

# Caldos para el *Xont'e*<sup>1</sup>. La territorialidad simbólica como reto legislativo en Guanajuato

Broths for *Xont'e*. Symbolic territoriality as legislative challenge in Guanajuato

Maricruz Romero Ugalde\*<sup>‡</sup>

## RESUMEN

¿El estudio de la comensalidad puede aportar elementos para evitar la fragmentación de la legislación en torno a la biodiversidad y la diversidad cultural?<sup>2</sup> Esta pregunta surge después de haber aplicado una encuesta retrospectiva en el municipio de Tierra Blanca, Guanajuato, México<sup>3</sup>. Dos de los hallazgos fueron la pérdida eminente del uso de la lengua y el arraigo identitario activo a través de la Congregación Indígena Otomí de San Ildefonso Cieneguilla. Parecía que las mayordomías eran el eje, no obstante, la territorialidad simbólica va más allá de peregrinar al cerro *Xont'e* o Pinal del Zamorano, está en el compartir alimentos y, con ellos, la sabiduría sobre los usos de las plantas locales y el prestigio social del sazón de las cocineras o gusneras, como las llaman localmente. En el presente texto se argumenta cómo el reconocimiento de esta interacción puede permitir integrar la legislación local: el decreto que define como “Área Natural Protegida” al Pinal del Zamorano o *Xont'e* (2000), la *Ley para la protección de los pueblos y comunidades indígenas en el estado de Guanajuato* (2011) y el *Padrón de pueblos y comunidades indígenas del estado de Guanajuato* (2012).

## ABSTRACT

Can diet add elements to avoid fragmentation of legislation concerning biodiversity and cultural diversity? Question arouses after having applied a flashback survey in Municipal Area of Tierra Blanca, Guanajuato, Mexico. Two of the findings were, imminent loss of language and active national roots through Otomi Indigenous gathering in San Ildefonso Cieneguilla. It seemed as foremen were axis. However, symbolic territoriality goes on further then just peregrinate around *Xont'e* Hill or Pinal del Zamorano. It has to do with sharing food with inhabitants, to share knowledge about local herbs, as well as recognition to cookers or “gusneras” as they are called in the area. In the text, it is argued how recognition of this interaction can allow integrating local legislation: decree that defines “Conservation Reserve” del Pinal del Zamorano or *Xont'e* as well as regulation to protect indigenous communities and towns in the state of Guanajuato (2011) and Census of Towns and Indigenous Communities in the state of Guanajuato (2012).

Recibido: 15 de junio de 2016  
 Aceptado: 24 de noviembre de 2016

### Palabras clave:

Patrimonio cultural inmaterial; costumbres alimenticias; identidad cultural.

### Keywords:

Intangible cultural heritage; food customs; cultural identity.

### Cómo citar:

Romero Ugalde, M. (2016). Caldos para el *Xont'e*. La territorialidad simbólica como reto legislativo en Guanajuato. *Acta Universitaria*, 26(NE-2), 109-118. doi: 10.15174/au.2016.1453

## INTRODUCCIÓN

### La territorialidad simbólica y la comensalidad

Para el estudio de caso que nos ocupa destacan algunas publicaciones sobre las peregrinaciones al *Xont'e* (Piña, 2002), las mayordomías, el género ligado al ritual y las rutas de las cruces como mapas simbólicos (Uzeta, 2004a; 2004b; 2004c) o la relación naturaleza/cultura (Nieto, 2010), en las cuales se da cuenta de las dinámicas sociales de los grupos otomíes tanto de Querétaro como de Guanajuato. En ellas se hace evidente cómo la gente camina

\* División de Ciencias Sociales y Humanidades, Campus León, Universidad de Guanajuato. Blvd. Puente Milenio núm. 1001, Fracción del Predio San Carlos, León, Guanajuato, México, C.P. 37670. Tel.: (477) 2674900, ext. 3387. Correo electrónico: mromero@ugto.mx

<sup>‡</sup> Autor de correspondencia.

<sup>1</sup> Cerro conocido como El Pinal del Zamorano, ubicado en los límites de Guanajuato y Querétaro, con una altura aproximada de 3300 msnm.

<sup>2</sup> El abordaje de la comensalidad surge como resultado del subproyecto “Encuesta retrospectiva sobre identidad indígena. Caso Guanajuato. Piloteo del instrumento base y registro de memoria audiovisual”, investigación financiada por el Verano de la Ciencia del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Guanajuato (Concyteg), coordinado por la Dra. Maricruz Romero Ugalde, integrado por los profesores investigadores: Mtro. Óscar Humberto Rocha Franco y Dra. María Gabriela Luna Lara, por los becarios del Verano de la Ciencia del Concyteg: Carlos Antonio López Camacho y Cristian Aleks Pérez Hernández; DELFIN: Zuley Carolina Quintero Bagazuma, Luz Carmina Moreno y Nathalie García Escamilla.

<sup>3</sup> El presente trabajo es uno de los resultados colaterales del proyecto UNAM (PAPIIT 2013-2015) titulado *Identidad cultural, sus componentes. Hacia la identificación de categorías empíricas o marcadores sociales con fines estadísticos*. Responsable técnico: Dra. Angélica Galicia. Coordinador académico: Dr. Germán Vázquez. Coordinadora del equipo Guanajuato: Dra. Maricruz Romero Ugalde. La primera versión se presentó como ponencia en el IV Congreso Latinoamericano de Antropología, *Las antropologías latinoamericanas frente a un mundo en transición*, realizado en la Ciudad de México el 9 de octubre de 2015, aunque no se publicó en las memorias. La versión para la revista *Acta Universitaria* contó con el apoyo del egresado en Antropología Social, Damián González García.

el territorio e interactúa con él por medio de diversas prácticas sociales. Visto así, abordar el tema de la legislación desde la territorialidad es relevante, por ello la entendemos como:

Un importante organizador de la vida social, ya que a la vez que permite articular la frontera entre individuo (territorio de privacidad) y colectividad (territorio público), contribuye a la construcción de noción de pertenencia a una colectividad y de identidades étnicas estrechamente vinculadas con el medio ambiente modelado por la cultura (Barabas, 2004).

Por las condiciones histórico-económicas de la zona, el territorio material, el que se anda y se percibe como propio, parece fragmentado; es a través del uso simbólico donde se integra y tiene sentido. Una forma de expresión de esos significados está en la comensalidad, no solo en el cómo se viven los festines rituales, sino en la preparación cotidiana de los alimentos.

En tal sentido, es necesario sensibilizar a los funcionarios públicos. El Gobierno del Estado de Guanajuato, a través de los decretos y leyes enunciadas en el resumen, reconoce como valioso el “Área Natural Protegida” por tener una especie endémica de oyamel y permitir la recarga de los acuíferos de la zona, dejando de lado la significación para la reproducción social de sus habitantes.

## MATERIALES Y MÉTODOS

### El método etnográfico y la observación participante

Los argumentos sobre la importancia de legislar tomando en cuenta la “comunidad de vida” —como se refiere al árbol en la educación ambiental— que implica la biodiversidad y la diversidad cultural se presenta en dos tiempos: uno basado en la discusión teórica y otro en la descripción etnográfica de algunos de los elementos que demuestran la relación simbiótica entre naturaleza y cultura en la zona. De ahí que se haya empleado el método etnográfico característico de la antropología, incluyendo la observación participante en un periodo que incluye una visita (mayo) y dos estancias de investigación (verano e invierno) en 2014 y, posteriormente, dos estancias breves en enero y marzo de 2015, recorriendo el área de La Palma y residiendo en Cieneguilla, Tierra Blanca.

<sup>4</sup> Traducción realizada por el profesor León Rodríguez García, Cieneguilla, Tierra Blanca.

### Megadiversidad, patrimonio biocultural, metabolismo cultural o cosmología relacional

El término *megadiversidad*, manejado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco, por sus siglas en inglés), se refiere más a una descripción cuantitativa que integra la biodiversidad y la diversidad cultural como si fuera una sumatoria. De ahí la clasificación de países como megadiversos. México es uno de los diecisiete países. Sin embargo, mucho antes de la clasificación de los países con este referente algunos investigadores habían puesto de manifiesto la importancia de evitar la dicotomía entre naturaleza y sociedad. Toledo (2013) expone el concepto de *metabolismo social* como integrador (interdisciplinario), donde da cuenta de los flujos de la energía y de la materia, para así superar las referencias identificadas como complejo sociocultural o naturosocial. Con su propuesta se puede caracterizar al medio ambiente como utilizado, transformado y conservado. Sus contribuciones parten del análisis rural y, por ello, ha logrado identificar una escala de comunidades, además de caracterizar la transición del metabolismo orgánico al metabolismo industrial. Siguiendo a este autor, Senkowski (2013) propone una estrategia educativa para promover la concientización de las personas que viven en el mundo contemporáneo globalizado y discriminante que llama *metabolismo cultural*. Por otro lado, desde la antropología, Boege, siguiendo a Toledo y Leff, propone defender el patrimonio biocultural de México poniendo el énfasis en que “el concepto de biodiversidad es muy reciente, pero no así las prácticas de su uso por parte de los pueblos indígenas” (Boege, 2008). En cambio Mondragón (2015), con el concepto *cosmología relacional* da un vuelco desde el giro lingüístico-ontológico y trabaja la antropología desde el multinaturalismo, es decir, como red de nexos donde la agencia y causalidad interactuante entre la persona y el medio ambiente implica interacción creativa; incluyendo así el mundo simbólico como un motor generativo. Al revisar estos conceptos podemos encontrar que existen diferentes modelos que explican las relaciones entre los recursos bióticos y la forma de apropiación de las poblaciones humanas. Lo que queremos enfatizar es cómo por cuestiones de política pública, es decir, en relación con el ejercicio del presupuesto para el caso del estado de Guanajuato, se ha legislado en términos de protección ambiental y cultural de manera separada, limitando el desarrollo integral de la zona cultural que se relaciona con el uso, cuidado y conservación del cerro *Xont'e*, que en otomí significa “lugar donde se reproduce o multiplica el agua”<sup>4</sup>.

## RESULTADOS

En la Congregación Indígena Otomí de San Ildefonso Cieneguilla, del municipio de Tierra Blanca, Guanajuato está casi extinto el uso de la lengua indígena. No obstante, pareciera que su identidad en términos de autoadscripción como otomíes es muy vigorosa. ¿A qué se debe esto? En este trabajo se expone la hipótesis de que es por el trabajo de la mujer como proveedora de la salud familiar a través de dos acciones cotidianas: la elaboración de los alimentos y el uso de las plantas para curar a los miembros de la familia. Aquí solo se abordará lo relacionado con los alimentos.

Uzeta (2004b), al considerar a la Congregación como un actor político, había presentado el análisis del sistema ritual como un regulador de los cambios sociales, donde los símbolos y las prácticas presentan un “orden social ideal”, y la relación hombre/mujer se visibilizan como posiciones definidas complementarias y la subordinación de la mujer es parte esencial de la operación al mismo nivel que el intercambio económico manifiesto en la participación compartida en el trabajo ritual y la entrega de regalos. Esto genera un sentido de continuidad ante las diferencias creadas en el mercado laboral<sup>5</sup>. Este actor político, la Congregación a través de las mayordomías ha podido adaptarse a las circunstancias de cambio de la zona, como lo pronosticaba Uzeta (2004b); para el 2014 ya se registran siete mayordomías al incorporarse la de San Juan Diego y no seis. Además, en términos de empoderamiento cabe señalar que la Congregación sigue estando integrada por las 19 comunidades originales, sin embargo, la Comisión Nacional para el Desarrollo de Pueblos Indígenas (CDI) considera 23 comunidades indígenas de acuerdo con las solicitudes recibidas y analizadas para su atención, y tiene en espera otros dos expedientes más.

Demostrar “cómo la comensalidad ritual es importante para la construcción de identidades emblemáticas ya que marcan el ciclo de vida y el ciclo festivo de forma específica generando, el sentido de comunidad a través de la experiencia y recreación de la memoria” (Romero, 2013) es un tema que se abordó con anterioridad, y ahora se pretende exponer poniendo énfasis en la manera en que las “cocineras mayores” o “gusneras” se encargan de coordinar los trabajos en las cocinas

comunitarias para la elaboración de dos tipos de caldos (uno con base de nopales y el otro de garbanzo) que se distribuyen entre la gente que lo pida al amanecer durante los días de la fiesta. El sazón se basa un día en el uso del xoconostle y en el otro del “azafrán” endémico.

En términos públicos, como identidad emblemática, el énfasis del sistema ritual está en el ciclo festivo anual que organiza los intercambios entre las mayordomías. Es en la vida cotidiana donde el fuego, representado por los “tenamastes”, piedras que sostienen el comal o las ollas, se transforman en testigos, huellas y presencia sagrada que marcan la ubicación del hogar, el fogón en la cocina doméstica y las cocinas comunitarias de las mayordomías. En estas últimas, por cuestiones de seguridad, se ha venido prefiriendo usar bloques de concreto para sostener las ollas, no obstante, las grandes piedras ahumadas permanecen a un lado como si fueran custodios. La manera de cocinar para el festín religioso está diferenciado por género y uso del elemento fuego. Las mujeres elaboran los caldos, lo cocido; los hombres, el pan de *la cuelga*, lo horneado que solo producen los varones en momentos específicos de la fiesta<sup>6</sup>.

En el apartado de discusión se ahondará en este tema; antes es importante destacar en la problemática que implica la separación de atención a la biodiversidad y la diversidad cultural en la zona.

## Biodiversidad

La Reserva de la Biosfera Sierra Gorda es un logro de la gestión inicial del Grupo Ecológico Sierra Gorda, que desde Querétaro promovió la solicitud de reconocimiento del área en 1987. Después de diez años de gestiones, siendo el único caso que surge de la base social, el 19 de mayo de 1997 por decreto en el *Diario de la Federación* se reconoce una superficie de 383 567 ha como parte de la reserva. Por su extensión es la séptima en su tamaño y la más diversa en ecosistemas. La Reserva de la Biósfera de la Sierra Gorda se extiende desde Querétaro hasta la parte nororiental del estado de Guanajuato, es una zona de inmensa biodiversidad, de variados ecosistemas y de accidentada orografía.

<sup>5</sup> El artículo desarrolla lo aquí resumido a partir del contraste de dos entrevistas a igual número de mujeres otomíes con diferencia generacional, para después enfocarse en el análisis de dos prácticas rituales el temazcal y la celebración de la Santa Cruz.

<sup>6</sup> Este tema se desarrolló en la ponencia “La ‘cuelga’: pan, café, atole blanco y ‘pajaritos’. La comensalidad ritual que nutre la identidad local en Tierra Blanca, Gto.”, presentada en el IV Congreso Mexicano de Antropología Social y Etnología, en Querétaro, Qro., el 14 de octubre de 2016.

Sin ser parte de la reserva, ya que en el decreto solo se mencionan a los municipios de Querétaro: Arroyo Seco, Jalpan de Serra, Landa de Matamoros, Peñamiller y Pinal de Amoles, en Guanajuato se publica el 9 de abril de 1999 el *Ordenamiento ecológico del territorio del estado de Guanajuato* (OETEG), donde podemos ubicar la protección de una zona relacionada con la reserva de la biósfera (OETEG, 1999).

En el artículo sexto se considera que en la entidad se pueden distinguir dos zonas, cuatro provincias, nueve sistemas y 65 paisajes con base en los rasgos climáticos, fisiográficos, edafológicos, bióticos y el uso actual. Las dos zonas son la Árida y la Templada, en esta última hay tres provincias. La primera es la Sierra Gorda, que también se considera un sistema del mismo nombre, en el cual existen varios paisajes y para cuyo manejo se reconocen como porciones de las unidades de gestión: Atarjea, Xichú, Santa Catarina, Victoria y San Luis de la Paz, Tierra Blanca y San José Iturbide. En el cerro conocido como Pinal del Zamorano se mantiene el ecosistema de bosque de oyamel con pino-encino, único en el estado. Para reforestar las áreas degradadas se deben utilizar especies nativas o ampliamente adaptadas a la zona o con alto valor ecológico. En la zona templada con la plantación de pino, encino, aile, madroño, oyamel y juniperos; en la zona árida con mezquite, huizache, cactáceas y magueyes, considerando a las cuencas hidrográficas como la unidad básica de manejo (OETEG, 1999). En el 2000 se modifica el decreto y se le clasifica como Área Protegida, no obstante, en el 2002 el Instituto de Ecología del Estado de Guanajuato (IEEG) expide la ficha sobre el Pinal del Zamorano como “Reserva de Conservación”, identificando la superficie con una extensión de 13 862.55 h, apenas el 3.61% del total reconocidas para la reserva de la biosfera. Ubicada en la región noreste del estado de Guanajuato, en los municipios de Tierra Blanca y San José Iturbide, aproximadamente a 25 km de la cabecera municipal de Tierra Blanca, se localiza en el complejo volcánico constituido por los cerros la Mina, el Garbanzo, el Pelón, el Zamorano y la Laguna. Comprende una gran variedad de comunidades vegetales: matorral espinoso; relictos de selva baja caducifolia, con presencia de huajes *Lysiloma* sp. y órganos *Stenocereus* sp.; bosque de encino *Quercus deserticola*; bosque de pino piñonero *Pinus cembroides*; bosque de encino-pino y el bosque de oyamel *Abies religiosa*, que en el estado solo se distribuye en esta zona. Pinal del Zamorano es de gran importancia en la recarga del acuífero subterráneo de la región noreste del estado y los cuerpos de agua superficiales, cuya calidad es buena (IEEG, 2002).

Para el 2012, el mismo IEEG genera el Sistema de Indicadores Ambientales y de Sustentabilidad con tres propósitos: proteger la salud humana y el bienestar general de la población, garantizar el aprovechamiento sustentable de los recursos y conservar la integridad de los ecosistemas (IEEG, 2012). Este avance no se ha visto materializado en la zona, donde solo existe un vivero en la comunidad de Cañada de Juanica.

## Diversidad cultural

Trabajar con la población indígena en el estado de Guanajuato es atender uno de los sectores menos visibles y desfavorecidos del estado. De acuerdo con el Censo 2010 (Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], 2014), en el estado vive un total de 5 486 372 habitantes, es decir, el 4.9% del país; es el sexto lugar nacional, siendo superado solo por el Estado de México, la Ciudad de México, Veracruz, Jalisco y Puebla. En este sentido, el número de población identificada como hablante de lengua indígena es poco representativa en número, en Guanajuato hay 14 835 personas mayores de cinco años que hablan alguna lengua indígena, lo que representa menos del 1% de la población de la entidad. En relación con la población indígena, la media nacional se ubica en 6.7%. Si se toma en cuenta el criterio de las lenguas indígenas más habladas en Guanajuato encontramos lo siguiente: otomí, 3249 hablantes; chichimeco jonaz, 2142; náhuatl, 1264 y mazahua, 818 (INEGI, 2014).

Cabe señalar que desde el 8 de abril de 2011 se publicó la *Ley para la protección de los pueblos y comunidades indígenas en el estado de Guanajuato*, cuya última reforma está fechada el 7 de junio de 2013. En el Artículo 3 de dicha reforma se reconoce y protege a los pueblos y comunidades siguientes:

- I. Chichimeca, Ezar o Jonaz;
- II. Otomí o Ñahnú; y
- III. Pame

Así como a los migrantes de los pueblos Nahua, Mazahua, Purépecha, Zapotecos, Wixárika, Mixtecos, Mixes y Mayas, y demás pueblos y comunidades indígenas que transiten o residan de forma temporal o permanente en la entidad (Congreso Constitucional del Estado de Guanajuato, 2013).

Si se compara la información del número de hablantes con los pueblos y comunidades reconocidos en la ley, llama la atención la coincidencia entre la importancia

por número de hablantes y reconocimiento como pueblo originario de los dos primeros: chichimeca, ezar o jonaz y otomí o ñahñú. Sin embargo, el tercero reconocido, el pame, en término de número de hablantes se ve desplazado por el náhuatl y el mazahua. Por otro lado, Vega (2014) considera que, en números absolutos, el estado de Guanajuato puede alcanzar la cifra de 40 000 habitantes en esta condición; esto significa más del triple de la población reportada por el INEGI (2014).

Según Vega (2014), los municipios con mayor población indígena son León, con el 20%; San Luis de la Paz con el 15%; Tierra Blanca, con un 13%; así como Celaya en menor medida. Sin embargo, tomando en cuenta la proporción de personas indígenas frente a la población total de cada municipio, la localidad de mayor porcentaje es Tierra Blanca, seguido de San Luis de la Paz y San Miguel de Allende. También se muestra que en el estado de Guanajuato se hablan 25 lenguas nativas y que las tres principales son el otomí, el chichimeco jonaz y el náhuatl. No existe coincidencia entre las cifras de distintos reportes porque existen muchos criterios, además del lingüístico, que pueden ser tomados en cuenta: personas que entienden las lenguas indígenas, pero no las hablan; las personas que viven en hogares indígenas o las personas que se asumen como tales aún sin hablarlo o entenderlo.

El 2 de noviembre de 2012 se publicó el *Padrón de pueblos y comunidades indígenas del estado de Guanajuato*, donde se reconoce que en 13 de los 46 municipios del estado existen 99 localidades con población indígena (Secretaría de Desarrollo Social y Humano [Sedeshu], 2012). De acuerdo con esta información, y con base en el trabajo de campo, es importante mencionar que el pueblo originario chichimeca, ezra o jonaz se ubica preferentemente en tres localidades de San Luis de la Paz, mientras el otomí o ñahñú se localiza disperso en por lo menos tres municipios: Comonfort, Tierra Blanca y San Miguel de Allende. Así, el otomí se vuelve una de las lenguas con mayor número de hablantes en el estado y mayor número de localidades. El municipio de Tierra Blanca se convierte en nuestro objeto de estudio, en primer lugar por lo que mencionan Vega & Partida (2014), entre la relación de población total de un municipio y los hablantes de lengua indígena y además el hecho de que en el *Padrón de pueblos y comunidades indígenas del estado de Guanajuato* se reconoció prácticamente a las 18 comunidades integrantes de la “Congregación de comunidades indígenas otomíes de San Ildelfonso Cieneguilla”, a saber: Las Adjuntas, Arroyo Seco, Fracción del Cano, Cerro Colorado, Cieneguilla, La Cuesta

de Peñones, Guadalupe, Las Moras, El Picacho, Rincón del Cano, El Salto, El Sauz, Torrecitas, Cañada de Juanica, Cano de San Isidro, Villa Unión, La Barbosa y El Progreso. Cabe aclarar que la población local considera 19 localidades, ya que incluyen a Peña Blanca de Cieneguilla como otra localidad, separándola de “El Centro de Cieneguilla”. En segundo término, el municipio de Tierra Blanca adquiere relevancia porque la Congregación está organizada por mayordomías, quienes mantienen un ciclo ritual anual vigoroso. A partir de la religión católica se generan interacciones sociales que fortalecen lazos sociales por tres vías principalmente: cumplimiento de los compromisos adquiridos como parte de dicha organización, colaboración en el trabajo de faena para el bien común y participación económica para el financiamiento de las diferentes fiestas (Uzeta, 2004a).

Así, el municipio de Tierra Blanca, de acuerdo con el catálogo de localidades de población indígena 2010 de la CDI, tiene 23 comunidades con una población indígena de 2813 habitantes, que corresponde al 15% de la población total.

Si bien en la zona de la Congregación se dice que hay población indígena hablante de otomí, lo cierto es que prácticamente no hay hablantes. En cambio, sí se utilizan algunos vocablos para denominar lugares, principalmente los adoratorios o capillas, por ejemplo, Capilla de Tashamañ'e en el Barrio de Santo Tomás en Tierra Blanca, donde *Tashamañ'e* podría significar “Arroyo grande de agua blanca”; para reconocer algunas plantas como la *castindoni*, que se le denomina así y no tiene traducción al español, sino como “flor amarilla”; identificar alguna comida como *capoxoto*, guiso que contiene tunas grandes con espinas del nopal y que poco se elabora ya; o describir conductas *xencote*, equivalente a descuidado, poco curioso. La identidad se centra en la organización ritual y comunitaria. Las mayordomías están vigentes para la organización de las diferentes fiestas comunitarias donde la comensalidad es el punto de encuentro. De ahí la importancia de los espacios “cocinas comunitarias” y la identificación de las mayordomías que realizan las funciones de cocineras o *gusneras*.

### Características de la Congregación Indígena Otomí de San Ildelfonso Cieneguilla del Municipio de Tierra Blanca, Gto.

En términos históricos, la cabecera municipal de Tierra Blanca se fundó en 1536. El municipio está enclavado dentro de la Sierra Gorda, con una altitud entre 1600 m a 3300 msnm. Colinda al oeste con San José

Iturbide, al noroeste con el municipio de Doctor Mora, al norte con los municipios de Victoria y Santa Catarina y al este y sur con el estado de Querétaro (Ayuntamiento del Municipio de Tierra Blanca, 2012).

Por otro lado, es importante destacar que el municipio de Tierra Blanca se encuentra dentro de la región noreste del estado de Guanajuato. Esta región se constituye a su vez por dos subregiones, la 1 que comprende los municipios de Atarjea, Santa Catarina, Tierra Blanca, Victoria y Xichú, y la 2 integrada por los municipios de Doctor Mora, San Luis de la Paz y San José Iturbide (Ayuntamiento del Municipio de Tierra Blanca, 2012).

## DISCUSIÓN

### La comensalidad más allá de la territorialidad simbólica. Un recurso de integración de la biodiversidad y la diversidad cultural

¿En dónde se arraiga el sentido de pertenencia? Si se ha dejado de hablar la lengua y si el recurso tierra es escaso, lo que ha implicado vivir de otras actividades económicas, la respuesta podría ser en la organización social desde tres tipos de interacciones dominantes: la mayordomía que integra a la Congregación, el intercambio de alimentos a través de las fiestas de “los caldos” y el trueque y uso de plantas medicinales. Estos tres factores además se ligan a la tierra, al agua y al bosque. Los caminos se recorren cotidianamente y de manera ritual durante la bajada y subida de las cruces tanto del *Xont'e* como del cerro de La Paloma. Estos caminos marcan algunos lugares de agua importantes como “Los baños”, manantial en la localidad de Cieneguilla hasta el Pinal del Zamorano, considerado Área Natural Protegida por su importancia en la recarga del acuífero de la zona, o el bosque caracterizado por un árbol endémico —el oyamel—, además de la producción piñonera que varía de cuatro a siete años. De acuerdo con Uzeta:

Las comunidades congregadas se refieren específicamente al Pinal del Zamorano, que de acuerdo al mito, estaría erigido sobre una gran laguna, y al de la Paloma, que sería el camino subterráneo del venero que emerge cerca de la Iglesia de Cieneguilla, en el centro de la Congregación. El agua de este manantial desemboca en el cauce de aguas pluviales que corre desde el Pinal hacia la cabecera de Tierra Blanca (2004c).

Los tres elementos, tierra, agua y bosque, se integran por la cultura a partir de las identidades, reconfiguraciones del deber ser, establecido en las prácticas cotidianas. Cada uno tiene problemáticas específicas, entre las que destacan: tierra (su distribución y formas de producción), agua (escasez) y bosque (desertificación). Uzeta (2004c) enfatiza que por el accidentado terreno serrano el uso de las escasas aguas, tierras y praderas la compra de la Hacienda del El Capulín en el siglo XIX no resolvió el conflicto entre la población mestiza y otomí, en términos de la necesidad de acceso a los recursos naturales. La problemática, vista así, no solo es que el trabajo agrícola se ha reducido por la poca tierra y el acceso a los recursos como el agua e insumos, ha implicado, por lo menos desde 1960, el cambio en el trabajo primero como jornaleros de tierras o estados vecinos hasta llegar a la migración temporal nacional e internacional. Antes esto aplicaba para los varones, ahora es cada vez más frecuente para las mujeres, en particular en el trabajo doméstico en la ciudad de Querétaro.

El agua y el bosque están ligados desde la perspectiva ecológica, no obstante, como servicios públicos se les separa. La dotación de agua en la red de agua potable varía de población en población, pero para las personas beber agua de manantial es un lujo por el que se paga. Hay gente que vende y distribuye este tipo de agua, o bien, quien teniendo agua de la red pública conecta una manguera a un manantial en el cerro y así satisface su consumo, especialmente para beber. En cuanto al bosque, existen en la zona dos tipos de ecosistemas: el bosque espinoso y el matorral xerófilo. Cabe destacar que en las fiestas de las mayordomías los adornos realizados con la planta llamada *cucharrilla* (sotol) son imprescindibles para el ritual. Antes, además, se utilizaba el camote del *lirio* (una especie de orquídea silvestre que se da primordialmente en los encinos o entre las rocas), con esta se adornaba a la cruz y se realizaban los *pajaritos*<sup>7</sup> que se colocan encima de pan de casi un metro de largo por cincuenta centímetros de ancho que se dona para ratificar el compromiso de entrega y recibimiento de un cargo, ahora, se hacen de azúcar glass.

### De mayordomías y caldos

Si bien, las mayordomías están ligadas a las celebraciones religiosas en honor a los diferentes santos, cabe destacar que la lógica de organización se rige en la dualidad, particularmente en la pareja; los mayordomos

<sup>7</sup> Diario de campo, 5 de diciembre de 2015, entrevista en Vivero Xuwita, Cañana de Juanica.

son un hombre y una mujer por cada uno de los santos: Santa Cruz, Santa Cecilia, Sagrado Corazón de Jesús, Juan Diego, Virgen de Guadalupe del 12 de diciembre, San Ildefonso y Virgen de Guadalupe del 24 de enero. Los cambios en los cargos se realizan cada cuatro años y las interacciones radican en los servicios que se acepten y realicen en los diferentes niveles de mayordomías, ya que existen una mayordomía general y las mayordomías locales. Ello implica un número exponencial de individuos participando en la organización del ciclo festivo.

En las fiestas, hay dos noches que las mujeres no duermen por hacer los caldos. La primera noche se prepara el basado en el nopal con xoconostle, acompañada de frijoles y café. La segunda se elabora el caldo de res con garbanzo. Los varones, siempre ligados por algún lazo familiar o de compadrazgo, son los encargados del trabajo pesado: llevar el agua, la leña, los utensilios, incluso para el caldo de garbanzo matar la res de la que se utilizará la carne.

Se preparan grandes ollas de los alimentos para repartirse en la madrugada. La gente llega con obsequios como refrescos, verduras (cebolla, jitomates), arroz, pan, sopa de pasta, ceras, entre otros, y a cambio reciben el almuerzo y caldo para llevar. Si bien está abierto para toda la gente que llegue, en realidad hay una especie de sanción por todos conocida, la gente que acude de alguna manera está ligada con los mayordomos. En apariencia cualquier persona puede acercarse y pedir el almuerzo, lo cierto es que solo son aceptados aquellos que de alguna manera han apoyado al mayordomo o traen algún obsequio.

La preparación de las cocinas comunitarias tiene dos actividades principales: una ritual y otra práctica. En esta última, la labor colectiva es fundamental, hay que limpiar el lugar, abastecerse de agua potable, reubicar los “tenamastes”, donde será el fogón de cada mayordomo, distribuir el espacio compartido ubicando el lugar de los utensilios, los fogones, las mesas para los comensales, incluso el lugar para dormir. Todo ello respetando el altar donde se ubicarán las imágenes peregrinas representantes de cada mayordomía, la cruz de El Carmelo y las ceras con que se veneran.

Para el caso de la bajada, paseada, recibida, ve-lada y subida de la Santa Cruz del Zamorano, Uzeta

señala cómo la comunidad de El Guadalupe “es central en la vida ritual de las comunidades en tanto que en ella los mayordomos deben realizar sus primeras cocinas (ofrecimientos rituales de comida) una vez que han tomado la responsabilidad. De acuerdo con la mitología local, igual que en los cerros y los ojos de agua, en esta comunidad apareció la Virgen de Guadalupe donde dejó su estampa sobre una laminilla (conocida como *la cocinerita*, que preside la elaboración ritual de comida en las *cocinas*)” (2004c).

Es solo después de la llegada de La Cocinerita cuando se inicia el encendido de la leña<sup>8</sup>. La cocinera mayor o *gusnera* es elegida por tres motivos principalmente: tiene buen sazón, es responsable y quizá porque tuvo un sueño donde se predijo su función. Para asumir el cargo, se apoya de otras tres mujeres que la relevarán en alguna de las acciones, nunca en incluir la sal por primera vez al guiso. Es frecuente que una de las ayudantes, sea cocinera mayor en su comunidad, es decir en apoyo a otro mayordomo.

El primer día de la fiesta, la preparación del guiso inició aproximadamente a las 7:30 p.m.; tres grandes ollas se ubicaron en los “tenamastes”: una para el café, otra para los frijoles y una más para el guiso de nopales. Solo esperar que hierva el agua lleva mucho tiempo. Algunos alimentos ya estaban previamente “adelantados”: el cilantro picado, el chile cascabel ancho desvenado y cocido, el ajo con comino, las tortillas moradas (pintadas con *muitle*). La preparación, en términos de ir agregando los ingredientes, llevó casi cinco horas, después solo había que esperar la cocción; las cocineras se turnaban en el cuidado, siempre una al cargo mientras las otras descansaban un poco. Casi en punto de las cinco de la mañana fue la llegada de los comensales. La gente de apoyo se levantaba y el movimiento se incrementaba al unísono en todas las cocinas. Las cocineras servían, otros llevaban los platos y las tortillas, no había cubiertos, con las tortillas se comía el guiso. Por los insumos utilizados en el guiso de nopales podríamos decir que es un platillo indígena, todo es cocido; en tanto, el caldo de garbanzo, que es un caldo de res, podría considerarse como hispano, por los dos elementos: garbanzo y res, además porque se frie el garbanzo. La gente reconoce a la fiesta como “De los caldos”, y este, el de garbanzo, solo se comparte con las autoridades, personajes de prestigio, familia consanguínea o ritual, mayordomos. Al resto,

<sup>8</sup> La descripción que se hace del funcionamiento de las cocinas está basado en el trabajo de campo realizado en enero de 2015, durante la fiesta en honor a San Ildefonso en Cieneguilla, Tierra Blanca. Agradezco al mayordomo de San Ildefonso y a su esposa por el apoyo recibido. En especial a la cocinera mayor por permitirme colaborar, observando los preparativos y elaboración de los diferentes guisos.

se les ofrecen otros alimentos, pero no este. La preparación de este caldo también incluye actividades previas, las dos principales: matar la res y tener lista la carne cruda para cocerla durante la noche, hay que lavarla con naranja agria y sal varias veces para quitarle lo *xoquiento*, cuando huele mal; el garbanzo precocido se lava con sal y bicarbonato. En la elaboración se utiliza perejil, azafrán endémico, yerbabuena, comino ajo y cebolla. Los chiles que se utilizan son el cascabel ancho y piquín. Una vez cocida la carne, se retira para seguir con el guiso del caldo. El garbanzo se fríe, una parte se deja para que espese el caldo, el resto se retira y se agrega al final solo para que suavice. Esta vez, el caldo se sirve solo y se acompaña de tortillas. No hay bebida.

En la vida cotidiana es común iniciar el desayuno con una infusión; se usa lo que se tiene a la mano: hojas de naranjo, té de pasto —el conocido en los mercados como té de limón—, yerbabuena, manzanilla, o bien, algo especial como el *muitle* con hueso de aguacate para las várices, por poner un ejemplo. Cuando hay café se acostumbra cocerlo con hojas de té de limón. El almuerzo es más tarde, alrededor de las once de la mañana. En este tiempo, comer tortillas delgadas o gruesas —gorditas— acompañadas de frijoles y salsa es parte de lo común. El sabor de los frijoles puede variar, sin embargo, se privilegia utilizar xoconostle y chilcuague para sazonar; o bien, si se utiliza chile jalapeño en lugar del chilcuague se agrega epazote. Al xoconostle se le quitan los huesitos y se pela. A veces, también se puede desayunar huevo o quesadillas. En la tarde, la comida puede consistir en caldo de pollo con verduras o sopa de pasta. Lo que va cambiando es el tipo de verduras (calabaza, zanahoria, chayote, los principales), siempre están presentes la cebolla, el jitomate, en menor medida el ajo. Los nopalitos están presentes de diferentes formas: separados en ensalada, asados o en pedacitos cocidos para acompañar a los frijoles. En la comida a veces se toma agua de sabor: lima, guayaba, limón, entre las principales. Si se cuenta con estufa, ahí se calienta la comida; para elaborar las tortillas siempre se hace en la *cocinita* donde están los “tenamastes” y se guardan los utensilios para cocer el nixtamal. Lo relevante de esta cocción es que el fuego sea medio, evitar que se arrebate, porque queda “nejo” —se pasa—, el nixtamal necesita quedar lo suficientemente suave y firme para molerse. Por otro lado, si le falta cal o fuego, puede quedar *pixte* —duro— y tampoco sirve. Una vez frío —nunca se agrega agua fría, porque sino “se resfría el nixtamal”—,<sup>9</sup> debe lavarse tres veces, y en este proceso suelta el “pellejito”, quedando suave el maíz.

## CONCLUSIONES

El área natural protegida incluye una superficie que no reconoce el uso cultural y apropiación simbólica del cerro *Xont'e*, conocido como el Pinal del Zamorano. La tensión se resolvería si en lo sucesivo se trabaja el vínculo político, administrativo y de gestión, tanto del área protegida como de las localidades reconocidas como pueblos originarios en los estados donde se ubiquen. Visto desde esta perspectiva, podríamos cambiar la tendencia de depredación del uso ritual del chimal que, al mismo tiempo, es el que fortalece la identidad social. El trabajo que implica ir por la planta, la ceremonia de entrega a los mayordomos y la preparación de las hojas para hacer los adornos: rositas, estrellas, bastones, es una labor comunitaria que fortalece la cooperación, la distribución de tareas y la transmisión del conocimiento, entre otras. Vincula a hombres y mujeres, niños y adultos, propios y extraños. En la noche de velación de la Santa Cruz en La Palma los cargadores, acompañados de sus hijos y parientes, elaboran las rositas y estrellas de chimal, además de los adornos florales que representan a cada uno de los santos de las mayordomías<sup>10</sup>. En la capilla, la voz femenina envuelve el lugar con sus rezos; afuera, donde se elaboran las estrellas, las letanías en voces varoniles complementan el ambiente sonoro. Una vez concluido el vestido, en la madrugada, los mayordomos (hombres y mujeres) alrededor del vestido elaboran los bastones auxiliados por sus mayordomos de apoyo y parientes, el sonido de las campanillas y el olor de los sahumeros enmarcan el trabajo hasta concluir. Al amanecer, el vestido está listo, los cargadores lo instalarán intercambiando los objetos, cuidando de nunca dejar al descubierto el madero. Los objetos retirados se distribuyen entre los asistentes como una reliquia sagrada. Es el espacio y el intercambio donde se vive la comunidad. Término que para el pueblo *Ayuukja ay* significa la acción y al mismo tiempo la institucionalidad de la solidaridad comunitaria (Martínez, 2002), y es en ese lugar transterritorial e inmaterial donde se generan los lazos que se transmiten de generación en generación, a través de sabores, aromas, texturas, sonidos que permiten la identificación más allá de la lengua.

Sabores representados por el xoconostle, el azafrán endémico, el chilcuague. Aromas donde el fuego es un intermediario en sahumadores que queman

<sup>9</sup> Gracias a Carmen Valdés Robles por sus atenciones y paciencia al compartirme algunos secretos culinarios de su familia.

<sup>10</sup> Véase Uzeta, 2004c, donde tiene un dibujo con la distribución de estos elementos y la descripción de lo que representan en el mapa simbólico otomí.



copal, romero; velas o ceras; leña en fogones y cocinas ecológicas; olores de comida desde la tortilla recién elaborada hasta los caldos, o bien el dulce aroma del huizache, floreado justo después de las lluvias o en el invierno el sutil olor del pino piñonero. Texturas como la alfombra de hojas de encino en El bailadero, una de las paradas en el camino al Pinal del Zamorano, donde las familias descansan acostados o sentados, porque ahí sí se puede, “nunca hay que descansar en un piedra, porque se agarra el frío del cerro”. Sonidos de las aves, el viento, el río, los borregos y las vacas, contrastando con las camionetas que surcan los caminos escabrosos y que sustituyen los cada vez más escasos mulas y caballos.

En este contexto, donde la *cocinerita* cuando está en el Pinal del Zamorano lleva entre sus adornos el oyamel endémico, “el de la punta en cruz” —como explica la gente—; donde las catarinas parecen ser parte de la piel de cada uno de los visitantes mientras no llega la mayordomía con sus sahumadores; ahí, donde el pan en forma de “coronitas” y “moñitos”, cuyo acto de donación se le nombra “la cuelga”, es subido en carrera de relevos por los jóvenes cargadores de la mayordomía que corresponda en los “colotes” —grandes canastos—, sostenidos por los “guangoches” —redes de ixtle— con el mecapal —tira de ixtle que se coloca en la frente para solventar el peso—; ahí, donde la Congregación Indígena Otomí de Cieneguilla en 2006 enfrentó la lucha por el acceso y uso del cerro *Xont’e* ante la intención de prohibición por parte de Telmex, invasión tecnológica abatida con tecnología al entregar como prueba un video con la representación de la bajada y la subida de la Santa Cruz; ahí, donde hace falta sincronizar las leyes que permitan la reforestación de la zona, el cuidado de las especies endémicas y la reproducción de las que están en riesgo como una forma de actividad económica que posibilite la creación de más viveros con cosecha de agua, cuyos productos sean comprados y distribuidos para garantizar la cosmología relacional que implica a la región noreste del estado de Guanajuato más allá de la Reserva de la Biósfera en términos de sustentabilidad, “comunidad de vida”.

## REFERENCIAS

- Barabas, A. M. (coord.) (2004). Introducción: Una mirada etnográfica sobre los territorios simbólicos indígenas. En *Diálogos con el territorio. Procesiones, santuarios y peregrinaciones* (pp. 13-37). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Congreso Constitucional del Estado de Guanajuato. (2013). *Reforma de la Ley para la Protección de los Pueblos y Comunidades Indígenas en el Estado de Guanajuato*, Periódico Oficial para el Estado de Guanajuato, 7 junio 2013, p.84.
- H. Ayuntamiento de Tierra Blanca (2012). *Programa de Gobierno Municipal, 2012-2015*. Guanajuato, México: H. Ayuntamiento de Tierra Blanca. Recuperado el 14 julio 2014 de [www.desarrollosocial.guanajuato.gob.mx/.../tierra-blanca-canada-juanica.pdf](http://www.desarrollosocial.guanajuato.gob.mx/.../tierra-blanca-canada-juanica.pdf)
- Instituto de Ecología del Estado (IEE). (2002). *Áreas Naturales Protegidas. Pinal del Zamorano*. Recuperado el 4 de marzo de 2015 de <http://ecologia.guanajuato.gob.mx/sitio/areas-naturales-protegidas/35/Pinal-del-Zamorano>
- Instituto de Ecología del Estado de Guanajuato (IEEG). (2012). *Sistema de Indicadores Ambientales y Sustentabilidad*. Recuperado el 4 de marzo de 2015 de <http://ecologia.guanajuato.gob.mx/sitio/micro/siaseg/index.php>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2014). *Cuéntame Monografía de Guanajuato*. México: INEGI. Recuperado el 14 de julio de 2014 de <http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/gto/default.aspx?tema=me&e=11>
- Martínez Luna, J. (2002). *Comunalidad y autonomía*. Recuperado el 30 de noviembre de 2015 de <http://espora.org/biblioweb/comunalidad/>
- Mondragón, C. (2015). *Un entramado de islas. Persona, medio ambiente y cambio climático en el Pacífico Occidental*. México: El Colegio de México.
- Nieto, R. J. (coord.) (2010). *Sierra Gorda de Querétaro. La tierra y el hombre*. México: Ediciones UAQ-Ediciones Universitarias Maristas.
- Ordenamiento Ecológico del Territorio del Estado de Guanajuato (OETEG). (1999). *Periódico Oficial*, 9 de abril de 1999, actualización el 6 de junio de 2000. Guanajuato, México: Gobierno del Estado de Guanajuato.
- Piña Perusquia, A. (2002). *La peregrinación otomí al Zamorano*. México: Universidad Autónoma de Querétaro.
- Romero, U. M. (2013). La comensalidad identitaria un reto para las políticas públicas de salud. El caso del mulli al asado de boda en la Gran Chichimeca. *Acta Universitaria*, 23(3), 20-27.
- Secretaría de Desarrollo Social y Humano (Sedesol). (2012). *Padrón de pueblos y comunidades indígenas del estado de Guanajuato. Expediente Cañada de Juanica*. México: Sedesol.
- Senkowski, R. (2013). *Metabolismo cultural como estrategia para preservar la identidad cultural y ecológica*. Estados Unidos de América: Palibrio.
- Toledo, V. M. (2013). El metabolismo social: una nueva teoría socioecológica. *Relaciones*, 34(136), 41-71.

- Uzeta, J. I. (2004a). *El camino de los santos. Historia y lógica cultural otomí en la Sierra Gorda guanajuatense*. México: El Colegio de Michoacán / Ediciones La Rana, Instituto de la Cultura de Guanajuato.
- Uzeta, J. I. (2004b). Género y ritual entre los otomíes de Guanajuato. *Acta Universitaria*, 14(1), 5-13.
- Uzeta, J. I. (2004c). Cruces que son mapas. *Análisis de un símbolo clave otomí. Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 10(20), 9-44.
- Vega Macías, D. (2014). *En Guanajuato viven un total de 40 mil indígenas*. México: Instituto Cultural de León. Recuperado el 14 de julio de 2014 de [http://institutoculturaldeleon.org.mx/icl/story/1888/En-Guanajuato-viven-un-total-de-40-mil-ind-geenas#.U8UWGDn04\\_M](http://institutoculturaldeleon.org.mx/icl/story/1888/En-Guanajuato-viven-un-total-de-40-mil-ind-geenas#.U8UWGDn04_M)
- Vega, M. D., & Partida, B. V. (2014). Volumen, distribución territorial y estructura por edad de los indígenas. En C. D. CH. Wright & D. Vega Macías (coords.). *Los pueblos originarios en el estado de Guanajuato* (pp. 41-55). México: Pearson Educación / Universidad de Guanajuato.