidades del caso de la donación de alimentos en la festividad del Señor de Gracias.

La promesa entre los antiguos mexicanos: un acto de ofrenda y comunicación con lo divino

En la introducción del libro *Cosmovisión ritual e identidad de los pueblos indígenas de México* (2001), coordinado junto con Félix Baez-Jorge, Johana Broda nos dice que hay que “concebir las formas culturales indígenas no como la continuidad directa e ininterrumpida del pasado prehispánico ni como arcaísmos, sino visualizarlas en un proceso creativo de reelaboración constante que, a la vez, se sustenta en raíces muy remotas” (Broda, 2001, p. 19). Si bien la mayoría de los pueblos de las regiones del Valle de Teotihuacán y Texcoco (contexto geográfico-cultural en donde se sitúa al pueblo de Tepexpan) han dejado de ser considerados como indígenas por el Estado mexicano, lo propuesto por Broda en la cita anterior debe ser un punto importante a considerar para poblaciones categorizadas como “mestizas” que conservan formas de organización ritual comunitaria originadas en el proceso de evangelización del siglo XVI, como es el caso de Tepexpan y los pueblos de las regiones mencionadas. Sin embargo, más allá de considerar a Tepexpan y otros pueblos circunvecinos como “mestizos” es pertinente reconocerlos como post-indígenas² debido a que “tienen un sistema específico de organización que rige la vida a nivel comunitario que se basa, entre otras cosas, en derechos y obligaciones en el ámbito civil y religioso con los que se busca el bienestar de la población ‘a través de obras materiales y los rituales acostumbrados’ (Robichaux, 2024, p. 36)” (Martínez, 2025, p. 46; Robichaux 2024 y Robichaux y Moreno 2019, p. 23).

Relacionado con el tema de este apartado, en una sección del texto “Las danzas como ‘exvotos corporales’: promesas individuales y sus dimensiones colectivas en las regiones de Texcoco y Teotihuacán” (2021), junto con David Robichaux, Manuel Moreno realizamos una revisión de lo que distintos autores describieron, para las poblaciones del México antiguo, sobre las relaciones contractuales entre los humanos y lo divino, así como de las danzas como ofrendas y penitencias públicas. Además, en este trabajo destacamos los aspectos semánticos relacionados con las nociones de hacer penitencia, merecer y bailar

² La propuesta de hablar de pueblos post-indígenas hecha en 2004 por David Robichaux fue planteada a partir del término “postnahuas” planteado por Eileen Mulhare para referirse a “una población indígena que, hasta principios del siglo XX, hablaban náhuatl, usaban vestuario distintivo, y se ganaban la vida trabajando en las milpas” (2003, p. 268).

en vocablos con la misma raíz náhuatl (Robichaux, Moreno y Martínez, 2021, p. 229-234). Al respecto decimos que:

Las palabras maceuani o maceuhqui significan “danzante”. Maceuia significa “merecer” u “obtener algo que se desea”. Maceualli significa “mérito o recompensa” (Simeón, 2010, p. 244). Reiteramos que mientras en lenguas como el castellano, el francés y el inglés, solicitar, obtener y recompensa comparten un campo semántico similar, bailar y hacer penitencia le son muy ajenos. De este modo, a nivel etimológico, en el náhuatl del siglo XVI bailar se asociaba con solicitar y obtener recompensa, con la implicación de hacer penitencia (Robichaux, Moreno y Martínez, 2021, p. 231).

Como veremos en las siguientes páginas, entre los antiguos mexicanos la ofrenda como pago para los dioses, además de la importancia del sacrificio corporal en la danza, comprendía también el uso de otro tipo de materialidades vinculadas con el pago individual y colectivo.

En el libro *Ritos y fiestas de los antiguos mexicanos* (1980) Fray Diego Durán menciona que para la fiesta de *toxcatl*, (“que quiere decir cosa seca” y que se hacía para pedir agua al cielo en el mes de mayo), la gente ofrecía lo que era uso y costumbre ofrecer en esas solemnidades y enlista: mantas, joyas, piedras de copal (esto se ofrecía en grandísima cantidad), palos de tea, manojos de mazorcas, codornices. Lo cual materializaba todo el “voto y promesa” que habían hecho durante el año para ofrecer el día de la solemnidad (Durán, 1980, p. 103). Como parte de sus relatos, Durán describe que en “*la casa de las águilas*” (*Cuacuauhtinchan*) el 17 de marzo y el 2 de diciembre, todos los que podían hacían grandes ofrendas de todo género de cosas, cada uno de lo que tenía y sufría su posibilidad (Durán, 1980, p. 159).

Por su parte Miguel León-Portilla, en su libro *Ritos, Sacerdotes y Atavíos de los Dioses* (1958), tomando como base las descripciones de Fray Bernardino de Sahagún, describe que las ofrendas se hacían con alimentos y con mantas, y también se hacían “ofrendas con cualquier armadillo, bien sean guajolotes o pájaros; bien sea con mantas o cualquier cosa que se producía de nuevo; bien sea con mazorcas de maíz o con chía, con flores, o con cualquier otra cosa” (León-Portilla, 1958, p. 49).

Uno de los elementos que sobresalen entre los distintos tipos de materialidades ofrecidas a los dioses, en las prácticas rituales de los antiguos mexicanos, es la comida. Respecto a esto, Sahagún, en su *Historia general de*

las cosas de la Nueva España (1938), menciona que la preparación estaba a cargo de las mujeres y describe que:

Las mujeres, toda la gente se ocupaba en hacer unos tamales que llaman uauhquitamalli, y también en amaneciendo los iban a ofrecer delante de la estatua, y así estaba gran cantidad de ellos delante la estatua; y como los muchachos ofrecían la caza que traían, entraban así como iban ordenados y daban una vuelta en rededor del fuego y cuando pasaban cabe el fuego, estaban otros viejos que daban a cada uno de los muchachos un tamal, y así se tornaban a salir los muchachos por su orden (Sahagún, 1938, p. 151) (libro 2, foja 97).

Como parte de la labor de preparación de alimentos por mujeres, Sahagún relata que:

En las casas de los dueños de los esclavos cantaban y tañían y tocaban las sonajas, no bailaban sino estaban sentados, daban mantas a los servidores de la fiesta, que tenían cargo de dar comida y bebida, y cañas de humo y flores, etc.; y también daban naguas, y huipiles a las mujeres que tenían cargo de hacer pan y comida y bebida, y también a todos los vecinos del barrio daban mantas (Sahagún, 1938, p. 142) (libro 2, foja 88).

Actualmente en los pueblos de las regiones de Texcoco y el Valle de Teotihuacán encontramos que el papel de las mujeres en la preparación de alimentos para los rituales colectivos sigue teniendo mucha importancia; sin embargo, en el pueblo de Tepexpan, la participación de las mujeres en dicha tarea se ha reducido por diferentes factores (mayor ingreso económico de los grupos familiares y acceso de las mujeres al campo laboral asalariado). En este contexto, a pesar de que en algunos pueblos se optado por la contratación de grupos de trabajo que se dedican a la preparación de alimentos, aún se puede observar que hay una activación de redes de ayuda y colaboración de mujeres y parientes a los que se les retribuye parte de su ayuda con una porción de los alimentos ofrecidos. Al igual que en lo descrito por Sahagún, en los pueblos de las regiones de estudio es muy frecuente observar que, durante el ofrecimiento de alimentos en las fiestas para los santos, es la imagen festejada a la que se le sirve su ración primero (sin importar si es o no una imagen de bulto, si es la oficial que participa en los rituales o si es del altar doméstico). En muchas ocasiones los anfitriones le sirven al santo porciones mayores que al resto de los comensales, lo cual muestra el motivo de la donación y el estatus y la concepción del santo como un actor social que se alimenta, siente y se cansa.

Continuando con los relatos de Fray Bernardino de Sahagún, en los Primeros Memoriales (1997):

Encontramos una referencia a las promesas o el “juramento”, que es el término castellano incorporado al texto náhuatl. En el párrafo 13 (fol. 273r) se menciona que, si un niño caía o si alguna cosa le pasaba, el padre hacía una promesa a un dios de que haría una penitencia. Se pagaba la deuda a los dioses mediante la ofrenda de incienso y de sangre o quemando papeles salpicados con gotas de hule, en honor al dios que había concedido el favor (Sahagún 1997, p. 127; 1938, p. 233; citado por Robichaux, Moreno y Martínez, 2021, p. 231).

Relacionado con la cita anterior, Miguel León-Portilla, dice que:

Así se hacía el pago (de la manda): cuando se sobrevenía algo a alguien, por ejemplo una enfermedad, cuando se curó, luego pagaba con copal o con papel, ya que no murió. De este modo obraba, como si con esto pagara, porque estuvo a punto de muerte” (León-Portilla, 1958, p. 57).

En ese sentido, Sahagún afirma que “cuando por alguna necesidad alguno demandaba a su dios ayuda, hacía un voto y juramento de hacer tal cosa por su servicio y cumplirlo (1938:243)” (citado por Robichaux, Moreno y Martínez, 2021, p. 231-232). De igual forma “se prometía a Tezcatlipoca honrarlo con fiesta, banquete y danza si aliviaba al suplicante de una de las enfermedades que se pensaba este dios había enviado, por no haber cumplido con las disposiciones de abstinencia sexual en ciertas fechas (Sahagún 1938:266)” (citado por Robichaux, Moreno y Martínez, 2021, p. 232). Acerca de la promesa, en poblaciones de la época prehispánica en el centro de México, en su texto “Ofrenda y comunicación en la tradición religiosa mesoamericana” Alfredo López Austin dice que:

El carácter comunicador de la ofrenda implica, como puede deducirse, una doble naturaleza: la ofrenda es el puente, el intercambio entre este mundo y el otro, y es una de las formas de expresión con que cuentan los hombres para hablar con los dioses (López Austin, 2006, p. 181; ver también Portal, 1997, p. 200).

Por su parte, Johanna Broda define el concepto de ofrenda:

Como el acto de disponer y colocar en un orden preestablecido ciertos objetos los cuales, además de su significado material, tienen una connotación simbólica que refleja conceptos claves de la cosmovisión, proyectados en el espacio. La ofrenda va dirigida a los seres sobrenaturales, persigue un propósito, es decir pretende obtener un beneficio simbólico o material de estos seres o divinidades (Broda, 2016, p. 532-533).

En este punto es importante traer a colación lo planteado por Jeremy Stolow en su texto “Religion and/as Media”, pues se relaciona con la idea de López Austin de la ofrenda como puente. Para Stolow la religión es un medio de

comunicación entre los humanos con lo sagrado y puede manifestarse a través de un proceso en el que se emplean técnicas y tecnologías. Al respecto asienta que:

A lo largo de la historia, la comunicación con y sobre “lo sagrado” siempre se ha llevado a cabo a través de textos escritos, gestos rituales, imágenes e iconos, arquitectura, música, incienso, vestimentas especiales, reliquias de santos y otros objetos de veneración, marcas en la carne, movimientos de la lengua y otras partes del cuerpo. Sólo a través de estos medios es posible proclamar la propia fe, marcar la propia afiliación, recibir dones espirituales o propiciar en cualquiera de los innumerables lenguajes locales para hacer presente lo sagrado a la mente y al cuerpo [Traducción del inglés] (Stolow, 2005:125; citado por Robichaux, Martínez y Moreno, 2022, S/P; y Robichaux, Martínez y Moreno, 2024, p. 207).

Considerando los planteamientos de López Austin, Stolow y Broda, podemos decir que las materialidades y prácticas empleadas como ofrendas, que se derivan del cumplimiento de una promesa, son el puente o medio de comunicación, intercambio y agradecimiento que, a lo largo de la historia, han empleado los humanos en su relación contractual con las divinidades a efecto de conseguir o pagar algún favor. Y, para dar una particularidad en lo propuesto por estos autores, es preciso agregar que, en ambos sentidos la ofrenda se expresa en rituales como parte de un compromiso de pago individual y colectivo. Las cuales, en el marco de una fiesta patronal, activan redes que tienen como principio la devoción y la participación o ayuda entre parientes se convierte en un medio para brindarle una ofrenda al santo.

Como parte de las ofrendas empleadas para el pago de una promesa, en varios pueblos, el tiempo de pago con algunas de las prácticas mencionadas puede ser por uno o tres años; pero, en muchos casos esa temporalidad se extiende indefinidamente porque se cree que lo ofrecido al santo no ha sido suficiente para pagar el favor recibido o para obtener lo que se está pidiendo. En el caso de Tepexpan, los dones de comida en que se comparten con los caminantes en las procesiones como parte del pago de una promesa o del agradecimiento (sin promesa) duran más de tres años y en algunos casos ha pasado de generación en generación.

En uno de los relatos de Sahagún, citado en párrafos anteriores, menciona el acto de penitencia por la promesa de un padre hacia un dios por la salud de su hijo. En los pueblos de las regiones del Valle de Teotihuacán y Texcoco este tipo de actos no son ajenos entre sus habitantes y se realizan frecuentemente como parte de las relaciones contractuales con los santos. Durante nuestras estancias en campo hemos registrado casos en que los padres bailan por la salud de sus

hijos, pero también hemos documentado que los padres “prometen a sus hijos” para que bailen en alguna danza como agradecimiento al santo por el alivio de su propia salud o de algún pariente, o que un individuo supla a otro en su cumplimiento (ver Robichaux, Moreno y Martínez, 2021, p. 246-248).

En las regiones del Valle de Teotihuacán y Texcoco hemos documentado que no todos los casos de niños danzantes son así, pues hay ocasiones en que los padres, tras el compromiso adquirido por la promesa y ante la negativa del niño a bailar, buscan otras alternativas para cumplir; por ejemplo, la donación de alimentos para un grupo de danza. Pues, la mayoría de los devotos del Señor de Gracias y de otros santos buscan cumplir “como se debe”, dado que no cumplir con lo prometido puede ocasionar repercusiones desfavorables que se verán reflejados en la salud futura de los niños o de alguno de sus familiares (ver Robichaux, Moreno y Martínez, 2021, p. 246-248).

Retomando los relatos hechos por Sahagún es importante destacar el ofrecimiento de otro tipo de alimentos durante las prácticas rituales. Actividad que, sigue siendo de gran relevancia en Tepexpan y otros pueblos de las regiones de estudio. Al respecto Sahagún dice: “Y durante dos días hubo baile. Y en el segundo día de baile, al atardecer, hubo una procesión. Cuatro veces se dio vuelta al templo. Y se comían tamales (*xocotamalli*) en ese momento; llenaban el recipiente de maíz (*tonacacuezcomactemja*). Todo el mundo los tomaba cuando terminaba la jornada festiva” (Sahagún, 1997, p. 69).

El contenido de este relato es semejante a lo que sucede durante las procesiones de los lunes de fiesta en Tepexpan. Si bien lo descrito por Sahagún sucede al final de procesión, en Tepexpan son prácticas que ocurren durante el recorrido de cada una de las procesiones, por medio de la donación de distintos tipos de alimentos y bebidas por grupos domésticos o segmentos genealógicos³. En estos casos los alimentos donados se reparten a los participantes en las procesiones sin excepción alguna, pero se prioriza a los grupos de danzantes, mayordomos y músicos, esto como gesto que destaca su importancia en la ejecución y desarrollo colectivo del ritual.

Sobre las procesiones, como parte de sus observaciones de los actos devocionales en Cantabria en España, en *Person and God in a Spanish Valley* (1989 [1972]), William Christian Jr., describe que con estos actos se busca el

3 Tomando como referencia el trabajo de Evans-Pritchard de los Nuer, en 1940, consideramos un “segmento genealógico” a una pareja y sus descendientes.

beneficio de los participantes y de la imagen que se porta en la procesión, pues a la imagen se le concibe como miembro del pueblo. Y es en estos actos que “se proclama su felicidad y agradecimiento por su protección y al mismo tiempo son manifestaciones de hasta qué punto el patrón es un miembro activo del pueblo” [La traducción es mía] (Christian, 1989, p. 70).

Por otra parte, el carácter comunicador y de intercambio que le atribuye López Austin a la ofrenda, en las poblaciones de los antiguos mexicanos, sigue siendo el principio substancial de las materialidades y prácticas que hay en nuestros días. Sin duda, las descripciones hechas por Sahagún aluden a una relación contractual individual y colectiva entre los humanos y las divinidades, que ha perdurado por más de quinientos años en las poblaciones de origen mesoamericano. Aunque en muchos casos se han transformado su proceder y la materialidad que, como menciona Broda, son producto de “un proceso creativo de reelaboración constante que, a la vez, se sustenta en raíces muy remotas” (Broda, 2001, p. 19) que obedecen también a los cambios que han traído los procesos histórico-sociales locales; por ejemplo, la transformación de poblaciones agrícolas a industriales como es el caso de Tepexpan durante los últimos 70 años, tal como ha ocurrido en muchos pueblos del Valle de México.

Los principios del establecimiento y cumplimiento de algunas promesas que se dan entre humanos y los santos, en las sociedades contemporáneas de las regiones del Valle de Teotihuacán y Texcoco, tienen una raíz milenaria basada en la creencia y devoción hacia sus divinidades. La cual no ha podido ser abolida a pesar de los procesos desindianizadores y modernizadores a los que han sido sometidos sus habitantes por más de 500 años.

Por otro lado, a principios de la década de 1960, George M. Foster publica dos trabajos⁴ que son importantes para entender las relaciones contractuales entre los humanos y los santos; en ellos este autor señaló la importancia de los contratos diádicos como parte de un modelo general de interacción social. En su propuesta destaca su descripción etnográfica sobre las mandas y promesas; sin embargo, debido a que clasifica el parentesco de los tzintzuntzeños como bilateral⁵ e identifica a éstos como una sociedad perteneciente a una “cultura mediterránea”, el análisis de las mandas y promesas se centra en lo individual negando sus elementos colectivos.

4 “The Dyadic Contract: A Model for the Social Structure of a Mexican Peasant Village” (1961) y “The Dyadic Contract in Tzintzuntzan, II: Patron-Client Relationship” (1963).

5 Para un panorama claro sobre el parentesco bilateral ver Robichaux 2004 y 2005.

Además de lo anterior, este autor señala que ninguno de sus informantes usó el plural para describir una petición y que tampoco supo que alguien más estuviera involucrado en el cumplimiento del voto, pues las relaciones entre patrón (santo) y cliente (devoto) son enormemente personalizadas y los beneficios que se derivan del contrato exitoso no son compartidos (Foster, 1963, p. 1292). En contraste, en Tepexpan (y en otros pueblos de las regiones del Valle de Teotihuacán y de Texcoco) las peticiones y los beneficios de las relaciones contractuales con los santos también son actos que se realizan y reciben en colectivo. Incluso, las distintas prácticas devocionales que conforman las festividades están pensadas como una gran ofrenda que se hace al santo para obtener un beneficio para el pueblo. De acuerdo con lo anterior, en su estudio de prácticas religiosas en una región del Cantábrico en España, William Christian Jr. plantea que las relaciones contractuales de los humanos con lo divino son de carácter devocional individual y colectivo, e incluso “las promesas pueden hacerse por poder para que las cumpla la persona en peligro, y deben ser cumplidas, ya sea por quien las hizo o por otra persona” [La traducción es mía] (Christian, 1989, p. 120).

En sus planteamientos derivados del estudio de la sociedad tzintzunzeña, Foster establece dos tipos de contratos diádicos: 1) simétricos “celebrados entre personas de igual estatus socioeconómico” (entre parientes, compadres y amistades) “y sus obligaciones recíprocas asociadas pueden denominarse complementarias ya que, promediadas en el tiempo, son las mismas para ambas partes”; y 2) asimétricos que son “aquellos realizados entre personas (o seres) de diferentes estatus socioeconómicos (u orden de ser)” (patrón-cliente con personas externas a la comunidad y con los santos) “y sus obligaciones recíprocas asociadas no son complementarias, ya que cada parte debe al otro diferentes tipos de cosas” [La traducción es mía] (Foster, 1961, p. 1174-1175). Nuestro autor afirma que en Tzintzuntzan:

Los contratos son diádicos en el sentido que ocurren sólo entre dos individuos; no son reunidos por ellos tres personas o más. Los contratos no son corporativos, ya que las unidades sociales como aldeas, barrios o familias extensas nunca están obligados por el contrato [La traducción es mía] (Foster, 1961, p. 1174).

Incluso dice que hay poca funcionalidad de que los grupos extensos de parentesco desempeñen un papel importante en la esfera política, jurídica y religiosa (Foster, 1961, p. 1177).

Para Foster el hecho de “que más personas trabajen juntas simplemente genera confusión [y] no hay razón económica para la cooperación que involucre a grupos más grandes que la familia nuclear” [La traducción es mía] (Foster, 1961, p. 1181). En contraste con estas afirmaciones, Christian refiere que los aldeanos del Cantábrico han recurrido a las imágenes como grupo corporativo en tiempos de crisis y dice que el culto colectivo no ha impedido la utilidad de las figuras sagradas para las familias o los individuos. En ese sentido describe que las imágenes de los santuarios son utilizadas con mayor frecuencia para peticiones y protección individuales. “Pero su ayuda a las familias y a los individuos se complementa con devociones generalizadas” [La traducción es mía] (Christian, 1989, p. 78). Al respecto, apunta:

Así como la unidad familiar trabaja junta, existe cierto grado de interdependencia en los asuntos religiosos. Los miembros rezan por las almas de los demás después de la muerte. En tiempos de prueba, los miembros hacen promesas a Dios unos por otros. Cumplen las promesas mutuas si es necesario y, en general, consideran la unidad familiar responsable de las obligaciones divinas en las que cualquiera de sus miembros ha incurrido, como lo sería con cualquier otra deuda secular [La traducción es mía] (Christian, 1989, p. 81).

En relación con lo descrito por Christian, para el caso de Tepexpan, y en extensión a la mayoría de los pueblos de las regiones de Texcoco y el Valle de Teotihuacán, documentamos la importancia que tiene la colaboración recíproca entre los integrantes de los grupos domésticos, los segmentos genealógicos e incluso de miembros de los grupos parentales más amplios para poder hacer las cosas en conjunto en el ámbito religioso ritual. De este modo, autores como Jeffrey Cohen (1999), Catharine Good (2004 y 2005), Ángela Velásquez (2007), Minerva López (2008), Jaime Sanromán (2013), Roger Magazine (2015) y Yuribia Velásquez (2018) han destacado la importancia de hacer las cosas juntos en diferentes pueblos del área mesoamericana como parte de distintos tipos de fiestas y otras actividades sociales. Sin embargo, en relación con a las fiestas para los santos, algunos han dejado fuera de su enfoque que la participación y activación de las redes de reciprocidad y de ayuda se derivan del cumplimiento hacia el santo y en ellas participan principalmente parientes.

Por ejemplo, Yuribia Velásquez (2018), en su trabajo *Porque venimos a este mundo a ayudarnos: construcción social de la persona y transmisión cultural entre los nahuas*, relata que, ante el disgusto de la esposa de un mayordomo, la mujer “no convocó a las mujeres que se requerían para ‘ayudar’ a preparar los alimentos, y quienes asistieron sólo estuvieron por un rato, ‘nomás para cumplir con el santo patrón’, pero no para ayudar a los mayordomos” (Velásquez, 2018,

p. 138). En este relato identifico dos puntos importantes, el primero es que se enfatiza que la participación de las mujeres es para cumplirle al santo y el segundo es que a pesar de que se “ayudó” a preparar los alimentos esta acción no se consideró como una ayuda para la pareja de mayordomos. Además, encontramos que en ese caso la autora no aclara si en aquel grupo de mujeres hubo algunas que se relacionan parentalmente con el mayordomo o su mujer. Dejar fuera un elemento importante como el parentesco, nos dificulta entender si la dinámica de conformación de este tipo de grupos se debe, además de cumplirle al santo, al compromiso de cumplir como grupo parental, tal como sucede en muchos pueblos de las regiones de Texcoco y el Valle de Teotihuacán. Sobre el tópico de cumplir como grupo familiar, en algunos pueblos de las regiones del Valle de Teotihuacán y Texcoco, es común escuchar y ver en los carteles de las fiestas patronales que las donadoras de alimento (y otros elementos importantes) en las fiestas son las familias y muy pocas veces los individuos. Así pues, en este tipo de prácticas y su organización encontramos dos aspectos fundamentales: 1) hacer una ofrenda al santo y 2) la ayuda recíproca entre parientes.

En cuanto al tipo de dinámicas de organización de grupos como el que presenta Velázquez en la cita anterior, es importante mencionar lo que Foster indica sobre el tipo de contratos y la reciprocidad que permea este tipo de relaciones. Según este autor, la reciprocidad se expresa en intercambios continuos de bienes y servicios en contextos rituales y no rituales. Como parte de estos contratos diádicos señala una diferencia de temporalidades: a largo plazo donde la reciprocidad es complementaria porque cada socio le debe al otro el mismo tipo y cantidad de cosas; a corto plazo donde los intercambios no son necesariamente complementarios porque los bienes materiales o servicios ofrecidos de un socio a otro (o de un humano a un santo) no requiere una devolución posterior de la misma cosa (Foster, 1961, p. 1185).

En este punto, en cuanto al tipo de contratos de corto plazo identificado por Foster, vale la pena recordar que desde 1899 Marcel Mauss y Henri Hubert, en su *Ensayo sobre la naturaleza y función del sacrificio*, habían descrito que las relaciones de sacrificio-contrato de los humanos con lo divino son un acto útil y una obligación. Al respecto afirman que “quizá no haya sacrificio que no tenga algo de contractual. Las dos partes presentes intercambian servicios, y cada una encuentra lo suyo. Ya que también los dioses tienen la necesidad de los profanos” (Mauss y Hubert, 2010, p. 178). Años más tarde, en 1925 Marcel Mauss en su *Ensayo sobre el don* dice que en las relaciones contractuales entre los humanos y los dioses el intercambio implica que una donación debe ser necesariamente

devuelta y señala que “los dioses que dan y devuelven dones [*gifts* en inglés], están ahí para dar algo considerable en lugar de algo pequeño” [La traducción es mía] (Mauss, 1990 [1925], p. 17).

Para esto último hay que subrayar que, por su naturaleza, en este tipo de relaciones el intercambio y la devolución o pago de los favores hacia los santos siempre será asimétrico. Sin embargo, en contraste con lo planteado por Foster, en los pueblos de las regiones de estudio, este tipo de relaciones contractuales con los santos, en muchos casos, se conciben como deudas permanentes, que se prolongan más allá del tiempo prometido de participación y lleva a los devotos a buscar otros espacios para agradecer y devolver, pues, en coincidencia con los aportes de Mauss (1925), se considera que las ofrendas dadas por los devotos son muy poco para lo que el patrón les da. En este caso, siendo que la donación de banquetes para los grupos de danza en Tepexpan implica un gasto considerable para el grupo familiar, siempre está la creencia de seguir teniendo una deuda permanente con el Señor de Gracias. Esto lleva a las familias a buscar otras formas de seguir agradeciendo; por ejemplo, donando refrigerios en alguna de las procesiones, participar como danzante, como mayordomo, como peregrino, etc. o bien, tener una participación en distintas prácticas devocionales al mismo tiempo, tal como veremos en los casos etnográficos.

Para los contratos de corto plazo con los santos, Foster emplea el término “ofrendas votivas”⁶ (*votive offerings*), que son aquellos actos realizados por un individuo cuando enfrenta una crisis de enfermedad, accidente o económica. Señala que, ante esto, él o ella hace una manda o promesa solemne a un santo para realizar un “acto piadoso” (*pious acts*) que se sabe agradará al patrón. Sin embargo, afirma que la promesa de un acto piadoso debe cumplirse sólo si el patrón cumple su parte del trato, que es el acto que da origen al contrato (Foster, 1963, p. 1289). En contraste con las afirmaciones de Foster, la mayoría de los contratos entre los pobladores de las regiones del Valle de Teotihuacán y Texcoco y sus santos se establecen desde el momento en que los devotos piden el favor y hacen una promesa o bien desde que se decide agradecer “por gusto”, es decir, sin que exista una promesa o manda. Lo cual le da mayor libertad al devoto de poder o no participar en alguna de las prácticas devocionales sin que exista el riesgo de tener algún tipo de castigo por el santo debido al incumplimiento del contrato.

6 Las ofrendas votivas identificadas por Foster son: encendido de veladoras, rezos, cuelga de milagros en altares, uso de hábitos, fabricación de retablos, participar como penitente en procesiones de Semana Santa, peregrinaciones o mayordomías (Foster, 1961, p. 1286-1288). Ver también Foster 1962, en donde a este listado agrega la participación en dramas como los Autos Sacramentales y danzas.

Por su parte Christian también refiere que el pago, en esta relación contractual con los santos, es una acción que comienza tras el cumplimiento del favor y sostiene que la forma más común de petición se conoce como promesa; se trata de un acto condicional que especifica qué acción recíproca tomará el prometido en caso de un resultado favorable, y de ello da este ejemplo: “si curas a mi hijo, iré descalzo a Covadonga” [La traducción es mía] (Christian, 1989, p. 119). En el caso mencionado por Christian vemos que la promesa es un acto planeado hacia el futuro, procedimiento que tampoco es ajeno entre los devotos de Tepexpan y en los de la mayoría de los pueblos de las regiones de estudio. Para este autor el principio detrás de la promesa “parece estar relacionado con el del sacramento de la penitencia, [pues, en éste] el pecador debe entregar algo para redimir su pecado”. Por consiguiente, “las promesas implican pagos en bienes o esfuerzos a lo divino a cambio de atención fuera de lo común” [La traducción es mía] (Christian, 1989, p. 119). En ese marco, el autor nos dice que puede tratarse de gastos de dinero en forma de misas, velas o limosnas, de tiempo en oración, novenas, de tiempo y energía en una peregrinación o el sacrificio del orgullo o la conformidad: cortarse el cabello como regalo o llevar un sencillo hábito de sacrificio.

En relación con lo anterior, consideramos que para el caso de los pueblos de las regiones del Valle de Teotihuacán y de Texcoco, existe, además de la influencia del catolicismo, como hemos visto, una raíz prehispánica, que ha sido reelaborada a partir de los procesos histórico-sociales locales, pero que se sigue estando presente en la multiplicidad de prácticas devocionales que tienen los actuales pobladores. En estos lugares también es muy común escuchar que la gente participa en las prácticas devocionales como parte de un agradecimiento “por lo bueno y lo malo que se recibió en el año”, de igual forma como se ha documentado para las poblaciones de los antiguos mexicanos en donde su relación con los dioses se daba como parte del agradecimiento de las cosechas y como parte de las peticiones “sin promesa” para el bienestar de la población o de sus familias.

En relación con esto último, como parte de su prolífico estudio sobre Tlaxcala, en 1989, Hugo Nutini planteó que:

El principio ideológico fundamental que gobierna el sistema mágico-religioso de la comunidad; la creencia en un contrato o alianza (*covenant*) humano-sobrenatural, es decir, que los individuos y la colectividad y los poderes sobrenaturales que los gobiernan (incluyendo a Dios, los santos, entidades tutelares y antropomórficas, y varios espíritus paganos)

están ligados por un *do ut des*, en el cual un gran número de funciones y actividades rituales, ceremoniales y materiales son llevadas a cabo por individuos y la colectividad en honor de los poderes sobrenaturales como intercambio por su protección y para una buena existencia. Casi todas las funciones y actividades mágico-religiosas involucran la súplica, propiciación, e intensificación de entidades sobrenaturales para el bienestar de individuos y la colectividad (Nutini, 1989, p.111-112).

El concepto *do ut des*, empleado por Nutini en la cita anterior, proviene del latín y significa “yo doy para que tú des”. El *Diccionario de la Real Academia Española* indica que es una expresión coloquial que se usa “para indicar que la esperanza de la reciprocidad es el móvil interesado de una acción”. Esto remite a la expresión de “toma y daca” utilizada por doña Graciela Cortés al referirse al tipo de relación que existe entre los anfitriones que ofrecen un banquete y las personas que ayudan en la preparación de alimentos cuando se “saca la danza”⁷ en Tepexpan; pero también nos lleva a pensar en que es un principio presente y fundamental en todas prácticas devocionales y las relaciones contractuales descritas hasta este punto.

El Señor de Gracias y su festividad

En el pueblo de Tepexpan, ubicado al noreste del Estado de México en el municipio de Acolman⁸, se le conoce como Señor de Gracias a una imagen de bulto de Jesús crucificado que llegó al pueblo hace más de más de 244 años, tal como lo asienta un inventario de la parroquia fechado el 19 de octubre de 1781. Los habitantes del pueblo refieren que la imagen llegó a Tepexpan proveniente de algún lugar de la sierra de Puebla o Veracruz cuando era transportado, por un grupo de devotos, hacia la Ciudad de México para ser restaurado. Algunos interlocutores dicen que, tras pernoctar en la parroquia de Santa María Magdalena Tepexpan, la imagen decidió quedarse ahí, manifestando su deseo interponiendo distintos tipos de obstáculos para no ser sacada del lugar. Dicen que se hacía pesada, que no cabía por la puerta o que se hacían presentes tempestades, por lo cual sus devotos decidieron dejarla en Tepexpan y prometieron regresar cada 3 mayo para celebrarle su fiesta y ejecutarle su danza.

7 En Tepexpan “sacar la danza” es el acto de ofrecer un banquete a los participantes de un grupo de danza, los músicos, sus familias y demás asistentes. Durante 2015 y 2024 que he realizado trabajo de campo en Tepexpan he registrado donaciones de banquetes a los que asisten entre 200 y poco más de mil personas.

8 El pueblo de Tepexpan, según el Censo de Población y vivienda del 2020 tiene una población de 120 778 habitantes. Lo cual lo hace el pueblo más grande del municipio y uno de los pueblos con mayor cantidad de población de la región del Valle de Teotihuacán.

Junto con la imagen del Señor de Gracias llegó una danza que es conocida como Los Serranos y actualmente es ejecutada durante 4 o 5 días⁹ en el marco de su festividad y llega a congregarse a más de 700 danzantes. La festividad forma parte del ciclo anual del ritual católico y, a pesar de que la patrona del pueblo es Santa María Magdalena, la celebración del Señor de Gracias es la que dura más tiempo (poco más de un mes) y es la más onerosa del lugar. Como parte de ella hay una multiplicidad de prácticas devocionales (individuales y colectivas) con las que la gente agradece y paga favores al Señor de Gracias, por ejemplo, danzas (Serranos, Vaqueros y Santiagos), peregrinaciones (a pie, ciclistas y atletas), procesiones, donación de alimentos, bandas, cohetes, flores y cendales, entre otras más.

La donación de alimentos durante la festividad del Señor de Gracias se da en 5 momentos: 1) previo a la participación dancística, 2) en cuatro paradas de la peregrinación a pie, 3) durante las procesiones, 4) en las visitas (30 aproximadamente) y 5) en los días del novenario. Respecto a estos espacios se puede decir que en cada uno de ellos varía el tipo y cantidad de alimentos que se donan, así como el proceso que se requiere para realizar la donación; por ejemplo, para los tipos 1, 4 y 5 el gasto y la activación de redes de ayuda es mayor, además, los grupos familiares se anotan en listas coordinadas por el grupo de encargados de la danza (para el tipo 1) y por mayordomos (para los tipos 4 y 5). Para los tipos 2 y 3 el gasto y las redes de colaboración son menores y no es necesario llevar una lista de donadores, pues los alimentos se ofrecen en puntos específicos (peregrinación a pie) o dentro de la ruta de las procesiones (sólo para el caso de las procesiones de los lunes de fiesta) (ver Martínez, 2025). En el siguiente apartado presentaré dos casos etnográficos que muestran las características de dos tipos de donación que, a pesar de las diferencias en su duración, grado de participación y de gasto, comparten el objetivo de agradecer al Señor de Gracias.

La donación de alimentos en la fiesta patronal y la participación en otras prácticas devocionales

Como ya he mencionado en páginas anteriores la donación de alimentos que se realizan en Tepexpan, en el marco de la festividad del Señor de Gracias, tiene un carácter colectivo en el que participan principalmente parientes. Sin embargo, es

9 La cantidad de días en que se ejecuta varía sólo si el día principal (3 de mayo) cae en día domingo. Generalmente la danza se ejecuta el 3 de mayo y los dos siguientes domingos y lunes.

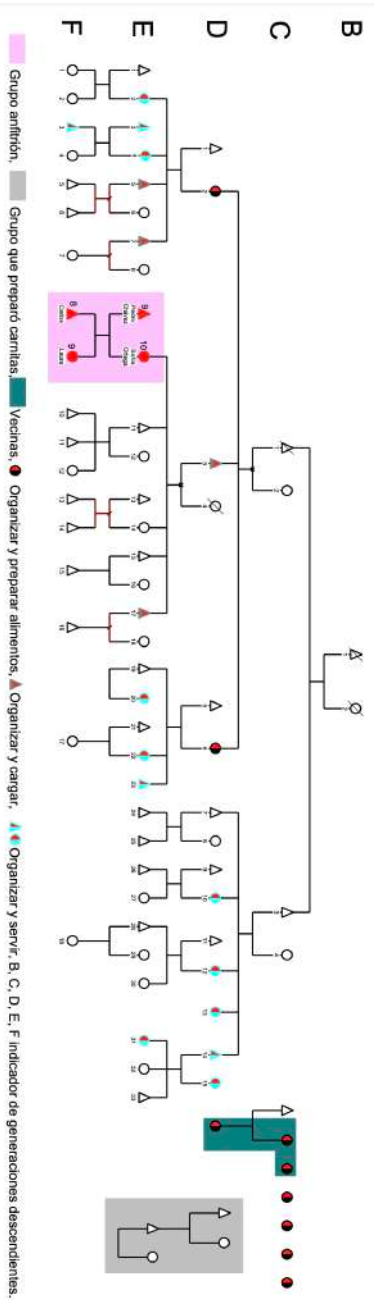
preciso aclarar que en la mayoría de las ocasiones el “compromiso” surge desde el acto individual de prometerle al Patrón pagarle por algún favor. Es por medio de estos actos que se activan las redes de apoyo entre los grupos parentales, pero es principalmente por estas prácticas que algunos parientes del grupo anfitrión buscan brindarle una pequeña ofrenda al Señor de Gracias tomando como puente la ayuda entre parientes.

Grupo doméstico 1. *Pedro Chávez y Sofía Ortega*

El grupo doméstico anfitrión está compuesto por Pedro Chávez (E9) (nacido en 1979), Sofía Ortega (E10) (nacida en 1980) y sus dos hijos: Carlos (F8) nacido en 2005 y Laura (F9) nacida en 2007 (ver diagrama 1). Pedro y Sofía son empleados de una institución gubernamental en Ecatepec de Morelos, Estado de México. Entre 2009 y 2019 este grupo ha “sacado la danza” u ofrecido un banquete el día tres de mayo en dos ocasiones, la primera en 2011 y la segunda en 2019. El motivo de la última fue el agradecimiento al Señor de Gracias por parte de Sofía al obtener un ascenso en su trabajo en diciembre de 2014. Para la primera ocasión se enlistaron tres años antes y para la segunda con cuatro años de antelación. En ambas ocasiones recibieron ayuda de algunos integrantes de su segmento genealógico y de su grupo parental más amplio, pero también recurrieron a la contratación de servicios para la elaboración de carnitas y tlacoyos (ver diagrama 1), situación que, a diferencia de otros pueblos de las regiones del Valle de Teotihuacán y Texcoco, es muy común en Tepexpan.

Para poder cumplir con el compromiso en 2019, la pareja comenzó a ahorrar aproximadamente con un año de antelación. En una plática Sofía relató que la planeación del evento se dio desde varias semanas antes con la contratación de los servicios para preparar las carnitas y tlacoyos, pero se intensificó un par de días antes del compromiso cuando Pedro y Sofía se encargaron de comprar algunos productos que utilizarían para preparar alimentos y bebidas y para servirlos (platos, vasos y cubiertos desechables); también pidieron jarras y cazuelas a parientes que cuentan con estos enseres. Una tarde antes del día de la comida, la pareja, junto con sus hijos, nixtamalizaron alrededor de cincuenta kilos de maíz y cocieron varios kilos de habas y frijoles para la preparación de los tlacoyos.

Diagrama 1. Grupo de organización para sacar la danza



El día que se ofreció la comida las labores comenzaron desde las cinco de la mañana con la compra de algunos productos frescos en la central de abastos de Ecatepec (ubicada a unos 7 km de Tepexpan). Se llevaron el maíz, las habas y los frijoles a un molino dentro del pueblo y se lavaron los enseres para preparar el arroz, agua, salsas y para picar cilantro y cebolla. En estas últimas tareas participaron Sofía, Pedro y sus dos hijos, junto con el padre (D3) y hermano menor (E17) de Sofía. Hay que mencionar que este último bailó como Serrano algunos años por una promesa al Señor de Gracias.

Después de las siete de la mañana llegaron las personas del servicio de renta de lonas, mesas y sillas, así como los encargados de preparar las carnitas. Para las carnitas se mataron tres cerdos de aproximadamente doscientos kilos cada uno, tarea que realizó el padre de Sofía. Su preparación se hizo en el patio de la casa por una familia del pueblo que se contrató específicamente para ello (ver grupo sombreado de gris en diagrama 1). En otro espacio del patio se instaló una mesa y un comal de aproximadamente metro y medio de diámetro donde un grupo de siete mujeres prepararían los tlacoyos, de las cuales tres eran vecinas y las otras cuatro fueron contratadas para realizar dicha tarea; se le pagaron 500 pesos a cada una. Se instaló otra mesa donde se picaron cilantro y cebolla y se partieron limones. A la par, participaron dos tías de Sofía, hermanas de su padre (D2 y D6), en la preparación de unos veinticinco litros de salsas y unos trecientos cincuenta litros de aguas frescas.

Alrededor de las once de la mañana llegaron dos primos de Sofía, que bailan como Serranos (E5 y E7), para ayudar a limpiar la calle y colocar veinte mesas y doscientas sillas para recibir a los comensales. Ellos, además, ayudaron a cargar los recipientes pesados hacia los distintos espacios donde se desarrollaban las actividades mencionadas. Los comensales llegaron paulatinamente desde las 12:30 horas; la mayoría de ellos eran danzantes acompañados de sus familias, algunos con dos o tres integrantes y otros con más de siete. El servicio de comida se dio conforme iban llegando las personas y en un principio los que servían eran los anfitriones, pero al poco tiempo se vieron rebasados por la cantidad de gente (800 personas aproximadamente). La dinámica para poder atender a la gran cantidad de comensales es que al terminar de ingerir los alimentos se cede el lugar a otras personas para que todos puedan comer. Ante esto, sin mediar alguna palabra, cinco tíos, siete primos y un sobrino de Sofía tomaron charolas llenas de platos, jarras con agua, paquetes de tortillas (más de 60 kg que fueron compradas en una tortillería del pueblo) y comenzaron a atender a los comensales (ver diagrama 1).

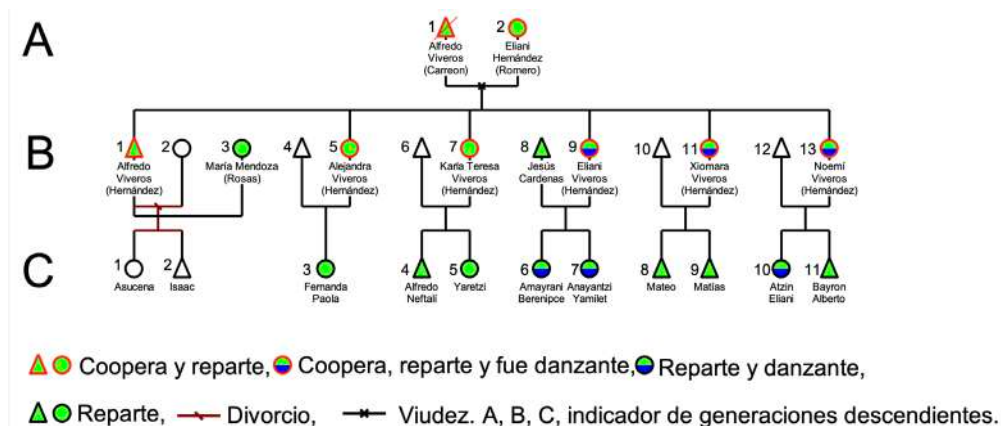
He observado en la asistencia de banquetes de este tipo en Tepexpan en más de veinticinco ocasiones que el consumo de alimentos se realiza aproximadamente en una hora y media y al terminar se recogen las mesas y sillas para que el grupo de danza, en señal de agradecimiento, baile a las afueras de la casa. Después de unos 15 minutos de baile el grupo los encargados del grupo de danza expresan verbalmente su agradecimiento a los anfitriones diciendo: “que el Señor de Gracias les dé a manos llenas para el año venidero”. Al terminar este breve discurso el grupo de danza se va del lugar danzando, emprendiendo su camino al atrio de la parroquia para comenzar con las actividades programadas en la ejecución pública de la danza.

El caso de Pedro y Sofía ejemplifica el intenso proceso que tienen los grupos que “sacan la danza” o donan un banquete, pero hay que indicar que en cada ocasión la ayuda que recibe el grupo anfitrión varía dependiendo el tipo de alimentos que se ofrecen y de si se hace o no la contratación de algún servicio para su preparación y repartición. Cabe mencionar que desde 2015 que visité por primera vez el pueblo, la mayoría de las ocasiones que he asistido a banquetes de este tipo, los anfitriones han contratado servicios de carnitas, barbacoa de borrego y tacos al pastor. A decir de varios interlocutores, esta situación, hasta finales de la década de 1990, no era tan frecuente y la comida era preparada por los integrantes del grupo anfitrión y mujeres de su parentela, lo cual implicaba un esfuerzo aún mayor. Como ya mencioné en páginas anteriores, considero que esto último obedece a dos factores socio-económicos importantes en el pueblo: 1) mayor ingreso económico familiar por el acceso a fuentes de trabajo asalariado capitalista y 2) que las mujeres han ingresado con mayor frecuencia al campo laboral fuera del hogar, por lo que no tienen tiempo para participar en la ayuda de la preparación de alimentos. Esto aunado al hecho de que ha crecido el número de danzantes (que significa una mayor cantidad de alimentos) y a que el tamaño familiar se ha reducido por el control natal que he podido deducir en el levantamiento genealógico. Sin embargo, a pesar de ello, siguen permaneciendo las redes de colaboración y apoyo entre parientes, así como con vecinos del pueblo.

Segmento genealógico 1. *Alfredo Viveros Carreón y Eliani Hernández Romero*

Este segmento está compuesto por veintiséis personas, 12 hombres y 14 mujeres (18 adultos y 8 niños) como se muestra en el diagrama 2. Actualmente dieciocho de ellos participan en la donación de paletas de hielo durante la procesión del último lunes de fiesta y algunas mujeres han participado como Inditas en la danza de Serranos.

Diagrama 1. Grupo que dona paletas de hielo en la procesión del lunes de tornafiesta



Los integrantes del segmento genealógico del diagrama 2 comenzaron en el año 2009 donando unos sesenta litros de agua de tamarindo y Jamaica a los participantes de la procesión. Fue por iniciativa de Alfredo Viveros Hernández (B1), su madre (A2) y su hermana Eliani (B9) en agradecimiento porque don Alfredo Viveros Carreón (A1) recuperara su salud después de haber sufrido un infarto en 2008.

Para el año 2012, a petición de los organizadores de la danza, cambiaron las bolsas de agua por paletas de hielo; al inicio dieron alrededor de quinientas y en el año 2023 dieron mil, las cuales, en los últimos dos años las han comprado en el pueblo de San Francisco Mazapa (ubicado a unos 14 km de Tepexpan). En una plática Alfredo comentó que, desde unas semanas antes, entre él, su mamá y sus cinco hermanas se cooperan por partes iguales para la compra de las paletas. Pero para poder “cumplir bien” con el “compromiso”, además de ellos, en la repartición ayudan uno de sus cuñados y sus nueve sobrinos.

El caso del segmento genealógico Viveros Hernández es representativo porque ejemplifica el caso de aquellos grupos que comienzan a donar bebidas o alimentos en las procesiones como parte de un agradecimiento por la salud de un familiar, en donde se adquiere un compromiso por “voluntad propia”, es decir, que no fue heredado o delegado por alguien más. En este caso es iniciado por el acuerdo de tres de los integrantes del segmento e involucra a otros en un tipo de cooperación igualitaria.

Conclusiones

En este escrito hemos visto cómo la donación de alimentos en la festividad del Señor de Gracias está íntimamente relacionada con otras prácticas devocionales que son igual de importantes para sus devotos. La donación de comida para los grupos de danza es la principal práctica por la que los grupos familiares buscan agradecer al Señor de Gracias; sin embargo, los otros espacios en los que también se donan alimentos son igual de importantes. Si comparamos el gasto económico que implica “sacar la danza” y una donación de refrigerios durante alguna procesión o peregrinación, a largo plazo, estos últimos comprenden un mayor costo, dado que algunos grupos familiares llevan más de 30 años donando.

Por otro lado, este trabajo muestra la importancia que tienen las relaciones parentales para poder cumplir con el “compromiso” de la donación de alimentos. Sobre este punto, el caso de Tepexpan nos ayuda a comprender una diferencia importante respecto al motivo de la organización de los grupos de ayuda para la preparación de comida para una fiesta patronal y para una fiesta de ciclo de vida. Para muchos autores que han abordado el tema en el área mesoamericana las redes que se activan para ambos casos se basan en un principio de colaboración y ayuda recíproca entre parientes. Sin embargo, el caso de Tepexpan muestra tajantemente que el motivo substancial de la activación de redes de ayuda en las fiestas patronales es brindar una ofrenda al santo y se utilizan las relaciones parentales o vecinales como un puente o vehículo para poder cumplirle al Señor de Gracias, sin espera de recibir el tipo de ayuda como acto de reciprocidad. Para el caso de las fiestas de ciclo de vida la organización de las redes de ayuda sí basan su participación en redes de reciprocidad parental o vecinal, en donde se busca que el tipo de ayuda brindada sea devuelta en algún momento.

Finalmente, este texto nos recuerda que la donación de alimentos para los santos y otro tipo de ofrendas que se realizan en el marco de las fiestas patronales tienen un pasado milenario que, a pesar de su reelaboración local, se han mantenido los medios, los motivos y los tipos de ofrecimientos rituales, aunque algunas de las divinidades se hayan transformado.

Referencias

Broda, J. (2001). "Introducción". En Broda, J. & Báez-Jorge, F. (coords.). *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México* (pp. 15-56). Ciudad de México, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y el Fondo de Cultura Económico.

Broda, J.(2016 [2013]). "Ofrendas mesoamericanas en una perspectiva comparativa". En Broda, J. (coord.). *Convocar a los dioses: ofrendas mesoamericanas: estudios antropológicos, históricos y comparativos* (pp. 531-582). Ciudad de México, México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Christian, W. Jr. (1989 [1972]). *Person and God in a Spanish Valley*. New Jersey, Estados Unidos: Princeton University Press.

Cohen, J. (1999). *Cooperation and Community: Society and Economy in Oaxaca*. Austin, Estados Unidos: University of Texas Press.

Durán, Fry. D. (1980). *Ritos y fiestas de los antiguos mexicanos*. México: Editorial Cosmos.

Evans-Pritchard, E. E. (1992 [1940]). *Los nuer*. En Carlos Manzano (trad.). Barcelona, España: Anagrama.

Foster, G. M. (1961). The Dyadic Contract: A Model for the Social Structure of a Mexican Peasant Village. *American Anthropological Association*, 1173-1192.

Foster, G. M.(1963). The Dyadic Contract in Tzintzuntzan, II: Patron-Client Relationship. *American Anthropologist*, 65(6), 1280-1294.

Good, C. (2004). "Trabajando juntos: los vivos y los muertos, la tierra y el maíz". En Broda, J. & Good, C. (eds.). *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas* (pp. 153-176). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia y Universidad Nacional Autónoma de México.

Good, C.(2005). 'Trabajando juntos como uno': Conceptos nahuas del grupo doméstico y la persona. En ROBICHAUX, D. (coord.). *Familia y parentesco en México y Mesoamérica* (pp. 275-294). Ciudad de México, México: Universidad Iberoamericana, A.C.

León-Portilla, M. (1958). *Ritos, Sacerdotes y Atavíos de los Dioses*. México: Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Historia: Seminario de Cultura Náhuatl.

López Austin, A. (2006 [1997]). Ofrenda y comunicación en la tradición religiosa mesoamericana. En NOGUEZ, X. & LÓPEZ AUSTIN, A. (coord.). *De hombres y dioses* (pp. 177-192). México: El Colegio de Michoacán y El Colegio Mexiquense, A.C.

López Millán, M. (2008). *“Sin ayuda no hay fiesta”. Relaciones de reciprocidad en Santa Catarina del Monte* (Tesis de doctorado en antropología social). Universidad Iberoamericana Ciudad de México.

Magazine, R. (2015). *El pueblo es como una rueda: hacia un replanteamiento de los cargos, la familia y la etnicidad en el altiplano de México*. Fausto José de Jesús Trejo Estrada (trad.). Ciudad de México, México: Universidad Iberoamericana, A.C.

Martínez Galván, J. A. (2025). *La transformación de las prácticas devocionales durante la pandemia de Covid-19: el caso de la festividad del Señor de Gracias en Tepexpan, Estado de México*. Tesis de doctorado en antropología social. Universidad Iberoamericana Ciudad de México.

Mauss, M. (1990 [1925]). *The gift: the form and reason for Exchange in archaic societies*. W. D. Halls (trad.). New York: Norton.

Mauss, M. & HUBERT, H. (2010) *El sacrificio: magia, mito y razón*. Ricardo Abduca (trad. y ed.). Buenos Aires, Argentina: Las Cuarenta.

Mulhare, E. (2003). Respetar y tener confianza: Ideología de género versus comportamiento de una sociedad post-nahua. En Robichaux, D.(Coord.): *Matrimonio en Mesoamérica ayer y hoy: Unas miradas antropológicas* (pp. 267-290). México: Universidad Iberoamericana.

Nutini, H. (1989). Sincretismo y aculturación en la mentalidad mágico-religiosa popular mexicana. *L'Uomo*, 2(1), 85-124.

Portal Ariosa, M. A. (1997). *Ciudadanos desde el pueblo: identidad urbana y religiosidad popular en San Andrés Totoltepec, Tlalpan, México, D.F.*. México:

Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Iztapalapa, Dirección General de Culturas Populares y Dirección General de Publicaciones del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Robichaux, D. (2024). La comunidad ‘corporada’ cerrada en el México pos-indígena: desindianización y el destino de las exrepúblicas de indios en el siglo XXI. *Runa*, 45(1), enero-junio, 19-40.

Robichaux, D.(2004). Bilateralidad, transmisión del patrimonio y género: el caso del sistema familiar mesoamericano. *Temas de mujeres*, (1)1, p. 88-98.

Robichaux, D. (2005). “Principios patrilineales en un sistema bilateral de parentesco: Residencia, herencia y el sistema familiar mesoamericano”. En Robichaux, D. (coord.). *Familia y parentesco en México y Mesoamérica* (pp. 167-272). Ciudad de México, México: Universidad Iberoamericana, A.C.

Robichaux, D. & Moreno Carvallo, J. M. (2019). El Divino Rostro y la danza de Santiagos en el Acolhuacan Septentrional: ¿IXIPTLA en el siglo XXI?. *Tracce*, 76, Julio, 21-47.

Robichaux, D.; Moreno Carvallo, J. M. & Martínez Galván, J. A. (2021). Las danzas como ‘exvotos corporales’: promesas individuales y sus dimensiones colectivas en las regiones de Texcoco y Teotihuacán. En Perrée, C. (ed.). *L'exvoto ou les métamorphoses du don/El exvoto o las metamorfosis del don* (pp. 221-53). México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos (CEMCA).

Robichaux, D.; Martínez Galván, J. A. & Moreno Carvallo, J. M. (2022). “Dancing for the Saints in the Time of the Covid-19: Responses to the 2020 Lockdown in Central Mexico”. *Entangled Religions*, 12(3), s/p.

Robichaux, D. (2024). “Bailando para los santos en el tiempo de Covid-19: respuestas al confinamiento de 2020 en el centro de México”. *Encartes*, 7(14), septiembre 2024-febrero 2025, 203-246.

Sahagún, Fray B. de (1938). *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. México: Editorial Pedro Robredo.

Sahagún, Fray B. de (1997). *Primeros Memoriales (PM)*. Paleography of Nahuatl text and English translation by Thelma D. Sullivan, Norman. Oklahoma/Madrid:

University of Oklahoma Press-Patrimonio Nacional-Real Academia de la Historia.

Sanromán Ruíz, J. C. (2013). *'Ayuda' y 'respeto' en San Pedro Chiautzingo, agencia e interdependencia en las relaciones de sus pobladores* (Tesis de maestría en antropología social). Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

Stolow, J. (2005). Religion and/as Media. *Theory, Culture & Society*, 22(4), 119-145.

Velásquez Velasquez, Á. M. (2007). *Ayudar. Participar y convivir: jóvenes, familia y comunidad en San Juan Tezontla, Estado de México* (Tesis de maestría en antropología social). Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

Velázquez Galindo, Y. (2018). *Porque venimos a este mundo a ayudarnos: construcción de la persona y transmisión cultural entre los nahuas*. Ciudad de México, México: Universidad Iberoamericana, A.C.

La culinaria Andina Venezolana y las congregaciones religiosas: un análisis etnográfico sobre la gastronomía y el discurso colonial

José Medina Bastidas¹

RESUMEN

La gastronomía andina venezolana, arraigada en las tradiciones pueblos precoloniales y una imposición europea en las técnicas y la despensa, constituye un fenómeno sociohistórico donde lo culinario y lo religioso se entrelazan como herramientas de resistencia y dominación. Se explora como las congregaciones religiosas coloniales —principalmente católicas— utilizaron la producción y la mesa como vehículo para imponer un orden social y espiritual y cómo este proceso influyó en las prácticas culturales andinas. A través de un enfoque etnográfico, se analizan ingredientes, rituales y preparaciones emblemáticas, revelando las tensiones entre la preservación, cuando ideológicamente la población deja de considerarse así misma perteneciente a una cultura, es decir, pierde su identidad, aún y cuando en su forma de vida lo siga siendo y la imposición colonial desarrolla mecanismos para desterritorializar -tanto material como simbólica- los modos de comprender la etnicidad.

Palabras clave: Comensalidad, Los Andes, Territorializar, Responsabilidad Culinaria.

¹ Antropólogo y cursante del Doctorado en Artes y Culturas del Sur. Universidad Nacional Experimental de las Artes. CECA-Mérida. Venezuela, email: jmedinaba@gmail.com. Director de Cocina Andina Iniciativa. IG: @cocinandinave. email: cocinandinave@gmail.com Website: cocinaandina.wordpress.com

Venezuelan Andean Culinary and Religious Congregations: An Ethnographic Analysis of Gastronomy and Colonial Discourse

ABSTRACT

Venezuelan Andean gastronomy, rooted in pre-colonial traditions and a European imposition of techniques and provisions, constitutes a sociohistorical phenomenon where culinary and religious aspects intertwine as tools of resistance and domination. This work explores how colonial religious congregations—primarily Catholic—used production and the table as a vehicle to impose a social and spiritual order, and how this process influenced Andean cultural practices. Through an ethnographic approach, ingredients, rituals, and emblematic preparations are analyzed, revealing the tensions between preservation—when ideologically, the population ceases to consider itself part of a culture, that is, losing its identity, even if its way of life continues to do so—and colonial imposition develops mechanisms to deterritorialize—both materially and symbolically—the ways of understanding ethnicity.

Keywords: Commensality, The Andes, Territorialize, Culinary Responsibility.

Introducción

Los Andes han tenido relaciones e intercambios con pueblos de los Llanos occidentales de Venezuela, específicamente por la cuenca del río Santo domingo, pero desde el siglo XVI, se produjo un impacto demográfico de la población indígena con la penetración colonial que se incrementó progresivamente. La colonización andina fue acompañada de procesos de cristianización, castellanización, pérdida de territorios de las comunidades indígenas y estigmatización de sus prácticas; en especial las que estaban relacionadas con la ingesta de determinados alimentos, pues se impusieron nuevos modos de producir e incorporación de productos que transformaron la despensa andina.

Al hablar de la mesa y las técnicas de preparación de los alimentos, vemos la consecuencia de la estigmatización de sus prácticas, por tanto, la referencia temporal con el pasado suele asociarse con la estructura del parentesco familiar; donde se interpretan a las abuelas como referente temporal sobre el continuo histórico de la comunidad y las dinámicas sociales, ellas permiten evocar y convocar el conocimiento sobre producción y la mesa que generan ruptura en lo histórico; pero al mismo tiempo une la realidad con la autoridad de la edad, la memoria, el recuerdo, la imaginación y el tiempo “pasado”, con ello se materializa la búsqueda por atarse a una representación de vida y de comunidad; ya que la desarticulación y la discriminación de la ancestralidad,

ambas dimensiones son hechos negados en la evocación del pasado en marco en un mestizaje cultural.

Por lo tanto, en esta recurrencia temporo-espacial, las abuelas conllevan en sí mismas las referencias de la buena alimentación y las formas en la que se obtienen los alimentos, lo cual permite la identificación, la misma sedimentada en su memoria y con ello los cambios sociales e históricos; así como la vinculación del sistema de creencias se mantiene desde la perspectiva de las mujeres. Esto se correlaciona con el reconocimiento de los alimentos nos solamente como portadores de nutrientes, sino que, además, tienen un significado simbólico, por ello al consumirlos, se incorpora “una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, connotaciones y significaciones” (Fischler, 1995, p. 16-17).

Por otro lado, para los pueblos que ocuparon Los Andes venezolanos, Caribe, Arawak y Chibcha, la memoria es un ejercicio de reafirmación que, a través de la oralidad, certifica y recrea la relación con la Naturaleza promoviendo con los relatos las historias de origen y los conocimientos asociados a la relación armónica con el entorno y los saberes salvaguardados por sus ancianos.

Por consiguiente, esta manera americana enfocada desde un argumento histórico refiere una percepción desde el contenido y sus formas como una manera particular de representarse la cotidianidad: el fogón, el espacio de cultivo, el hogar y el territorio; son compartidos por todos los miembros del grupo cultural, no sólo con una estética culinaria, sino también con lo tangible de una comensalidad que los junta y los une, pues va más allá, definiéndolos y confiriéndoles cohesión social al grupo.

Por lo tanto, esta ética se expresa en los valores de convivencia, concibiendo la interacción con la naturaleza y el vivir las relaciones sociales a través del intercambio. Esa interpelación que se ve en cada producto de la mesa precolonial, colonial, republicana, nos llega hoy bajo la figura de lo tradicional. Se trata entonces, del acervo de los pueblos desde su propia historia y en permanente contacto con lo social, más allá de los falsos linderos de una delimitación político territorial.

Asimismo, nuestros hábitos alimentarios se basaron en una amplia despensa, nutrida de maíces, papas, cacao, batatas, tomates, ajíes picantes y dulces, palmas, frijoles, frutales de diversas clases, muestra de la diversidad

socioproductiva de Nuestramérica precolonial; algunos tuvieron y siguen teniendo un uso ritual y hasta hoy continúan llenando las despensas desde las costas lacustres del Lago de Maracaibo hasta las altas montañas andinas y copa las otras regiones del país.

Aromas y sabores en la transferencia material y simbólica

En Los Andes la vida transcurría en andanzas entre las tierras bajas y las altas montañas. En cada espacio familiar o comunitario la cocina contaba artefactos cuyas formas contenían un doble discurso simbólico y utilitario; con ollas globulares para cocinar y almacenar agua, cuencos, bateas y morteros; los fuegos entre topias que sostenían el budare de arcilla para las preparaciones del maíz y yuca, además de ollas de barro para la preparación de larga cocción. Así como técnicas de preparación propias para transformar los alimentos. Dichas técnicas y el ajuar de utensilios son aprendizajes y conocimientos relacionados con tiempos, temperaturas, textura, densidades adecuadas para lograr una preparación; ella se consume y se difunde en el tiempo.

En este sentido, los recetarios estuvieron ceñidos al uso del idioma español y muchos de los espacios semánticos son préstamos lingüísticos de los idiomas Caribe y Arawak que, en una primera instancia, marcaron los nombres de los productos que se irían a consumir en el mundo. Estos préstamos lingüísticos delinearon la despensa, pero los usos se fueron transformando en Europa y de vuelta a casa, en América, tomaron un acento más europeo en el consumo.

En Venezuela, tenemos sin perder los perfiles de su origen, la documentación de los primeros recetarios como el publicado por Tulio Febres-Cordero, bajo el título “Cocina criolla, o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto”, 1899, con el cual y con éste sugerente título se permite reivindicar una parte del legado gastronómico tradicional, por cuanto en gran medida, logró la expansión de la cultura andina en la mesa, permitiendo mantener los referentes culinarios gracias precisamente a su publicación.

Así, tenemos una difusión de prácticas en la cocina andina por distintos medios, en un proceso que inicia a la llegada de los europeos a tierras americanas y que se extendió hasta principios del siglo XIX, en el cual se fueron modelando el manejo, el uso y las formas de preparar los alimentos en la región. Esto lo podemos evidenciar en el uso del ave doméstica emblemática mundo americano

y muy consumido en Los Andes, el pavo o pisco en el habla andina, guanajo probablemente taíno, y guajolote en náhuatl.

Nos asevera Frago García (2014): “Parece ser que fue Pedro Alonso Niño, el mogueño piloto y propietario de La Niña, quien por primera vez vio un ejemplar de esta ave en la costa venezolana el año 1499, y al que se atribuye su introducción en España”, con lo cual se evidencia el origen americano de esta especie, adquiriendo suficiente reconocimiento para los europeos e integrarlo a su tradición culinaria, aspectos como éste son detallados ampliamente en la documentación etnohistórica.

Al iniciar los europeos los primeros recorridos por el territorio insular americano, se comienza a develar la gastronomía de los pueblos Caribe y Arawak. En ellos vemos la amplia despensa existente previo a su llegada o producto del fenómeno social del mestizaje, las fuentes etnohistóricas -crónicas y relatos de viajeros- evidencia la existencia de una amplia dieta, ésta fue experimentada por los distintos viajeros entre sí y además de las nuevas preparaciones; en los relatos en el diario de Colón, en la versión de Bartolomé de las Casas: “Al pisar el Almirante la isla de Cuba los nativos le darían de comer pan de niames, que son unas raíces como rábanos grandes que nacen, que siembran y nacen y plantan..., y hazen d’ellas pan y cuezen y asan y tienen sabor propio de castañas”; en La Española le traían “pan que hazen de niames, a que ellos llaman ajes, qu’ es muy blanco y bueno” (Las Casas, 1989 [1525]). En otra ocasión le darían “dos o tres maneras de ajes” y “de su pan que llamavan caçabi”; el 15 de enero de 1493 apuntaba que “también ay mucho axí, qu’ es su pimienta, d’ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella”. (Frago García, 2014)

La resistencia del guaje, el maíz y el cacao de ida y vuelta en la mesa

Tenemos, una importante línea de investigación avizorada al profundizar en el recorrido histórico de los alimentos y específicamente en Venezuela y sus regiones. Las diversas fuentes documentales abren y propician el ahondar en una mirada gastronómica desde los pueblos originarios, vemos en ellos la continuada histórica en la cotidianidad de las regiones, un ejemplo de ello se encuentra en el piedemonte andino, municipio Bolívar del estado Barinas, allí se le llama guaje al ocumo, raíz blanca muy utilizada en la cocina. Existiendo un paralelismo en el uso del vocablo ajes, para denominar lo que posteriormente se conocerá como ocumo (*Xanthosoma sagittifolium*), y que los españoles denominan

primeramente niame, estableciendo un símil con el ñame que ya conocían de origen africano.

Por otra parte, esta semantización castellana propicio el uso de vocablo como se señala: “Así, el vocablo taino, ají, se impuso al quechua uchu en el mundo andino, quedando la voz autóctona reducida al medio rural, como el maíz se hizo general en el mismo dominio, donde sí pervive choclo ‘maíz tierno’. De igual manera se extendió por toda América del Sur el taino, batata por hablantes hispánicos, pero el náhuatl camote en emigración desde Nueva España, motivada por conflictos sociales y por la atracción que supuso la conquista del imperio incaico, se hizo un hueco en tierras del virreinato del Perú, y el cacao mexicano en la segunda mitad del siglo XVIII tenía su mayor y más valiosa producción en la Nueva Granada (el Caracas y el Guayaquil)” (Frago Garcia, 2014) , allí podemos denotar la influencia de la colonia en la denominación de los productos alimenticios y el impacto en las maneras.

Por lo tanto, la colonia dibujó un origen de los productos, formas de llamarlos y denominaciones, recreando además una forma de uso. Pero estos alimentos son de origen americano y poseen técnicas, usos y preparaciones que tienen una huella amplia en los pueblos, a pesar de que fueron invisibilizadas u olvidadas de la mesa o asumiendo su origen desde la narrativa colonial.

En la documentación histórica vemos la referencia al comercio del cacao mexicano, mencionando a la par la altísima calidad del cacao de Caracas, “A las ciudades españolas llegaban con regularidad cargas de cacao de Caracas, Guayaquil y Magdalena. El mejor y más caro era el de Caracas, cuya primera salida hacia España, con destino a Cartagena, tuvo lugar en 1607.” (Abad-Zardoya, 2014) . A principios del siglo XVII, ya establecido el comercio a través de la compañía guipuzcoana, el cacao era uno de los sabores que teñía la cocina de Europa; pero en América se comenzaron a sustituir formas y maneras a partir de la obra *Arte de Repostería*, de Juan de la Mata (1747) y la obra *Nuevo Arte de Cocina*, de Juan Altamiras (1745), seudónimo de fray Raimundo Gómez, clérigo franciscano de origen aragonés. Con ellos se marcaba el inicio de la incorporación de productos americanos a la mesa europea y el comienzo de un nuevo ciclo en la gastronomía universal.

Por otra parte, tenemos que: “En el siglo XVIII, el cacao más apreciado en Bayona era el caraque, una variedad criolla producida en Venezuela que en

general llegaba vía Holanda. (...) Las más finas semillas de esta variedad se empleaban en la fabricación de los mejores chocolates bayoneses, a semejanza del superfin au cacao de Karacque que se exportaba a ciudades varias, como Carcasona (ada, 2l 102, An ii). El caraque se cotizaba a muy alto precio; se vendía, por ejemplo, siete veces más caro que el proveniente de Santo Domingo al momento del estallido de la Revolución Francesa (amb, 6f9, An ii)” (Ávila; Álvarez & Median, 2015). Una de las regiones más emblemáticas de Europa en la elaboración de chocolate, la ciudad de Bayona, que concentraba los grandes chocolatier y conservaba una tradición en su elaboración, aún mantiene una relación con Venezuela.

Atrás quedó la forma de preparación del cacao compartida en el mundo amerindio. Esta bebida, el chocolate, era preparada con harina de maíz para espesar, vainillas para dar sabor, el achiote para dar color y con picante (ají); utilizando la vasija de arcilla (chorote) con un molinillo de madera para batir. Esta preparación precolonial, quedó reducida sólo a la zona andina de Venezuela y fue sustituida por la manera “española”, al añadirle azúcar y leche para el consumo en bebida: el chocolate, para ser consumida así en el resto del país.

La trashumancia de la mesa, y los alimentos evangelizadores

En el siglo XVII, la culinaria comienza un nuevo peregrinar con los recetarios de las diferentes órdenes religiosas, comenzando así una manera más “austera” en la cocina, pero llena de nuevos gustos con la incorporación de los productos americanos que ya tenían fuerte presencia en la definición de los sabores, de vuelta traídos por los clérigos y funcionarios coloniales.

Eso abrió la cocina europea a la frugalidad de América basada en la papa, el maíz, el ají, que ya deshidrataban y conservaban, además de comerlas frescas, asadas, con cenizas y en guisos; esta variada manera de comer de los pueblos americanos a la par de los nuevos hábitos y formas de alimentarse en Europa, cerraron un capítulo en su historia. Pero eso se transformó en el siglo XVIII, en la llamada Edad Moderna de Europa, entonces los usos y gustos culinarios fueron encabezados por los franceses, que impusieron sabores e incorporaron los vegetales en las mesas de las cortes, conformada por los altos funcionarios y clérigos encargados de diseminar en las huertas de los pueblos esos nuevos productos americanos que se fueron aclimatando en las tierras de los campesinos de Europa.

Asimismo, los nuevos americanos iniciaron ese viraje en las nuevas naciones, comenzaron a tomar distancia de los orígenes americanos de los productos y sus raíces culinarias, imponiéndose entonces el criterio de que “América era extraordinariamente simple y dejaba poco campo a degustación” (Pierdafita, 2014). Lo que significa, el conocimiento ancestral europeo incrustado en el contexto americano desconociendo las formas y maneras de los Caribe o Arawak. O una nueva comensalidad, en el entendido, que ahora comparten nuevos significados.

Por consiguiente, la nueva cocina americana tendría un peso en la cotidianidad, pues las nacientes metrópolis, comenzarían a tener una mesa a la “usanza de la Europa moderna”. Ya no eran los cronistas o los clérigos, sino que vendrían los botánicos, viajeros y naturalistas que iniciaron la “nouve cocine” del mundo americano moderno y libre. Los recetarios fueron influenciados por los “ilustrados” que veían por todos los rincones las bondades de lo “saludable” en las nuevas formas de comer, dejando a un lado los platos patrimoniales por esta nueva manera, a la par de una comensalidad asociada a la mesa moderna.

Mientras en Europa, a contracorriente, avanzaba la idea de acercar a la mesa los productos del “nuevo mundo” y por ende, la nueva comensalidad, también se distanciaba de los especiados del lejano oriente para incorporar los productos y las nuevas preparaciones con sabor americano. El pimiento pasa de consumirse como hortaliza a utilizarse como condimento en todos los potajes, las habas son sustituidas por los granos americanos (*Phaseolus vulgaris*); esto por referir algunos ejemplos de una larga lista de sustituciones, cambios y modificaciones culinarias pertinentes a las comidas más populares, conservando una mesa más elaborada para los comensales burgueses europeos.

El alimento que nos une a toda América, puede ser el maíz, probablemente fue y es el cultivo predominante, además del ají, calabaza o auyama, además de otras variedades que se cultivaron; otras variedades alimenticias de la despensa del piedemonte andino venezolano, se sostenía en el espacio y el tiempo presente viajando en la memoria como hilo conductor de significados mitos e historias fundacionales que fueron sustituidas por las narrativas clericales de las órdenes religiosas.

Por otro lado, Las excavaciones arqueológicas realizadas en occidente, por ejemplo, en el piedemonte andino en el estado Barinas, muestran la presencia

desde larga data del maíz, siendo el cultivo principal junto a otras especies que tenían usos terapéuticos o ceremoniales como lo explican Spencer, Redmond & Rinaldi Source para el sitio de la Tiara en el estado Barinas.

“Although the B27 and B26 samples both have high levels of maize pollen, they differ in their representations of other plant species, one of which occurred in intermediate frequency and the others in very low or low frequencies (Table 2). This suggests that maize was extensively grown both on the B27 drained fields and in conucos (swidden plots) and/or house gardens near or within the B26 village, whereas the secondary crops were variously cultivated in the two locations. At B27 these condax plants include ají (*Capsicum frutescens*), corozo palm (*Acrocomia sclerocarpa*) guapo (*Maranta arundinacea*), palomero (*Myrica pubescens*), quina (*Chenopodium quinoa*), tomato (*Ly- copersicum esculentum*), and yopo (*Piptadenia peregrina*). At the village site the following secondary plants were in evidence: anil (*Indigofera tinctoria*), astroloja (*Aristolochia ringens*), guava (*Psidium guajava*), icaco (*Chrysobalanus icaco*), ocumo (*Xanthosoma sagittifolium*), and yopo (*Piptadenia peregrina*). Note that one root crop, ocumo, was evidently cultivated in or near the B26 village, where as guapo (a root starch that may not have been, strictly speaking, a domesticate”... (1994)

Pero, además, existen otras razones que precipitan la modificación de la mesa en nuestro país, principalmente en Los Andes, dando paso a la invisibilidad de la cocina patrimonial. Una tiene que ver con la necesidad de establecer una relación económica con las metrópolis europeas basada en el trigo, la caña y el ganado, entre otros rubros; y por otro lado el proceso evangelizador de América daba valor civilizador al hecho de “llevar el pan a los salvajes”, al mismo tiempo que la harina de trigo candeal se introducía en la elaboración del pan de la eucaristía. Con este símbolo de la cristiandad se impondrían a los pueblos una manera de relacionarse y sentirse parte del reino de Dios, a la par que se les apartaban del consumo de rubros patrimoniales con valor simbólico propio de las culturas originarias andinas.

En consecuencia, el siglo XVIII marca ese cambio tanto en Europa como en la América de los Libertadores, donde la cocina sufre “con expresión de ciega en su rostro” la transformación definitiva hacia una “criollización evangelizada” de la mesa. Los relatos son ilustrados como producto destinado a protagonizar la transformación del paisaje agrícola en tierras andinas.

Pero a pesar de todos los esfuerzos por cambiar la despensa, los mismos promotores permitieron los ensayos gastronómicos que terminarían por

admitir texturas y sabores como el pan de trigo y su posterior transformación en “arepa de trigo” solamente preparaba en la región andina venezolana; aún combinándose con la harina de maíz y dejando la puerta abierta para la creación de una variedad de productos panificados para el disfrute del puntal, ese momento de la comensalidad en todos Los Andes. Podríamos decir que se impulsó a los campesinos mestizos e “indios” a cambiar sus hábitos alimenticios admitiendo el pan de trigo como producto de la modernidad, promocionándolo como más saludable y cercana a Dios, mientras que el maíz, la papa, el apio, la yuca y la batata fueron relegados y la preparación de platos con sus harinas desaparecieron de la mesa andina.

Encuentros y desencuentros entre el maíz y el trigo, entre la arepa y el pan

En el siglo XVIII se había establecido a lo largo y ancho de la región andina las eras para la trilla del trigo, con lo que el producto comienza a ser identificado en los diferentes pueblos como producto referencial; mientras el maíz quedó en desventaja en todas las comunidades, pasando a ocupar un lugar secundario, relegado como comida de campo, sembrado en pocas cantidades. Se acentúa así la condición del cambio del patrón culinario andino, reafirmandose las relaciones de dominación al incorporar en la mesa al trigo como un producto civilizador, ... “No olvidemos que el consumo del pan tiene, desde la época romana, valor civilizador: los pueblos bárbaros (cántabros, astures, celtas) comen “pan” de bellotas o castañas, y en Edad Media se puede humanizar a los hombres salvajes dándoles a comer pan. No es necesario recordar hasta qué punto el pan de trigo pasó a convertirse en el distintivo de las clases ciudadanas bajo medievales, (...). Y por último recordemos el profundo simbolismo religioso que el pan tiene en la Eucaristía, cuyo ingrediente único ha de ser la harina de trigo candeal” (Piedrafito Pérez. 2014)

Por lo tanto, al revisar las crónicas encontramos que el jesuita Acosta escribe: “El pan de los indios es el maíz; comenlo comúnmente cocido, así en grano y caliente, que llaman ellos mote, también cocido con agua caliente. Algunas veces lo comen tostado (...) Otro modo de comerlo más regalado es moliendo el maíz y haciendo su harina masa, y ella unas tortillas que ponen al fuego y así calientes se ponen a la mesa y se comen; en algunas partes las llaman arepas. Hacen también de la propia masa bollos redondos, sazónándolos de cierto modo, que duran y comen por regalo” (Armillas Vicente, 2014), para hablar de uno de los tantos “panes” que se come en el nuevo mundo.

Junto al maíz estaba la yuca con la que elaboraban el casabe, extendido por toda la América insular, pues no había isla donde los habitantes no tuviesen estos dos “panes”. También se elaboraban panes de batata, igualmente asociada a la preparación de bebidas refrescantes y otras fermentadas en algunos casos con maíz, la llamada chicha, en alusión directa a las formas de preparación en Los Andes

Igual suerte histórica tuvo la papa, como podemos constatar en las historias de los clérigos que transitaban de los campos o huertas a las cocinas, buscando probar sus bondades. Tenemos buen ejemplo de ello en los relatos del aragonés Altamiras sobre la papa (Citado por Frago Gracia, 2014) , donde hace mención refiriéndose a ella como criadilla de tierra, turma de tierra, en relación con el aguaturma o pataca, para designar la papa de origen andino. Fue en las cocinas de los clérigos, cocinando para la gente de los pueblos que habitaban, donde se dio a conocer y donde a posteriori se sembrarían y llenarían las huertas de Europa con este excepcional producto americano, para ese entonces llamado patata.

A propósito, del encuentro inicial, su posterior trasegar de América a Europa y la ulterior criollización de una semántica en términos de la utilización, la papa, se mantiene a pesar de los siglos transcurridos. Se comienza a denominar desde la sinonimia para dar un significado distante y equipararlo por contextos sociales. Así, en algunos casos pueden usarse en el mismo sentido, el vino y la chicha de origen indígena; la arepa y el casabe como el pan de los venezolanos. Igual suerte tienen los otros rubros como la patata, el tomate, el ají o el pimiento, el pimentón y el cacao o chocolate; a fin de cuentas, la cocina de la civilización actual está cimentada en este proceso iniciado en el siglo de las colonias donde se impuso una narrativa colonial y clerical a la cocina.

Desde entonces, la cocina se globalizó y en adelante Europa recibe los primeros navíos plétóricos de nuevas especies que dinamizarían la mesa, teniendo su primer impacto en el sistema alimentario. En Nuestramérica diversa, la economía de autoabastecimiento tiene presencia, aunque la documentación sea invisibilizada o escasa en muchos casos, este valor sigue siendo parte de ese legado económico y gastronómico que la América multicultural dejó. En Los Andes esto se evidencia en los sistemas de regadío, aclimatados a partir de los paisajes ecológicos ocupados por los pueblos ancestrales.

Por otro lado, con esta evidencia de una tasa demográfica alta, nos sugiere que la construcción de los campos elevados o camellones jugaron un papel importante en la economía regional facilitando la producción de excedentes para el intercambio con pueblos altoandinos, por ello la gestión vertical del intercambio regional evidenciada la importancia socioeconómica de la agricultura intensiva. Esto ha sido una propuesta del control vertical de pisos ecológicos, siendo este compartido por varios pueblos originarios de forma geográfica, económica y políticamente distintas, como base de la economía andina desde principios ecológicos (Murra, 2000; Toledo, 1992), por un lado, esto se debe a unos principios fundacionales de los pueblos andinos, la reciprocidad y complementariedad, “donde los hombres suben y bajan para completar su dieta alimenticia” (Neira, 2006).

Por ello cuando revisamos la literatura arqueológica encontramos evidencias de la presencia de productos agrícolas más allá de sus lugares de origen “naturales” y esto solo obedece a las técnicas de manejo y al profundo conocimiento de la botánicas de los diferentes ecosistemas, las interacciones económicas, los intercambios ceremonial y las practicas culinarias nos muestran la existencia de una verticalidad desde la cuenca de los grandes ríos Amazonas y Orinoco y su expansión por los tributarios nacidos en las altas cumbres andinas por ello ...”la autosuficiencia comunal es una forma antigua de organización social en los Andes [...] La consecuencia más importante de tal forma de organización para adquirir los recursos que necesitan, consiste en que los miembros de una comunidad tienen que distribuirse eficientemente en el espacio, a través de su territorio” (Patterson, 1971, p. 317; Murra, 2000, p. 89).

En este sentido, el manejo de pisos ecológicos es un conocimiento de los pueblos andinos con un principio fundamental la autosuficiencia comunal a intercomunal con manejo diferencial de los pisos y paisajes. Este conocimiento en distintos tiempos históricos ha posibilitado una despensa muy variada y donde lo productivo, lo social y los sistemas de creencias marcan esta cotidianidad.

Entre tanto, el calendario festivo-ritual marca la productividad y ofrenda a la Naturaleza, esto en procesos precoloniales dio la posibilidad de mantener un gran circuito económico entre pueblos y sus comunidades con las llegada de los europeos, el pasado de Nuestramérica puede entenderse en múltiples términos, donde ha prevalecido una transición, con una fuerte carga del pensamiento colonial enfrentado una Naturaleza mediado por lo “salvaje” desde

los principios conventuales y los administradores de las diferentes coronas, siendo esto en definitiva un cambio en el paisaje, esto se vio influenciado por la intervenciones humana durante la épocas precoloniales donde las selvas, las llanuras, las montañas cobraron interés para el comercio y las comensalidades. En los períodos coloniales y republicanos las transformaciones de los paisajes productivos trajo consigo un drástico cambio al imponer y continuar un modelo basado en el esclavismo y la servidumbre en la producción y comercialización de los productos de América.

Pero esta no es una simplificación excesiva para la interpretación cultural de Nuestramérica, ya que al enfatizar en las limitaciones ambientales, la intervención teológica, con una inestable ocupación antes del período republicano, la mirada de las congregaciones religiosas impulso cambios en lo teológico como en lo económico además de lo demográfico, ya que la evidencia arqueológica sugieren que algunas poblaciones orinoquenses podrían haber alcanzado niveles comparables de densidad demográfica, un ejemplo de ello lo vemos en las densidades de población calculadas para La Tigra en Venezuela que coinciden con las de ciertos tipos de asentamientos encontrados en el Valle de México (Spencer, 1994).

Además, la persistencia de sistemas de cultivo tradicionales le permitió al andino su expansión agrícola, introduciendo además nuevos cultivos que desde Europa llegaban para modelar un nuevo patrón agrícola, económico y consumo. Las preferencias gastronómicas se manifiestan en la extensa geografía montañosa, mostrando una gran variedad de productos y preparaciones culinarias que forman parte del legado histórico. Esta gran diversidad, a pesar de haber perdido también cuantiosa información en el camino del transcurso histórico, permite elaborar una producción en gran parte de la población, facilitando además por la disponibilidad de alguna tierra o conuco (milpa) y valorar en toda su extensión la riqueza de la cocina andina, ese secreto a voces que resuena desde el legado que pervive en la memoria colectiva ancestral.

De todos modos, la comensalidad tuvo también un viraje particular en la América colonial: la moderación en el comer, el manejo equilibrado de lo dulce y lo salado, entre otros aspectos, impuesto por las normas clericales, se vieron afectados por las costumbres de los europeos. En la época que precedió a la colonia, lo alimentario estaba ligado al ciclo diario de las comunidades, a las festividades y al ciclo de la familia, nuclear o extendida. Luego de la irrupción

de Europa en América, los ciclos de alimentación se fueron modificando en cuanto a sus horarios, consumo e incluso en la forma de ingerir ciertos alimentos y preparaciones marcado por el santoral

Los asentamientos fundados por los europeos comenzaron a tener una rutina gastronómica muy distinta a la que los pueblos y comunidades tenían antes de su llegada. Comenzó a imponerse el desayuno, almuerzo y cena, en contraposición a los diferentes horarios para alimentarse que acostumbraban los habitantes (en el caso particular de los Andes, ligados a la actividad agrícola, a las fiestas y celebraciones comunitarias); quedando estas prácticas relegadas en su mayoría a los campesinos y grupos que vivían tierra adentro, fuera del alcance de la influencia europea. El comer de la república adoptaría un acento “criollo”, quedando plasmadas las distinciones visibles en la mesa entre los habitantes del campo y la ciudad.

Podemos concluir este apartado, con la idea de que el origen de nuestra cocina es ancestral, pues al calificarla de criolla o mestiza estamos dejado por fuera lo sustancial que da la raigambre, aquella que realza nuestra pertinencia cultural. La Cocina como espacio de la memoria con todos los saberes experiencias y conocimientos adquiridos, permite la conexión de preparaciones como los Tungos, - carabinas o bollitos rellenos- elaborado con harina de maíz cariaque que son rellenos de carne o caraotas (frijoles) negros, son evidencian de la resiliencia de saberes ancestrales, ya que las usaban para época de semana santa usado las hojas de bromelia (*Guzmania sp*), que son recolectados en los bosques premontanos, las hojas del bijao (*Calathea lutea*) y las hojas de plátano (*Musa acuminata x Musa balbisiana AAB*) más tardíamente, su preparación en Los Andes se mantiene viva la memoria. La Chicha transformada en bebida ritual católica durante fiestas patronales, como la de San Isidro Labrador, donde se bendicen cultivos.

A manera de conclusión

Construir una propuesta de culinaria y comensalidad regional con acento, supone vernos desde nuestra identidad histórica, requiere la síntesis de nuestros paisajes productivos, el reconocimiento de nuestras regiones en los sabores y en el sentido de pertenencia que tenemos en las técnicas y la preparación de nuestros productos; se deben dejar atrás las imposición que las Clarisas Franciscanas Misioneras del Santísimo Sacramento, realizaron en la dulcería regional, un ejemplo de

ello lo vemos en las celebraciones decembrinas se preparaba la mantecada para el compartir, ésta se elabora con maíz cariaco, molido en seco y que luego se mezclaba con huevo, mantequilla y panela de caña rayada, otra transformación fue la de sustituir el maíz por arroz, como lo elaboran en el municipio Campo Elías de Mérida, a mediados del siglo XX se transformó en bizcochuelo, con harina de trigo para ser el alimento compartido en las paraduras del Niño Jesús, esto se inició en el municipio Libertador del estado Mérida.

A menudo enfrentados entre sí, la academia, la industria y el negocio gastronómico, recurre este triunvirato, a una narrativa en los medios de comunicación, el mercadeo y los grupos de opinión, a poner la atención y la mirada en experiencias culinarias foráneas, estos neo-boomers persiguen en la cocina foránea la prosperidad efímera donde a la postre ***es abrirse al desenfreno de la sociedad del hiperconsumo.***

Parafraseando Henry Ware Jr. Emerson, restarle valor hoy a la diversidad cultural es dejar solo a «un grupo de chicos en un asilo para huérfanos», donde un valor fundacional de nuestras culturas es el reconocimiento del Otro, siendo partidarios que el cambio está más cercano a partir del consenso sobre nuestra identidad histórica que por la acción mediática o de la mercadotecnia para un público voluble, y vulnerable por las redes sociales.

Por ellos nos debemos íntimamente a ese movimiento, las cocinas regionales, a sus creadores, para promover la discusión abierta de cada una de la práctica culinaria desde las localidades, ya ello nos permitirá entender la ética y la estética de la comensalidad venezolana. Dado que, una bebida ancestral como la chicha, bebida fermentada de maíz, es de uso en las ceremonias y lo cotidiano desde la reciprocidad, donde en cada mesa y actividad comunitaria la bebida para compartir y reforzar los lazos comunitarios es la chicha. Esta bebida, se asocia al ciclo agrícola, fue documentado en crónicas coloniales como un acto de “agradecimiento” a la Naturaleza que las congregaciones religiosas buscaron erradicar, esto que registrado en *Suciedad y orden. Reformas sanitarias borbónicas en la Nueva Granada, 1760-1810*, de Adriana María Alzate Echeverri (2007, pp. 166-168).

El mérito de la cocina venezolana y en el caso que nos ocupa, de la andina, reside en la utilización de los mejores alimentos, producto de la continuidad histórica en el uso de esos sabores de origen ancestral, se denota en el empleo

de ingredientes sembrados por siglos en estas tierras, junto a las intervenciones y contribuciones de varias generaciones en nuestros fogones y cocinas desde las más apartadas comunidades y pueblos, el resultado no puede ser distinto: la recreación de platos con los alimentos cosechados y producto del intercambio con otros mercados, dando lugar a la mejor inclusión y legitimidad en un espacio de creación que llamamos orgullosamente la cocina andina.

De ahí que muchas polémicas sobre lo primigenio y los aportes de lo foráneo, no pueden reducir lo polisémico ni el reconocimiento de una despensa tan diversa, que manejada desde la región permite la manifestación de la chispa creativa en muchos de los platos, surgidos en su inicio en las áreas que hoy son rurales, y que tienen su base de inspiración en el campesino andino, con el legado en su conocimiento de los pueblos indígenas, antiguos moradores de estas tierras y que hoy recorren la geografía nacional a través de sus productos, recetas y elaboraciones con sello andino.

Los cronistas, especialmente los españoles, describieron la dieta precolonial como “primitiva”, “salvaje” sin guardar la observación y los modos emanados por un lado de las congregaciones religiosas y por el otro lado a la “sofisticación” europea. Este discurso justificó la erradicación de prácticas como la cacería para la obtención de proteína y el consumo de insectos, relegándolas a lo “salvaje” y en lo territorial la reconfiguración del Espacio Urbano. El modelo de damero colonial, con iglesias en plazas centrales, desplazó los asentamientos y los lugares de intercambio comercial de los pueblos a las periferias. En ciudades andinas los mercados fueron sustituidos por las casas de abasto, donde se realiza la venta y compra de productos andinos: papas, maíz, ají, auyama - calabaza-, cacao, entre otros; las formas de comercializar y los espacios de intercambio fueron asociadas a lo rural y por ende de “atrasado” desplazados a la periferia, mientras que los alimentos europeos dominaron el centro urbano, estimulando con ello la pérdida de productos de la despensa y conversión a la mesa occidentalizada.

La culinaria andina venezolana es un palimpsesto de resistencias y adaptaciones, donde lo religioso y lo gastronómico delinearon identidades en conflicto. Las congregaciones y los visitantes coloniales utilizaron la mesa y la despensa para imponer un orden simbólico, pero las comunidades transformaron estos elementos en actos de resistencia y persistencia cultural. Hoy, preparaciones como la hallaca y los rituales de la chicha fermentada son testimonios de un

choque cultural y reexistencia que desafía las narrativas hegemónicas, invitando a repensar la historia resignificando la olla, el fogón y la mesa.

Referencias

Alzate Echeverri, A. M. (2007). *Suciedad y orden. Reformas sanitarias borbónicas en la Nueva Granada, 1760-1810*. Editorial Universidad del Rosario. Argentina.

EL Nacional & Fundación Bigott. (1998) *Atlas de Tradiciones Venezolanas*. Fascículos 6-10. Caracas.

Fuentes, C. & Hernández, D. (1993). *Fogones y Cocinas Tradicionales de Venezuela*. Cavendes. Caracas.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

Lovera, J. R. (1998) Importancia de la Investigación Histórica para la alimentación. *El Universal*, Sep. 19:3-18. Caracas, Venezuela.

Lovera, J. R. (1988). *Historia de la alimentación en Venezuela*. Monte Avila. Caracas.

Lovera, J. R. (2014). *Yanteres latinoamericanos : ensayos de historia cultural*. Academia Nacional de la Historia: CEGA. Centro de Estudios Gastronómicos. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.

Mazzucato, A. (1997) La Gastronomía arte y parte de la Buena Mesa. *El Nacional*, Feb.: G 15-17. Caracas, Venezuela .

Murra, J. (2000 [1972]). “El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas”, y “El ‘archipiélago vertical’ once años después” en *El mundo andino: población, medio ambiente y economía*

Neira Hugo habla sobre la trayectoria del antropólogo John Murra. Recuperado de: http://www.dailymotion.com/video/xkhia_hugo-neira-habla-sobre-john-murra_creation

Spencer, CH.; Redmond, E. & Rinaldi, M. (1994). Drained fields at La Tigra Venezuelan llanos: A regional perspective. *Latin American Antiquity* 5:119-43. [RG]

Toledo, V. M. (1992): “La racionalidad ecológica de la producción campesina”, en Sevilla Guzmán, E. & González de Molina, M. (eds.): *Ecología, campesinado e historia*. (pp. 197- 218). Ediciones La Piqueta, Madrid.