

Viernes 7 de octubre, 2022

“Vas a echar un taquito” en la feria de San Bartolo

Karina Ramírez Villaseñor & Luis Miguel Morayta Mendoza





“Vas a echar un taquito”

en la feria de San Bartolo

Karina Ramírez Villaseñor

Luis Miguel Morayta Mendoza

Colectivo Biocultural del Estado de Morelos
y Regiones Colindantes

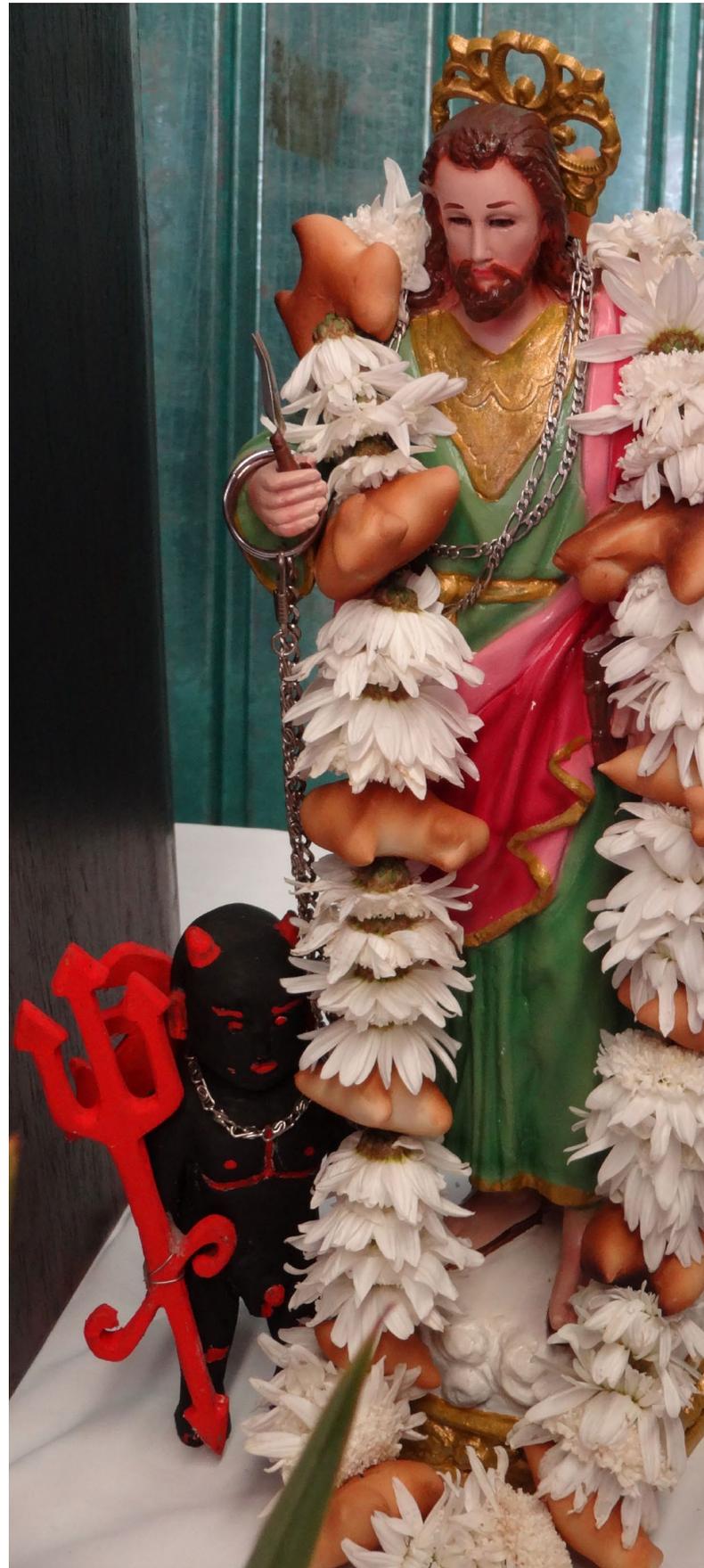
Inciaremos este artículo con algunas consideraciones sobre importancia de conocer, entender y difundir algunos los aspectos culturales que envuelven el tema de la comida, de cómo se le vive y su importancia sociocultural, en los pueblos originarios y otras colectividades afines. Nos mueve el afán de aportar elementos que ayuden a la comprensión de las culturas locales de los pueblos y también las regionales. En estas comunidades comparten el trabajo, los alimentos y como una manera de transmitir la energía de unos a otros. De esta manera, estos pueblos cumplen con un principio ético comunitario dentro de la tradición cultural nahua que consiste en nutrirse y nutrir a los demás y así crear comunidad.

Cabe señalar que la conmensalidad es una práctica que forma parte de la cultura y está presente en muchas sociedades locales y regionales de México y en el mundo, por ejemplo en lagunas sociedades árabes, o entre los gitanos y en Taiwan el saludo más común es **“¿ya comiste?”**; sin embargo, lo que distingue a los pueblos de tradición cultural nahua, como San Bartolo, es que la conmensalidad es parte de un principio ético comunitario que une a varias familias y sus miembros, conformando una instancia de organización llamada: “mi gente”, “mi familia” o “san ce”, que en náhuatl quiere decir “como uno solo”. En algunos otros pueblos nahuas o en otras tradiciones étnicas los nombran “gente del mismo maguey”, **“gente que come de la misma tortilla”** o “la penca”.

La dinámica comunitaria que se da en Coahuacan, Puebla, permite comprender que, ya sea que se trate de una fiesta patronal, de las celebraciones que se realizan al concluir con las labores del cultivo del maíz, de ofrendar a los aires o a los “santitos” o de fiestas familiares como lo son los sacramentos religiosos (bautizo, confirmación, primera comunión, matrimonio y la muerte), o de sacramentos populares tales como el primer año de edad, los tres años, los quince o dieciocho años, el convivio es una parte fundamental de la organización comunitaria, la cual se vio trastocada durante la pandemia COVID-19, pues se evitaron los convivios y esto generó sentimientos de pérdida, tristeza entre la población de los diversos pueblos mencionados en el texto.

Finalmente, en este artículo se destacan algunos de los procesos y elementos que están relacionados con la comida como ofrenda y como convivio. Sin embargo, no se puede dejar de lado la relevancia que guarda la comida y su incidencia en los procesos de salud y enfermedad entre las comunidades de tradición cultural nahua, donde los alimentos son asociados culturalmente a “lo frío y lo caliente” y cada uno incide para contraer una enfermedad o para sanar, o el empacho y el “daño”. Temas que se profundizarán, en otro momento.

San Bartolo y El Diablito. Karina Ramirez Villaseñor.
24 de agosto de 2019.





El 24 de agosto, es una fecha en la que el pueblo de Cohuecan en Puebla, se cubre de diversos colores, sabores y sonidos con los que los devotos locales y foráneos celebran a San Bartolomé. Por esos días, la iglesia se llena de diversos arreglos florales, el sonido de las campanas, de la banda de viento, de los mariachis y de los cohetes se hacen presente y constante.

Los devotos de San Bartolomé acuden a la misa, a las procesiones, al rosario o simplemente le visitan para darle las gracias por haberles cuidado a lo largo del año. A cambio de su protección le regalan flores, ceras, veladoras, limosna y también una oración. Después de su visita al santo patrono, las familias proceden a disfrutar de los antojitos, las actividades recreativas y a comprar algunos de los diversos productos que se comercializan en la feria.



Las y los devotos de San Bartolo. Karina Ramirez Villaseñor. 24 de agosto de 2019.

Durante esos días, es común observar a los habitantes de Cohuecan transitar apresurados, pues buscan asistir a la iglesia para visitar a su santo patrono, festejarle y a la par, procuran tener todo organizado en su casa para elaborar la comida que ofrecerán a sus amigos, familiares y conocidos que ya han invitado a “echar un taquito”.

El poblado de San Bartolo Cohuecan se localiza en los límites entre el oeste de Puebla y el oriente de Morelos. “Se trata de una comunidad de tradición nahua que mantiene una extraordinaria organización comunitaria basada en el reconocimiento de su gente, con quien forjan relaciones de respeto, reciprocidad y con quienes comparten los principios y valores propios de su cultura” (Ramírez, 2019, p. 30).

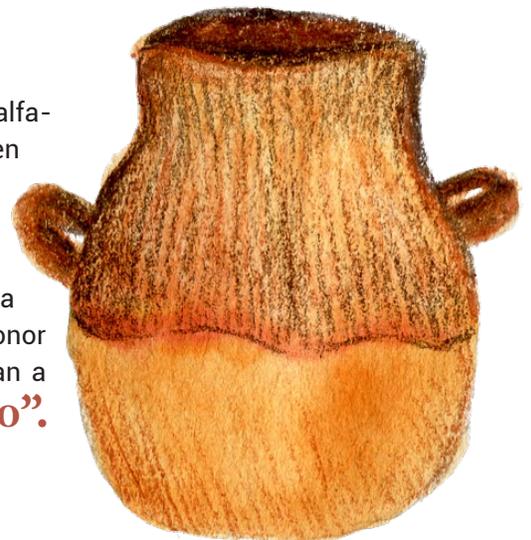


Celebrando al santo patrono. Karina Ramirez Villaseñor. 24 de agosto de 2019.



Producción alfarera de San Bartolo Cohuecan Puebla en el tianguis de Yecapixtla.
Karina Ramirez Villaseñor. 30 de octubre de 2018.

Esta comunidad es famosa en la región por su producción alfarera que comercializan en Puebla, Morelos y el Estado de México, en ferias regionales y en tianguis locales. Sin embargo, en el oriente de Morelos, San Bartolo, como le llaman comúnmente, también es famoso por las ricas y bastas comidas que ofrecen durante sus festividades anuales y entre ellas destaca la feria dedicada a su santo patrono y la feria del quinto viernes de Cuaresmo en honor del Cristo Aparecido, en las que los habitantes del pueblo invitan a sus allegados a que les visiten para **“echar un taquito”**.





Comercializando en la feria de San Bartolo. Karina Ramirez Villaseñor. 24 de agosto de 2019.

Entre los y las invitadas están personas de otras comunidades, de otros estados y del propio poblado de Cohuecan. Algunas de ellas las han conocido por medio de la dinámica de comercio de alfarería, otras más, en espacios laborales y educativos. Para ellos y ellas es importante invitar a los amigos, a los compadres y todos aquellos que consideran parte de "su familia"; es decir, a toda aquella persona con la que establecen relaciones de apoyo recíproco.

Estas invitaciones a "echar un taco" se dan en diversas ocasiones a lo largo del año; sin embargo, durante la fiesta de San Bartolo es más común observar que diversas familias preparan una comida especial para esperar a "su visita". Generalmente, esta comida incluye mole de ajonjolí, pollo, arroz, frijoles, tortillas hechas a mano, así como tamales de sal y frijol para acompañar.

Para que esta comida pueda ser degustada, requiere de semanas de preparación, organización y la participación de la mayoría de los integrantes de la familia anfitriona. Por ejemplo, los hombres son los encargados de traer la leña que será utilizada para la cocción de los alimentos, por lo que desde semanas antes, la van a juntar al campo.



"Echando taquito". Karina Ramírez Villaseñor.
13 de abril de 2019.





Echando las tortillas. Karina Ramírez Villaseñor.
13 de abril de 2019.

Las mujeres por su parte, se encargan de reunir todos los ingredientes que utilizarán en los platillos que prepararán. Por ejemplo, compran el ajonjolí, los chiles secos, el chocolate, el cacahuete, el arroz, los frijoles, entre otros más, que poco a poco comienzan a comprar en los mercados regionales a los que asisten, por ejemplo, el de Ozumba en el Estado de México o en el de Zacualpan y Yecapixtla en Morelos.

Otros de los ingredientes como el maíz, las hojas de totomostle, la mantequilla y la carne, en su mayoría, son adquiridos en el propio pueblo. Algunos incluso son parte de la cosecha de la propia familia anfitriona.

El trabajo de los preparativos y la elaboración de la comida se ve intensificado cuando además de esperar a "la visita", la familia cumple algún cargo religioso como lo es la mayordomía. En estos casos, se da de comer a un número mayor de personas oriundas y visitantes; por lo solicitan la ayuda de "su familia" para poder cumplir con las diversas actividades que deben realizar.

Es importante mencionar que, para las personas de San Bartolo, "la familia" incluye a los amigos, compadres, parientes, ahijados, familiares directos y vecinos con los que se tienen una relación de reciprocidad cercana y recíproca. Se trata de una red social de apoyo con la que se cuenta para poder desempeñar un cargo como la mayordomía, atender una fiesta o una situación adversa como la muerte.

Es por ello que, cuando se trata de la comida para la mayordomía de San Bartolo o de cualquier otra imagen religiosa, la señora de la casa se encarga de invitar a otras mujeres que sabe que son "familia" para que la acompañen y ayuden a preparar los diversos alimentos que serán servidos en el día de la fiesta.

Estos preparativos comienzan con semanas o meses de anticipación, pues se debe invitar a aquellas mujeres del pueblo que se sabe que son expertas en realizar algún guiso en particular. Por ejemplo, se busca a quién se encargará de guisar el mole, así como de las que estarán a cargo de hacer las tortillas, matar, pelar y cocinar el pollo, así como a las que serán las responsables de elaborar los tamales y la que atenderá el arroz.

Cada una de las mujeres que es invitada a ayudar en la elaboración de la comida, sabe cuál es su función y conoce cuáles son los preparativos que debe llevar a cabo para tener el guiso listo. En el caso de la persona que elaborará el mole, acude previamente a la casa de la familia anfitriona para verificar que todos los ingredientes estén listos y en la cantidad necesaria, también asiste a limpiar (quitar las venas) los chiles secos, tostar las semilla y es la encargada de ir al molino.



Páginas 10 y 11. Limpiando el pollo.
Karina Ramírez Villaseñor. 13 de abril de 2019.





Las que son las responsables de los tamales y las tortillas, también deben verificar la cocción del nixtamal, así como de ir al molino y estar al pendiente que no se transgredan las normas que se deben de observar en la elaboración, por ejemplo, no estar de mal humor, o si alguien llega cuando se están cociendo no podrá abandonar el lugar hasta que estén ya listos. En el caso de las tortillas, procurar que estén listas y vayan saliendo mientras los comensales degustan. De manera que, mientras la familia anfitriona recibe y atiende a sus invitados, las mujeres que han acudido a su llamado, continúan trabajando, verificando que el mole se mantenga calentito, que las tortillas y el pollo sean suficientes y en caso contrario, rápidamente ponen manos a la obra para reabastecer todo aquello que haga falta.

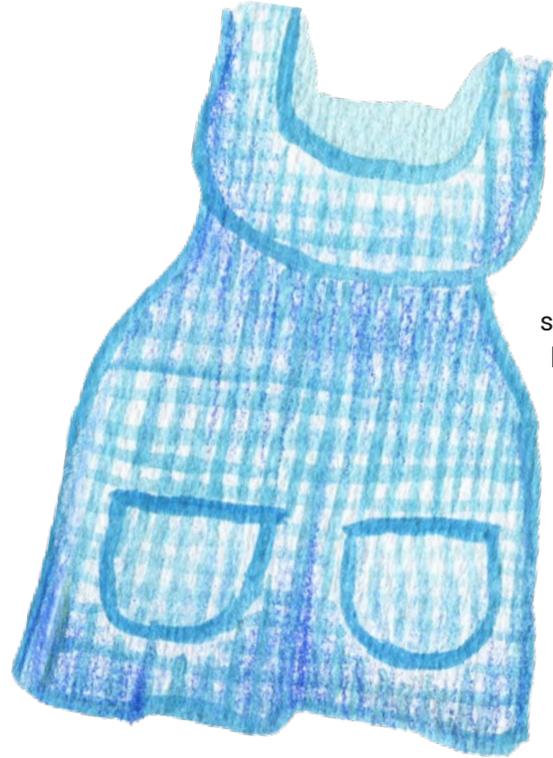
En ese sentido se puede comprender que, durante la feria en honor a San Bartolo y a lo largo del ciclo festivo de Cohuecan, la comida es un elemento fundamental, que no solo tiene una implicación biológica, sino social y cultural. Puesto que, permite establecer relaciones de reciprocidad con las personas invitadas a "echar un taquito", pero también posibilita la reafirmación de los lazos sociales que se han forjado dentro de la comunidad, ya que posibilita que ellos y ellas se reconozcan, se ayuden y se identifiquen como parte de un mismo grupo.

Mujeres expertas en preparar el mole.
Karina Ramírez Villaseñor.
13 de abril de 2019.





Sirviendo los tamales. Autora: Karina Ramirez Villaseñor. 13 de abril de 2019.



Esta forma de organización comunitaria, donde principios como el respeto y la reciprocidad también están presentes en otras comunidades de tradición cultural nahua en el estado de Morelos. Al respecto se puede hacer mención de las formadas recientemente por los inmigrantes indígenas de los estados vecinos y aun en los ámbitos urbanos donde viven miembros de estas comunidades en primera y segunda generación. Al igual que en Cohuecan, Puebla, durante las celebraciones religiosas se comparte la comida y la bebida. Incluso, en algunos casos como lo es en Totolapan, se establece un intercambio de alimentos durante la celebración de Quinto Viernes de Cuaresma, puesto que se ha registrado que los peregrinos de Tenango del Aire, perteneciente al Estado de México, traen aguardiente especial preparado para compartir con la familia anfitriona de Totolapan, quien a su vez reciben los alimentos de fiesta cuando devuelven la visita. Este artículo es apenas un atisbo sobre el tema. Esperamos que sea útil. Por lo pronto, **buen provecho.**



La cazuela de mole rojo. Karina Ramírez Villaseñor. 13 de abril de 2019.



Producción alfarera de San Bartolo Cohuecan Puebla.
Karina Ramirez Villaseñor. 25 de agosto de 2019.



Bibliografía:

Ramírez Villaseñor, Karina “Cuidadores del pueblo: San Bartolo y el Diablito” en: Suplemento cultural el Tlacuache, El sol de Cuernavaca, No. 905, 25 de octubre de 2019.

Consulta: <https://bit.ly/3SGEorN>

1er Festival de Cine Antropológico

Chile y México en diálogo visual

Del 6 al 12 de octubre, 2022
Museo Nacional de Antropología



Paseo de la Reforma y Gandhi, col. Chapultepec Polanco, Ciudad de México
Será obligatorio el uso de cubrebocas y respetar las medidas sanitarias

MNA MUSEO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



33 FILAH FERIA INTERNACIONAL DEL LIBRO DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA



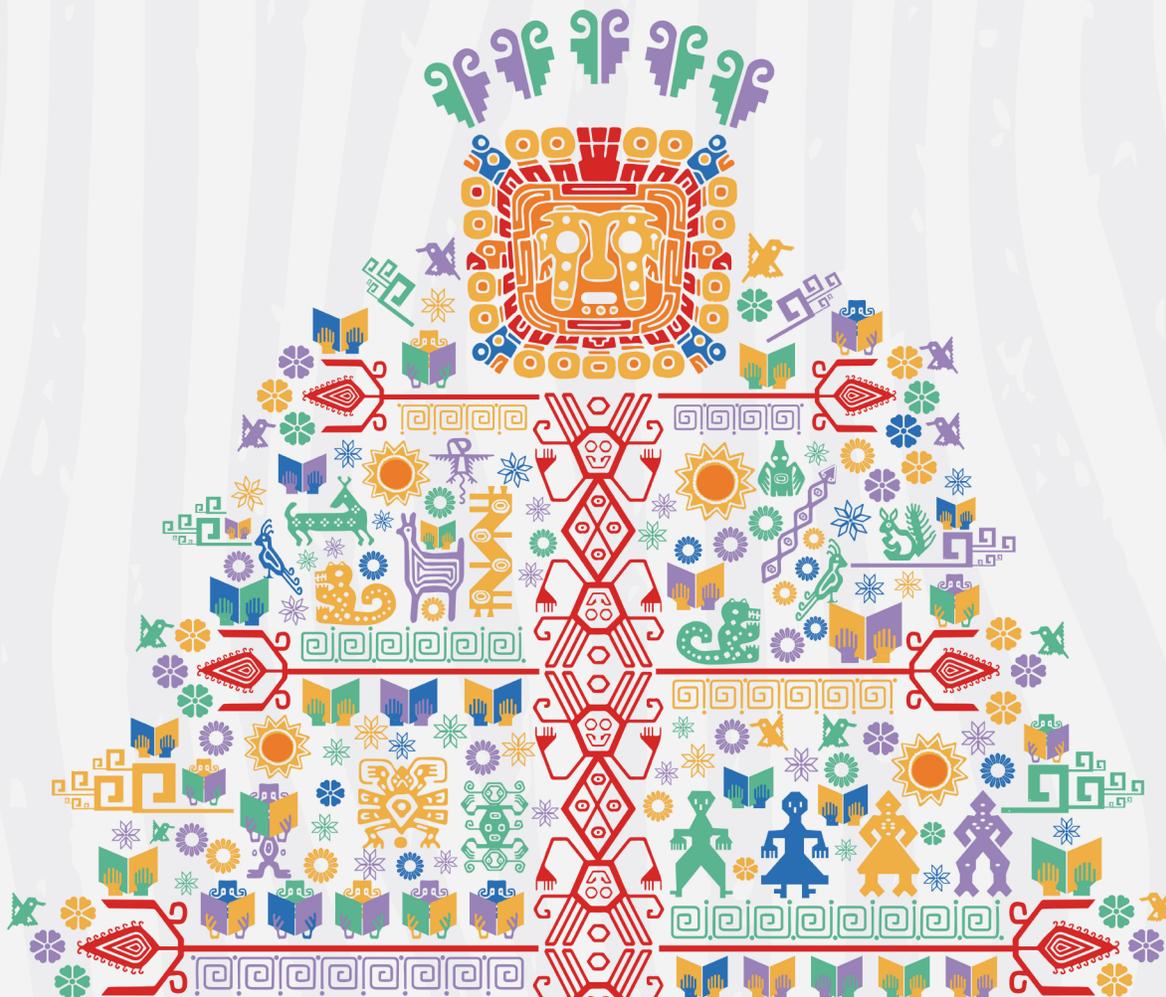
Presencial y con actividades a distancia

Del 6 al 16 de octubre, 2022

Entrada libre

INVITADO
ESTADO DE MÉXICO

Con la presencia de la República de Chile



Árbol de la vida con motivos de culturas originarias de la República de Chile y del Estado de México

MUSEO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA

Paseo de la Reforma y Gandhi,
Col. Chapultepec Polanco, Ciudad de México

Consulta cartelera
feriadelibro.inah.gov.mx

Mayores informes
feriafilah@inah.gov.mx



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



Coordinador editorial:
Luis Miguel Morayta Mendoza

Nuestras redes sociales:



/Centro INAH Morelos

SUPLEMENTO CULTURAL
el tlacuache
CENTRO  INAH MORELOS

**Órgano de difusión de la
comunidad del INAH Morelos**

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio
Giselle Canto Aguilar
Eduardo Corona Martínez
Raúl González Quezada
Mitzi de Lara Duarte
Luis Miguel Morayta Mendoza
Tania Alejandra Ramírez Rocha

*El contenido es responsabilidad
de sus autores.*

Karina Morales Loza
Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez
Formación, diseño e ilustración

Apoyo operativo y tecnológico
**Centro de Información
y Documentación (CID)**

Sugerencias y comentarios:
difusion.mor@inah.gov.mx

Crédito portada:
Detalle. Echando las tortillas. Karina Ramírez
Villaseñor. 13 de abril de 2019.

Crédito contraportada:
Producción alfarera de San Bartolo Cohuecan
Puebla. Karina Ramírez Villaseñor.
25 de agosto de 2019.

Centro INAH Morelos
Mariano Matamoros 14,
Acapantzingo, Cuernavaca,
Morelos.

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

