

# Los alimentos en la vida ritual de los nahuas de San Juan Tetelcingo, Guerrero. Un elemento a considerar dentro del patrimonio biocultural

MARÍA CRISTINA HERNÁNDEZ BERNAL\*

**T**ratar sobre el patrimonio biocultural requiere asentar por escrito aquello que le antecede: el reconocimiento de la diversidad biocultural que se pone de manifiesto de manera excepcional en las regiones indígenas. La diversidad biocultural puede ser entendida desde los principales procesos de diversificación: evolutivo, biológico, del ser humano, de las nuevas especies y la creación humana de nuevos paisajes. Este último es resultado de la modificación del *hábitat* por parte de las primeras sociedades agrícolas para crear áreas de bienes y servicios; a su vez, ello implicó procesos de domesticación del espacio y la creación de nuevos paisajes diseñados mediante el ingreso de nuevos productos que se obtenían mediante la caza, la pesca y la recolección, adecuándolos con mecanismos y estrategias desarrollados a través de la observación y el manejo de los procesos ecológicos, geomorfológicos e hidrológicos.<sup>1</sup> Los procesos de diversificación ponen de manifiesto los vínculos entre estos últimos y la diversidad biológica, genética,

\* Dirección de Etnología y Antropología Social, INAH.

<sup>1</sup> Víctor M. Toledo y Narciso Barrera, *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, 2008, p. 22.

lingüística, cognitiva, agrícola y paisajística. “Todas en su conjunto conforman el complejo biológico-cultural originado históricamente y que es producto de los miles de años de interacción entre las culturas y sus ambientes naturales”.<sup>2</sup> Así, el patrimonio biocultural, de acuerdo con Eckart Boege,<sup>3</sup> se encuentra en íntima relación con las regiones indígenas que habitan el territorio mexicano. Se compone de recursos bióticos que han sido intervenidos por el manejo humano a lo largo del tiempo de manera diferenciada, y su uso se corresponde directamente con los patrones culturales y los agrosistemas tradicionales, así como con la diversidad biológica domesticada que resulta en recursos fitogenéticos desarrollados y/o adaptados localmente. “Estas actividades se desarrollan alrededor de prácticas productivas (*praxis*) organizadas bajo un repertorio de conocimientos tradicionales (*corpus*) y relacionando la interpretación de la naturaleza con ese quehacer, el sistema simbólico en relación con el sistema de creencias (*kosmos*) ligados a los rituales y mitos de origen”.<sup>4</sup> Lo anterior constituye un marco metodológico de aproximación a la relación de coexistencia que mantienen los indígenas con su territorio y el entorno, que se expresa en mecanismos y dinámicas sociales que buscan constantemente asegurar la sustentabilidad, el equilibrio y la armonía entre los hombres, su entorno y las entidades extrahumanas que habitan la naturaleza. En ese sentido nos permitimos también recordar que este patrimonio biocultural se encuentra ligado con la identidad regional y local, pues integra un conjunto de elementos que oscilan entre los conocimientos generacionales, técnicas de aprovechamiento de las riquezas naturales y una forma de ver y posicionarse en el mundo; estos elementos característicos, si bien no son los únicos, pueden contarse entre los valores materiales e intelectuales que dan forma y continuidad a una cultura determinada.

Podemos decir entonces que la relación del hombre con la naturaleza se dimensiona en la triada mencionada —*kosmos, corpus, praxis*—, propuesta que desde la etnoecología<sup>5</sup> ha sido utilizada para

<sup>2</sup> *Ibidem*, p. 25.

<sup>3</sup> Eckart Boege, *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México: hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*, 2008, p. 13.

<sup>4</sup> Citado en Eckart Boege, *op. cit.*, p. 13.

<sup>5</sup> Dentro de la antropología, nos explican V. Reyes-García, y N. Martí (“Etnoecología: punto de encuentro entre naturaleza y cultura”, en *Ecosistemas*, núm. 16, septiembre, 2007, pp. 46-55), el debate sobre las relaciones entre naturaleza y cultura ha originado diversas tendencias a través del tiempo, misma que han intentado explicar cómo y de qué forma se relacionan los hombres con su hábitat. Así tenemos como antecedente a una de las corrientes

reflexionar en y sobre los conocimientos que los productores de las sociedades rurales tienen sobre su ecosistema,<sup>6</sup> lo cual otorga un manejo de los bienes naturales que resulta, entre otras cosas, en una variedad de especies alimenticias que coadyuvan al bienestar humano.

Los alimentos, dentro de la vida ritual de los grupos indígenas, se pueden relacionar con las concepciones respecto a lo sagrado para propiciar el bienestar individual y grupal. Siendo la base del intercambio y la reciprocidad entre los hombres y las divinidades, se puede observar como resultado de un trabajo colectivo que fomenta la colaboración entre los individuos. Es así que se proponen por lo menos tres aspectos principales sobre los alimentos que se desprenden del ritual: primero, como un recurso simbólico donde éstos son elementos que contienen un significado y una finalidad, que es conservar la armonía con las divinidades para obtener, a su vez, el trabajo, la salud y la *fuerza*<sup>7</sup> para toda la familia y para la comunidad; así, la preparación de los alimentos y su presentación como ofrenda, es para los nahuas una estrategia de acción y cohesión que genera dinámicas que contribuyen a la creación y recreación de los conoci-

---

emergentes al determinismo ambiental, a la conocida como etnoecología que estaba enmarcada por la antropología cognitiva promovida por Kay Milton, cuyas investigaciones se basaron en un inicio en documentar los sistemas de conocimiento mediante los cuales los grupos indígenas y habitantes rurales usan y mantienen sus recursos naturales; este interés se vio frenado durante los años setenta y ochenta. “Posteriormente, la década de los 90 supuso el reconocimiento internacional del valor potencial del conocimiento indígena. El conocimiento local, considerado por muchos rudimentario y superfluo, hizo su entrada en documentos políticos como *Our Common Future* (1987) o la *Convención de Diversidad Biológica* (1992) y empezó a despertar el interés en científicos de varias disciplinas, activistas, políticos y el público en general. Investigadores notables como Berkes y Toledo enfatizaron el valor del conocimiento ecológico local, presentándolo como resultado y estrategia de la adaptación humana al medio ambiente. El resurgimiento del estudio del conocimiento ecológico local llevó a la redefinición de la etnoecología como el estudio de las relaciones entre el *kosmos* (creencias y representaciones simbólicas), el *corpus* (conocimiento ambiental), y la *praxis* (los comportamientos que llevan a la apropiación de la naturaleza); [de este modo] la etnoecología ha pasado de focalizarse en el estudio de los sistemas indígenas de clasificación al estudio del conocimiento ecológico local entendido como una forma compleja de adaptación y modificación del hábitat, fruto del proceso de co-evolución entre cultura y naturaleza”, *ibidem*, p. 47.

<sup>6</sup> Víctor M. Toledo, “La perspectiva etnoecológica. Cinco reflexiones acerca de las *ciencias campesinas* sobre la naturaleza con especial referencia a México”, en *Ciencias*, núm. 4, 1990, pp. 22-29.

<sup>7</sup> La *fuerza* es el término con que los nahuas se refieren a la energía vital que se encuentra en el entorno, en los seres humanos y en las divinidades; es pues el bien más preciado por ellos, ya que les permite acercarse a la satisfacción de necesidades básicas como son la salud, la alimentación, el trabajo y una convivencia de reciprocidad con las divinidades que influyen de manera definitiva en su bienestar.

mientos sobre lo sagrado (*kosmos*); segundo, son parte de la memoria colectiva que conserva los conocimientos sobre los recursos alimenticios ligados con lo que se produce en el territorio y la cultura culinaria (*corpus*); tercero, la presentación de las ofrendas dedicadas al ciclo agrícola son un mecanismo de cohesión social y de reafirmación de lazos solidarios entre los integrantes de la comunidad de San Juan Tetelcingo (*praxis*).

La cultura nahua del Alto Balsas ha redefinido, generado y reelaborado mediante sus costumbres y prácticas tradicionales los límites, contenidos y fronteras de su *continuum* cultural, el cual ha caminado en paralelo con los cambios en el medio ambiente que lo contextualizan. Queremos recalcar así que la obtención de los recursos naturales necesarios para la vida han tenido a lo largo de la historia nahua dos hilos conductores: las respuestas culturales y los entornos naturales particulares de cada región. Estos últimos pueden ser observados en los alimentos que se presentan como ofrenda, pues todo lo que la compone, en el caso de los nahuas de Tetelcingo, son productos que se obtienen del territorio desde tiempos prehispánicos, lo que dota de un sentido de identidad y de reconocimiento de lo propio a la acción ritual. En este caso etnográfico tomaremos como ejemplo el ritual del *Xilocruz*, fiesta anual realizada los días 13 y 14 del mes de septiembre, cuya intención es dar gracias por las primeras cosechas, día de fiesta porque han llegado los frutos sembrados y esperados para tener lo suficiente o necesario para la alimentación, lo que se traduce en salud, bienestar y felicidad.<sup>8</sup> Los alimentos entonces representan no sólo la comunión y adaptación sobre un territorio, son también vehículos de la memoria en dos sentidos: porque *son en sí* productos del trabajo con la tierra desde tiempos prehispánicos, y porque constituyen el vínculo principal de los nahuas con las divinidades católicas y los Señores de los Cerros. En consecuencia, son elementos simbólicos y profundamente significativos para recrear el equilibrio y la reciprocidad con el mundo: el terrenal y espiritual. Obtener los alimentos se convierte en una actividad de abastecimiento que moldea el paisaje comunitario y lo transforma de acuerdo con las necesidades de los pobladores, sin dejar de lado

<sup>8</sup> Aunque las cosechas no siempre den lo esperado, la intención del *Xilocruz* es agradecer no por lo que se esperaba obtener, sino por lo que se obtuvo y se obtiene en cada ciclo agrícola y de trabajo.

también que estas necesidades se ven condicionadas por los cambios en el nicho ecológico.

En este sentido, el paisaje está lleno de lugares que encarnan la experiencia y las aspiraciones de la gente. Son lugares que se convierten en centros de significado: símbolos que expresan pensamientos, ideas y emociones. Los paisajes evocan un marcado sentido de pertenencia a una colectividad determinada, a la que le otorgan un signo de identidad. Crean identidad territorial no porque sí, por generación espontánea, sino porque nuestra cultura les ha conferido una especial significación.<sup>9</sup>

Este caso de estudio cobra mayor relevancia por un suceso que se ha consolidado en los últimos diez años. Los nahuas de Tetelcingo han sustituido de manera progresiva las labores del campo por la venta de su arte en cerámica en todas las playas y centros turísticos del país, del extremo norte hasta el extremo sur, siendo su actividad ocupacional y económica principal. Familias enteras participan de lo que comúnmente llaman “pintar”, dedicando la mayoría de las veces hasta diez horas diarias a esta labor. Lo anterior no ha menguado las prácticas rituales que los nahuas tienen para propiciar o agradecer las cosechas y el buen crecimiento de la milpa, siendo así un eje rector de la solidaridad y la cohesión comunitaria y familiar, además de parte medular de su espiritualidad. Aunque de hecho ya no trabajan la tierra y el cultivo del maíz se ha trasladado a pequeños terrenos vecinos de la casa-habitación, para ser un paisaje que irrumpe en la comunidad y que se conserva en la mayoría de las veces por “la necesidad de los abuelos de tener su maicito y no se queden sin nada que hacer porque eso los pone tristes y por eso se enferman”.<sup>10</sup> Se puede decir que la siembra del maíz ha tomado el lugar de los huertos para convertirse en un cultivo de traspatio:

Nosotros ya no sembramos pero seguimos comiendo, es lo mismo, se pide al diosito, al *Señor del Cerro* que traiga el agua y de lo mismo se agradece. Además el trabajo de la artesanía es como sembrar, tienes que esforzarte como en la milpa, para ganar unos centavos y poder

<sup>9</sup> Joan Nogué, “La producción social y cultural del paisaje”, en Rafael Mata y Alexandre Tarroja (coords.), *El paisaje y la gestión del territorio: criterios paisajísticos en la ordenación del territorio y el urbanismo*, 2006, pp. 135-136.

<sup>10</sup> Doña Nicolasa Millán, San Juan Tetelcingo, septiembre 2011.

mantenerte, haces un sacrificio, por eso se sigue haciendo esta costumbre que en mexicano se llama *Xilocruz* o Fiesta de las Cruces, porque es la *fuera* que nos hace seguir adelante, si no agradeces pues no mereces que el dios y los santos te ayuden, entonces te va mal. Si nada más tienes dinero y no hay maíz, ¿qué vamos a comer?<sup>11</sup>

## Sobre los nahuas y la geografía del Alto Balsas

El estado de Guerrero se encuentra dividido en siete regiones territoriales que corresponden a características geoeconómicas específicas.<sup>12</sup> El presente caso de estudio se realizó en el municipio de Tepecoacuilco de Trujano, en la región Norte del estado, y de manera particular en la comunidad nahua de San Juan Tetelcingo, cuyo marco geográfico se encuentra delimitado por el bosque tropical caducifolio (BTC),<sup>13</sup> que comprende también a otros pueblos cercanos como Xalitla, San Agustín Oapan y San Miguel Tecuiciapan que corresponden al mismo municipio, así como a los pueblos de Ameyaltepec (Eduardo Neri), Tlamamacan (Mártir de Cuilapan), Ahuelican (Eduardo Neri), Ahuehuepan (Iguala de la Independencia) y San Francisco Ozomatlan (Huitzuc de los Figueroa); con los cuales Tetelcingo no sólo comparte un ecosistema sino también una historia. El clima es semiseco y cálido con lluvias en verano, con el máximo de temperatura a finales de la primavera; la temperatura media anual es de 29.2°<sup>14</sup> El BTC<sup>15</sup> es típico de ambientes secos y se caracte-

<sup>11</sup> Don Chico Millán, rezandero de la comunidad de San Juan Tetelcingo, septiembre de 2011.

<sup>12</sup> Costa Chica, Costa Grande, Acapulco, Tierra Caliente, Centro, Región Montaña y Zona Norte.

<sup>13</sup> Bosque Tropical Caducifolio con predominancia de *Bursera ssp.*; BTC con predominancia de cactáceas columnares conocidas como “noxtli” (*Noeobauxbaumia mezcalensis*) y BTC con predominancia de la palma llamada localmente “soyatl” (*Brahea dulcis*); además están presentes el matorral espinoso y pastizales inducidos cubriendo las zonas de cultivo en descanso, sobre todo en las planicies y a nivel de pie de monte. Para que este paisaje sea determinante en la zona se han conjugado factores climáticos, litológicos y antropogénicos; *Verde bandera. Periodismo ambiental*, disponible en [<http://verdebandera.com.mx/nueva-pagina-web-de-corazon-de-la-tierra-a-c>.], consultada el 7 de noviembre de 2011.

<sup>14</sup> Javier Hernández y Alberto Villa, “Las plantas arvences útiles en el Alto Balsas, Guerrero”, ponencia en *II Mesa Redonda. El conocimiento antropológico e histórico sobre Guerrero. Las Regiones Histórico-Culturales: sus problemas e interacciones*, 23-25 de agosto 2006, p. 4.

<sup>15</sup> En México, el bosque tropical caducifolio o selva baja caducifolia; se distribuía principalmente a lo largo de la vertiente del Pacífico y de manera discontinua a la parte central del

rizan por perder sus hojas en la época seca del año, de noviembre a mayo, dando una apariencia desértica a esta selva tropical. Las especies que en ella habitan han desarrollado capacidades extraordinarias para adaptarse a la falta de agua, sobreviviendo en condiciones difíciles mediante el desarrollo de sustancias químicas y espinas, lo que da como resultado que una población importante de las especies tenga propiedades medicinales y alimenticias. De las especies de los cactus y árboles que podemos mencionar tenemos al tepame, mezquite, rosa panal, ceiba, cazahuate, entre otros, que protegen el suelo de la erosión, ayudan a infiltrar agua para recargar los mantos acuíferos y formar arroyos, además de capturar carbono del aire.

Así, la diversidad que se observa en la región se traduce en diversas maneras en que los nahuas han influido en la transformación de su paisaje y además en el conocimiento, manejo y domesticación de “plantas útiles” que proveen a la colectividad de recursos que complementan sus necesidades. Estas plantas se encuentran en tres lugares estratégicos principales: las zonas de cultivo, los huertos familiares y la zona de monte, siendo a la vez lugares de trabajo y experimentación para reconocer los recursos aprovechables. Las especies útiles tienen diversos usos, y entre ellos se destacan, por orden de importancia: forrajes, comestibles, ornamentales, medicinales, combustibles, ceremoniales, uso veterinario, condimento-medicinal, ornamental-medicinal-sombra y ceremonial-combustible.<sup>16</sup>

La región se caracteriza por el hecho de que sus habitantes han generado una economía basada en la riqueza natural que ofrece el territorio, en su mayoría son campesinos y comerciantes artesanos. Los primeros dedican su tiempo de trabajo a dos temporadas estacionales al año: el tiempo de lluvias, llamado *xopantla*, que va de mayo a noviembre, que es el mes donde se cosechan frutos como el

---

país, y por la vertiente del Golfo de México; prácticamente cubría 17% de su territorio. Se estima que sólo 3.7% permanece sin alteración alguna. La tasa de deforestación anual para el BTC es alta, entre 1.4% y 2%, lo anterior es preocupante si se considera un tipo de vegetación con notable legado biótico; por ejemplo, se ha calculado que el BTC alberga al menos 33% (824 especies) de los vertebrados terrestres del territorio mexicano y cerca de 6 000 especies de plantas vasculares. Si se consideran los bosques tropicales subcaducifolios y espinosos, 40% de sus especies de plantas vasculares se localizan exclusivamente en la República mexicana y 90 especies de vertebrados endémicos de México restringen su distribución a este tipo de vegetación; Fernando Pineda-García *et al.*, “Riqueza y diversidad de especies leñosas del bosque tropical caducifolio El Tarimo, Cuenca del Balsas, Guerrero”, en *Revista Mexicana de Biodiversidad*, núm. 78, 1997, pp. 129-139.

<sup>16</sup> Javier Hernández y Alberto Villa, *op. cit.*, p. 5.

maíz, el frijol, la calabaza y el ajonjolí. La segunda temporada es de secas, llamada *tiempo de cuaresma*, que va de diciembre a marzo, y para afrontar este clima los campesinos preparan las tierras fértiles que se encuentran en las riberas de los ríos para el cultivo de riego, donde se construyen canales y pozos para la siembra de melón, sandía, maíz, flores y legumbres. Ésta ha sido una estrategia a la que los nahuas han recurrido para su subsistencia. En cuanto a los artesanos, éstos se proveen de materias primas que obtienen de su territorio para la producción de su arte: la madera para la elaboración de máscaras o la misma tierra para la hechura de objetos de barro, que a su vez son pintados en algunos casos con tintes naturales, la cerámica cocida con leña;<sup>17</sup> en el caso de la comunidad de San Juan Tetelcingo<sup>18</sup> el comercio ha dado como resultado el abandono casi total de las tierras de cultivo y de los huertos familiares: “Aquí ya nos ganó el monte, antes se sembraba al pie del Sanjuantépetl, todo donde mirabas estaba lleno de maíz y ahí mismo se sembraba la sandía y el *ajonjolín*; ahora ya no queda nada de eso, todo ahora es monte de nuevo pero no como el de antes, ya la tierra cambió, se volvió más seca, ya con lo poquito que llueve se va con el río”.<sup>19</sup>

Las dinámicas sociales que se generan entre el territorio y sus habitantes resultan en diversas formas de establecer relaciones entre

<sup>17</sup> La tradición alfarera en la zona del Alto Balsas se encuentra representada por dos poblados emblemáticos: Ameyaltepec y San Agustín Oapan, comunidad colindante con San Juan Tetelcingo. En estas localidades se producía cerámica desde tiempos precortesianos, la cerámica era de una sola cochura y en principio la producción estaba destinada al consumo local y en algunas ocasiones al trueque, los artículos elaborados eran en su mayoría de consumo doméstico, cajetes, cantaritos y ollas decoradas con materiales colorantes de origen natural, adornados con diseños zoomorfos muy sencillos. Hoy la producción alfarera de ambas localidades se ha diversificado de manera considerable, y la antigua tradición de elaborar artículos de consumo cotidiano ha sido desplazada por la producción de multitud de objetos decorativos; Alba Mastache y Nora Morett, *Entre dos mundos: artesanos y artesanías en Guerrero*, México 1997, pp. 145-146.

<sup>18</sup> El trabajo que proporciona el comercio para los habitantes de San Juan Tetelcingo, no data de mucho tiempo, se inició alrededor de 1960 con la modalidad de pintar el papel de amate de varios colores, iniciativa que tuvieron los artesanos de mayor tradición y experiencia, los de Ameyaltepec y los de Oapan. “Independientemente de la forma en que los pintores empezaron a trabajar el papel amate, el hecho importante es que fue a través de su propia iniciativa que empezaron a promoverlo como negocio y a venderlo al turista como lo habían hecho antes con la cerámica. En un lapso de cinco años se generalizó el oficio de pintar sobre el papel de amate [...] y los nahuas de algunos pueblos vecinos observaron su éxito y siguieron su ejemplo; estos pueblos son Ahuehuepan, Ahuelican, Analco, San Juan Tetelcingo, Xalitla y Maxela”; Catharine Good, *Haciendo la lucha. Arte y comercio nahuas de Guerrero*, 1988, p. 30.

<sup>19</sup> Don Chico Millán, rezandero de la comunidad de San Juan Tetelcingo, septiembre de 2011.

los mismos sujetos, entre éstos y su entorno, así como procesos de adaptación económica, cultural y social. Dentro de la vida nahua se encuentra integrada la importancia vital del entorno natural, por ello existen prácticas rituales donde el fin último es mantener las buenas relaciones con el mundo sagrado, y cuyo éxito se manifiesta en la llegada de la lluvia, los alimentos y la preservación del trabajo artesanal. Aunado a esto, podemos mencionar además un manejo adecuado de los recursos mediante la diversificación de los productos obtenidos del territorio.

Por lo anterior, se puede decir que los conocimientos nahuas se encuentran en comunión con el territorio que habitan, y que esta relación se ha construido a lo largo del tiempo, a la luz de los elementos biológicos, ecológicos y culturales. En este sentido su conocimiento es holístico, donde los pueblos indígenas poseen una muy larga historia de práctica en el uso de los recursos, lo cual les permite generar sistemas cognitivos sobre los mismos que son transmitidos de generación en generación mediante el lenguaje, creando un *corpus* de conocimiento no escrito: "la memoria es, por lo tanto, el recurso intelectual más importante entre las culturas indígenas o tradicionales".<sup>20</sup>

Ahora bien, esos conocimientos también se han reelaborado debido a la actividad económica que ha sido muy dinámica en los pueblos nahuas del Alto Balsas. Ésta es un factor de cambio en las formas de producción comunitaria, lo que a su vez ha influido de manera directa en la diversificación de las formas de apropiación del territorio. El resultado es un complejo conjunto de acciones sociales que refrendan los vínculos con el espacio vivido;<sup>21</sup> en su largo recorrido por la sustentabilidad, el caso de Tetelcingo nos habla de una historia que comparte con los pueblos vecinos, cuya característica principal sigue siendo la cohesión social y una identidad étnico-cultural que deviene en un fuerte arraigo al ámbito regional-comunitario. Para entender esto es necesario observar un poco de la historia de los nahuas, así como enfatizar su actividad económica y en la búsqueda constante de una mejor calidad de vida.

Los pocos registros históricos con los que se cuenta refieren que el norte del estado actual de Guerrero fue habitado por nahuas lla-

<sup>20</sup> Víctor M. Toledo y Narciso Barrera, *op. cit.*, p. 54.

<sup>21</sup> Nos referimos como espacio vivido a aquel donde no sólo se establecen relaciones de tipo utilitario, sino en el que se generan las relaciones familiares y comunitarias, es pues un lugar físico pero también un lugar social.

mados *coixca*, los cuales hablaban una variante rústica de la lengua náhuatl y es probable que hayan entrado a la región a principios del siglo XIII, lo cual coincide con las peregrinaciones que hicieron los mexica rumbo al lugar donde fundaron Tenochtitlan. De hecho, se habla de los *coixca* como una de las llamadas tribus de dicha peregrinación que atravesaron la cuenca del actual río Balsas y se asentaron alrededor de la región de Chilapa y San Agustín Oapan.<sup>22</sup> La ocupación humana en el Alto Balsas se presume que es muy temprana, algunas investigaciones arqueológicas sugieren que la región estuvo ocupada por los olmecas desde el año 1400 hasta el 600 a.C.; y para el siglo XII había un mosaico de grupos étnicos que probablemente se integraron a los nahuas que se impusieron ya tardíamente.<sup>23</sup>

Los mexica-nahuas hacen su entrada a la región del Balsas con las guerras de conquista en el norte de Guerrero. La invasión militar es promovida por la Triple Alianza bajo el reinado de Izcóatl, entre 1433 y 1440, y el control total de la población fue consolidada por Moctezuma Ilhuicamina (Moctezuma I) alrededor del año 1452. De esta acción de conquista se crean las provincias tributarias que funcionaban como unidades políticas comunicadas entre sí, lo cual permitía el cobro eficiente y completo de los tributos; estas provincias se estructuran formalmente en el reinado de Moctezuma Xocoyotzin y destacan las provincias de Tepecoacuilco y Tlalcozauhtitlan.<sup>24</sup> En la primera se encontraba el señorío de Oapan, dividido en trece distritos, cada uno compuesto por una cabecera y sus aldeas sujetas; así, Tepecoacuilco fue un punto geopolítico muy importante para los mexicas porque constituyó una fuente rica en diversidad de artículos tributarios.

Eustaquio Celestino señala que para 1557 en el *Códice de Tetelcingo* se registran dos bienes más de tributación: el cacao y el “gallo de papada”, además de los servicios personales que debían pagar los habitantes de Tetelcingo a través de Oapan tanto a los gobernadores como a los funcionarios locales, así como los bienes que debían aportar para las fiestas comunitarias. Todo lo anterior fue ordenado por el virrey don Luis de Velasco.

Aunado a lo anterior, cabe destacar que otro factor que permitiría explicar la continuidad étnica de los nahuas que conformaban el

<sup>22</sup> Citado en Catharine Good, *op. cit.*

<sup>23</sup> Eustaquio Celestino, *Gotas de maíz. Jerarquía de cargos y ritual agrícola en San Juan Tetelcingo, Guerrero*, 2004, p. 55.

<sup>24</sup> *Ibidem*, p. 56.

señorío de Oapan y sus alrededores es que allí nunca se llevaron a cabo las congregaciones de indios; lo anterior obedeció al interés que los colonizadores mantenían sobre los pueblos indios dispersos de la región que facilitaban el transporte de carga y pasajeros, lo cual permitía tener diversos puntos para cruzar el río Balsas y llegar al puerto de Acapulco. De esta manera, los nahuas del Alto Balsas lograron defenderse de las congregaciones y mantuvieron su patrón de asentamiento pre-europeo, lo cual fue un mecanismo de defensa para impedir el despojo de sus tierras y con ello las formas de organización social pudieron conservarse, lo que también resultó en una defensa de su cultura.

### Los alimentos rituales, los alimentos de todos

La producción agrícola de Tetelcingo fue en un momento de su historia parte imprescindible del sustento alimenticio y también económico; todavía los ancianos del pueblo recuerdan cómo se elaboraba el cultivo de ajonjolí en grandes cantidades porque se producía para su comercialización en el mercado de Iguala. Hay estudios que señalan que el pueblo de San Juan Tetelcingo y sus vecinos tuvieron un auge en la producción agrícola que se manifestaba en una gran variedad de especies. Las fuentes coloniales registran el cultivo de grandes cantidades de cacao, *ichcamazatl* “algodón-venado” (de la familia *malvaceae*); *chía* (de la familia *labiatae*); *uauhtli* o alegría (de la familia *amarantaceae*), y otras plantas tropicales, la mayoría de ellas prácticamente desconocidas para la población actual. Lo que parece advertirse entonces, es un cambio considerable en el clima, la flora, la fauna y la calidad de los suelos, como ya se dijo.<sup>25</sup>

En el Tetelcingo de nuestros días existen diversos motivos que han coadyuvado al cambio tanto de las formas de producción como de la dieta alimenticia. Uno de ellos es que la tierra ha dejado de producir como antes, la fertilidad de los suelos se ha visto afectada por los cambios climáticos; también por el uso reciente —hablamos de unos treinta años atrás— de agroquímicos, el abono y los fertilizantes han causado una erosión en la tierra irreversible, la tierra simplemente “ya no da sola”, se tiene que echar mano de estos productos para que se pueda cosechar lo que se siembra. Es dentro de

<sup>25</sup> Eustaquio Celestino, *op. cit.*, p. 39.

ese contexto dinámico y cambiante donde la práctica culinaria nahua ha desarrollado una personalidad propia que se ha moldeado a lo largo de varios siglos. Nace de un proceso de adaptación biológica y cultural donde el ecosistema viviente del territorio y las necesidades de las personas que lo habitan se desarrollan dentro de un proceso que puede llamarse biocultural, porque es ineludible la relación que se suscita entre hombre-naturaleza, la cual se mantiene a través de prácticas como alimentarse y sobre todo saber cómo hacerlo y dónde encontrar o elaborar los medios más favorables para ello.

En el campo de la alimentación humana, además, debemos de tomar en consideración que los procesos a los que nos referimos acontecen en sujetos sociales, individuales y colectivos, con un cuerpo que es diferente al de los demás seres humanos; una mente que produce pensamientos, sentimientos y estados emocionales únicos; una biografía que se ha desarrollado en momentos históricos y circunstancias personales específicas; y un estilo de vida que tiene profunda relación con el ambiente social (y natural, agregaríamos) en que se encuentran inmersos.<sup>26</sup>

En consecuencia, hablar de la elaboración de alimentos rituales dentro de la cultura nahua nos puede acercar a su historia cultural, es decir, los vínculos con el mundo sagrado forman parte de una tradición religiosa que se ha reelaborado a partir de los distintos procesos sociales a lo largo del tiempo, y por esa misma razón nos acerca a un modo de visualizar el mundo y de coexistir con el entorno desde sus propios antecedentes, recuerdos, tradiciones y en el uso de la memoria que permite dar una explicación a los actos de la vida ritual, por un lado; y reafirmar los conocimientos en torno al abastecimiento y preparación de los alimentos que se ligan de modo directo con la transmisión de saberes. Además de que “alimentarse mutuamente implica un importante simbolismo ritual. Mediante las ofrendas la gente alimenta a los vientos, a las cruces, a los santos, etc., quienes a su vez, dan sustento a la gente”.<sup>27</sup>

<sup>26</sup> Luis Alberto Vargas y Paris Aguilar, “Una visión integral de la alimentación: cuerpo, mente y sociedad” (mecanoescrito) 2002.

<sup>27</sup> Johanna Broda, “La etnografía de la fiesta de la Santa Cruz: una perspectiva histórica”, en Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, 2001, p. 199.

La organización en torno al ritual de Xilocruz se fundamenta en la solidaridad y cohesión tanto familiar como comunitaria, si no existieran tales características, simplemente no se podría llevar a cabo labor tan grande, ya que las cantidades de comida que se preparan deben satisfacer no sólo a los Santos y a las Cruces, también a todos quienes participan de la celebración. Las labores de preparación de los alimentos se realizan en casa del regidor principal,<sup>28</sup> en quien recae todo el peso para llevar a cabo de manera satisfactoria la ofrenda. Tiene su apoyo en el segundo regidor, ellos se reparten todos los gastos por partes iguales, pues todo lo que se presenta tiene que ser comprado: el maíz para los tamales, las tortillas y para los elotes cocidos, las cadenas de flores de cempaxúchitl —nombradas *xochicadenas*—, los cirios y velas, la harina para el pan, cien pollos enteros, el cacao para preparar el chocolate, la sandía y el melón, el mole de pepita. Todo lo anterior —excepto las velas que se siguen elaborando en Tetelcingo— podía encontrarse dentro de la comunidad, pero ahora se compra ya sea en el mercado de Iguala o en Xalitla, y en el caso de las flores se compran en Tixtla. Las bebidas como los refrescos, el agua, el café y las cervezas solamente son para las personas que ayudan en la elaboración de la ofrenda, y en conjunto los gastos ascienden hasta 40 mil pesos. El primer regidor tiene la labor de convocar a las personas que le ayudarán en la preparación de la ofrenda: a las señoras que trabajarán en la cocina, a los hombres que le ayudarán a cargar los enseres para preparar los alimentos, al fiscal de la iglesia quien tiene que ir por las ofrendas para encaminarlas y llevarlas hasta la entrada del templo. Para presentar las ofrendas ante las divinidades, el regidor solicita la presencia de uno de los rezanderos más solicitados en la comunidad, don Manuel Millán.

Los alimentos elaborados van a tener dos destinos: primero, serán repartidos entre todos los que ayudaron a la preparación de la ofrenda, así como entre las autoridades comunitarias y las autoridades religiosas. Son preparados por las mujeres que se organizan en grupos de apoyo, tienen una encargada o principal de la cocina, que va a dirigir a todas las mujeres en la preparación de los alimentos.

<sup>28</sup> Los regidores se eligen mediante asamblea comunitaria cada año, el día 25 de diciembre. Este día se hace una votación para elegir entre las personas que se proponen como candidatos quién será el encargado de presentar las ofrendas, tanto la del 3 de mayo, donde se pide la lluvia y la del 14 de septiembre, donde se agradece por las primeras cosechas. Este servicio es pues un honor al que cada año aspiran varios candidatos.

Cabe recalcar que la comida ofrecida a las personas que prestan ayuda para la realización de la ofrenda es preparada por las mujeres de la comunidad; niñas, jóvenes y adultas se reúnen en casa del primer regidor; llegan desde las once de la noche y para las tres de la mañana la casa está repleta de gente muy activa preparando los tamales. A esa hora se sirve café con pan a los asistentes, después de lo cual el trabajo continúa hasta las seis de la mañana. La preparación de esta comida se caracteriza por realizarse en un horario nocturno, lo cual va a significar la principal diferencia respecto a los alimentos rituales que son preparados en un horario diurno, a plena luz del día y cuando el sol se encuentra en el cenit. Se reúnen mujeres vírgenes, las señoritas de la comunidad de todas las edades, desde niñas hasta ancianas; todas ellas poseen la cualidad de la pureza y la castidad, requisito indispensable para preparar los alimentos de las divinidades. Su participación en los rituales se remonta a las fiestas mexicas, donde las doncellas y las mujeres tenían una relación especial con el culto al maíz, que se conserva hasta nuestros días: "En el Alto Balsas hay una analogía entre las muchachas, las mujeres y las mazorcas. La planta es una muchacha virgen y los cabellos del jilote son como el cabello de las mujeres. La milpa es una mujer."<sup>29</sup> La importancia de la participación de las mujeres es crucial e imprescindible para el ritual de Xilocruz, sin ellas simplemente no se podría poner a circular la reciprocidad entre los nahuas y las divinidades responsables de otorgar vida, estabilidad y equilibrio: el Dios, los santos, los cerros y las cruces; deidades unificadas a través de un largo proceso histórico de reelaboración religiosa, donde las cosmovisiones indígenas y españolas interactuaron en un contexto de imposición hegemónica de la Iglesia católica. Así, las prácticas rituales locales fungieron como espacios privilegiados de la reproducción marginal del politeísmo mesoamericano:

Por otra parte, la nueva religión popular que surge a partir del siglo XVI retoma ciertas formas de culto que antes habían formado parte de la religión estatal y que ahora se convierten en expresiones de sociedades campesinas. Entre ellas el principal elemento es el culto agrícola, que se encuentra en íntima relación con las manifestaciones de la naturaleza (manifestaciones en torno a los ciclos del cultivo de maíz, y otras plantas, el clima, las estaciones, la lluvia, el viento, las fuentes,

<sup>29</sup> Johanna Broda, *op. cit.*, p. 217.

las cuevas, los cerros, las piedras, etc.). Éstos son los aspectos donde encontramos las mayores continuidades en los rituales y la cosmovisión.<sup>30</sup>

Lo anterior se complementa con un análisis de los elementos culinarios presentes en los rituales nahuas desde su aspecto simbólico. Evon Vogt<sup>31</sup> afirma que los elementos que conforman el ritual son escogidos de acuerdo con el código cultural y tienen sentido en términos de él, al mismo tiempo que los rituales funcionan como un sistema de comunicaciones, más aún, como un comportamiento comunicativo que se define como aquel que forma parte de un sistema de señales y que sirve para “comunicar información”, no por un vínculo mecánico entre medios y fin sino por la existencia de un código de comunicación culturalmente definido. Este código está dado no sólo por los conocimientos respecto a los recursos que se obtienen o se obtenían del territorio, sino también porque en gran medida estos conocimientos se han conservado a través del trabajo femenino, es decir, las mujeres de Tetelcingo constituyen un pilar de éste, que *es en sí* resistente frente a los cambios o los procesos de globalización tales como la migración. De este modo y de acuerdo con Catharine Good:

La comida ritual constituye una esfera clave controlada por las mujeres y crea en los hombres una dependencia hacia los conocimientos y formas de trabajo femeninos. Es muy laborioso preparar estas comidas y por lo mismo es imposible adquirirlas sin recurrir a las relaciones sociales dentro de las comunidades. En todos los rituales necesarios para el éxito en esta sociedad tanto en el ámbito del ciclo vital como en la producción agrícola, el comercio y en el servicio al pueblo los hombres necesitan el apoyo y el trabajo de sus madres, hermanas, esposas e hijas.<sup>32</sup>

<sup>30</sup> Johanna Broda, “Religiosidad popular y cosmovisiones indígenas en la Historia de México”, en Johanna Broda (coord.), *Religiosidad popular y cosmovisiones indígenas en la historia de México*, 2009, p. 15.

<sup>31</sup> Se retoman aquí las propuestas analíticas que dicho autor (Evon Vogt, *Ofrendas para los dioses. Análisis simbólicos de los rituales zinacantecos*, 1993) establece para su trabajo analítico de los rituales tsotsiles en Zinacantan, Chiapas.

<sup>32</sup> Catharine Good, *op. cit.*, pp. 315-316.

La participación de los integrantes de la comunidad de San Juan Tetelcingo en torno a los rituales tanto propiciatorios como petitorios y de agradecimiento tiene una lógica que gira alrededor de la pertenencia a su espacio y a su tierra. La gente que se encuentra fuera de la comunidad vendiendo su arte en cerámica regresa para estar presente en el Xilocruz, para participar de la alimentación de las cruces y pedir por su trabajo, por su familia, por su salud. Es así que el ritual no sólo establece el vínculo y la reciprocidad entre hombres y divinidades, sino también entre los miembros de la comunidad, que generan mediante la solidaridad y el trabajo mutuo redes de apoyo que resultan en la cohesión social. Entonces, el culto tiene un papel cuya funcionalidad abarca no sólo a la cosmovisión, sino también la aprehensión de una realidad cambiante, pero incierta y a veces desastrosa —como el clima—. El conjunto de todo ello explica al ritual como un factor conservador de la tradición cultural que ha fomentado el proceso creativo de adaptación que ha contribuido a mantener la identidad cultural,<sup>33</sup> y por supuesto el conocimiento sobre el manejo —en este caso a través de los alimentos— de sus recursos.

### **Alimentando a la cruz, ofrendando al Dios**

En el Xilocruz, se puede observar cómo la comida ritual manifiesta la exégesis nahua respecto a las relaciones de reciprocidad con el mundo sagrado y su vínculo con las valoraciones éticas respecto a la mencionada tradición, y cómo ésta es necesaria para la obtención y preservación de los alimentos tanto rituales como de la vida cotidiana. De este modo podemos conocer los elementos alimenticios dispuestos en la ofrenda ritual, e indagar su relación con la producción y el acceso a los recursos del territorio que devienen en la satisfacción de necesidades básicas.

La fiesta de Xilocruz es uno de los rituales agrícolas<sup>34</sup> realizados en San Juan Tetelcingo. En esta ocasión se bajan las cruces de

<sup>33</sup> Johanna Broda, *op. cit.*, p. 227.

<sup>34</sup> Tenemos también como uno de los principales rituales la fiesta del 3 de mayo a la Santa Cruz, cuya intención es pedir el agua para la siembra. En esta celebración la gente de San Juan subía al cerro de Sanjuantépetl para entregar su ofrenda y se colocaba otra igual en el atrio de la iglesia del Señor de Chalma. Aunque ya no suben al cerro por falta de jóvenes que ayuden a llevar la ofrenda, se baja la cruz principal del Sanjuantépetl y se vela en la iglesia

madera ubicadas en los tres cerros principales de la comunidad: el Huehuetépetl o Sanjuantépetl, el Cacalotépetl y el cerro de Comanco. Además de éstas, se recogen otras cruces que se encuentran dispersas en el pueblo; las que siguen en importancia son las cruces del cementerio, de los caminos y de los límites de Tetelcingo. Las 36 cruces se reúnen en el atrio de la iglesia principal de la comunidad 15 días antes de la celebración. La dedicación y cuidado de la gente por las cruces comienza desde la llegada misma: su camino se sahumaba con copal y tocan las campanas en cuanto llegan a la iglesia para resguardarse en un cuarto especial. A partir de ese momento se realizan dos rosarios al día, uno a las seis de la mañana y otro a las seis de la tarde: “Se hace esta fiesta para las cruces, porque ellas son las que cuidan de todos nosotros, son como los guardianes y miran para todos lados, para arriba y para abajo, por eso pueden escuchar nuestras peticiones y ayudarnos”.<sup>35</sup>

La ofrenda o *promesa* representa el vínculo primordial de comunicación con el mundo sagrado y las entidades que lo habitan; los alimentos y su obtención son vehículos de esta relación: “El carácter comunicador de la ofrenda implica, como puede deducirse, una doble naturaleza: la ofrenda es el puente, el intermediario entre este mundo y el otro, y es una de las formas de expresión con que cuentan los hombres para hablar con los dioses”.<sup>36</sup>

A continuación presentamos cada uno de los alimentos que se preparan para la ofrenda: 1) los tamales, que son de dos tipos: de frijol, llamado “tamal negro” o “tamal *yeyo*”; los segundos son los “de bola” o *telolotzin*, que son de masa con manteca y para cada tamal se ponen cuatro bolas de masa. Ambos tamales se envuelven con la hoja de maíz seca, pero el día de la preparación de los tamales se remoja en agua para que se ablande y así facilitar su manejo. Catharine Good refiere que “los tamales *telolotzin* pueden tener una asociación simbólica con los huesos y probablemente con los cráneos, que a su vez están asociados con la semilla de maíz [...]. Pero es muy claro que estas bolas de masa tienen una asociación directa con las piedras [...] entre los nahuas las piedras se conceptualizan como la parte dura y perdurable de la tierra, el equivalente a su esqueleto

---

principal y la segunda ofrenda se entrega en la iglesia del Señor de Chalma que se encuentra casi en la salida principal del pueblo.

<sup>35</sup> Don Francisco, regidor principal de la festividad del Xilocruz, San Juan Tetelcingo.

<sup>36</sup> Alfredo López Austin, “Ofrenda y comunicación en la tradición religiosa mesoamericana”, en Xavier Noguez y Alfredo López Austin (coords.), *De hombres y dioses*, 2006, p. 181.

[...].”<sup>37</sup> 2) El mole de pepita o mole verde; la pepita se dora en un comal y cuando se pone de color café oscuro la retiran y la muelen en metate. Esto se hace unos tres días antes de la celebración y se guarda para su preparación. 3) Los pollos. En esta ocasión se mataron cien, se encargan con una persona de la comunidad y cuando llegan a casa del regidor se limpian y sacan las vísceras, se ponen a cocer y después se destazan por pieza. 4) Los elotes. Se ponen al fuego dos tambos grandes con los elotes, que son aproximadamente 600. 5) La sandía y el melón. Estas frutas se cosechaban con anterioridad en Tetelcingo, lo cual es muy sugerente para entender la presencia de estos alimentos en la ofrenda. 6) El pan. A diferencia de los alimentos anteriores, el pan no se prepara con el apoyo de las señoras, sino que el pedido se manda hacer con el panadero. Se pide pan para repartir a la gente que llega a ayudar y para la ofrenda, en esta última se ocupan entre 14 y 16 canastos para llevarlo. 7) La sal.

En cuanto a las bebidas tenemos 1) agua simple. A diferencia de algunas ofrendas indígenas donde se han incorporado los refrescos, en el caso del ritual de Xilocruz este tipo de bebida está ausente; para que las deidades puedan calmar su sed se colocan vasos de agua simple. 2) El chocolate. Esta bebida es muy significativa porque es una bebida de origen prehispánico, y porque en el mismo Tetelcingo se sembraba y cosechaba el cacao en grandes cantidades. El chocolate que se presenta en la ofrenda no es procesado, se compran las semillas de cacao y la panela (piloncillo) en el mercado de Iguala y es preparado por las señoritas de la comunidad, moliendo el cacao junto con la panela.

[Entre los nahuas del Balsas] es muy sugerente la incidencia repetitiva de comidas doradas, molidas en metate —la semilla de calabaza para el mole, los granos de maíz para el *izquiltl*, los granos de cacao y la canela para el chocolate—. Moler es una acción central en la tradición mesoamericana, ya que es la forma fundamental de procesar los alimentos, pero a la vez está relacionado con la capacidad de nutrir. Conceptualmente la acción de moler implica transformar un alimento en un número infinito de fragmentos que a su vez tienen la capacidad de transmitir y multiplicar la vitalidad regenerando la vida.<sup>38</sup>

<sup>37</sup> Catharine Good, *op. cit.*, p. 315.

<sup>38</sup> *Idem.*

Las mujeres casadas han terminado la preparación de la comida cerca de las seis de la mañana, es ya 13 de septiembre y ha dado inicio la festividad del Xilocruz con las mañanitas a las cruces, acompañadas de las oraciones y cantos de las mujeres. Para las dos de la tarde, y una vez que las señoritas han terminado la elaboración de los alimentos para la ofrenda, llega a la casa del regidor la única persona que puede poner a cocer los tamales, ya que se trata de un proceso sumamente delicado que no puede realizar cualquiera. En Tetelcingo hay personas especiales que se dedican a esto, todos son hombres y tienen un ayudante, que generalmente es un integrante de la familia más joven y al cual se le trasmite el conocimiento sobre cómo cocer los tamales. Se debe tener abstinencia sexual, ya que el tener relaciones sexuales atrae a los *malos aires* y éstos enferman a los tamales e impiden que se cuezan. Para evitar que estos aires afecten y contaminen la ofrenda se pone en el fondo de la olla chile guajillo, además de colocar cuatro cruces en las paredes externas de la olla. Mientras los tamales se cuecen se debe alimentar al fuego con ajo, sal de grano y más chile guajillo. En la tarde, la esposa del regidor principal, auxiliada por las señoras que apoyaron en la cocina, reparte a los presentes el mole de pepita de calabaza con una pieza de pollo y tamales, tanto el *telolotzin* como el *yeyo* o *negro*. Todas las personas que colaboraron en la cocina se comienzan a retirar llevándose en botes pequeños mole y tamales para su familia, la mayoría de ellas estuvieron desde la noche anterior y sólo se retiran a prepararse para la presentación de la ofrenda en la noche. En la iglesia, el fiscal y los *topiles* trasladan las cruces al atrio, las cuales se forman de manera horizontal, recargadas sobre vigas de madera. Cada una es llevada de manera cuidadosa; conforme van saliendo a su nuevo lugar para ser veladas y alimentadas, se tocan las campanas y su camino es purificado por el humo del incensario.

Cerca de las ocho de la noche los hombres comienzan a preparar la ofrenda para su partida hacia la iglesia. Las señoritas de la comunidad preparan el último alimento a ofrendarse, el chocolate. Los hombres más grandes colocan el pan en canastos que llaman *chiquihuite* y les ponen una *xochicadena*. Se presentan dos tipos de pan, uno blanco y otro con azúcar de color rosa. El ritual comienza en la casa del regidor, donde se deja una pequeña ofrenda en el altar y se sahúma todo lo que se ha de llevar, las peticiones comienzan y las oraciones están dirigidas a las divinidades para que acepten los alimentos. Con una cruz de metal y dos veladoras, el fiscal llega por

la ofrenda; la esposa del regidor se coloca detrás de él con el incensario, para purificar el camino de los alimentos que son transportados en camionetas. Cuando llega la procesión a la entrada de la iglesia se repican las campanas y la ofrenda entra en el recinto sagrado, las cruces se encuentran ya ataviadas con *xochicadenas*, y otras personas de la comunidad comienzan a llegar para dejar pequeñas ofrendas: velas, calabazas, elotes, pequeños melones y sandías, collares, listones, cabello trenzado y dólares.

El rezandero don Manuel Millán espera ya dentro de la iglesia para disponer de la ofrenda, afuera se encuentra otro rezandero para presentar la ofrenda del segundo regidor. Cada imagen y cada cruz recibe su alimento individual: un plato con chocolate, un plato con una pieza de pollo y mole de pepita de calabaza, dos elotes cocidos, un pan blanco, una *xochicadena*, un tamal *telolotzin* y un tamal negro. Delante del altar de la iglesia así como de las cruces, se ha dispuesto una mesa donde se colocan vasos de agua, platos pequeños con sal, platos con mole, chocolate, pan, las sandías y los melones. Las velas se colocan aparte, todas juntas, pero antes de que se enciendan son ofrecidas por el rezandero: “la vela es para pedir por el agua, por la comida y por nuestro trabajo, pides la *fuera* para estar aquí en el mundo porque es trabajoso, así con tu velita ya cumples tu pago y te escuchan, las cruces y el Diosito”.<sup>39</sup>

La velada inicia y dura hasta las seis de la mañana del siguiente día. Con cantos y el rosario las personas acompañan a sus divinidades, conviven con ellas mientras estas últimas comen a través de los olores, ya que es de particular relevancia que toda la comida llegue caliente para que pueda despedir en los vapores la esencia de los alimentos, ya que es así como se nutren. Por ello, cuando el rezandero entrega la ofrenda se dirige a las deidades diciendo: “aquí está tu mole”, “este es tu chocolate para que puedas tomarlo”, “toma esta sandía y este melón que se ha sembrado para que puedas comer”. Al amanecer repican las campanas y la banda del pueblo toca “Las Mañanitas”, las divinidades ya comieron y ahora toca el turno de las personas; todo lo que compone la ofrenda se reparte, el atrio de la iglesia se constituye como un espacio de descanso y relajación: “ya cumplimos” menciona el primer regidor con una gran sonrisa.

<sup>39</sup> Don Manuel Millán, rezandero de San Juan Tetelcingo, septiembre 2011.

## A manera de conclusión

Para los nahuas de Tetelcingo alimentar a las divinidades justo en el tiempo de los primeros frutos del alimento por excelencia: el maíz y su fruto tierno, los jilotes, es muy significativo por dos motivos principales: el primero, como ellos mismos mencionan, es que las cruces y los santos son los encargados de traer el agua, por ello es imprescindible que para mantener una relación de reciprocidad se otorgue a las divinidades el privilegio de comer primero de esos frutos, así como éstas mandaron el agua necesaria para la milpa y los huertos. El segundo es que mediante la presentación de la ofrenda, y del esfuerzo y trabajo de sus habitantes, se pone a circular la *fuerza*, energía vital necesaria para que haya trabajo, salud y fertilidad en la tierra. “La comida en sí nutre y fortalece; al ofrecer alimentos se ofrece lo que trasmite e imparte fuerza y energía vital. Las comidas rituales son las más apreciadas en la cultura local que, como parte de una tradición mesoamericana, ha sido históricamente constituida por medio del cultivo del maíz. Se utilizan estos alimentos en momentos rituales críticos para asegurar la continuidad física del grupo social”.<sup>40</sup>

Por lo tanto, los alimentos han sido vehículos de la memoria de los nahuas, la cual conserva las formas culturales de su filosofía de vida paralelamente con el manejo de su agrobiodiversidad y de los recursos naturales de su territorio. De acuerdo con Machuca<sup>41</sup> una de las características del patrimonio cultural es que subsiste en la memoria de la colectividad y por ello uno de los vehículos primordiales de su transmisión es justamente la práctica de aquello que se considera valioso, esa práctica “viva y directa” donde los espectadores son parte sustantiva de lo que se recrea junto con los actores. Así, en el ritual encontramos no una repetición mecánica de una alianza ancestral, sino el reforzamiento de relaciones con aquellos con los que se comparte la vida, mediante elementos materiales que nutren y alimentan, frutos que emergen de la tierra resultado de un conocimiento dinámico que se reelabora como la vida humana misma; por ello es pertinente considerar los alimentos rituales de los nahuas del Balsas como parte de ese patrimonio pero en su perspec-

<sup>40</sup> Catharine Good, *op. cit.*, pp. 316-317.

<sup>41</sup> Antonio Machuca Ramírez, “El carácter integral del patrimonio cultural”, en Mario García S. e Irene Vázquez, *El patrimonio intangible. Investigaciones recientes y propuestas para su conservación*, 2006, pp. 92-102.

tiva biocultural, porque hablamos no sólo de recursos simbólicos y formas estéticas, ya que se incluyen también sus conocimientos en torno al territorio que habitan, cómo lo aprovecharon para obtener de él lo necesario para su sustento y desarrollo, además de los conocimientos del proceso de preparación —que mantienen muy especialmente las mujeres—. Existe, así, una apreciación genuina de los nahuas respecto a su dimensión cultural, es decir, ellos han otorgado el valor a cada una de sus expresiones rituales y también a sus conocimientos, ya sea en el arte en cerámica o en el manejo de sus recursos. Deciden también, con plena libertad, qué rasgos de su cultura conservar, cuáles cambiar y cómo adaptarse a las nuevas circunstancias del presente. En este sentido es que se puede hablar de un patrimonio, no el que se construye a partir de la sociedad mestiza o como política gubernamental, sino el que se vive dentro de la comunidad, generándose desde sus actores sociales. Por ello, una pequeña parte del patrimonio biocultural de los nahuas del Alto Balsas y, específicamente de los de San Juan Tetelcingo, se ha desarrollado a la luz de lo que es significativo y básico para su desarrollo, el nutrirse de —y al mismo tiempo nutrir a— todo lo que constituye su realidad, asumiendo el sentido de la identidad propia y el reconocimiento de aquello que es prioritario para ellos y para su cultura.

## Bibliografía

- Boege, Eckart, *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México: hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*, México, INAH/CDI, 2008.
- Broda, Johanna, “La etnografía de la fiesta de la Santa Cruz: una perspectiva histórica”, en Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, México, Conaculta/FCE, 2001, pp.165-238.
- , “Religiosidad popular y cosmovisiones indígenas en la Historia de México”, en Johanna Broda (coord.), *Religiosidad popular y cosmovisiones indígenas en la historia de México*, México, INAH, 2009, pp. 7-20.
- Celestino, Eustaquio, *Gotas de maíz. Jerarquía de cargos y ritual agrícola en San Juan Tetelcingo*, Guerrero, México, CIESAS, 2004.
- Good, Catharine, *Haciendo la lucha. Arte y comercio nahuas de Guerrero*, México, FCE, 1988.
- , “Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la vida ritual nahua”, en Johann Broda y Catharine Good (coords.), *Historia y vida ceremonial*

- en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas, México, Conaculta-  
INAH/IIH-UNAM, 2004, pp. 307-348.
- Hernández Javier y Alberto Villa, "Las plantas arvences útiles en el Alto  
Balsas, Guerrero", ponencia en *II Mesa Redonda El conocimiento antropológico e histórico sobre Guerrero. Las regiones histórico-culturales: sus problemas e interacciones*, 23-25 de agosto 2006, Taxco Guerrero, México, 2006.
- López Austin, Alfredo, "Ofrenda y comunicación en la tradición religiosa  
mesoamericana", en Xavier Noguez y Alfredo López Austin (coords.),  
*De hombres y dioses* (versión digital), México, El Colegio de Michoacán  
/El Colegio de México, 2006, pp. 177-192.
- Machuca Ramírez, Antonio, "El carácter integral del patrimonio cultural",  
en Mario García S. e Irene Vázquez, *El patrimonio intangible. Investigaciones  
recientes y propuestas para su conservación*, memoria electrónica de la  
Jornada Académica, México, INAH, 2006, pp. 92-102.
- Mastache, Alba y Nora Morett, *Entre dos mundos: artesanos y artesanías en  
Guerrero*, México, INAH (Serie Antropología Social), 1997.
- Nogué, Joan, "La producción social y cultural del paisaje", en Rafael Mata  
y Alexandre Tarroja (coords.), *El paisaje y la gestión del territorio: criterios  
paisajísticos en la ordenación del territorio y el urbanismo*, Barcelona,  
Diputación Provincial de Barcelona, 2006, pp. 135-142.
- Pineda-García, Fernando *et al.*, "Riqueza y diversidad de especies leñosas  
del bosque tropical caducifolio El Tarimo, Cuenca del Balsas, Guerrero",  
en *Revista Mexicana de Biodiversidad*, núm. 78, 1997, pp. 129-139.
- Reyes-García, V. y N. Martí, "Etnoecología: punto de encuentro entre  
naturaleza y cultura", en *Ecosistemas*, núm. 16, septiembre 2007, pp. 46-55.
- Toledo, Víctor M., "La perspectiva etnoecológica. Cinco reflexiones acerca  
de las ciencias campesinas sobre la naturaleza con especial referencia a  
México", en *Ciencias*, núm. 4, 1990, pp. 22-29.
- Toledo, Víctor M. y Narciso Barrera, *La memoria biocultural. La importancia  
ecológica de las sabidurías tradicionales*, Sevilla, Junta de Andalucía/  
Consejería de Agricultura y Pesca/Icaria/Perspectivas Agroecológicas,  
2008.
- Vargas, Luis Alberto y Paris Aguilar, "Una visión integral de la alimenta-  
ción: cuerpo, mente y sociedad" (mecanoescrito), 2002.
- Verde bandera. Periodismo ambiental*, disponible en [<http://verdebandera.com.mx/nueva-pagina-web-de-corazon-de-la-tierra-a-c>].
- Vogt, Evon, *Ofrendas para los dioses. Análisis simbólicos de los rituales zinacantecos*, México, FCE, 1993.