



Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía
Maestría en Antropología

CULTURA Y ALIMENTACIÓN EN UNA COMUNIDAD OTOMÍ

TESIS

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de

Maestra en Antropología

Presenta:

Ma. del Carmen Salazar Piñón

Dirigida por:

Dr. Sergio Quesada Aldana

Santiago de Querétaro, Qro., 2003

No. Adm. ~~1168493~~

No. Título _____

Clas. ~~TS~~

~~306~~

~~5161c~~

No. Titulo _____

No. Adm. _____



Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía
Maestría en Antropología

CULTURA Y ALIMENTACIÓN EN UNA COMUNIDAD OTOMÍ

TESIS

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de

Maestra en Antropología

Presenta:

Ma. del Carmen Salazar Piñón

Dirigida por:

Dr. Sergio Quesada Aldana

SINODALES


Dr. Sergio Quesada Aldana
Presidente


Dr. Jaime Nieto Ramírez
Secretario

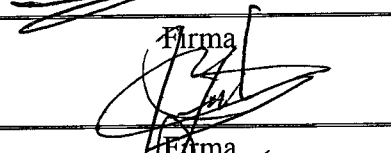
Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama
Vocal

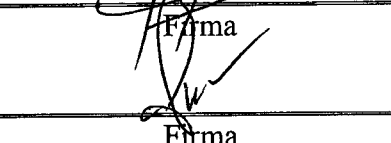
Dra. Phyllis Ann McFarland Morris
Suplente

Mtro. Gaspar Real Cabello
Suplente


Antr. Rafael Francisco Ríos Agreda
Director de la Facultad de Filosofía



Firma


Firma


Firma


Firma


Firma


Dr. Sergio Quesada Aldana
Director de Investigación y Posgrado

Patio Barroco
Querétaro, Qro.
Marzo 2003

RESUMEN

El presente trabajo consiste en analizar la influencia que ejercen en la alimentación de una sociedad otomí los diferentes elementos que conforman su sistema cultural. Las variables independiente, dependiente e interviniente son respectivamente: a) los factores culturales y su función, b) El patrón alimentario y el estado nutricional y c) educación formal, el binomio salud-enfermedad y el fenómeno de migración como un derivado de la estructura económica. La metodología aplicada fue cuali-cuantitativa que consistió en registro etnográfico a partir de observación directa y participante, durante un periodo aproximado de 3 años. Complementado por la aplicación de un censo y una encuesta alimentaria; además de investigación bibliográfica y de archivo. De esa forma el trabajo en total requirió de 5 años para su elaboración. El análisis se realiza con la corriente funcionalista como base teórica antropológica. Los resultados se presentan en un total de once capítulos. El capítulo I sobre antecedentes históricos que contextualiza en el tiempo y el espacio a la sociedad estudiada, es complementado por el dos y tres que ubican y describen físicamente el lugar donde se realizó este trabajo y a los mismos habitantes de Yosphí, así como su comportamiento demográfico e índices de natalidad y mortalidad. El resto del trabajo reporta y analiza continuamente a la estructura social, política, económica y religiosa, la manera en que interactúan una con otra pero sobre todo el cómo afectan a los hábitos alimentarios resultando en un sistema cultural esencialmente diferente a cualquier otro. En un último capítulo se desglosa el patrón alimentario a escala individual, familiar y comunal; hábitos en manejo y consumo de alimentos, creencias y problemas nutricionales comunes, que permiten analizar si el sistema cultural de los habitantes de Yosphí está estructurado de tal forma que su alimentación cubre las necesidades nutricionales de la población, como varios estudios antropológicos aplicados a otras sociedades indígenas han propuesto. El resultado fue que las festividades sobre todo de índole religiosa permiten incrementar las fuentes de macronutrientes cuya deficiencia no existe en Yosphí, pero dejan mucho que desear respecto al aporte vitamínico y mineral, situación compensada con alimentos de temporada y compra al comercio ambulante semanal. La consecuencia es el riesgo de desnutrición principalmente y la alta incidencia de deficiencias vitamínicas en población que no tiene acceso a la compra de cítricos entre otros. Aunque inicialmente se propone el calificar a la alimentación como variable dependiente, los resultados muestran que ello no es verdad del todo. Pues si bien es cierto que factores como disponibilidad, acceso, estructura religiosa y características organolépticas de los alimentos influyen en mucho mayor grado que el resto de los elementos sobre el patrón alimentario, se encontró que este mismo puede establecerse como un elemento cultural más, capaz de influir en la función y estructura del sistema cultural otomí. De tal forma que lo que se come y el cómo se come da identidad a los individuos y sentimiento de pertenencia a un grupo social, como suele hacerlo el lenguaje y la vestimenta.

(Palabras clave: cultura, alimentación, otomí)

SUMMARY

This work analyzes the influence of different cultural factors on nutrition in otomí society. The independent, dependent and intervening variables are respectively: a)cultural factors and their function, b)eating patterns and nutritional state, and c)formal education, the health-illness binomial and the migration phenomenon deriving from economic structure. The "quali-quantitative" methodology applied consisted of an ethnographic record based on direct, participative observation during a period of approximately 3 years. This was complemented by the application of a census and an interview on nutrition, as well as by bibliographic and file research. Completion of the entire work took 5 years. Analysis was carried out using the functional approach as a theoretical anthropological base. The study consists of eleven chapters. Chapter I deals with historical background which places the society studied in the context of time and space. This chapter is complemented by the second and third chapters that describe the physical place where the work was carried out, as well as the inhabitants of Yosphi, demographic behavior and birth and death rates. The remainder of the work continuously reports and analyzes social, political, economic and religious structure; the way in which they interact, but especially how these factors affect eating habits which result in a cultural system essentially different from any other. The last chapter breaks down eating habits at an individual, family and communal level, habits related to the handling and consumption of food, common nutritional beliefs and problems that allow us to analyze whether or not the cultural system of the people of Yosphi is structured in such a way that their food intake covers the nutritional needs of the population, as is suggested by various other anthropological studies applied to different Indigenous societies. Results show that festivities, especially those of a religious nature, increase the sources of macro-nutrients of which there is no lack in Yosphi. However, there is a deficiency in vitamin and mineral intake. This situation is compensated for by using foods in season and by buying food once a week from street vendors. As a consequence, there is great risk of malnutrition and high incidence of vitamin deficiencies among the population not having access to the purchase of citric fruits, among others. Although I initially proposed classifying food intake as a dependent variable, results show that this is not completely true. Though it is certain that factors such as availability, access, religious structure and organic characteristics of food have a much greater influence than other factors involved in the food pattern, I also found that the latter can be established as an additional cultural element influencing the function and structure of the otomí cultural system. In other words, what one eats and how one eats give individuals identity and a feeling of belonging to a social group, just as a language and dress tend to do.

(Key words: culture, feeding, otomí)

**A Dios, a mi princesa+ , a Margarita+,
a Don León y a mis padres.**

AGRADECIMIENTOS

Mi más sincero agradecimiento al Dr. Sergio Quesada Aldana, Dr. Jaime Nieto Ramírez, Dr. Luis Alberto Vargas y Dra. Phyllis McFarland Morris, por su valiosa dirección y asesoría, pero sobre todo al Mtro. Gaspar Real Cabello quien con gran paciencia me guió paso a paso.

En particular agradezco a la Mtra. Leticia Mercado por haber confiado en mi trabajo y a todos los habitantes de Yosphí que tan amablemente me ofrecieron sus casas.

Finalmente, le doy las gracias a Andrés por acompañarme paso a paso en la elaboración de esta tesis, sin importarle perros, desvelos ni enfermedades. Porque este trabajo también es suyo.

ÍNDICE TEMÁTICO

RESUMEN	i
SUMMARY	ii
Dedicatorias	iii
Agradecimientos	iv
INTRODUCCIÓN	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
MARCO DE REFERENCIA	
Antecedentes de este estudio	4
Antecedentes teóricos	5
MARCO TEÓRICO	20
JUSTIFICACIÓN	26
HIPÓTESIS	29
METODOLOGÍA	30
CAPITULO I.	
MARCO HISTÓRICO DE LOS ASENTAMIENTOS DE YOSPHÍ.	33
Migraciones y establecimientos	35
Gobiernos y conquistas	37
Invasiones de Tierra, Mercedes y Congregaciones	41
Época de Haciendas	49
CAPITULO II.	
UBICACIÓN, DESCRIPCIÓN Y DATOS GENERALES	61
Orografía	61
Geología y suelos	62
Hidrografía	63
Clima	64
Vegetación	64
Fauna	65
Tipo de Asentamiento y Descripción Física	66
Usos y manejos de la vivienda.	
Otros edificios	72
Servicios públicos	73
Medios de comunicación y transporte	75
CAPITULO III.	
DE LOS HABITANTES DE YOSPHÍ	77
Descripción Etnográfica	77
Demografía	80
Natalidad	82
Mortalidad	83

CAPITULO IV.	
ESTRUCTURA SOCIAL	84
Institución familiar	84
Grupo doméstico	95
Socialización y actitudes en las diferentes etapas de la vida	101
Costumbres y valores	109
CAPITULO V.	
ESTRUCTURA POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA	118
Forma de gobierno	118
Autoridades, forma de elección y funciones	119
Programas que se han llevado a cabo	126
CAPITULO VI.	
ESTRUCTURA ECONOMICA	132
Tenencia de la tierra	133
Agricultura	134
Animales de Traspatio	139
Pesca	144
Tipos y fuente de trabajo	
En mujeres	146
En hombres	151
CAPITULO VII.	
MIGRACION	162
Procedencia de las familias	162
Movimientos Migratorios	164
CAPITULO VIII.	
ESTRUCTURA RELIGIOSA	168
Tipo de religión	168
Servicios	169
Principales festividades religiosas	176
Ritos	181
CAPITULO IX.	
SALUD Y ALIMENTACIÓN	186
CAPITULO X.	
EDUCACIÓN FORMAL Y ALIMENTACIÓN	193
Infraestructura educativa	193
Población analfabeta	199
Población alfabetizada	201
Educación formal y edad productiva	203

CAPITULO XI.	
HABITOS DE ALIMENTACIÓN	208
Obtención de Alimentos	208
Preparación de alimentos	216
Dieta	219
Patrón de alimentación	231
Alimentación por grupos de edad	235
Alimentos y prestigio	247
Alimentos en festividades	251

CONCLUSIONES	255
---------------------	-----

BIBLIOGRAFÍA	274
---------------------	-----

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS Y GRÁFICAS

Tabla 1. Total de Viviendas Censadas	68
Tabla 2. Familias en las que uno de los cónyuges es foráneo	78
Tabla 3. Población total y grupos de edad	81
Genealogía 1	90
Genealogía 2	91
Genealogía 3	92
Tabla 4. Animales de traspatio	139
Tabla 5. Combinaciones en tenencia de animales de traspatio por familia	141
Tabla 6. Tipos de trabajo en hombres	152
Tabla 7. Población escolar durante el periodo 98-00	196
Población total analfabeta	199
Población total alfabetizada	201
Tabla 8. Productividad y alfabetización en población mayor a 55 años de edad	204
Gráfica 1. De alimentos que produce la familia	209
Gráfica 2. De alimentos que más se compran en la familia	211
Gráfica 3. Cada cuando compran frutas	213
Gráfica 4. Cada cuando compran verdura	214
Gráfica 5. Lugares donde compran sus alimentos	215
Gráfica 6. Tipo de comida que se prepara más seguido	218
Gráfica 7. Variedad y combinaciones de preparación de alimentos	220
Gráfica 8. Equipo en que se preparan los alimentos	221
Gráfica 9. Personas que intervienen en la compra de alimentos	223
Gráfica 10. A quien se le sirve primero la comida	224
Gráfica 11. Quien come más	225
Gráfica 12. Sobre si la familia come reunida	227

Gráfica 13. Frecuencia de alimentación	233
Gráfica 14. Frecuencia de consumo de los alimentos al día	234
Gráfica 15. Alimentos consumidos en el desayuno	234
Gráfica 16. Alimentos consumidos en la comida	235
CONSUMO DE NUTRIMENTOS EN POBLACIÓN DE 5 A 6.9 AÑOS DE EDAD	238
CONSUMO DE NUTRIMENTOS EN POBLACIÓN DE 7 A 10.9 AÑOS DE EDAD	239
CONSUMO DE NUTRIMENTOS EN POBLACIÓN DE 11 A 14.9 AÑOS DE EDAD	241
CONSUMO DE NUTRIMENTOS EN MUJERES DE 18 A 30 AÑOS DE EDAD	243
CONSUMO DE NUTRIMENTOS EN HOMBRES DE 18 A 30 AÑOS DE EDAD	244
Gráfica 17. La mejor comida	249
Gráfica 18. La peor comida	250

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Tipo de asentamiento	66
Imagen 2. Tipo de asentamiento	67
Imagen 3. Casa construida por programa COMEVI	69
Imagen 4. Casa de construcción tradicional con piedra y adobe	70
Imagen 5. Letrinas hechas con préstamos a la palabra	72
Imagen 6. Ganado y su cuidado	144
Imagen 7. Taller para costura	149
Imagen 8. Horno para cocer las ollas de barro	153
Imagen 9. Ollas de barro	154
Imagen 10. Aula que se ocupa para la educación preescolar	194
Imagen 11. Escuela primaria	195

INTRODUCCIÓN.

En este trabajo se ha estudiado a Yosphí, comunidad otomí que constituye uno de los diez barrios que conforman San Ildefonso Tultepec, Amealco, Qro. He estudiado principalmente los aspectos relacionados con sus patrones de alimentación, tratando de mostrar y analizar desde una perspectiva etnográfica cómo se conjugan una serie de factores culturales, sociales y de su economía, entre los habitantes de esta comunidad en la conformación de su dieta y la manera en la que han mantenido sus patrones culturales.

Desde la visión que proporciona la Antropología, se puede ver que cada grupo humano se caracteriza por poseer rasgos que lo hacen diferente a los demás, además de situaciones como la geográfica, sus actividades económicas, su organización política y social, su ideología, idioma, antecedentes históricos y, en este caso, sus patrones alimenticios. Quizá esta última sea una de las más representativas de la identidad del individuo como perteneciente a un grupo social debido a que en ella interactúan varios factores que conforman una cultura determinada y se reflejan como hábitos alimentarios.

Respecto a lo anterior, el grupo étnico otomí, que se encuentra distribuido en el estado de Querétaro en los municipios de Amealco y Tolimán principalmente, es una sociedad que presenta rasgos culturales diferentes al resto de la población del estado, e incluso, dentro de la misma etnia hay diferencias de este tipo dependiendo de su situación geográfica y su propio proceso de desarrollo histórico, lo que hace pensar en que la interacción de esos factores sucede en forma tan particular que da como resultado un patrón alimentario característico que diferencia a dicho grupo de otros tipos de sociedades.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

La conducta del hombre no solo está determinada por innumerables factores bio-psico-sociales, sino también por factores geofísicos y climatológicos que marcan la pauta para que cada uno de sus miembros satisfaga sus necesidades, como por ejemplo la de alimentarse.

Se ha observado una serie de similitudes en la conducta de grupos que mantienen contacto continuo ya sea por su cercanía, ya sea porque comparten las mismas características ambientales a pesar de su lejanía, o porque mantienen relaciones comerciales que de una u otra forma permiten que suceda al mismo tiempo cierto grado de intercambio de elementos culturales.

Sin embargo existen también los casos contrarios a lo anterior es decir, grupos que a pesar de su cercanía, contacto continuo o similitud de características físicas como el tipo de asentamiento o disposición geográfica, mantienen normas y lineamientos de vida totalmente diferentes. Es decir, patrones culturales propios como lo es la alimentación, elemento que al igual que otros da ese “toque” de particularidad al grupo haciéndolo diferente a cualquier otro.

En relación con esto, Yosphi es una población cuyos habitantes se caracterizan por tener rasgos fenotípicos otomíes. Está asentado sobre lomas, mesetas y pendientes que dificultan la agricultura.

En relación con su base material, las principales fuentes de ingresos para las familias – entendidas como unidades domésticas- es el comercio de alfarería y servilletas bordadas al exterior de la comunidad, así como el trabajo de los hombres en obras de construcción en San Juan del Río, Querétaro y Estado de México. Debido a esta condición, tanto las mujeres pero sobre todo los hombres se mantienen en contacto continuo con grupos sociales mestizos rurales y urbanos con estilos de vida diferentes.

Otra característica es que quienes viven en Yosphí, además de conservar el vestido y el lenguaje propio de la etnia, mantienen también festividades y ceremonias que han sido consideradas como típicas del grupo durante siglos.

Este barrio como otros de la región ha sido receptor de una serie de programas gubernamentales que han hecho llegar recursos humanos, materiales y económicos con la finalidad de disminuir el desempleo y la mala alimentación (desde la óptica de quienes encabezan estos programas).

Con base a lo arriba expuesto y al trabajo empírico efectuado en esta comunidad mi pregunta concreta es: *¿De qué manera se conjugan los elementos sociales y culturales para definir el patrón de alimentación en la comunidad de Yosphi?*

Partiendo de esta pregunta es que se analiza de la información etnográfica recopilada durante el trabajo de campo apoyándome en el siguiente marco de referencia:

MARCO DE REFERENCIA.

ANTECEDENTES DE ESTE ESTUDIO

En la elección de este objeto de investigación se han conjugado por una parte, mi formación como licenciada en nutrición, y por otra la formación adquirida en el postgrado de Antropología. Desde ambas disciplinas, pero dando énfasis a los aspectos culturales, me interesó conocer de qué manera la cultura influye en los hábitos de alimentación de las personas; esta inquietud se acrecentó durante el año de 1995 cuando inicié un recorrido de área en cuatro barrios de San Ildefonso Tultepec con la intención de definir la zona donde realizaría mi tesis para obtener el grado de maestría.

El reconocimiento de área lo realicé con el equipo de trabajo sobre desarrollo comunitario que la Maestra Leticia Mercado, quien es catedrática e investigadora en la especialidad de Química en alimentos, dirige en esta zona como un proyecto de la Universidad Autónoma de Querétaro.

La meta inicial era efectuar un estudio comparativo sobre los hábitos de alimentación en comunidades indígenas y mestizas, pero durante las visitas a los diferentes barrios en el transcurso de este año me permitió conocer una serie de programas gubernamentales que eran aplicados en la zona con la finalidad de mejorar el nivel de vida de los pobladores, y una de las estrategias básicas era la acción sobre la alimentación. Sólo que aún cuando el apoyo brindado era igual para las comunidades, los resultados eran diferentes más no precisamente positivos.

Otro asunto que llamó fuertemente mi atención fue la forma en que incluso dichos programas al contrario de proporcionar ayuda, atentaban contra el esquema cultural sobre todo de los pueblos indígenas al exponerlos a elementos diferentes a los acostumbrados como por ejemplo, las despensas que contienen alimentos de la canasta básica que se define de acuerdo a estándares urbanos. Esto último estimuló mi interés ya no únicamente por observar y comparar patrones alimentarios en diferentes sociedades, sino sobre todo de analizar la forma en que los elementos culturales y físicos como la situación geográfica y climática entre otros, determinan la alimentación de un pueblo.

Lo anterior me hizo ver que un estudio de este tipo requería atención de tiempo completo a partir de un grupo social, sin descartar la posibilidad de aportar elementos comparativos para estudios posteriores. Es así como me enfoqué concretamente en el barrio de Yosphí, que además de estar conformado casi al 100% de hablantes de otomí, conservan el estilo de vida característico de la etnia, incluidos sus hábitos alimentarios.

ANTECEDENTES TEÓRICOS

Cultura y alimentación son dos aspectos adheribles al ser humano, y para referirnos a éste tendremos que considerar que según lo expuesto por Luis Alberto Vargas¹ e Igor de Garine², el hombre ofrece tres componentes: biológico, psicológico y sociocultural.

Si empezáramos por atenderle en su componente biológico se concluiría que como todo ser vivo, debe consumir combustible para satisfacer sus necesidades diarias de energía. Sin embargo esto no resulta sencillo, ya que en la memoria del hombre se han de clasificar los alimentos que consumirá de acuerdo con todo un cúmulo de experiencias tanto agradables como desagradables.

Lo anterior hace al hombre diferente a otros seres vivos, porque las plantas hacen uso de la luz solar o los nutrimentos de la tierra independientemente de si cambia su color u olor, un animal herbívoro comerá el fruto que contenga los nutrimentos que necesita sin darle importancia a su textura o aroma. Pero el ser humano, debido a una serie de asociaciones aprende a aceptar los alimentos de acuerdo a su color, aroma, textura, sabor, si el obtenerlo o consumirlo le recuerda una grata experiencia, etc., o rechazarlo si representa todo lo contrario. Sólo en raras ocasiones decidirá pensando en si le proporciona o no los elementos necesarios para un óptimo estado nutricional. Eso lo lleva a elecciones de alimento en forma tan particular que termina por ser diferente a otro ser humano, debido a que dichas elecciones se basan en experiencias individuales. Es así como se explica el componente psicológico.

¹ Vargas G., 1984, p. 17-31.

² De Garine, 1972, pp. 143-163.

Para abordar el tercer componente es necesario saber que el humano es conocido como un ser social por naturaleza, ya que se desenvuelve en grupos, los cuales se organizan de tal manera que les permita funcionar adecuadamente. Dicho grupo está sometido a un área geográfica, de la que obtienen ciertos recursos que influyen también en su funcionalidad, sólo que para hacer uso de dichos recursos existe la necesidad de toda una serie de actividades individuales y grupales “racionalmente”³ estructuradas que interactúan con el medio.

Para comprender mejor esta postura, es necesario la definición de términos, que se consideran como sigue:

ALIMENTACION. “Conjunto de procesos biológicos, psicológicos y sociológicos relacionados con la ingestión de alimentos mediante el cual el organismo obtiene del medio los nutrimentos que necesita...”⁴ Consideremos al “conjunto de fenómenos” como el proceso de producción, disponibilidad, selección, compra, almacén, preparación y consumo de alimentos.

EL CONCEPTO DE CULTURA Y SU RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN.

El término cultura es relevante para este estudio, por lo que le dedico una apartado en cuanto a sus diferentes y muy variadas concepciones:

Taylor nos define el concepto como: “Aquél todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto a miembro de la sociedad.”⁵

Una definición que se puede resumir en términos un poco complicados de desmenuzar es la de Morgan, quien dice que la cultura es “el complejo resultante como una totalidad”.⁶ Sin

³ Por así decirlo, ya que hay un sinnúmero de actividades que se realizan por mera costumbre, sin conocer su causa y que sin embargo forman parte de la cultura de un grupo.

⁴ Bourges, 2001, p. 9.

⁵ Kahn, 1975, p. 29.

⁶ Ibid., p. 10.

embargo, pudiese escapar el hecho de que el hombre adquiere y hereda su cultura por medio de un complejo proceso de absorción y aprendizaje, de contacto humano y material.

Para guiarnos en esos términos tenemos a Goodenough quien escribe: *“Aquellas cosas que debemos conocer o creer para poder operar de una manera que sea aceptable para los miembros de la sociedad estudiada.”*⁷ y es complementado por B. Malinowski: *“Herencia social (idioma, hábitos, ideas o creencias) e incluye los artefactos, bienes, procedimientos técnicos y valores heredados.”*⁸

Existe una larga lista de definiciones, sin embargo el exponerlas aquí llevaría a una larga discusión acerca de si por ejemplo la cultura es toda conducta o es “una abstracción de la conducta humana concreta” como lo plantean Kroeber y Kluckhohn en 1952 y Beal y Hoijer en 1953.⁹

Por otra parte Héctor Bourges propone algo más concreto y define el concepto como *“conjunto de conductas aprendidas del grupo al que se pertenece y compartidas con él”*.¹⁰ Pero, ¿de dónde es que surgen dichas conductas?, ¿para qué? y/o ¿qué obtendremos con ello?; para los fines que se persiguen en este trabajo y a partir de estas premisas, defino al concepto **cultura** como:

Todo aquello que parte de lo intelectual, de donde surge y se regula toda conducta humana en el ámbito grupal y se manifiesta material e ideológicamente. Dicho complejo se forma a partir de las condiciones físicas que rodeen al grupo y son determinadas a escala individual por el factor psicológico.

En un intento de vincular términos - cultura y alimentación- haré uso de varios argumentos, como el que en su momento expresa Margarita Nolasco:

⁷ Ibid., p. 11.

⁸ Ibidem.

⁹ Ibid., p. 130.

¹⁰ Bourges, 1990, p.20.

*“El hombre no solo tiene la necesidad de comer, entre otras necesidades, sino que sobre esta, ocultándola, matizándola, encauzándola, pero no exigiéndola, está el imperativo cultural de hacerlo sólo y obligadamente conforme a los patrones culturales históricamente establecidos por el grupo social al cual pertenece”*¹¹. Plantea con ello el hecho de que el acto de comer para el hombre no es cosa de azar, hay toda una serie de pautas a considerar en esa relación.

Al respecto Aguirre Beltrán escribe: *“una dieta no es un complejo aislado del contexto cultural en que se produce, sino por el contrario, forma parte de un todo interrelacionado que funciona como una unidad. En consecuencia, toda dieta se ve afectada por las diferentes categorías de una cultura - economía, estructura social, religión, etc.- que condicionan al individuo formándole hábitos o patrones de alimentación a tal grado sólidos y tan profundamente enraizados en el subconsciente, que la dieta toma una fijeza y estabilidad sorprendentes”*.¹²

Luis Alberto Vargas concuerda con Aguirre Beltrán, solo que él nos plantea la teoría en toda una serie de interesantes, pictóricos y hasta chuscos ejemplos. Parte de la premisa geográfica: *“El hombre consume lo que hay en la naturaleza (es decir, aquellos alimentos accesibles)”*¹³ y en ello influyen consecuentemente los demás factores: económico, religión, etc., así como las preferencias individuales que a fin de cuentas son resultantes de las normas y valores incorporados al subconsciente del sujeto que llevan a la formación de hábitos alimentarios.

A lo anterior Margaret Mead lo define como *“los medios por los cuales un individuo o grupos de individuos seleccionan, consumen y utilizan parte de los alimentos en respuesta a presiones sociales y culturales que cubren tanto aspectos tecnológicos, reglas y símbolos, como gustos a nivel familiar”*¹⁴ aunque más que medios se plantearían como una resultante de la selección, consumo y utilización de los alimentos.

¹¹ Doode y Pérez, 1994, p. 404.

¹² Aguirre Beltrán, 1956, pp.232-233.

¹³ Vargas G. Luis, op cit., 1984, p. 20.

¹⁴ Daltabuit, 1988, p. 85.

Héctor Bourges define más claramente el término hábito: *“una disposición adquirida por actos repetidos; una manera de ser y vivir”*¹⁵ y que *“debe ser coherente con el resto de la vida diaria y se conserva por ser agradable, cómodo y útil”*¹⁶, esto nos facilita el manejo cuando se refiere en el ámbito individual, pero ¿qué sucede a nivel colectivo?.

El mismo Bourges sigue la pauta al definir el término costumbre: *“Además de equivaler a hábito, significa también práctica que adquiere fuerza de ley, es decir, un hábito colectivo que forma parte de la cultura local”*¹⁷; de aquí se puede explicar el por qué al tener algún alimento disponible, característico del lugar, que se adapta a la tecnología del grupo facilitando su consumo y es maleable, es decir que se presta a un sinnúmero de preparaciones diferentes como es por ejemplo el caso del maíz, que puede ser aceptado de tal manera -si no por todos, si por un 90% de los integrantes de dicho grupo- que de este alimento se parte para formar un patrón de alimentación característico de la comunidad, e incluso le dé una identidad al individuo como parte de ella.

De Garine coincide con Aguirre y Malinowski¹⁸ cuando se refiere más específicamente a la estrecha relación que hay entre cultura y alimentación al definir el primer término como *“una generalidad organizada, un sistema donde sus partes interactúan e intervienen en la cultura alimentaria”*¹⁹ y además al ser inherente al ser humano, parte de sus tres componentes: biológico, psicológico y social, las cuales definen la estructuración de los fenómenos que permiten la obtención y consumo de alimentos. Veámoslo más detenidamente en el siguiente esquema:

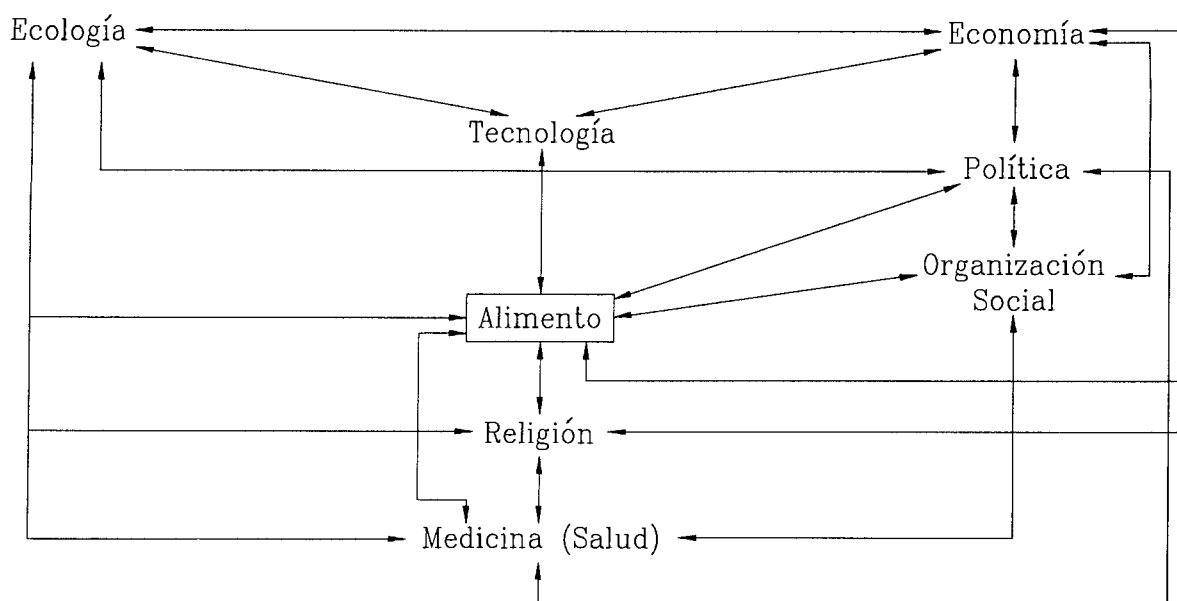
¹⁵ Bourges, op. cit., 1990, p.19.

¹⁶ Ibid., p. 20.

¹⁷ Ibid., p. 19.

¹⁸ Quien dice: “la ingestión de alimentos es parte integral de instituciones complejas y no puede ser tratada como una variable independiente”. Vargas, op. cit., p.233.

¹⁹ De Garine, op. cit., 1972, p.145.



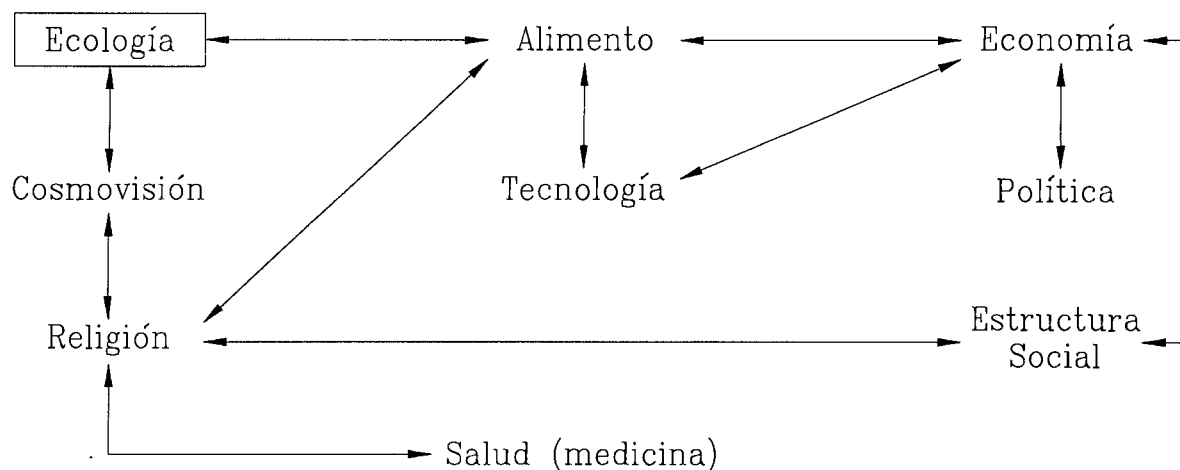
Aquí se gráfica al sistema compuesto por ocho partes, cada una de ellas interactúa con las otras siete, de tal forma que si una es modificada influirá directa o indirectamente sobre las demás, aunque el peso que uno de los factores tenga sobre otro varía de acuerdo a cada estructura social y situaciones a las que esta sea expuesta. Pero las relaciones establecidas entre ellos definen la producción, disponibilidad, selección, compra, almacén, preparación y consumo de los alimentos en cada grupo humano, lo que da como resultado final un patrón de alimentación característico y único de la sociedad.

Cabe aclarar que como parte de la estructura social se contempla a la educación formal. Sin embargo no se muestra en los esquemas porque las variables aquí presentadas se consideran independientes, y a dicho factor se le contempla como interviniente sobre la variable dependiente hábitos alimentarios.

En este trabajo se propone como inicio de análisis a la premisa ecológica, es decir que de acuerdo al lugar en donde se instale el hombre, podrá disponer de cierto tipo y cantidad de alimentos, de lo cual dependerá la tecnología que emplee para obtenerlos o aumentar su producción-principio de la estructura económica-, estableciendo al mismo tiempo la relación hombre-medio ambiente que da la característica de individualidad a la cosmovisión

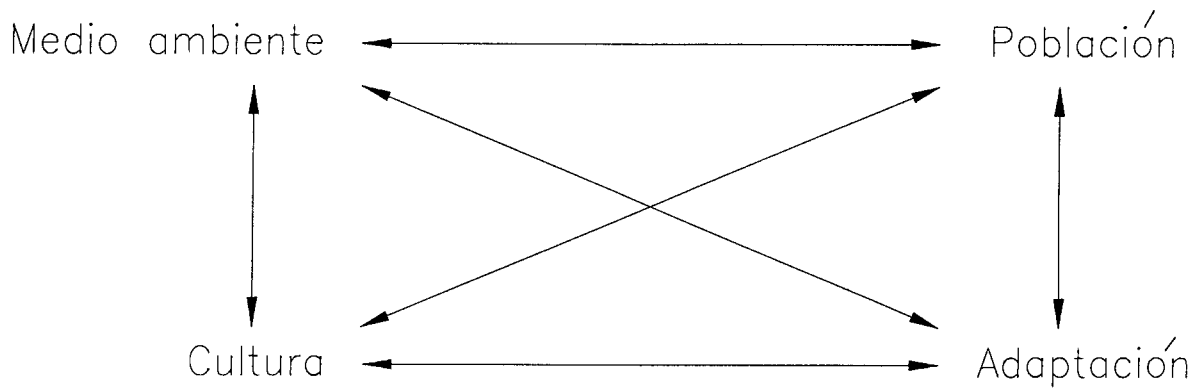
grupal, siendo esta parte importante en los inicios de la estructura religiosa en cada sociedad.

De los factores económicos y religiosos podríamos decir que surgen y se regulan la estructura social y la política de una comunidad (ver siguiente cuadro).



Pudiera decirse que el aspecto ecológico marca el inicio de la organización social, lo cual es demasiado atrevido afirmar sin un detallado y profundo estudio histórico. Así pues en lo expuesto anteriormente, no se habla precisamente de un determinismo, es sólo que para que haya un mejor entendimiento existe la necesidad de una abstracción, dentro de la cual se encuentran cuatro elementos que presentan una continua interacción y el siguiente esquema propuesto por el Dr. Sergio Quesada como parte de la asignatura de ecología cultural²⁰ nos muestra la forma en que uno es capaz de influir y modificar a los otros tres.

²⁰ Asignatura que forma parte del mapa curricular de la maestría en antropología social.



Es interesante la revisión que Marvin Harris en su obra “Bueno para comer” hace de estudios realizados en comunidades con prácticas alimentarias totalmente diferentes. En ella analiza y explica como es que cada uno de los factores culturales se enlaza e interviene con los demás para establecer una conducta característica del grupo que se refleja en un patrón alimentario y da identidad al individuo.

Tal es el caso del capítulo “El enigma de la vaca sagrada”²¹, en el que contrario a lo que la gran mayoría piensa respecto a que “para el hindú, el comer carne de vaca no va más allá de una mera trasgresión religiosa”.

Una vez que el autor expone su análisis, abre otra perspectiva al explicar que en realidad resulta una trasgresión política y social, ya que el consumir dicha carne daña severamente la estructura económica de la comunidad, lo cual ocasionaría en un momento dado hambrunas realmente severas debido a que precisamente la vaca es la base de esta estructura, y con ella se obtienen productos agrícolas básicos en su alimentación, además del principal fertilizante usado en las tierras de cultivo y productos lácteos, sin mencionar otras tantas “gracias” de la vaca en la mencionada tierra; ni considerar la serie de normas sociales, políticas y religiosas que en realidad y bajo ciertas circunstancias sí permiten el consumo de ganado vacuno.

La conducta aunque parece ser regulada por mecanismos religiosos, en el trasfondo existe lo ya mencionado: economía, prestigio, status, política, estrategias de producción de

²¹ Harris, Marvin, 1991, pp. 55-82.

alimentos, etc. y finalmente, ésta y otras conductas en diferentes grupos humanos serán una consecuencia del sitio geográfico en que se localicen –de acuerdo a lo que Marvin Harris expone-.

En un trabajo realizado por Magalí Daltabuit en una comunidad de Morelos trata de determinar algunas respuestas adaptativas que los pobladores desarrollan ante las presiones ecológicas principalmente y la forma como se reflejan en lo económico y social. Sintetiza su postura con el siguiente texto: *“Las poblaciones humanas transforman con frecuencia los objetos ambientales en valores de uso culturalmente aceptados, que en conjunto forman un producto social que se distribuye entre los miembros de una población de acuerdo con reglas sociales establecidas”*.²²

Daltabuit parte de un principio propuesto por Leslie White que propone que “la cultura es el principal medio adaptativo del hombre. La función de ésta es crear mecanismos para el acaparamiento y control de la energía del medio ambiente, y ponerla así al servicio del hombre a través de instrumentos tecnológicos”.²³

Lo anterior expuesto, es una resultante de la relación hombre-medio ambiente cuando se manifiesta en forma material, que ha de encauzarse hacia la estructuración de una economía de grupo.

En ese plano, quien mejor maneja el factor económico con relación a los otros que forman parte del sistema cultural es Stuart Plattner, quien en su obra “Antropología económica”²⁴ realiza un análisis de la estructura social y funcional en grupos de cazadores, recolectores y horticultores.²⁵ Él plantea a grandes rasgos, el hecho de que todo parte de la situación geográfica del grupo, la cual da disponibilidad a ciertos alimentos, de aquí se deriva una estructura económica y política que permite la organización social del grupo y que será más

²² Bourges, op. cit., 1990, p. 19.

²³ Ibid., p.15.

²⁴ Plattner, 1991.

²⁵ Al que Plattner considera un grupo con características intermedias entre los nómadas y agricultores.

sencilla o compleja de acuerdo al número de individuos que la componen y a la capacidad de obtención del alimento.

A su vez expone que existe otro factor que actúa sobre cada uno de los anteriores y facilita la funcionalidad del sistema; dicho factor es la religión, que regula la elección y consumo de alimento permitido o restringido por la comunidad en sí.

El segundo papel de la religión es como moderador económico para mantener una paridad o disparidad en las relaciones sociales como lo ejemplifica el autor en la sociedad kung:

*“La repartición de alimentos y la recirculación de artículos materiales característicos de las sociedades nómadas producen una nivelación extrema de riqueza, igualitarismo económico que suele reflejarse en igualitarismo político”.*²⁶

El tercer papel de la religión es la regulación de la conducta que lubrique las relaciones sociales entre un grupo y otro, estableciendo así las reglas y organizaciones políticas entre los miembros de una comunidad y entre una comunidad y otra, como es en el caso de la territorialidad. *“Las discusiones en torno a la propiedad de la tierra entre los cazadores y recolectores se han formulado comúnmente en términos de territorialidad (concepto de carácter ecológico) más que tenencia de la tierra (concepto económico)”.*²⁷

Finalmente, el rol más notable de la religión es el de establecer la relación ideológica hombre- medio ambiente. Pues el hombre no únicamente se concibe en el plano en que vive, sino además en otro sobrenatural y otro infrahumano, en donde se establecen relaciones con entes que influyen en la producción de sus alimentos y relaciones personales que le dan una proyección de sí mismo.

En esta relación surgen las concepciones de la dualidad salud-enfermedad, otro de los componentes del sistema cultural, contemplado dentro del término “medicina”, al que Aguirre Beltrán se refiere como:

²⁶ Plattner, op. cit., p. 68.

²⁷ Ibid., p. 68.

*“Parte conjunta de la cultura. Sufre la influencia de las fuerzas económicas que cambian constantemente la realidad y ella misma es, según se advierte, un poderoso motor que induce al cambio y que puede ser manipulado con fines morales por quienes toman las decisiones en la pequeña comunidad, en la nación o en el ámbito extenso de las relaciones entre países”.*²⁸

Adams y Rubel en su artículo “Sickness and social Relations”,²⁹ ejemplifican la relación que se da entre el hombre y su medio en grupos indígenas de Yucatán y la conformación de la dualidad salud-enfermedad. Resulta interesante como en esta sociedad, dicha relación se lleva a cabo de tal forma que la dualidad se basa en la concepción del ambiente en tres planos: uno superior, en el que se encuentran los santos y Dios; uno medio conformado por espíritus y duendes del aire, agua, tierra, árboles, etc., y uno inferior de donde provienen los fantasmas o espíritus errantes.

La sociedad tiene toda una clasificación de las enfermedades cuyas causas radican precisamente en esos tres planos. Todo lo anterior lo complementa Charles C. Huges, quien menciona que *“en todo grupo humano existe un cuerpo de creencias acerca de la naturaleza de la enfermedad, sus causas y curas y sus relaciones a otros aspectos de la vida del grupo”*.³⁰

Huges va más allá de una mera relación del hombre con su medio físico, nos muestra un análisis de como las concepciones médicas intervienen y dan forma a la relación del hombre con su medio social. De hecho propone que el individuo no se enferma solo, sino que afecta a los seres que le rodean: vecinos, compañeros y parientes; porque la presencia de enfermedad modifica la conducta de unos y otros, involucrándolos tanto en la concepción etiológica como en la búsqueda y aplicación del tratamiento. Siempre y cuando, consciente o inconscientemente, se logre un equilibrio del cuerpo con el medio físico.

En lo anterior expuesto concuerdan Huges, Adams, Rubel y Logan. Este último hace referencia a Robert Redfield³¹ para hablar de la medicina humoral, que parte de un

²⁸ Aguirre Beltrán, 1986, p.205.

²⁹ Adams y Rubel, 1967, pp. 333-356.

³⁰ Logan, and Hunt, 1978, p. 150.

³¹ Logan, 1977, pp. 87-107.

equilibrio entre el hombre y su medio basado en una clasificación de frío y caliente que no depende de la temperatura, sino de la calidad y características presentadas por aquello que provoca la enfermedad y aquello que la cura. A ello se agregan los alimentos, parte importante de esta clasificación por ser objeto primordial de introducción al cuerpo y causante de enfermedad.

De hecho está demostrado que toda clasificación dada a los objetos con los que tiene contacto el individuo, dependerá del grupo al que se pertenezca. Esto al considerar el cuerpo de creencias como consecuencia de la conjugación entre los diferentes factores culturales que conforman al consabido sistema.

El esquema de clasificación varía entonces de un grupo a otro, pueden presentarse similitudes, pero nunca habrá un patrón idéntico entre una comunidad y otra. Todo este conjunto forma parte de ese complejo llamado *identidad*, mismo que Tappan Merino trata y ejemplifica en su ponencia “Cultura e identidad”.³²

Otro de los componentes de la estructura cultural es la política, medio por el cual se organiza y controla el poder en un grupo humano.

Desde tiempos inmemorables en México se introducen una serie de programas políticos dirigidos al sistema productor de alimentos, principal medio para la obtención de poder utilizado para manipular a los miembros de un grupo, sobre todo cuando este no es autosuficiente y depende de ciertos organismos u otras comunidades para obtener la cantidad “mínima necesaria” de alimento, y a partir del cual se forma una estructura económica como anteriormente se propuso.

En una recopilación realizada por Shoko Doode y Emma P. Pérez³³ citan trabajos realizados por Yolanda Trápaga, Manuel A. Gómez Cruz y colaboradores, Marco A. Camou Platt, Luz Ma. Espinoza Cortés, Manuel Guillén Lugigo, Alfonso Valenzuela, Luis Menesas Murillo y José A. Arreola Segura. Todos ellos tratan desde diferentes perspectivas la forma en que la introducción de nuevas políticas gubernamentales inducen a la pérdida de la autosuficiencia alimentaria en México, así como la manera en que afecta al patrón alimentario de las

³² Méndez y Mercado, 1992, pp. 70-90.

comunidades aún sobre los respaldos culturales que éstas tengan. Lo anterior motivado por un cambio en la estructura económica, sobre todo en el área agrícola.

Como consecuencia de las relaciones entre los tres factores mencionados (economía, política y alimento) se da la organización social de un grupo, estratificándose de acuerdo al poder adquisitivo o prestigio social que se adquiere dentro de la comunidad, sin dejar de lado la principal consideración: la organización y clasificación social suceden de acuerdo al criterio que cada cultura imponga, citemos en este caso a André Mayer:

*“La diferencia primordial entre las sociedades es su desigual aptitud para formar, defender y mantener la vida de los hombres que la componen”.*³⁴

Mayer en su trabajo “Alimentación, población y progreso social” fundamenta que la división clasista y organización social surge a partir de la alimentación y el factor económico.³⁵ Resume su trabajo en las siguientes líneas:

*“La alimentación es un consumo de bienes y los alimentos una mercancía como cualquier otra. En el mercado son objeto de una demanda. Se satisface esta demanda únicamente cuando se es solvente, es decir, si el consumidor puede pagar el precio de la alimentación”.*³⁶

Obviamente, dicha mercancía variará en su precio, y quien sea capaz de adquirir la de más alto precio, adquiere también mayor prestigio.

En este momento se hace necesario abrir un paréntesis para aclarar que en un grupo social, por pequeño que sea y en cualquier concepto cultural, no se pasa inmediatamente del plano individual al colectivo, existe uno intermedio: la familia, en donde un sujeto concientiza normas y valores que lo hacen capaz de formar parte de un grupo.

³³ Aguirre Beltrán, op. cit., 1956, pp.39-184.

³⁴ Mayer, 1951, p. 58.

³⁵ Ibid., pp. 51-91.

³⁶ Ibid., p. 65.

Margaret Mead realiza un análisis en ese terreno y propone que todo parte de la familia, organización doméstica y división del trabajo. En “El alimento y la familia”³⁷ menciona que en el seno de dicha institución ocurre un proceso de aprendizaje ajustado al medio físico, medio social y medios de comunicación con otros grupos, sobre lo cual influye irremediablemente la psicología individual. Todo ello supervisado por un miembro de la familia: la madre.

Margaret Mead y M. Teresita de Barbieri^{38,39} conjuntan estudios y análisis en los que tratan de fundamentar a la mujer como la principal transmisora de valores y normas culturales que repercuten en un patrón alimentario familiar y finalmente en la comunidad. Exponen que debido a que la mujer es quien adquiere y prepara los alimentos, sólo ella puede inducir a un cambio o secuencia ya sea de conducta alimentaria u otro.

Por otra parte se debe tomar en cuenta que en algunas sociedades, sobre todo rurales mexicanas, el hombre es considerado como única cabeza familiar y es quien impondrá sus normas apoyado con la aceptación y supervisión de la mujer. Aunque, en sociedades urbanas mexicanas se ha incrementado notablemente la participación del hombre en la adquisición y preparación de los alimentos.

Hasta aquí se han revisado algunos estudios aplicados en diferentes sociedades, los cuales analizan uno o varios de los factores que forman parte del sistema cultural. Cabe hacer mención a trabajos realizados en comunidades otomíes acerca de la familia y unidad doméstica en el estado de México,⁴⁰ características e historia de los otomíes en Querétaro,⁴¹ proceso de socialización en el municipio de Tolimán,⁴² lingüística, por mencionar algunos, además de una evaluación del estado nutrimental en San Ildefonso Tultepec, municipio de Amealco, Qro.⁴³ A excepción del último, todos los mencionados tratan muy brevemente el rubro alimentario en este grupo étnico, y ninguno realiza un análisis profundo de la influencia que los factores culturales tienen sobre los patrones alimentarios de estos grupos.

³⁷ Mead, 1951, pp. 9-48.

³⁸ De Barbieri, 1993, pp. 145-166.

³⁹ Oliveira et al., 1988, pp. 235-251.

⁴⁰ Sandoval Forero, 1994.

⁴¹ Viramontes, 1994.

⁴² López Trujillo, 1989.

⁴³ Herrera Constantino et. al., 1995.

Para 1996, Abel Piña en su trabajo de tesis para maestría que tituló “La práctica religiosa otomí: procesos culturales de adaptación y cambio en Tolimán, Querétaro” dedica un capítulo al análisis del papel que juegan los alimentos en las ceremonias rituales;⁴⁴ pero a la fecha, no se conoce trabajo alguno en que se realice un estudio más profundo con el objeto de exponer la forma en cómo se conjugan los diferentes factores culturales para establecer el patrón de alimentación característico de los habitantes de Yosphí, uno de los barrios que conforman la comunidad de San Ildefonso Tultepec, Mpio. de Amealco, Querétaro.

⁴⁴ Piña, 1996.

MARCO TEÓRICO.

Con lo anterior expuesto pareciera que este trabajo tiende hacia un modelo netamente culturalista, sin embargo y a pesar de exponer al elemento geográfico como disparador de la estructuración social, sólo se pretende ejemplificar la manera en que cada factor al que el hombre es expuesto puede influir en su estilo de vida.

Aún y cuando fuentes confiables demostraran que la existencialidad de varias sociedades tuvieran sus inicios exclusivamente en alguna situación geográfica y relaciones ecológicas inmóviles, la misma estructuración cultural difícilmente permite que se siga dando dicho factor como su determinante, aunque ello no debe descartarse en el 100% de los casos.

Autores ya citados han expuesto la manera en que la función que cada estructura desempeña dentro de una sociedad origina una cultura única y característica, cuya manifestación sucede a través de la tecnología, arte, bienes materiales y conducta.

Al partir de la premisa de que los hábitos alimentarios son parte de la conducta individual y social y que como tal representan en cierta forma la interacción de todas y cada una de las estructuras sociales por medio de sus funciones, se pretende abordar este trabajo desde el punto de vista funcional, corriente antropológica iniciada dentro del estructuralismo francés por Emile Durkheim con su primer libro titulado “La división del trabajo”.

Durkheim toma como doctrina la idea de Saint-Simon de que “*un sistema social es solamente la explicación de un sistema de ideas*”.⁴⁵ Aborda a la cohesión social como resultado de la división del trabajo, dándole el nombre de solidaridad orgánica porque dentro de ésta se encuentra el divisionismo funcional que al contrario de representar competencia, para los individuos significa complementariedad.

Así la cohesión social es directamente proporcional a la división del trabajo e inversamente proporcional a la competencia interior que puede en un momento dado desestabilizar a una comunidad. Más de ninguna manera dicha división implica una forma eficaz de obtención y

⁴⁵ Harris, 1997, p. 403.

acumulación de bienes, *“nada permite suponer que el hombre primitivo, que vive unido por los lazos de la seguridad mecánica sienta el deseo de conseguir abundancia material”*.⁴⁶

De hecho durante mi estancia en Yosphí, observé que la acumulación de bienes no es contemplada como el medio directo para ser feliz –como lo plantea Spencer-, a lo mucho representa un pretexto de relación social (por festividades) o para tener algo que heredar a los descendientes.

En la misma línea teórica Durkheim marca una gran diferencia entre el funcionalismo y la teoría tecno-económica marxista, empeñándose en demostrar que la división del trabajo no implica lucha de clases, sino que solo se trata de investigar *“la forma en que un rasgo o una institución dada contribuía al mantenimiento de la solidaridad entre los miembros de una organización social”*.⁴⁷

Marvin Harris califica al aporte durkhemiano como falto de un análisis de la sociedad desde su interior, sin contemplar la participación de cada organismo. Dicho aporte sin embargo, puede ser considerado como enriquecido por Marcel Mauss al expresar que *“en la sociedad todo, incluso los casos más especiales, todo es en primer término función y funciona. Nada puede ser entendido salvo en su relación con todo lo demás, con la colectividad completa y no solamente con sus partes particulares. No hay fenómeno social que no sea una parte integrada de un todo social”*.⁴⁸ Desde esta perspectiva entonces, es posible presentar a los hábitos alimentarios de una población como ese “factor integrante del todo social”.

Por otra parte Mauss analiza la cohesión social más allá de como una mera resultante de la división del trabajo, como el producto de un principio de reciprocidad individual y grupal en cuanto a bienes, servicios y regalos donados o recibidos sin alguna clase de interés material sino exclusivamente la relación social.

⁴⁶ Ibid., p. 411.

⁴⁷ Ibid., p. 412.

⁴⁸ Ibid., p. 419.

Alrededor de 1925⁴⁹ Alfred Radcliffe-Brown le da el apellido de “estructural” al funcionalismo, porque según Marvin Harris su definición de función era la contribución que una institución hace al mantenimiento de la estructura social y no aceptaba definiciones que no estaban relacionadas con esa estructura.

En sus inicios, el funcionalismo estructural se manifiesta como antievolucionista y antihistórico, pero a lo largo de su desarrollo ha tenido que aceptar que las instituciones sociales son el claro ejemplo del resultado de un proceso evolutivo dentro del cual la cultura ha de verse como el mecanismo de adaptación. A ello se suma el hecho de que una investigación ahistórica de ninguna manera podrá usarse dentro del funcionalismo estructural para referirse al desarrollo de una sociedad en este sentido.

De tal manera que aún y cuando ciertamente no se contara con el conocimiento exacto sobre el funcionamiento diacrónico de las instituciones, el acercamiento es posible. Así necesariamente en el funcionalismo estructural ha de estar presente lo histórico. Más haciendo alusión a las relaciones ecológicas, el historicismo tampoco es una determinante.

Lo anterior se expone frente a la necesidad de marcar la diferencia entre esa corriente antropológica como tal y este trabajo de tesis donde a pesar de que pareciera estar coqueteando con ella, de ninguna manera pretende ser estructural. Pues aunque se refiere a la estructura política, religiosa y económica, no lo hace en busca de su conocimiento histórico, evolutivo o estrictamente funcional, sino meramente como factores sociales a los cuales es expuesto el hombre, más sí funcionalmente en el estricto concepto del sistema conformado por variables relacionadas entre sí. Acaso llegará a suponerse microestructural por presentar una breve descripción de las instituciones dentro de la sociedad estudiada, pero que sería demasiado pretencioso tratar siquiera de generalizar a lo municipal, estatal o con mucha mayor razón a lo nacional.

Para 1935 Radcliffe-Brown confirma que el objeto de estudio del método funcional “*es el descubrimiento de leyes generales y en consecuencia, la explicación de cualquier elemento*

⁴⁹ Ibid., p. 445.

particular de la cultura por referencia a las leyes descubiertas".⁵⁰ De aquí propone una primera ley sobre la consistencia funcional entre las partes constitutivas de los sistemas sociales.

La segunda ley propuesta es sobre derechos y deberes claramente definidos de tal forma que los conflictos se resuelvan sin destruir la estructura.

Y una tercera ley es la propuesta sobre la estabilidad, definición, consistencia y continuidad de la estructura social.

Con esto logra proyectar una ley general acerca de que toda sociedad tiene un sistema; pero el funcionamiento de cada sistema varía de una sociedad a otra.

Así es como el esquema presentado sobre la influencia de las variables ecología, economía, política, religión y la misma forma de organización social sobre los hábitos de alimentación puede confirmar lo anterior mencionado sobre la existencia de ese sistema.

El cómo se aplique o funcione dicho sistema; es decir, la influencia de variables independientes sobre la dependiente o incluso que dichas variables independientes no sean más que intervinientes, dependerá del tipo de sociedad investigada. Que de acuerdo a sus características físicas difícilmente podrán encontrarse modelos iguales de integración funcional en sociedades diferentes.

Paralelo a Radcliffe-Brown, Bronislaw Malinowski desarrolla una serie de registros etnográficos de sociedades africanas sobre los cuales da explicación al funcionalismo desde un aspecto individualista, en el que expone que el sistema social funciona gracias al conjunto de actos individuales. Hace referencia a las funciones durkhemianas pero con el afán de reforzar su funcionalismo individual cuyo esqueleto se construye por una serie de necesidades biológicas del ser humano.

⁵⁰ Ibid., p. 460.

Radcliffe-Brown y Malinowski se mantuvieron tan absortos en la negación del funcionalismo del otro, que como describe George Homans: “...en lugar de tratar de encontrar un terreno común para su discusión hablan sin escucharse, presentando sus teorías como alternativas cuando de hecho son complementarias”.⁵¹

Ciertamente el hombre social es regido por una serie de parámetros de vida expuestos por la sociedad a la que pertenece, y que asimila durante el proceso de socialización que dura toda su vida. De tal forma que nuestra capacidad de decisión se reduce a las opciones ofrecidas por el medio social aun en lo que a satisfacción de necesidades biológicas se refiere. Pero retomando las palabras de Igor de Garine respecto a que el hombre también es un ser biopsicológico, se ha de considerar entonces que además de una identidad social del sujeto como resultado de la integración funcional de un sistema, ha de tener una identidad individual que lo hará diferente al resto de los sujetos por la carga genética y capacidad de asimilación de experiencias.

Durkheim calificaba como coercitiva la influencia que la sociedad ejerce sobre el individuo. Menciona Marvin Harris que “para él (Durkheim) la conducta individual es más bien una reencarnación o un reflejo de entidades sociales”;⁵² sólo que no se debe olvidar que indiscutiblemente la misma conducta social se inicia en la escala individual, pues difícilmente se establecerán conductas grupales que impliquen la adquisición de hábitos incómodos, ya que un hábito no se establece si causa conflicto al sujeto.

Así pues, a pesar de que las personas presenten demandas generalizadas (que surgen de la sociedad) y particulares (que surgen de él mismo) de acuerdo a patrones expuestos y asimilados en el ámbito social -a lo que Durkheim da el nombre de alma colectiva-, los actos serán caracterizados bio-psicológicamente por el individuo. Ello puede ejemplificarse al observar la manera en que dentro de la familia cada miembro puede influir en la conducta colectiva; por ejemplo la decisión materna de mejorar la salud de sus hijos por medio del cambio de hábitos de alimentación.

⁵¹ Ibid., p. 481.

⁵² Ibid., p. 408.

Se tendrá entonces que la funcionalidad del sistema contribuye a la formación de identidad social del individuo y a la vez los actos de este sobre el sistema son capaces de dar dirección a la estructura socio-cultural y modificarla de manera continua.

Este trabajo de investigación sobre cultura y alimentación otomí no pretende indagar acerca de la influencia de los actos individuales en la funcionalidad del sistema social –aunque ocasionalmente logren apreciarse-, sino analizar la manera en que las diferentes partes del sistema sociocultural otomí se influyen unas a las otras manifestando su integración en un patrón alimentario que puede incluso caracterizar al grupo.

JUSTIFICACIÓN.

El describir de qué se compone la dieta de un grupo humano resultaría demasiado fácil si únicamente se hiciera eso. Pero hablar de la dieta, especialmente en otomíes no solamente se refiere al chile, frijol y maíz, sino a todo lo que ello implica, es decir el papel que el alimento juega en la sociedad, su influencia en la determinación de roles sociales, la causa de que ocupe un lugar de importancia en ceremonias (sobre todo religiosas), el cómo define la economía del grupo y concede cierto estatus social, la representatividad que tiene del hábitat del grupo, la ideología que el sujeto concibe a su alrededor, etc. Pero sobre todo la forma en que todo lo mencionado se conjuga para dar al individuo una *identidad* como *ser social* que forma parte de un sistema.

Actualmente dentro de la antropología social, cada línea tiene sus representantes y a mi parecer, Marvin Harris, Stuart Plattner, Igor de Garine, Luis Alberto Vargas, Magalí Daltabuit y recientemente Abel Piña son quienes más se han preocupado por ir más allá de una mera descripción de la alimentación en grupos humanos.

Aunque Daltabuit realiza un profundo análisis de la ecología cultural a partir de la ingesta calórica y la actividad física de los habitantes de una comunidad en Morelos, se refiere a la alimentación como un resultado de la mera adaptación ambiental que se refleja en una estructuración económica y social. Con ello deja de lado otros elementos que pueden influir en el consumo de alimentos como lo es por ejemplo la religión, aspecto puntualizado por Abel Piña.

Vargas y de Garine, analizan por otra parte la conformación de hábitos alimentarios a partir de la consideración del hombre como un ser bio-psico-social en cierta forma influenciado por patrones ambientales, pero sólo hacen referencia a lo urbano y no presentan estudios de caso en particular.

En este trabajo se analiza la manera en que los diferentes factores culturales intervienen para formar el patrón alimentario en una comunidad otomí de Querétaro. Y su relevancia radica en el hecho de que a través de la historia de la antropología social se han realizado

infinidad de estudios en diferentes sociedades que se enfocan a varios aspectos culturales, pero aunque en cada uno de ellos inevitablemente se hable de alimentación, poco profundizan en su conformación.

A ello se suma la pretensión de aportar a la teoría antropológica un nuevo enfoque en el estudio de la cultura y sus manifestaciones. A la fecha en innumerables descripciones etnográficas se ha contemplado a la alimentación únicamente como parte de un estilo de vida, con esta investigación se busca enriquecer un área de la antropología de muy reciente desarrollo: la antropología de la alimentación, en donde pretendo conjuntar los conocimientos adquiridos durante mi formación como licenciada en nutrición con estudios de postgrado en antropología. Aspectos que me permiten conceptualizar y analizar lo alimentario más allá que como una forma de satisfacer necesidades biológicas, como parte de un estilo de vida social.

El rasgo funcionalista de esta investigación hace forzoso tomar como referencia antropológica a Durkheim, Radcliffe-Brown y Malinowski, quienes a grandes rasgos exponen la importancia del individuo en la sociedad, así como la manera en que ésta última funciona sistemáticamente y donde el dinamismo de alguna de sus partes provoca cambios en el resto.

A lo largo del presente trabajo se aprecia a la alimentación como un reflejo del funcionamiento de dicho sistema, pero también salta a la vista un ligero toque culturalista, aunque esta corriente no es la línea principal de mi análisis.

Debe considerarse que a pesar de la variedad de estudios en sociedades otomíes, no se ha llevado a cabo alguno que tenga como objetivo el análisis del patrón alimentario en función de otros elementos culturales. Me es necesario subrayar que esta clase de trabajos contribuiría significativamente en el éxito de la aplicación de programas encaminados a mejorar el estado nutricional de poblaciones con características similares a la del presente trabajo.

Otra de las aportaciones a considerar radica en el hecho de que la comunidad de Yosphí, se compone en un 100% de hablantes de otomí; población que además se caracteriza por tener

normas y patrones culturales, así como tipos de organización económica, política y social diferentes a los que se presentan en el modelo urbano y rural mestizo, que además forma parte del 4.4% de otomíes localizado en el estado de Querétaro (en donde se encuentran 18,889 hablantes de otomí).⁵³

Por lo anterior expuesto la finalidad general de este trabajo es analizar la manera en que diferentes elementos culturales, como son la estructura social, política, económica y religiosa, la concepción y el manejo del binomio salud-enfermedad, además de las características físicas de la localidad por mencionar algunos, interactúan en sus funciones para dar como resultado un patrón alimentario en los habitantes del barrio de Yosphí.

De modo particular, el análisis y la discusión se centran principalmente en el papel que cada elemento cultural desempeña en la formación de los hábitos alimentarios de la población, cuál de ellos los influye en mayor grado y de que modo afectan al resto de la estructura social.

En un segundo plano se intenta determinar si la alimentación de la comunidad es un medio de obtención de identidad y/o factor de estratificación social, y si satisface las necesidades nutricias de los habitantes.

⁵³ INEGI 1996.

HIPÓTESIS.

A partir de las observaciones realizadas en el trabajo de campo, y los antecedentes teóricos donde diferentes trabajos antropológicos muestran el papel de los alimentos en la estructura cultural, se espera por una parte que los hábitos de alimentación otomí representen a tal grado la manera en como los elementos culturales del grupo se conjugan e interactúan, que pueden ser considerados como un rasgo característico de su sociedad, con el cual sus integrantes se sientan identificados e incluso situados en determinado estrato social.

Por otro lado, es muy posible que el patrón alimentario de los pobladores de Yosphí sea condicionado en primer lugar por la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos, regulado en forma continua por la estructura religiosa, política y social, y ocasionalmente por la presencia de enfermedad, educación formal y tecnología doméstica. Satisfaciendo estratégicamente las necesidades nutricias de los habitantes.

De los supuestos anteriores y retomando lo propuesto por Marcel Mauss acerca de que “...no hay fenómeno social que no sea una parte integrada de un todo”;⁵⁴ se puede esperar que la estructura socio-cultural de Yosphí sea modificada en forma continua por la influencia que cada una de sus partes ejerce directamente sobre las otras.

⁵⁴ Harris, 1997, op. cit., p.419.

METODOLOGÍA.

La presente investigación tuvo sus inicios en el segundo semestre de 1995 y se le dio término en septiembre del 2000, periodo en que permanecí de tiempo completo en la comunidad durante diferentes lapsos de tiempo (de lunes a viernes o fines de semana), en diferentes épocas del año sin perder la continuidad de la investigación.

El método etnográfico utilizado a lo largo de este trabajo fue la observación directa y participante, recorridos de área y entrevistas, a través de lo cual me fue posible conocer las características físicas de la comunidad y sus habitantes, así como captar información de la realidad empírica estudiada al entrar en contacto con informantes claves que viven de cerca y participan en la cultura del pueblo.

La estrategia de presentación consistió en visitas semanales para ganarme la confianza de los pobladores y de esa forma introducirme a su estilo de vida al permitirme convivir y vivir con ellos; sin embargo a pesar de la constancia, el proceso tardó aproximadamente año y medio antes de que alguna persona me permitiera vivir en su casa, periodo en que consideré necesario buscar la manera de permanecer de tiempo completo en la comunidad durante lapsos pequeños pero constantes; esto se logró con el apoyo de la maestra Leticia Mercado, quien me facilitó la estancia en un salón construido junto a la escuela primaria que se ocupaba originalmente para impartir talleres de diversa índole por parte de la Universidad.

Pocos meses después, la gente ya me identificaba y se dirigían a mí con más confianza, pues cada que tenía oportunidad me acercaba a ellos para conversar y ellos me preguntaban sobre mi identidad y motivo de estancia, a lo que yo respondía tratando de que entendieran la finalidad de este trabajo y aclarar que de ninguna manera tenía implicaciones políticas y mucho menos gubernamentales. Finalmente después de un periodo aproximado de dos años una familia accedió a hospedarme en su vivienda, evento que me permitió convivir no solo con su familia sino también con la familia de sus vecinos, conocidos y así sucesivamente.

Hasta entonces la observación se había limitado a ser directa, más no participante y el vivir con las personas me permitió tener información de primera mano para conocer y analizar más de cerca el estilo de vida.

De esa forma pude obtener información acerca de: el contexto histórico, aspectos físicos de la localidad y sus habitantes, organización social, política, económica, religiosa, educativa, alimentaria pero sobre todo de su ideología.

Para complementar la información obtenida, se recurrió a información de archivo y bibliografía existente sobre la etnia; por medio de esta se clarifican conceptos y los conocimientos teóricos sobre el tema.

La entrevista resultó de gran apoyo para además de profundizar en el tema investigado, poder elaborar genealogías, útiles en el análisis de los sistemas de parentesco y las modalidades de matrimonio o estructuración familiar.

Consideré también necesaria la aplicación de un censo al 100 % de la población con el que buscaba homogenizar, complementar y confirmar la información obtenida por observación sobre: apellidos de la familia (para complementar los conocimientos adquiridos por las genealogías), número de miembros en la familia, edades, escolaridad, ocupación, religión, procedencia y movimientos migratorios, así como la finalidad y hábitos alimentarios durante estos últimos. Al mismo tiempo que se aplicó este censo se hizo un registro del número de viviendas, características de espacio y usos, material de construcción y finalmente tipo y cantidad de animales.

La forma de vaciado para la interpretación de los datos fue manual por método de porcentajes y proporciones.

Finalmente, para la realización del capítulo sobre alimentación se consideró también necesaria la aplicación de una encuesta alimentaria que proporciona datos sobre la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos, comidas, prácticas y preparaciones más comunes; formas de almacén, participación de los integrantes de la familia en la alimentación, concepción de los alimentos y bebidas, estatus social de los mismos y apoyos

gubernamentales recibidos bajo este rubro, como parte del análisis sobre la participación política en el patrón alimentario (ver anexos 1 y 2).

Dicha encuesta se aplicó al 37 % de la población, muestra obtenida por estratificación de las familias. Cabe aclarar que personalmente apliqué algunas de las encuestas pero a cambio de un entrenamiento en recopilación de datos recibí el apoyo oportuno de 12 estudiantes de nutrición que como parte de su formación contemplan el trabajo comunitario.

El vaciado se hizo manualmente por el método de paloteo para su interpretación en porcentajes y proporciones en el caso de preguntas cerradas y categorización en el caso de preguntas abiertas. Se aplicó la media aritmética para poder realizar cálculos dietéticos y estimar el gasto energético de los individuos.

Los resultados se presentan en gráficas de barras y de pastel para facilitar su interpretación y análisis.

Así es como este trabajo conjuga el método cualitativo y cuantitativo que al contrario de contraponerse y despersonalizar a la investigación antropológica, la complementa.

MARCO HISTÓRICO DE LOS ASENTAMIENTOS DEL PUEBLO DE YOSPHÍ.

Para poner en el contexto del tiempo y el espacio a la población en estudio, fue necesario complementar el trabajo de campo con una revisión bibliográfica y entrevistas con los habitantes que me permitieran conocer los antecedentes históricos sobre los asentamientos del pueblo de Yosphí.

No abordé de manera profunda la historicidad de los hábitos alimentarios en la población, pues no es uno de los objetivos. Sin embargo, es importante tener en cuenta que los movimientos migratorios de los antecesores del grupo implica que durante el proceso se tenga contacto con otras sociedades y hasta cierto grado se asimilen costumbres de aquellos con los que se entra en contacto.

Además las situaciones a las que se somete al grupo, como es el estar o no familiarizados con las condiciones físicas de su entorno, contribuye notablemente con lo que se produce y por ende con lo que se come.

En la revisión bibliográfica se encontró que las leyendas refieren que todas las tribus salieron del único Chicomoztoc, que se interpreta como lugar mítico de origen. En la realidad cada tribu habitaría una región particular antes de la migración. Por lo tanto Chicomoztoc se refería a toda la región tolteca que fue abandonada a los chichimecas (aproximadamente el Bajío), o a centros políticos de los que dependía esa población, por ejemplo la ciudad de Tollan. En el caso de los otomíes se puede pensar que su Chicomoztoc, su lugar de origen inmediato, estaba en la región de Xillotepec-Chiapan como se ve por los pueblos de Teotlalpan fundados por gente de Chiapan y por la tradición que da la relación de Querétaro según la cual todos los hombres procedían de los dioses Padre Viejo y Madre Vieja y de unas cuevas de la región de Chiapan.

Según la Relación de Querétaro, los otomíes de Xillotepec:

*“tenían... dos dioses de mucha reputación y reverencia, el uno en forma de hombre y el otro en forma de mujer, hechos de... varas los cuales tenían ricamente, al de hombre con mantas ricas y al de mujer con naguas y hupiles... todo hecho de algodón y tejido con muy ricas labores que era lo mejor que se hacía en toda la tierra. Al hombre le llamaban el Padre Viejo, a la mujer la llamaban la Madre Vieja; de las cuales decían que procedían todos los nacidos, y que estos habían procedido de unas cuevas que están en un pueblo que se dice Chiapan”.*⁵⁵

Los otomíes, según Torquemada, descienden de un anciano nombrado Islac Mixcú, originario del nuevo México, de un lugar llamado Las Siete Cuevas. “Dió el sér á seis hijos, á quienes se atribuye el origen de las diversas naciones que ocuparon este vasto imperio, y al último de estos, othomil, el del pueblo del que hablamos”.^{56, 57}

Motolínía hace referencia a una leyenda que debe basarse en sucesos históricos:

“Estos indios de la Nueva España traen principio de un pueblo llamado Chicomoztoc que en nuestra lengua castellana quiere decir siete cuevas. Comienza a contar este de un anciano viejo de que ellos toman principio, llamado por nombre Iztacmixcoatl; Este de su mujer llamada Ilancue hubo seis hijos. Al primero llamaron Gelhua (Xelhua); al segundo Tenuch; al tercero Ulmecatl; al cuarto Xicalancatl; al quinto Mixtecatl; al sexto otomitl; de estos proceden grandes generaciones.

Del postrero hijo llamado Otomitl descienden los otomíes que es una de las mayores generaciones de la Nueva España. Todo lo alto de las montañas alrededor de México está lleno de todos ellos e otros pueblos muchos todos son de otomíes: el riñón de ellos es Xillotepec,⁵⁸ Tula y Otomba. De este sexto hijo Otomitl dicen que salieron los chichimecas

⁵⁵ Carrasco Pizana, 1979, pp. 248 y 135.

⁵⁶ Septien y Villaseñor, op. cit., 1875.

⁵⁷ Jiménez Moreno deduce que otomí u otomite se derivan de Otomitl: flechador de pájaros. Carrasco Pizana, op. cit., p.13.

⁵⁸ La palabra Xilotepec, del idioma mexicano, compuesta de las dicciones Xilo-têpec, significa cerro o cerros donde en cierto tiempo del año se producen en las ramas de los árboles flores en forma de cabello; los naturales del país llaman Xilloxôchitl, en singular y Xiloxochîme en plural, y en el idioma otomí Danzi. Puede significar también lugar junto al cerro, donde en tiempo de lluvias el maíz en el origen produce una especie de cabello, que los naturales llaman Xilomotzôntli. Versión de Francisco Rosales, hecha en diciembre 22 de 1856 del Archivo General de la Nación, tierras, vol.1872, exp.10. fs 9f-v.

*y en la verdad estas dos generaciones son las de más bajo metal y de más servil gente de toda la Nueva España”.*⁵⁹

MIGRACIONES Y ESTABLECIMIENTOS.

De Sahagun se desprende que los otomíes junto con olmeca uxtotin (mixteca), cuexteca y tolteca habitaban el sur de la Mesa central, antes de que los toltecas se fueran hacia el norte de donde regresaron después para fundar el imperio tolteca, con su capital Tollan en una región que ya habían ocupado los otomíes cuando ellos se marcharon al Norte. Por eso al establecerse en ella derrotan a los otomíes, como se ve en la leyenda de los Soles cuando Mixcoatl y sus cuatro hermanos vencen a los 400 mixcoa (otomíes) y se apoderan de las cuevas que estos ocupaban antes. Los seis hermanos de la leyenda también representan a los pueblos que habitaban el centro de México a la llegada de Mixcoatl.⁶⁰

Desde épocas antiguas la región central ha estado en el Valle de Toluca y provincia de Xillotepec y los movimientos comprobados se dirigen desde este centro hacia el este y sureste. A esa distribución occidental de los otomíes corresponden rasgos que los relacionan con tarascos, como el mes llamado en ambos calendarios tortilla (otomí-anthaxme, tarasco-curíndaro).⁶¹

Pedro Carrasco describe que según Ixtlilxochitl, en el año I pedernal siguiente a la destrucción de Tollan, o sea 52 años después de este suceso y 47 de la llegada de Xolotl, llegaron a poblar el valle de México tres naciones con sus respectivos caudillo, procedentes del Oeste. El cronista se expresa como sigue: (probablemente entre 1220 y 1272)

“llegaron la nación de los acolhuas, los cuales salieron de las últimas tierras de la provincia de Michuacan que eran de la misma nación de los chichimeca michuaque aunque venían divididos en tres parcialidades que cada una de ellas tenía diferente lenguaje, trayendo cada una de ellas su caudillo y señor...” unos eran los tepanecas, otros llamados los verdaderos acolhuas y los terceros que tenían a Chiconquauh por caudillo y señor de los otomíes *“que era de las tres la más remota y de lenguaje muy extraño y diferente, y según*

⁵⁹ Carrasco Pizana, op. cit., p.285.

⁶⁰ Ibid., p. 287.

sus historias parece que vinieron de la otra parte de aquel mar mediterráneo que llaman bermejo... fueron a la presencia de Xolotl para que los admitiese en su señorío y diese tierra en que poblasen, el cual teniendo muy entera relación de ser estos caudillos de alto linaje se holgó infinito, y no tan solamente los admitió sino que también les dio tierras en que poblasen sus vasallos que traían; y a Chiconquauhtli lo caso con su hija la infanta Tzihuacxochitl y le dio a Xaltocan por cabeza de su señorío que lo fue por muchos años de la nación otomí.⁶²

Carrasco supone que “ sin aceptar necesariamente la procedencia de más allá del mar bermejo, sí debemos admitir su origen occidental, más o menos de hacia Michoacán”.⁶³ Los otomíes aún en la época de la conquista, tenían su riñón en la provincia de Xillotepec.

De hecho, se menciona que una fuerte sequía a principios del periodo postclásico (900-1531 D.C.) afectó a la región media y norte del estado; lo que coincidió con la aparición de nuevos grupos nómadas del norte llamados “chichimecas”, lo que provoca que la frontera mesoamericana se contrajera hacia el sur, a los valles y serranías colindantes con el estado de México y Michoacán.⁶⁴ En el Códice de Huichapan se encuentra el siguiente texto -que aunque no coincide con la aseveración anterior (“a principios del periodo”), si corrobora la información acerca de la sequía y hambrunas-:

“Aquí cayó la gran hambre cuando el dignatario distribuyó comida el quinto año de hambre consecutiva Cuando comenzó la mortandad entre los habitantes de los bosques. Cuando estaban en el tercer año de que cayó el hambre, ya no había maíz que comer o beber. Cuando esto sucedió se caía muerta la gente, se escondía la gente se ahorcaba de hambre, también se metía en la tierra, con lo que se los comían los coyotes, cuando también huían los mazahua (gentilicio) a esconderse en los bosques los sujetó el señor que es duro para otro (N. propio) Cuando también salieron los montañeses, en la plaza vendían sus personas por un poco de maíz con lo que empeñaban sus personas, para proteger a sus

⁶¹ Ibid., p. 294.

⁶² Ibid., p. 249.

⁶³ Ibidem.

⁶⁴ Gobierno Constitucional del Estado de Querétaro, 1994, p. 18.

hijos y poder darles de comer con lo que estos hombres se contaron con los del dignatario”
(Traducción, 1454).⁶⁵

A partir de la llegada al valle de México de otomíes, el señorío aparece como uno de los más importantes en tiempos siguientes. Los Anales de Cuauhtitlan se refieren probablemente a esta época cuando consignan a Azcapotzalco, Colhuacan y Coatlichan como los tres principales poderes del Valle de México después de la época de Tollan y antes de la Alianza México-Tetzucoco-Tlacopan, solo que tal parece que en esta época no hubo alianzas duraderas.

GOBIERNOS Y CONQUISTAS.

Xaltocan y Tenayocan-Tetzucoco son los señoríos que se nombran en las fuentes como cabezas de grandes reinos y Xaltocan era la cabecera de los otomíes, se habla de que esto sucede aproximadamente entre 1220 y 1398, sin embargo debido a lo inestable de los reinos es muy posible que en este periodo hubiera grandes fluctuaciones de la extensión, y un caso a considerar es un mapa que Don Pablo Nazareo manda al Rey, en el que muestra las provincias, plazas y pueblos que pertenecen a Xaltocan, en este lo más notable es que la región de Xillotepec-Chiapan no está incluida en dicho reino, debido a lo cual Pedro Carrasco considera al reino de Xaltocan como un nuevo reino otomí en contraste a la vieja zona otomí de Xillotepec-Chiapan de donde procede y se considera su independencia.

El límite oriental del reino coincide por completo con la extensión del idioma otomí en esa dirección, por lo tanto cabe pensar que la extensión del poder xaltocano hacia oriente coincidió con la del otomí y tuvo lugar en la época ya fijada (1220-72) de la población oriental de los otomíes con el poblamiento del Norte del Valle de México, de la Teotlalpan, y - según esta interpretación- de la sierra de Puebla, juntándose todos los nuevos territorios otomíes bajo el señorío de Xaltocan. Tiempo después hay guerra de señoríos.⁶⁶

⁶⁵ Alvarado Guinchard, 1976, p. 129.

⁶⁶ Carrasco, Pizana, op. cit., pp. 257 y 258.

Cuando la caída de Xaltocan, el centro del imperio tepaneca que se conforma por las regiones occidentales y norteñas de población principalmente otomiana: todo el occidente del valle de México, el Valle de Toluca (Matlatzinco y Mazauacan), la provincia de Xillotepec, la de Teotlalpan y Valle del Mezquital; pasa a Azcapotzalco.⁶⁷

Se ha especulado constantemente sobre las razones que motivaron el asentamiento de los diversos grupos étnicos que poblaron durante la época prehispánica el Valle de México. Gilberto Monforte habla de la probabilidad de que los más antiguos habitantes de este Valle fueron los otomíes, debido a su modo de vida simple y hasta cierto grado primitivo. Así mismo se ha considerado que los otomíes llegaron al Valle de México desde el Oeste después de la caída de Tula.

El apogeo del poder otomí ocurrió en el siglo XIII. La capital de la civilización otomí se estableció en Xaltocan, Culhuacan y Azcapotzalco ascendieron y cayeron como centros de autoridad. La capital del imperio fue atravesada por los mexicas a mediados del siglo XIII en su marcha hacia Tenochtitlan. Luego esta capital declinó su hegemonía en el S. XIV a raíz de la guerra devastadora emprendida por los mexicas. En una de las principales crónicas indígenas, los anales de Cuauhtitlán, se pueden ver detalles de la decadencia imperial de los otomíes en el S.XIV, registrándose sus fronteras cada vez más reducidas y la caída definitiva en 1395. A partir de esa fecha los otomíes se desplazaron hacia distintos rumbos, sufriendo una gran dispersión. En tiempos de la conquista, Cortés los describió como “montañeses” y esclavos de Tenochtitlán.⁶⁸

En el reparto del imperio tepaneca, gran parte de los territorios de habla otomiana correspondió a Tlacopan, sin embargo el dominio de la triple alianza en sus primeros tiempos sobre las antiguas posesiones de Azcapotzalco debió ser muy débil, puesto que todas ellas son conquistadas nuevamente en años posteriores. Moteuczoma Ilhuicamina conquista en la Teotlalpan y en la zona Xillotepec-Tollan: Axayacatl, en dos expediciones, asegura el dominio mexicano en el Valle de Toluca y más tarde Auizotl hace lo propio en Xillotepec, Chiapan y su región, de manera que cuando llegaron los españoles, todos los otomianos estaban bajo el poder de la triple alianza con excepción de los refugiados en

⁶⁷ Ibid., pp. 269 y 270.

Michoacán y Tlaxcalla, y los de los señoríos independientes de Metztlán, Uayacocotla y Tototepec en la sierra de Puebla.⁶⁹

Al norte del valle de Toluca se encontraba el riñón de los otomíes: la región de Xillotepec y Chiapan. La llamada provincia de Xillotepec tenía por centro el pueblo del mismo nombre habitado por gran mayoría de otomíes. La Provincia de Xillotepec lindaba con los chichimecas, los pueblos de frontera que tenían guarnición eran Teuczauhtla. Ueychiapan, Atlan, Tleculutl Ycatzia, Acaultzinco, Tlechatitlay Titlmepa. Otros pueblos de la misma provincia era Nopallan y probablemente Chiapantonco. También pertenecía a la provincia, el pueblo Zimapan, frontera de chichimeca, poblado de otomíes y chichimecas.

La capital de la provincia othomí, en la época en que los españoles ocuparon la corte del imperio de Moctezuma, era Xilotepec. Su jurisdicción se extendía hasta las altas montañas que circundan y forman el gran Valle de México, comprendía los pueblos de Tepeji, Tula, Huichápan, Xiquilpo, Actópan, El Mezquital y San Juan del Río, además de otras poblaciones del interior.

Para 1436 ya había noticias de la existencia de Querétaro desde el reinado del emperador Moctezuma 1o. , cuyo gobierno comenzó en 1436. Parece pues, que en esta época y hacia el año de 1446, dicho monarca redujo a su obediencia a los otomíes, habitantes de Querétaro, fijando en esta población el límite de su imperio, y estableciendo en ella un cantón militar para contener las irrupciones de los chichimecas y michoacanos, que se mantuvieron libres de la dominación de los emperadores de México, aunque pagando un tributo anual.⁷⁰

Poco tiempo después Don Fernando de Tapia se encontraba como cacique en Xillotepec y habiéndose vuelto a la fe católica, apegado a los conquistadores, a quienes conoció en Tlaxcala, ofreció sus servicios y los de sus parientes y amigos al monarca español para reducir a los chichimecas y resto de los otomíes a la autoridad del mismo. A su vez haciendo uso de las buenas relaciones que tenía con otomíes y chichimecas les convence de que existen acuerdos provechosos, quedando estos así sometidos al gobierno español y

⁶⁸ INAH y Gobierno del Estado de Querétaro. Querétaro 1981.

⁶⁹ Carrasco Pizana, op. cit., p.273.

⁷⁰ Septien y Villaseñor, op. cit., p. 14.

fundando San Juan del Río (24 de Junio de 1531) y estableciendo su conquista en Querétaro el 26 de Julio de 1531.⁷¹

Pedro Carrasco refiere: *“Querétaro fue poblado por un indio de la generación de los otomíes que en su gentilidad se llamaba Conin que en la dicha lengua otomí quiere decir ruido. Este era natural de un pueblo llamado Nopala... sujeto al pueblo y cabecera de Xillotepec; este era pusteca que en lengua mexicana quiere decir mercader y traía sus mercancías a tierra de indios chichimecos que traían guerra con la gente de la provincia y no reconocían vasallajes a ninguna persona; acudiales también con traerles algunas mantas de hilo... de... maguey y sal que era lo que ellos más querían; no embargante que de natural inclinación eran enemigos lo acariciaban mucho y en pago y trueque de los que el indio Conin les traía le daban cueros de venado, leones y tigres y de liebres de que tenían mucha suma, arcos y flechas, lo cual él vendía muy bien en los mercados de México y su comarca”*.⁷²

Una vez conquistado Querétaro y San Juan del Río, son incorporados a la provincia de Xillotepec, distrito de la encomienda de Juan Pérez Bocanegra, quien se regía conforme al sistema político adoptado por Don Fernando de Cortés, nombrado gobernador y capitán de la Nueva España por Carlos V, en Valladolid el día 15 de Octubre de 1522.⁷³

La ubicación del estado de Querétaro fue como frontera del sur de la gran chichimeca del siglo XVI; quedando en el llamado “camino de la plata” que lo cruzaba y con relaciones con la provincia de Jilotepec. Formó parte de una región que sirvió como punto de apoyo para la conquista del norte del altiplano en la guerra chichimeca.

La tendencia hacia la separación tribal que caracterizó la vida indígena anterior a la conquista, fue continua la política administrativa y eclesiástica de los españoles favoreció programas de recolonización indígena (congregaciones) y estas resultaron, ocasionalmente, en nuevas asociaciones de pueblos derivados de tribus distintas, fomentándose en gran

⁷¹ Ibidem.

⁷² Referencia tomada de la relación de Querétaro, que es una descripción de Querétaro por su alcalde mayor Hernándo de Vargas, con fecha 20 de Enero de 1582. Pedro Carrasco Pizana, op. cit., p.72.

⁷³ Septien y Villaseñor, op. cit., p. 29.

medida la separación interna en estos pueblos de orígenes culturales tan diversos y hasta antagónicos.

El principal centro para los grupos tribales migratorios en el periodo colonial era la ciudad de México, que en el S.XVII alojaba gente procedente de muchas regiones. Estos grupos llegaron en algunas ocasiones, a adquirir el tamaño suficiente como para formar subdirecciones políticas en la ciudad, destacando el conglomerado otomí de San Juan Chichimecas. A través de estos conglomerados se aprecia la resistencia de los grupos indígenas a mezclarse indistintamente como respuesta hacia la preservación de una unidad (identidad) étnica, tan abatida por la sociedad colonial.

La política española se abocó a deponer a los jefes imperiales del estado Azteca, pero conservó las estructuras locales con el objeto de aprovecharlas para el cobro de los tributos y facilitar la cristianización. En cuanto a las tribus, esto significó la pérdida de su identidad. Sobre todo los principales grupos a los que el dominio español tenía en mayor sojuzgamiento, mientras que los grupos subordinados a los principales sobrevivieron. Con relación a ello podemos observar la destrucción de la Triple Alianza (Tenochtitlán- Texcoco- Tacuba) y la persistencia de los otomíes. Como pueblo disperso los otomíes no se prestaban a ninguna clase de sobrevivencia jurisdiccional, debido a la decadencia de que se hablaba con anterioridad. En vez de ello ocupaban partes subordinadas de comunidades dominadas por pueblos de habla náhuatl.⁷⁴

INVASIONES DE TIERRAS, MERCEDES Y CONGREGACIONES.

En Jilotepec vivían los otomíes que solo funcionaban como amortiguadores o defensa de las fronteras, no contaban con títulos de propiedad, por ello nunca hubo títulos primordiales en Querétaro. Fernando de Tapia simplemente ocupó tierras, siguiendo- tal vez sin saberlo- el formato clásico de la formación de la propiedad de la civilización occidental sobre bases romanas. La ocupación y la guerra de conquista a los infieles eran los títulos justificativos de la propiedad española explicitados por los argumentos de teólogos y juristas. Así que Tapia entra en la línea de las posesiones por título de conquista y descubrimiento. Sin mayor título legal entró a poseer y a repartir tierras entre sus parientes e indios reducidos y

⁷⁴ INAH y Gobierno del Estado de Querétaro, op. cit., p. 167.

sus acompañantes. Los títulos primordiales de las tierras de Querétaro comienzan con este hecho real del asentamiento de los indios otomíes jefaturados por Fernando de Tapia, muy probablemente en 1531. Toda propiedad posterior tiene su fundamento en esta ocupación. Incluso las tierras del rey se le incorporaron a su dominio por este acto de un conquistador/poblador como lo fue Fernando de Tapia, porque éste en el servicio de su majestad sólo se reservó para sí ciertas tierras y repartió otras.⁷⁵

Querétaro y sus sujetos fueron agregados a la encomienda de Jilotepec, la cual estaba considerada como una de las más grandes de la Nueva España. Sus tributos ascendían a 8,500 pesos; su primer tenedor fue el conquistador Juan Jaramillo. Los indios tributarios eran 26,000. La encomienda experimentaría gran expansión hacia el norte a medida que grupos otomíes se iban adentrando en territorio chichimeca. En 1554 se planteó un pleito que durara varios años respecto al derecho de los sucesores de la encomienda.⁷⁶

La tierra se dio a los conquistadores al comenzar la dominación española como recompensa a sus servicios mediante la merced real. El virrey o la Real Audiencia gobernando eran quienes en nombre de su Majestad concedían las mercedes, de ahí el adjetivo de reales. Si bien no se pagaba ninguna contraprestación por el beneficio, lo cual parecería una donación, el contexto del otorgamiento de la merced indica que se trataba de una recompensa por los trabajos y la inversión que cada conquistador había hecho de la empresa de las indias.

Las mercedes de tierras se otorgaron sujetas a ciertas condiciones. Estas consistían en la ocupación efectiva de las estancias y caballerías, y en la edificación de las casas, lo mismo que en el caso de las ventas. Se pretendía que el mercado durara cierto tiempo beneficiando el bien recibido con el propósito de concretar la colonización de los terrenos. Se les prohibía toda enajenación en forma absoluta o bien durante algún tiempo. Otra limitación era la de no ceder tierras mercedadas a la iglesia. Aunque la merced debía sujetarse - como la mayoría de los beneficios dados por el gobierno virreinal- a la confirmación del rey, esto no se practicaba. Otra forma en que entraron a la circulación las tierras mercedadas fue la

⁷⁵ Jimenez Gómez, 1966, pp. 51 y 55.

⁷⁶ Ibid., p. 47.

venta forzosa remate. Es de suponerse que los españoles beneficiados con las mercedes pretendieron asentarlas en las mejores tierras, sucediendo en ocasiones que estas ya estaban ocupadas por los indios. Por ello los únicos afectados con las mercedes reales eran los indios congregados, otomíes, chichimecas y algunos mexicanos. La primera merced real de tierras otorgadas en Querétaro de que se tiene conocimiento fue otorgada por el virrey Antonio de Mendoza en 1540.⁷⁷

La merced real de tierras tenía tres parámetros para determinar su extensión: Los servicios prestados a la corona española, los méritos del solicitante y la calidad de la tierra. Las peonías y las caballerías fueron las voces más comunes para aplicarse a las mercedes de tierras. Las peonías,- recompensa para un peón de infantería-, consistía de lo siguiente: a) un solar de 50 por 100 pies; b) tierras agrícolas que comprendían 10 fanegas de labor para trigo y 10 para maíz - equivalente a 35 o 40 acres por total, aproximadamente-, c) dos huebras o yugadas de tierra para huerto y ocho para leña; y d) pastos para 10 puercas de vientre, 20 vacas y 5 yeguas, 100 ovejas y 20 cabras, -sumando entre 30 a 50 acres-. La caballería- para un soldado de a caballo- eran cinco veces más grande que peonía. Los rebaños de ganado vacuno, caballar, ovino y caprino destruían los campos por lo que abarataban las estancias con relación a la tierra laborable.⁷⁸

En 1567 hubo nueva reglamentación de las medidas agrarias, luego hubo otras ordenanzas en 1574, 1580 y 1589. La variedad en las medidas vino a constituir otro factor problemático en la tenencia de la tierra, pues generaría conflictos de límites entre los terratenientes, debido a las extensiones tan diversas que amparaban los títulos de acuerdo a la época en que se otorgaban.⁷⁹

El sistema de mercedación produjo desórdenes y abusos. La ocupación de tierras por los españoles fue desordenada e irregular a lo largo del siglo XVI. Los mercedados tomaban más de lo que se les asignaba, casi siempre en perjuicio de los indios, los cuales carecían de títulos formales según el sistema jurídico castellano, lo cual los imposibilitaba para su defensa en los tribunales novohispanos. Algunos pueblos de indios contaban con pinturas,

⁷⁷ Jiménez Gómez, op. cit., pp. 58-62.

⁷⁸ Ibid., p. 63.

⁷⁹ Ibid., p. 64.

esto es planos con ideogramas, donde señalaban sus tierras, que presentaban en La Real Audiencia, donde luego se perdieron. De esta manera el mecanismo jurídico de regularización de la tenencia de la tierra tiene este antecedente remoto, y representa una medida administrativa para solucionar los problemas sociales y financieros de la Corona, derivados de la irregularidad de los derechos de los lugartenientes.⁸⁰

Enseguida se presentan algunas síntesis de casos de reclamos u otorgamiento -o solicitudes- como ejemplo:

*1550. Jilotepec, Provincia. “ Comisionando a Diego Ramírez, corregidor de Otumba, para que vaya a Jilotepec y haga quitar las estancias que tienen los ganados por los prejuicios que reciben en sus sementeras los naturales, lo cual es causa de que dicho pueblo se despoblara ”.*⁸¹

*1580. Jilotepec, Provincia. Diligencias hechas en virtud de la merced pedida por Martín de Grados, de dos sitios de estancia para ganado menor, uno en términos del pueblo de Santa María Magdalena Nopala, con dos caballerías de tierra en la ladera del llamado cerro quemado y el otro en términos de Santa María de Amealco, en la provincia de Jilotepec.” Jurisdicción, Edo. de México.*⁸²

*1592. Jilotepec Pueblo.” En 15 de Enero , se dio mantenimiento para que el alcalde mayor de la Provincia, vea un sitio de estancia de ganado menor con dos caballerías de tierra en términos de este pueblo, junto a un ojo de agua que están por el norte que lindan con la estancia de Alonso de la Torre, en una ciénega las dos caballerías de tierra, y el sitio de estancia, junto al ojo de agua arriba referido, por el sur, el pueblo de San Ildefonso, cerca del camino a San Juan del Río, que pide Juan Calderón de la Vega.*⁸³

1596-1728. Aculco, San Jerónimo, Pueblo. “ Lucas magos Bárcenas y Cornejo, cacique del pueblo de San Jerónimo Aculco, contra Marcos Lorenzo, principal de Jilotepec y su madre

⁸⁰ Ibid., p. 82.

⁸¹ Colín, 1967, Archivo General de la Nación.

⁸² ARGENA. Grupo documental tierras, 1580, vol 2762, exp. 12.

⁸³ Colín, Mario, Ramo de Mercedes, vol. 2., op. cit., v.35, f.160.

Juana de Avalos y Granada, por la posesión de un sitio y dos caballerías de tierra, cerca de la ermita de san Ildefonso.” Jurisdicción Edo. de México.⁸⁴

1622. Aculco, San Jerónimo Pueblo.” En 9 de Agosto, se despachó mandamiento acordado, para que el alcalde mayor de la provincia de Jilotepec haga las diligencias para un sitio de estancia y caballería de tierra que don Pablo de San Antonio indio principal y alcalde del pueblo de San Jerónimo Aculco pide de merced a linde del pueblo de San Ildefonso, junto a una loma de tepetate y por el norte linda con tierras del susodicho, por el sur con el dicho pueblo, por el oriente con una estancia de la comunidad del pueblo de San Jerónimo, y por el poniente con un arroyo que viene de los montes y que va a San Juan del Río.⁸⁵

La disminución de la población, la compra ventajosa (o apropiación) por los españoles de las mejores tierras de cultivo, ocasionan con ello la migración indígena hacia zonas que no despertaran la codicia de los conquistadores. La creciente reducción de las superficies de tierra de los indígenas, por el efecto de concentración de la propiedad en poder de grandes latifundistas y del clero, dio origen a una clase subocupada que se movía por temporadas hacia las haciendas y ranchos para trabajar como peones, pero que volvían a incorporarse a sus comunidades.

Ernesto de la Torre realiza un interesante estudio acerca de las congregaciones de los pueblos de Indios, en el que presenta una relación de quienes y cuando se daban las mercedes. A continuación se presentan los datos más relevantes para el estado de Querétaro, así como síntesis de casos de archivo.

DISPOSICIONES DEL CONDE DE MONTERREY.

Gaspar de Zúñiga y Acevedo, noveno virrey de Nueva España, quien gobernó de 1595 a 1603. Se ocupó de impulsar las labores de reducción de los naturales. Para normar la conducta de los jueces congregadores, el virrey hizo elaborar por sus asesores, algunos togados y miembros de la Audiencia, instrucciones muy precisas que regulaban su actuación y las cuales cubrían la mayor parte de los aspectos que implicaba el traslado de

⁸⁴ Archivo General de la Nación. Grupo documental: tierras. 1596-1728. Vol. 1794, exp. 5.

poblaciones de un sitio a otro. Esas instrucciones integradas por treinta y cinco artículos, fueron remitidas a los jueces congregadores seleccionados. Buena parte de ellas lleva la fecha del año de 1601 y están asignadas por el virrey conde de Monterrey y rubricadas, por mando de su señoría, por Cristóbal de Medina.

En el artículo sexto se dan las normas referentes a la traza de la población, la creación de plazas, en la que debería sobresalir la mayor en donde se encuentre la iglesia y en la que habría de situar también la casa de Cabildo, la cárcel y la comunidad, en todo lo cual deberían participar los indios tributarios. A cada uno de los indios, entendiendo por ello a los jefes de familia, debería otorgársele un solar o sitio en el que debía levantar su casa y en el que debía tener su huerto y siembra, sitio que tendría una extensión de veinticinco varas cuadradas o menos sino hubiere tierra disponible. En la distribución de los solares debería darse preferencia a los indios principales y a los que fuesen gobernadores y ministros de justicia, con lo que se procuraba tener el consenso de éstos y su participación positiva en los nuevos asentamientos. Se disponía, se construyesen las casas procurando evitar la promiscuidad entre hombres y mujeres y entre menores y mayores, logrando se separaran lugares para los servicios.

A partir del día 5 de Noviembre de 1603, se inician en el libro de congregaciones, y así se dice en una nota especial que coloca el secretario Pedro de Campos Guerrero, los autos correspondientes a la gestión en el proceso de reducciones del virrey Juan de Mendoza y Luna, Marqués de Montesclaros, que rigió la Nueva España de 1603 a 1607. Periodo congregacional activo y efectivo. Durante su administración, las quejas llegadas al Rey y su consejo a causa de las congregaciones de indios, originaron que estas autoridades reaccionaran y emitieran disposiciones tendientes a suspender o a mitigar las reducciones, permitiendo a los indios que no estuvieren a gusto en los nuevos sitios volvieran a sus antiguos asentamientos, recuperando sus ancestrales tierras de labranza. Algunas poblaciones se beneficiaron con estas disposiciones y eso se ve en algunos de los mandatos del virrey que aparecen en el libro de las congregaciones. Sin embargo, hubo otros grupos que actuaron radicalmente; prefirieron desamparar sus tierras y poblaciones y mudarse a

⁸⁵ Colín, Mario, op. cit., v. 3, f.306vta. En este documento se encuentran archivos similares, en los que se confirma que la invasión de terrenos por ganados es abandonada por los naturales.

zonas donde no les pudiera llegar la acción del Estado, obligando a reunirse en sitios preelegidos no por ellos sino por las autoridades españolas.⁸⁶

Fray García Guerra (1611-1612) arzobispo- virrey se propuso seguir la obra de las reducciones sin perjudicar propiedades de indios o tierras que antes ocuparan. Así dispuso, amparado en las ordenes recibidas, se les devolvieran tierras que pudieran haberles quitado, y prohibió el traspaso de las mismas, por cualquier forma, a los españoles. En resumen, se dedica a redimir errores y rectificar actos que lesionaban a los indios y a permitir que muchos indios volvieran a su lugar de origen. (sólo que muere al poco tiempo de tomar el mando).⁸⁷ Son ejemplo de estò las síntesis de archivos en los siguientes casos.

1591. *“Al alcalde mayor de Querétaro, para que vea la parte y lugar donde los indios otomíes, quieren poblar, y siendo conveniente, los asiente y pueble en parte cómoda, señalandoles sus tierras.” Querétaro pueblo. Querétaro.*⁸⁸

1593. *“A la justicia de dicho pueblo (Jilotepec) y Querétaro, a fin de que amparen a los naturales en sus tierras que gozaban al tiempo de congregarse. Querétaro.” Pueblo Jilotepec.*⁸⁹

1594. *“Al alcalde mayor de dicho pueblo (Jilotepec), para que sean amparados los indios de Jilotepec, en todas las tierras que tenían ocupadas y dejaron por la congregación.” Edo. de México. Pueblo Jilotepec.*⁹⁰

1641. *“A la justicia de Jilotepec a fin de que ampare a los naturales en sus tierras, sin consentir que los españoles de quien se quejan los molesten y agravien.” Jurisdicción Edo. de México. Pueblo Jilotepec.*⁹¹

⁸⁶ De la Torre Villar, 1995, pp. 27 y 44.

⁸⁷ Ibid., p.50.

⁸⁸ ARGENA. Grupo documental indios, 1591, vol. 5, exp. 492, f. 205.

⁸⁹ ARGENA. Grupo documental indios, 1593, vol. 6, exp. 613, f.163. En este documento pero con fecha de 1594, exp. 899, f. 228 existe una segunda parte que habla acerca del amparo a indios de Jilotepec y pueblos que pertenecen a esta provincia, para que no puedan ser tomados como sirvientes.

⁹⁰ ARGENA. Grupo documental indios, 1594, vol. 6, exp.865, f. 233. Este documento tiene una segunda parte con fecha 1599; vol. 6, exp. 959, f. 247vta. que trata sobre la prorrogación para la demarcación de Jilotepec, respecto a la reducción de los naturales.

⁹¹ ARGENA. Grupo documental indios, diciembre 14 de 1641, vol. 13, exp. 434, f. 358.

1655. *“A la justicia de Jilotepec, a fin de que entregue a Francisca Lopez de San Antonio los papeles y recaudos que tuviere en su poder y que le pertenece por muerte de su esposo, sin dar lugar a que vuelva con queja”*. *Jurisdicción Edo. de México. Pueblo de Jilotepec.*⁹²

Tal parece que el proceso de congregación termina (inconcluso) con Don Rodrigo Pacheco y Osorio Marqués de Cerralvo (1624-1635), quien interviene atinadamente logrando rectificar ciertos casos y ordenando que en otros se cumpliera con el asentamiento de los indios en los lugares indicados.

Al final del proceso, las nuevas poblaciones que florecieron significaron importantes centros sociales en los cuales ocurrieron los fenómenos siguientes: Primero quedaron organizados bajo normas hispánicas, principalmente por la constitución de ayuntamientos hechos bajo las normas políticas peninsulares, que permitió su control aun cuando se hayan conservado algunos principios institucionales indígenas.

Con el establecimiento de los padrones tributarios se tuvo el control económico que funcionó mucho tiempo, aun cuando que haya modificado en ocasiones la población. La transformación de muchos pueblos en corregimientos y alcaldías mayores y menores, hizo posible el control político, pues el poder estatal intervino mediante nombramientos o designaciones de autoridades que no eran electivas. Si se tomó en consideración, por razones políticas, a los viejos mandones, esto provocó igualmente mayor intervención de las autoridades en la vida y negocios de la comunidad. La hispanización de las instituciones y la sustitución de las antiguas categorías de mandatarios indígenas rompió las estructuras prehispánicas, los nexos políticos independientes entre el pueblo y sus dirigentes.

El apoyar la existencia y las prerrogativas de los mandones significó una forma mejor de manejarlos. Los mandones significaron y funcionaron como la relación más segura existente entre la antigua organización y la nueva. Viejos lazos de la sociedad prehispánica fueron destruidos y sustituidos por una relación final con el estado monárquico

⁹² ARGENA. Grupo documental indios, mayo 8 de 1655, vol. 18, exp. 119, f. 89.

absolutista.⁹³ En el Archivo General de la Nación se encuentran numerosos archivos que aluden a este tema:

*1642. “ Se da nombramiento a gobernador del pueblo de Jilotepec para el año de 1643 a Mateo de Ahuitzol Bárcena, indio principal.” Jurisdicción . Edo. de México. Pueblo Jilotepec.*⁹⁴

*1698. “Se manda a la justicia del partido de Huchapa, provincia de Jilotepec, notificar a los naturales la elección que tienen que hacer de gobernador y alcaldes”. Edo. de México.*⁹⁵

*1699. “Se aprueba la elección de gobernador de cabecera, alcaldes y demás oficiales de república del pueblo de San Pedro y San Pablo Jilotepec, y sus sujetos.” Se menciona Santa María Amealco y San Ildefonso entre otros. Estado de México.*⁹⁶

Esta labor alteró las bases económicas de la sociedad indiana, destruyó muchas de las formas de relación social y políticas existentes en la época prehispánica, diluyó nexos de parentesco, de relaciones étnicas, de afinidades culturales, religiosas así como de cosmovisión, para construir un amplio conglomerado controlado, vigilado y dirigido por el grupo dominador, que participó y definió ampliamente en su desarrollo posterior, dirigiendo su vida política, económica y religiosa. Las reducciones fueron pues una forma de controlar a la población indiana, constituyéndola bajo la forma de instituciones españolas. Con las reducciones, el dominio de los conquistadores se hizo más patente, pues al transformar su vida total cambiaron el desarrollo independiente que la sociedad indiana tenía.

ÉPOCA DE HACIENDAS.

Para mediados del siglo XVIII la presencia de mestizos o “gente de razón”, se daba casi exclusivamente en las grandes fincas o haciendas que dominaban la zona, a saber, las

⁹³ Jiménez Gómez, op. cit., pp. 50 y 53.

⁹⁴ ARGENA. Grupo documental indios, diciembre 23 de 1642, vol. 14, exp. 53, f. 54v.

⁹⁵ ARGENA. Grupo documental indios, 1698, vol. 33, exp. 361, f.294v-295v.

⁹⁶ ARGENA. Grupo documental indios, 1699, vol. 34, exp. 361, f 294v-295v.

haciendas de La Torre y La Muralla, y en los alrededores de lo que es el Barrio Centro, según referencia oral de los habitantes de San Ildefonso Tultepec.

De acuerdo con los antiguos pobladores ñaños, ellos eran propietarios de los terrenos de San Ildefonso Tultepec y amparaban dicha propiedad en unos títulos que según decían, databan de 1710. Las tierras eran comunales y, basados en acuerdos internos, hacían la repartición de parcelas para trabajarlas, contaban además, con zonas boscosas para beneficio colectivo.

En la primera mitad del siglo XVIII hubo importantes transformaciones en la distribución de la tierra, cuando los propietarios originales, en este caso, los nativos, fueron despojados “por los terratenientes, poderosos latifundistas y poseedores de las haciendas de La Torre y La Muralla”. Por ello las víctimas de la expropiación tuvieron que emplearse en estas haciendas o reacomodarse en terrenos que no fueron afectados, entre los cuales estaban los de peor calidad en la zona.⁹⁷

Los siguientes párrafos corresponden a síntesis de archivos que hacen alusión al tema arriba mencionado, los cuales , a pesar de que nos dejan ver que para ese entonces el pueblo de San Ildefonso pasa a la jurisdicción de Querétaro, no dejan muy claro a que municipio. Esta aclaración se hace necesaria porque algunos investigadores refieren el hecho de que primero perteneció a la jurisdicción de San Juan del Río y hasta después a la de Amealco, más no se manejan fechas exactas.

*1710-62. Querétaro. “Luis Miguel de Luyando y Josefa Manuela Moreno de Monroy Guerrero y Villaseca, poseedora del mayorazgo fundado por Agustín Guerrero Villaseca, contra José de Velazco y Tejeda y Pedro Jimenez Caro, arrendatarios de la hacienda de Buenavista, sobre devolución de tierras pertenecientes a dicho mayorazgo”, cita entre otros, el rancho del Rincón y el barrio de San Ildefonso. Jurisdicción, Querétaro.*⁹⁸

⁹⁷ Serna Jiménez, 1996, p.57.

⁹⁸ ARGENA. Grupo documental tierras, 1710-62, vol. 647 y 648, exp. 1, f.823.

1725-35. Jilotepec, pueblo. “Cristóbal y Francisco García de los Angeles, caciques de esta jurisdicción, contra Antonio de Castro, sobre la restitución de un pedazo de terreno, cerca del cerro de Tultepec. Cita la hacienda de Santiaguillo”. Jurisdicción, Edo. de México.⁹⁹

1770-94. Metepec, pueblo. “José Manuel Vallarta, en representación de los naturales de los pueblos de la Asunción y San Lucas Texcaltitlan, de la jurisdicción de Metepec, solicitando que se les deje en posesión de sus tierras de comunidad, que les disputan José garduño, dueño de la hacienda de San Martín y Ranchos del Batan, Francisca Gutiérrez Altamirano y Benito Gómez, dueños de la hacienda de San Gabriel de Ixtla y Manuel de Arguello, propietario de otro rancho llamado también el Batán del valle de Temascaltepec”. Jurisdicción, Edo. de México.¹⁰⁰

1806. Jilotepec, pueblo. “Queja presentada por Joaquín Martín de San Luis, gobernador de la provincia de Jilotepec, contra Agustín Sánchez, arrendatario de la hacienda de Arroyo Zarco, por obligar a los indios a trabajar excesivamente en la tala de montes, construcción de iglesias, etc.”. Jurisdicción, Edo. de México.¹⁰¹

1793. Huichapan, pueblo. “Pedro Recuero, administrador de la hacienda de San José y sus ranchos anexos, Santa Lucía y Santa Clara, de la propiedad de María Dolores Romero de Terreros, contra los naturales del pueblo de Santa María Amealco, por invasión de linderos en sus tierras.” Jurisdicción, Hidalgo.¹⁰²

La presencia cada vez mayor, de mestizos en terrenos ñaño parece que se dio a mediados del siglo pasado, cuando trabajadores de la hacienda La Torre fueron desalojados de los terrenos que ocupaban en la misma, por lo que “ se vieron en la necesidad de entrar en arreglos con los indígenas otomíes de San Ildefonso Tultepec, quienes les dieron cabida en su pueblo, vendiéndoles extensiones de terrenos inmediatos a los linderos de la hacienda.

De hecho, la población otomí de San Ildefonso -entre otras- pugnaba ya por su separación jurídica (Jilotepec) desde el siglo XVIII, con el fin de obtener y hacer respetar sus tierras al concedérseles propiedades por escrito, ya fuese a nivel individual o comunal; además como

⁹⁹ ARGENA. Grupo documental tierras, 1725-35, vol. 2179, exp. 1, f. 104.

¹⁰⁰ ARGENA. Grupo documental tierras, 1770-94, vol. 2388, exp. 1, f. 319.

¹⁰¹ ARGENA. Grupo documental tierras, 1806, vol. 2191, exp. 3, f. 55.

protección de los abusos que sobre ellos se cometían. Como testimonio de esto, se presenta lo siguiente:

*1736. Huichapan, pueblo. "Los naturales del pueblo de San Jerónimo Aculco, solicitan la segregación del gobierno de Jilotepec, junto con los pueblos que componen su doctrina que son : San Ildefonso, San Pedro Tenango, San José Ito...; por los perjuicios que dicen recibir del gobernador, al apremiarlos a los tequios y servicios personales con más frecuencia que a los de Jilotepec." Jurisdicción, Hidalgo, Edo. de México y Querétaro.*¹⁰³

*1793. "Para que el justicia de Xilotepec proceda al deslinde de tierras pedido por parte de los indios de San Ildefonso, acompañando las diligencias del asunto que devolverá incluido para que se tasen los justos derechos que deben percibir. Xilotepec".*¹⁰⁴

Con el tiempo las transformaciones de la propiedad de la tierra se acentuaron a escala nacional, en la misma época que los mestizos se acercaron a los ñaños, mediante varias leyes que tenían como objeto fundamental "la secularización del estado" y lograr la circulación de las riquezas.

Entre ellas estaba la Ley de Juárez (Ley de Administración de Justicia orgánica de los Tribunales de la Nación del Distrito y Territorios, del 23 de Noviembre de 1855) y la Ley de Lerdo (Ley de Desamortización de fincas rústicas y urbanas propiedad de las corporaciones civiles y religiosas, del 25 de Julio de 1856), esta última ataca directamente los bienes eclesiásticos y la propiedad comunal de las etnias; pretendía la igualdad de los hombres ante la ley y propugnaba la propiedad particular para desamortizar las grandes propiedades tanto de la iglesia como de las comunidades indias, apoyada en una idea que dominaba el momento, acerca de que la prosperidad en el campo solo podría darse basándola en la propiedad privada.

En este contexto, quienes más provecho sacaron fueron los hacendados en completo perjuicio de los nativos. Marta E. García Ugarte señala que " las tendencias expansionistas de las haciendas sobre las tierras de los pueblos fueron abiertamente legalizadas por las

¹⁰² ARGENA. Grupo documental tierras, 1793, vol. 2118, exp. 4, f.19.

¹⁰³ ARGENA. Grupo documental tierras. vol. 2872, exp. 5, f. 13.

¹⁰⁴ ARGENA. Grupo documental indios. vol. 67, exp. 340, f. 429-429v.

leyes de 1856, que recrudescieron nacionalmente, la avaricia de los hacendados”. Este hecho es bueno para citar el caso de ñaños de San Ildefonso, en el que reclaman terrenos de su propiedad y a cambio recibieron 42 hectáreas de tierra de mala calidad (que no eran de las reclamadas) y con ello renunciaban de por vida al derecho de usar agua del río de San Ildefonso, según el acta-convenio firmada en 1879, no por ellos sino por los jefes políticos de Jilotepec, estado de México, y de Amealco, Querétaro, situación que redundó en beneficio de los hacendados por que conservaron las tierras y el control del agua fluvial.¹⁰⁵

En San Juan del Río y Tequisquiapan a pesar de la explotación que predominaba hacia el indígena se había recurrido a la esclavitud en las haciendas; incluso, el peonaje por deudas tendía a desaparecer porque de hecho no lo requerían, dado que había abundante mano de obra; a diferencia de otras regiones de Querétaro en las que tenían un fuerte negocio con la venta de los esclavos a los que eran adictos los hacendados de la sierra. Ayala Echávarri transcribe algunos documentos que ponen en evidencia la venta de esclavos en las subastas llevadas a cabo en el pueblo. Ventas que no cesaron, comenta Echávarri, “hasta el año 1827, en que salió una ley que prohibía cualquier negocio sobre esclavos...”

Así, a diferencia de la sierra, en las 82 haciendas de Querétaro, y en las establecidas en San Juan del Río y Tequisquiapan, predominando el sistema de la aparcería “de una o más fanegas de sembradura”, había diferente tipo de trabajador. Los arrendatarios, quienes recibían la tierra para sembrarla mediante el pago efectivo. Los medieros, ya fuera a medias, al quinto o “al rajar”; los arrimados que trabajaban con los arrendatarios; los peones asentados en los terrenos de la hacienda y los “trabajadores libres”, informaba el corregidor Domínguez, “que ocurren a ellas en ciertas temporadas, como las siembras y las cosechas, las cuales concluidas pasan a otra parte porque son personas o cuadrillas volantes que llaman gente alquilada”. Estos últimos trabajadores libres, “gente alquilada” en la época, al igual que la plebe urbana eran, continúa Domínguez, “..indios, mulatos o castas, cuyos ranchos están distantes...”¹⁰⁶ Aún ahora, los habitantes de San Ildefonso hablan del trabajo en las haciendas y la situación en la que se encontraban sus abuelos o bisabuelos:

¹⁰⁵ Serna Jiménez, op. cit.,

¹⁰⁶ García Ugarte, 1992, p. 64.

“El indígena trabajaba para la gente de saber a cambio de trigo y cebada (2 cuartillos a la semana), que era lo que se sembraba, pero las tierras no eran de uno, y lo que podíamos comer era ramas y retoños del tejocote cocidos al vapor; verdolagas, malvas, lengua de vaca (una rama ancha); y lo que se podía cazar, que era conejo, tórtolas, gusano de maguey, gusano de árboles podridos, mariposa monarca asada (sin alas); en el canal se atrapaban ratas, que eran buenas para la anemia, zorrillos, coyote (bueno para el susto) y tejón. La gente, iba nomás a las haciendas a trabajar para que se les pagara con trigo y cebada, luego se regresaban y con eso luego preparaban pozole..., otras gentes, hacían ollas u otras cosas y salían a diferentes lados a cambiarlas por maíz y frijol, no todos trabajaban en las haciendas.”¹⁰⁷

Aparentemente de 1825 a 1860, Querétaro no sufre importantes transformaciones en lo que se refiere a la extensión territorial y sus colindancias con los estados vecinos. Las preocupaciones se concentraban en la recuperación económica de la hacienda. Por otra parte, la muerte de los viejos propietarios, la ley de 1823 que había dictado la disolución de los mayorazgos y el inicio de la aplicación de las leyes de Reforma en 1860, generaron el cambio de manos de la propiedad y los patrones sociales, tanto de los hacendados como de los trabajadores rurales. Fue a partir de 1876 cuando se altera la división interna de los distritos y se inició el reacomodo político del estado, cuando se realizaron en medio de una gran violencia, sumiendo a los poblados en la pobreza y despojándolos de sus terrenos.¹⁰⁸

La expansión arbitraria de las haciendas sobre las tierras de los pueblos se legalizaron por las leyes de 1856, y crece con ello la avaricia de los hacendados. En el proceso crearon la necesidad política de reordenar la distribución territorial de la república con bases más objetivas y generales. Asunto discutido largamente en las sesiones para la constitución de 1857. Debates acalorados, porque se abordaba sobre los intereses particulares de las clases propietarias del país, afectaban particularmente al estado de Querétaro. Primero por la pretensión de cerrar el estado del Valle de México y el propósito de trasladar los poderes federales a Querétaro. La idea finalmente se rechazó.

¹⁰⁷ Testimonio de la Sra. Albina Adelaida García García. 28 de enero de 1999.

¹⁰⁸ García Ugarte, op. cit., p.281.

Durante el porfiriato se propició con mayor ímpetu la explotación de la fuerza de trabajo en el campo, mediante una mayor concentración de la tierra. Esta concentración privaba al indígena de sus medios de producción y los obligaba a vender su fuerza de trabajo, lo que dio origen a un capitalismo agrícola, industrial y financiero.

De una u otra manera, después de 1857, Querétaro aparecía débil frente a los estados vecinos. Los intentos por apropiarse parte del territorio queretano arreciaron a partir de entonces. Sin duda, este objetivo fue estimulado por el decreto del 20 de abril de 1878, que tendió a fraccionar la propiedad comunal y convertirla, por medio de titulaciones, en propiedad individual que se ponía a la circulación. Legislación que contempló el llamado asunto de “los terrenos”, que no era otra cosa que la agudización de los conflictos entre los pueblos y las haciendas por la tierra y el agua. Sin hacerlo programa de gobierno, en la práctica, el desarrollo de la entidad en su conjunto se supeditó a la expansión y fuerza de las actividades económicas del distrito de Querétaro. Amealco, Tolimán y San Juan del Río, fueron los que más resintieron dicha expansión.¹⁰⁹

A largo plazo el proceso de compraventa de las propiedades fue violentado por la aplicación de las Leyes de la Reforma en 1860. Los bienes rústicos - y los urbanos- que por tantas manos habían pasado y cuyo dominio y propiedad en ocasiones no estaba muy claro, por que los viejos dueños habían muerto o habían cambiado de lugar, residencia y porque los nuevos propietarios muchas veces no pertenecían al grupo de los poderosos, se convirtieron en una fuente de litigio y conflicto entre los legítimos dueños, los prestamistas, los políticos y los militares, en disputa franca a partir de dicha fecha, para obtener y conservar estos bienes.¹¹⁰ Aunque mucho antes de estas fechas los problemas ya empezaban, tal es el siguiente caso:

1788-1801. Jilotepec, pueblo. “Testamentaria de Juan Lázaro del Castillo. Inventario y avalúo de los bienes que quedaron por muerte del mismo. Almoneda en que se sacaron a

¹⁰⁹ Ibid., pp. 282, 286 y 288.

¹¹⁰ Ibid., p. 132.

remate los bienes de las haciendas de Doxicho y Tepozan, que fueron de la testamentaria de Juan Lázaro del Castillo". jurisdicción, Edo. de México.¹¹¹

En la otra cara de la historia de decadencia y pobreza, y también de despojo y latrocinio, se inicia el surgimiento de un nuevo grupo social: los rancheros, de las propiedades de la iglesia y de los terrenos de los municipios. Grupo social que durante el periodo de 1830-1860 tendió a incrementarse notablemente por la falta de liquidez de los hacendados y de los arrendadores más importantes de las fincas. Ante la imposibilidad de invertir en la producción agrícola, hacendados y arrendadores se veían obligados a establecer varios contratos de subarrendamiento. De esta manera, en la producción de las labores de las haciendas intervenían activamente varios individuos que, si bien no contaban con fuertes recursos económicos, podían disponer de las cantidades mínimas necesarias para girar por su cuenta pequeñas porciones de su terreno.

Las disposiciones legales -que intervienen en reparto de tierras de haciendas a militares de rango, soldados de la tropa, indígenas de la sierra gorda, trabajadores rurales de los valles, hacendados venidos a menos y también algunos denunciantes de bienes ocultos que por razones de suerte o malabarismo político vinieron a ser dueños de los pequeños terrenos (huertas) y fracciones o ranchos de las haciendas afectadas; todo esto sobre todo para controlar los movimientos armados de los indígenas de la Sierra Gorda mantenidos en pie de guerra desde 1810- y la particular inestabilidad política de estos años, fueron determinantes para modificar la composición social interna de los tres grupos de propietarios de la tierra en Querétaro: hacendados, rancheros y labradores en pequeño.

todo esto fue acompañado por la formación de un nuevo sector de propietarios de la tierra formado al calor de las leyes de Desamortización en 1856 y por el reglamento del 20 de abril de 1878 que tendieron a fraccionar la propiedad comunal y convertirla, por medio de las titulaciones en propiedad individual. Situación aprovechada por el pueblo de San Ildefonso, que reclama sus derechos sobre el suelo y agua, sin embargo, dicho reclamo es ignorado -a pesar de la consigna- y solo se logra un arreglo en total desventaja para los

¹¹¹ ARGENA. Grupo documental tierras, vol. 2186, exp. 1, f. 289.

otomíes al repartirles tierras estériles en 1879.¹¹² Tierras con características similares a la comunidad de Yosphí (casi inútil para la siembra), además es muy probable que de esta fecha date la propiedad privada de la dicha comunidad, ya que es cuando se refiere la cesión de la barranca donde linda San Ildefonso con el pueblo de la Concepción, el cual es colindante (al cruce de la barranca) con Yosphí; aunque algunos habitantes de la comunidad refieren:

*“Yosphí significa lugar de cenizas, fue fundada aproximadamente en 1820, aunque no tiene papeles, solo algunos escritos en las paredes de las iglesias, esto debido a que hubo un incendio en la primera iglesia que tenían y al parecer ahí se perdieron todos los documentos, posterior a esto se construyó otra iglesia nueva en 1908... Cuentan algunas personas que los primeros pobladores venían de Santiago, que se dedicaban en su mayor parte a la explotación de carbón vegetal, el cual iban a vender hasta la ciudad de Querétaro, el recorrido lo realizaban a pie, y ya de regreso se venían cargados de maíz, el recorrido se realizaba en 21 días -versión que refuerza la del trabajo en haciendas-. Existe otra versión de que estas gentes provenían del barrio de San Ildefonso Tultepec, centro de población que aglutinaba a todos los barrios, hasta que dos personas se brincaron para fundar lo que ahora se conoce como Yosphí”.*¹¹³

De hecho, con la legislación de 1883, que otorgaba a título gratuito 100 ha a los “labradores pobres”, terrenos que serían tomados de las supuestas tierras baldías existentes en el país, sumada a las dos legislaciones anteriores, se pensaba que podría ponerse fin a las reiterativas demandas de la restitución de tierras. Lo cual no se llevó a cabo.

Para 1894 se insiste en que se efectúe el repartimiento de los fundos y ejidos de las comunidades indígenas. La circular de octubre 28 de 1889, recomendaba a los gobernadores que promovieran el reparto de tierras comunales: “en vista de que aún subsisten en individuos otros terrenos de repartimiento que no están sujetos a las leyes de Desamortización ni a la de baldíos sino que es una verdadera propiedad poseída por los indígenas desde tiempo inmemorial (...) debe propiciarse que la disfruten en interés

¹¹² García Ugarte, op. cit., pp. 134 y 266.

individual (...) promueva el repartimiento tanto de los ejidos (...) como de los otros relacionados terrenos que están amparados con justo título".¹¹⁴

Así es como las en las disposiciones jurídicas se contemplan las comunidades indígenas, y los títulos de propiedad individual fueron extendidos a los pobladores de Amealco (entre otros municipios). Así en 1897, habían sido repartidos 436 títulos en Jalpan, Amealco y Cadereyta. En 1898- 122 títulos entre Amealco y San Juan del Río. Y en 1899- 184 títulos entre Amealco y San Juan del Río. Se habían repartido en 15 años (de 1889-a 1904) 5,303 títulos de propiedad individual a los indígenas. Los títulos otorgados desde 1905-1908 en Amealco fueron solamente 54.¹¹⁵

Según datos del Censo de 1900 del estado de Querétaro, este contaba entonces con cuatro ciudades: Querétaro, San Juan del Río, Cadereyta de Méndez y Tolimán; 5 villas, 33 pueblos, 1118 haciendas, 17 congregaciones, 148 ranchos y 32 rancherías.¹¹⁶

Al emitirse la ley del 6 de enero de 1915 por Carranza, con los carrancistas dominando la entidad, y con el Congreso Constituyente establecido en la ciudad en 1916, los pueblos indios consideraron que había llegado el momento de pedir la restitución de tierras; siendo uno de estos pueblos San Ildefonso en Amealco que refuerza y recupera más terrenos para su población (además de Santa Rosa Jáuregui, el barrio de la Magdalena en Tequisquiapan). Uno a uno fueron los pueblos pidiendo, con base en las leyes emitidas, la restitución de sus terrenos.

Ni en la Sierra Gorda, ni en los valles de Querétaro y San Juan del Río, los peones y medieros y los apadronados de las haciendas solicitaron la dotación de tierras durante estos años; para que lo hicieran, tuvieron que mediar la vuelta de Saturnino Osornio en San Juan del Río y el impulso del teniente Porfirio Rubio, ya para 1920, cacique de Jalpan.¹¹⁷

¹¹³ Trabajo de recopilación de versiones en fundación de Yosphi, llevada a cabo por el señor Isidro Bernabé Pérez, habitante de la comunidad de El Rincón (colindante con Yosphi). Entrevista realizada el 10 de diciembre de 1998.

¹¹⁴ Ibid., p. 295.

¹¹⁵ Ibid., p.382.

¹¹⁶ Ibid., pp. 388, 391, 421 y 423.

¹¹⁷ Ibid., p. 464.

Para 1925 la población indígena de Amealco enfrenta un problema más: sequías con la consecuente reducción de cosechas, la emigración masiva no se hizo esperar, y los pobladores fueron a parar fundamentalmente a la capital de la República. El abandono de las tierras provocó más escasez, y los alimentos tuvieron que trasladarse a lomo de burro de San Juan del Río a Tlalpujchua, Michoacán.

El pueblo toma parte en el movimiento cristero y la consiguiente persecución religiosa, sin hechos de trascendencia nacional. En 1934 se otorgaron ejidos al municipio y diez años más tarde se incorpora a la agricultura el uso de fertilizantes inorgánicos que estabiliza un poco a los migrantes; sin embargo, les hace contraer deudas que no eran capaces de saldar.

A causa de la inconformidad de los habitantes, ocasionada fundamentalmente por los atropellos de que eran objeto, en 1937 (aunque habitantes de Amealco mencionan la fecha de 1955) fue incendiado el Palacio Municipal, destruyéndose parte del edificio y gran cantidad de archivos entre los cuales resultaron sumamente afectados los documentos del registro civil.¹¹⁸ Es por esta razón que no se encuentra gran cantidad de información respecto a los orígenes de asentamientos otomíes en el municipio; pero al tratar de averiguar, los amealcenses solo refieren que sus antepasados les han dicho y han escuchado de otras personas que ellos provienen de Jilotepec.

Hoy día, los habitantes de Yosphí enfrentan una serie de conflictos en la demarcación de los terrenos con los habitantes de La Concepción; comunidad con la cual limita hacia el estado de México y de la que solo están separados por una gran fractura, objeto del conflicto, ya que según informantes, se han realizado mediciones por la Procuraduría Agraria del estado de México para delimitar dicho estado con Querétaro y la marcación se hizo hasta la mitad de la fractura, hecho con el cual los pobladores de la comunidad no están de acuerdo, ya que ellos poseen papeles que los hace propietarios de la barranca, estos datan de 1932 y 1937; además de que al acudir a las autoridades municipales (que no se comprometen a resolver el asunto), les otorgaron un mapa que confirmaba la información que se tiene en los títulos de propiedad, mismos que no se les han querido respetar.

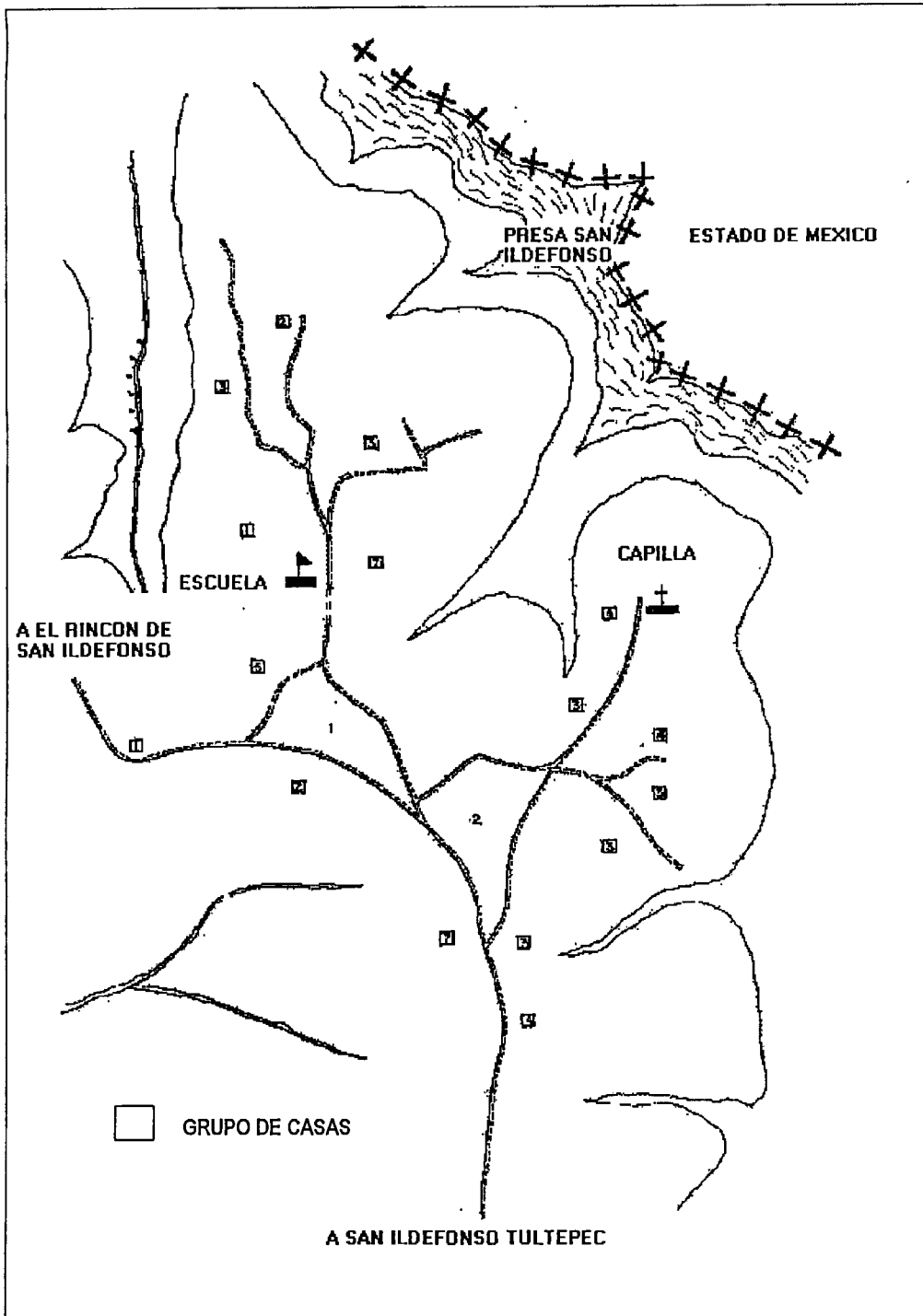
¹¹⁸ Samperio Gutiérrez, 1988, p. 136.

El gran problema por la posesión de dicha barranca es que la gente de Yosphí posee terrenos de siembra sumamente fértiles en esta zona, además de que se ha estado practicando la siembra de peces, fomentando una alternativa en la alimentación otomí.

Tal parece que la duda sobre el origen de los otomíes se origina precisamente en esta clase de problemáticas respecto a delimitaciones de propiedades, búsqueda de terrenos fértiles, abusos y migraciones que no han llegado más allá de una salida temporal y de ninguna manera impide cambiar el estilo de vida ni la permanencia; tal parece entonces que quienes habitan la comunidad de Yosphí son descendientes de otomíes de Jilotepec, y la respuesta al preguntarles “¿de dónde vienen los primeros habitantes?”, es relativamente cierta: “que yo me acuerde, siempre hemos vivido aquí”.

Lo anterior significa que los habitantes de Yosphí se encuentran familiarizados con los alimentos que pueden producir, recolectar o cazar. Ello es un factor de suma importancia para mantener un patrón dietético con alimentos básicos prácticamente invariables durante siglos.

CROQUIS DE YOSPHÍ



UBICACIÓN, DESCRIPCIÓN Y DATOS GENERALES.

En el presente capítulo trato de exponer las condiciones físicas y geográficas en las que los habitantes de Yosphí se desenvuelven, pues no se debe perder de vista que estas determinan hasta cierto grado la disponibilidad y accesibilidad de algunos alimentos para el grupo.

Presento también la infraestructura de la comunidad y los servicios con los que cuenta, pues ello permite un análisis de las condiciones y relaciones socio económicas de los pobladores.

Tenemos entonces a la comunidad de San Ildefonso Tultepec, Mpio. de Amealco, Qro., con extensión territorial aproximada de 10.5 km² ¹¹⁹ está compuesta por diez barrios municipalmente reconocidos hasta 1998, uno de los cuales es Yosphí que significa ceniza y su extensión territorial es cercana a los 5 km²; ¹²⁰ se localiza a 25 km al oriente de la cabecera Municipal de Amealco, Qro., después del recorrido de 21 km de carretera pavimentada Amealco-Aculco, Edo. de México y 4 km de terracería al norte del Barrio Centro de San Ildefonso.

Colinda al Norte con el municipio de San Juan del Río, al Sur con San Ildefonso Tultepec Centro, al Este con San Lucas Totolmoloya, Edo. de México y al Oeste con el Barrio de El Rincón, San Ildefonso.

OROGRAFÍA.

Yosphí se localiza entre los 20° 10' 06'' de latitud Norte y 99° 57' 05'' de longitud Oeste y a una altura sobre el nivel del mar que varía de 2300 m en la zona más baja a los 2380 m en su área más elevada ¹²¹ Está asentado sobre un terreno accidentado, de lomas, mesetas y pendientes pronunciadas que hacen difícil la agricultura, incluso la comunidad es atravesada por una gran fractura o barranca en la que se localiza la Presa del Tepozán.

¹¹⁹ INEGI, 1995.

¹²⁰ Ibidem.

¹²¹ Integración Territorial INEGI 1995.

GEOLOGÍA Y SUELOS.

La zona pertenece a la llamada Provincia de Eje Neovolcánico, que se extiende en la parte central y sur del estado ocupando un 46 % de su superficie; el paisaje es típicamente volcánico y geomorfológicamente presenta contrastes entre cerros y mesetas de riolitas, andesitas y basaltos.¹²² Está constituida por rocas volcánicas del Terciario y Cuaternario de diversos tipos y texturas que forman en conjunto a las rocas del mesozoico.

La morfología está representada por diversos tipos de estructuras volcánicas, conos cineríticos, domos riolíticos y andesíticos situados entre el Pleistoceno superior y el Plioceno inferior, representando posiblemente estas rocas básicas uno de los eventos volcánicos más jóvenes, volcanes complejos y derrames basálticos, así como flujos piroclásticos, emisiones volcánicas más antiguas cuyo espesor no es menor a 150 m (Sánchez Rubio en 1984 los data con la edad aproximada de 5 millones de años).¹²³

Además hay extensos derrames lávicos de basalto con formas de mesetas y planicies. Estas estructuras han sido afectadas en alguna etapa neotectónica, asociada con los fenómenos volcánicos, con sistema de fallas y fracturas que siguen un rumbo noroeste-sureste.

La interacción entre climas húmedos y litografía de rocas volcánicas se manifiesta con la presencia de suelos residuales de color rojizo, ya que la humedad provoca la oxidación de los minerales que estos contienen.

El paisaje está formado por cadenas montañosas de pendiente suave y llanuras. Los litosoles son suelos constituidos por una capa menor de 10 cm de profundidad, la cual descansa sobre basaltos, riolitas y tobas ácidas. Son suelos de textura arcillosa o de migajón arcillo-arenoso, soportan por lo general matorral crasicaule, por lo que posee un contenido de material orgánico que va de moderado a pobre y son muy susceptibles de ser erosionados.

Están asociados con suelo de color oscuro y de textura media a fina, como feozem y vertisoles, así como a otros suelos más profundos: los regosoles, suelos jóvenes con capas

¹²² Enciclopedia Temática del Estado de Querétaro, 1995, p.8.

¹²³ Ibid., p.96.

superficiales delgadas con colores claros o clarososcuros, pobres en materias orgánicas y nutrientes, con baja capacidad en retención de humedad.

El suelo predominante es el feozem calcárico que contiene calcio, magnesio y potasio ligeramente mayor que otros suelos con características similares. Son propios para bosques y matorral submontano y en algunas regiones se han dedicado a la agricultura de temporal - como es el caso de Yosphi- o pastizal inducido. El secundario es el feozem háplico,¹²⁴ con características similares al anterior, sin embargo mucho más pobre en materia orgánica y sólo de color claro.¹²⁵

HIDROGRAFÍA.

El Río San Ildefonso es el de mayor importancia para esta región, su capacidad es de 52'300,000 m³. Es afluente de temporal y abastece a la presa del Tepozan, cuya capacidad es de 53'000,000 m³, sin embargo no beneficia a las comunidades en cuanto al riego de tierras sino en la pesca a menor escala.

En la porción nornoroeste se dan los índices de mayor precipitación y escurrimiento, pero debido a las características de la zona se dificulta el aprovechamiento de los recursos hidrológicos tanto superficiales como subterráneos ya que los últimos se localizan a gran profundidad. A esto se suma la escasa infraestructura hidráulica.¹²⁶

San Ildefonso carece de ríos y lagos, únicamente existe un arroyo de temporal que desemboca en la presa del Tepozan. Actualmente hay cuatro bordos y dos manantiales, los bordos se construyeron con el objeto de almacenar agua de reserva para el ganado o el riego de las milpas durante las sequías; esto sucede aproximadamente en 1989 con apoyo de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos (SARH) -según versión de los habitantes de la comunidad-.

De hecho se contempla su estudio y proyecto en el Programa Estatal de Etnodesarrollo, del Gobierno Constitucional del estado de Querétaro elaborado en periodo presidencial 1988-

¹²⁴ Síntesis Geográfica, Nomenclator y Anexo Cartográfico del Estado de Querétaro. INEGI.

¹²⁵ Enciclopedia, op. cit., pp.103-106.

¹²⁶ Ibidem.

1994. Sin embargo, debido a una deficiente infraestructura dichos bordos nunca funcionaron. El barrio de Yosphí solo se abastece de agua potable del manantial de Pathé, otra de las comunidades cercanas.

CLIMA.

El clima es templado subhúmedo, se distribuye por la porción austral del estado, por Amealco, Huimilpan, San Pedrito y San Bartolomé, en zonas amplias levemente onduladas e interrumpidas por una serie de montañas cuya altitud es mayor de los 2000 m. El clima es estable en lo que a temperatura se refiere, el régimen térmico anual varía de 12°C a 18° C y sus precipitaciones más abundantes se registran en verano, solo que a la mitad de la estación se presenta un periodo seco (sequía interestival).

El grado de humedad en esta región aumenta conforme avanza hacia el sur, por ello es posible distinguir tres subtipos de estos climas a los que están asociados los bosques de encino y encino-pino, y que son: a) el de menor grado de humedad, b) el intermedio en humedad y 3) semi-frío subhúmedo. Por lo tanto, Yosphí presenta el segundo tipo con un porcentaje de precipitación invernal menor al 5 %.

En esta área, el mes más lluvioso es julio, con una precipitación de 1000 mm y el más seco es febrero con 10 mm. La temperatura media anual es de 15°C; la media mensual más alta de 17.7°C se registra en mayo y la más baja de 12.7°C en enero. La diferencia entre los últimos datos excede de 5° C, por ello el clima está considerado como isotermal.

Los fenómenos climatológicos que se presentan son los siguientes: de 40 a 60 días anuales de heladas, 700 a 800 mm de precipitación anual y de dos a cuatro días de granizadas.¹²⁷

VEGETACIÓN.

El área se clasifica en dos tipos : bosque de encino y pastizal inducido. El bosque de encino se forma principalmente sobre suelos someros-litosol y feozem- que se originan a partir de un estrato geológico volcánico y bajo clima semiseco, semicálido y semiseco templado, con

¹²⁷ Ibidem.

temperatura media anual entre 18°C y 19° C y entre 450 y 650 mm de precipitación. Se caracteriza por la dominancia del género *quercus spp* (encino), con altura entre cuatro, 15 y de hasta 30 m. Los tallos tienden a ser erectos y con copa redondeada, las hojas son anchas, esclerozas y caedizas en época seca.

Existen también bosques con cobertura abierta con abundancia de gramíneas y cobertura compacta. La vegetación se presenta en grandes extensiones, ya sea en forma aislada ya en zonas de transición entre pastizales, matorrales, bosques de mezquite, selvas bajas y bosques mixtos.¹²⁸

Las áreas de encino que han sido desmontadas, algunas son invadidas por pastizal inducido, el cual se emplea para alimentar al ganado. El crecimiento de los pastos se provoca mediante fuego periódico, de tal modo que muchos encinares llegan a desaparecer por completo.

El abandono de estos terrenos trae como consecuencia la posible erosión del terreno que se conforma por varias especies de encino, prevaleciendo la vegetación de tipo matorral y muy significativamente las plantas silvestres como huizache (*Acacia farnesiana*), cactáceas como el nopal (*Opuntia*), maguey (*Agave salmiae*), además se compone de madroño (*Arbustus unedo*), eucalipto (*Eucaliptus globulus*), ocote (*Pinus oocarpa*), ocotillo (*Fonqueiria splendens*), pirul (*Schimus molle*), capulín (*Prunus serotina*), tejocote (*Crataegus pubescens stipulacea*), gatuño (*Minosa biuncifera*) y Tepozan (*Buddleja americana*) que compiten con especies arbustivas como la pingüica (*Arctostaphylos pungens*).¹²⁹

FAUNA.

La fauna silvestre de zona templada ha sufrido extinción de especies grandes como venado y algunos felinos. Se encuentran únicamente conejo, tlacuache, zorrillo, reptiles, ardillas y diferentes tipos de aves pequeñas.

¹²⁸ Enciclopedia, op. Cit., pp.110 y 111.

¹²⁹ Gobierno Constitucional del Estado de Querétaro, 1994.

TIPO DE ASENTAMIENTO Y DESCRIPCIÓN FÍSICA.

USOS Y MANEJOS DE LA VIVIENDA

La característica más común de la comunidad es el tipo de asentamiento, disperso en dos sentidos: no conforma una región etno-geográfica compacta y la disposición de sus casas tampoco constituye un asentamiento concentrado en el 100 % de los casos.



IMAGEN 1. Tipo de asentamiento.



IMAGEN 2. Tipo de asentamiento.

Durante los meses de septiembre de 1997 a febrero de 1998, apliqué un censo con la intención de registrar el número de viviendas ocupadas, su forma y tipo de construcción, obteniéndose los siguientes datos:

a) La vivienda es igual en un 100 % de los casos en cuanto a su forma de construcción, la cual es rectangular con una inclinación frontal-posterior de hasta 50 cm. Dicha construcción tiene las más variadas medidas y puede consistir sólo en cuatro paredes o cinco; ya que hay casos en los que se tienen dos cuartos, a los que se les da uso como dormitorio o almacén de granos u otros. A esto los habitantes le llaman casa; es decir, si una familia tiene dos construcciones con las características ya mencionadas, se dice que tienen dos casas o tres, según sea el caso; en esta concepción no se toma en cuenta la cocina.

b) El material utilizado para la construcción, presenta variaciones de acuerdo al uso doméstico; es decir, si la habitación se utiliza para cocina o dormitorio. Los datos obtenidos son los siguientes:

TABLA 1. TOTAL DE VIVIENDAS CENSADAS: 120

TIPO DE CONSTRUCCION	%	Número
VIVIENDA COMEVI*:		
Paredes de bloque de cemento, techo de lámina de asbesto o barro y piso de cemento. (cocina y dormitorio)	44.2	53
VIVIENDA TRADICIONAL:		
Paredes de piedra pegadas o mezcladas con adobe, techo de teja de barro y piso de tierra. (cocina y dormitorio)	25.8	31
MIXTA:		
En este caso una o más de las viviendas además de la cocina son de construcción tradicional y otra(s) de construcción tipo COMEVI, e incluso hay mezcla de materiales en la misma construcción.**	30.0	36
TOTAL	100	120

*Tipo de vivienda construida con el apoyo de la Comisión para el mejoramiento de la vivienda por parte del gobierno estatal.

**Es decir: techo de asbesto, piso de tierra o de cemento y paredes de adobe, de piedra e incluso de sillar. También se encuentran construcciones con paredes de piedra pero enjarradas con cemento.

Es común que las viviendas COMEVI tengan además puerta metálica y como máximo dos ventanas -metálicas también-; a diferencia de la vivienda tradicional que consta de puerta de madera y puede o no tener ventana (un orificio que va desde aproximadamente 50 por 50 cm hasta alrededor de 1.2 m de ancho por 1.0 m de alto), así como tener vidrios o simplemente una cortina y en ocasiones nada.

En el total de los casos que cuentan con cocina tradicional que se caracteriza por tener medidas proporcionalmente menores a la construcción para dormitorios, puerta de madera de alrededor de 1.5 m de altura por 1.0 m de ancho; sin ventanas y solo un orificio superior a la localización del fogón para dar salida al humo.



IMAGEN 3. Casa construida por programa COMEVI

El 100 % de las viviendas cuentan con un promedio mínimo de un cuarto de hectárea en la que se siembra comúnmente maíz. Se tiene así mismo corrales o un espacio sin demarcar que destinan a animales como burros, chivos, borregos o vacas.

El antiguo tipo de construcción de las casas ha sido desplazado en el 74.2 % de los casos, debido a que el gobierno de Querétaro en 1994 ofreció al Municipio un programa de COMEVI para "mejoramiento de la vivienda" que consiste en construcción de pies de casa de zona urbana.

El trato para dicho apoyo fue que los beneficiados al recibir el material se comprometerían a pagar la cantidad de 6,000 pesos en un periodo de tres años (en acuerdos que durante el periodo salinista se titularon "a la palabra"). Sin embargo quienes estaban a cargo de los cobros sólo se presentaron durante seis meses y no volvieron; así las personas que se habían beneficiado con este programa consideraron la deuda liquidada.

Lo anterior muestra un mecanismo político que muchos otros promueve la dependencia de la población a la ayuda gubernamental.

Se recibió además un apoyo con el título de “Mejoramiento de vivienda zapatista” y esto se complementa en 1995 con un programa de mejoramiento de vivienda por parte del Instituto Nacional Indigenista (INI).

No está de más mencionar que esto ha provocado en cierto grado el deterioro de la salud de los habitantes, ya que después de contar con viviendas adaptadas al clima de la región, con dicho programa las habitaciones actuales están totalmente desadaptadas y el material con el que están construidas no conservan el calor en su interior. Eso provoca que no haya suficiente protección contra las inclemencias del tiempo (como las heladas), agravando con ello las enfermedades respiratorias.



IMAGEN 4. Casa de construcción tradicional con piedra y adobe.

Cada vivienda cuenta además con una letrina, construida a un nivel por sobre aproximadamente 80 cm del resto de las habitaciones, las dimensiones de éstas en promedio son de alrededor de 1.8 m de altura con 1.5 m de ancho y 1.5 m de largo.

Las viviendas están construidas en su totalidad con tabicón y recubiertas con cemento. El techo es de lámina de asbesto y cuentan con un depósito para heces en su parte inferior que en su largo y ancho tiene las mismas dimensiones que el cuarto de letrina, pero con una altura aproximada a los 80 cm. Este depósito cuenta además con accesos a su interior (“puertas” de aproximadamente 40 por 40), que fueron hechos con la intención de hacer cámaras de reciclaje es decir, abonar continuamente con cal las heces ahí depositadas y al paso del tiempo poder usar sus residuos como abono para la siembra (la gente reporta que quienes abrieron este programa les dijeron que los deshechos podrían ser utilizados en un lapso de cinco a seis años).

La edificación de letrinas se realizó con el apoyo del INI en 1997, que consistía en proporcionar a las familias el material de construcción a cambio de que fueran los habitantes de la comunidad quienes las construyeran, y con las facilidades de pago de este material para cubrir durante un periodo de dos años; que al igual que el programa de viviendas nunca se llevó a cabo, obteniendo como consecuencia el apoyo gratuito.

Pero a pesar de lo anterior, a la fecha, en ningún caso las letrinas están en uso sanitario; sino que se utilizan para almacenar granos, cosas que la familia ya no usa, para bañarse en tiempos de frío (cuando no lo hace dentro de sus casas), las destruyen “para hacer casas nuevas” o simplemente permanecen sin uso porque la gente sigue defecando al aire libre. Aunque es interesante observar las letrinas escolares, que son usadas como “cuarto de defecación” ya que los niños si orinan y defecan dentro del cuarto pero en el piso, no en la fosa.



IMAGEN 5. Letrinas hechas con prestamos a la palabra.

Se observa aquí uno de los usos que se le dan

OTROS EDIFICIOS.

Además del hogar en donde la familia, parientes y amigos interactúan, existen otros lugares que fungen como centro de reunión para la comunidad en general. A continuación presento algunos de ellos.

Con fines religiosos. Yosphí cuenta con una capilla en la que solo se oficia misas cuando hay festividades de algún santo local o de la virgen de Guadalupe; las misas dominicales, bautizos, bodas y otros, se llevan a cabo en Amealco. Se utiliza de manera informal los domingos por la tarde para dar clases de catecismo impartidas por una persona que los visita de Amealco.

Con fines educativos. Se cuenta con un salón para jardín de niños y seis aulas para educación primaria que están a cargo de la Dirección General de Educación Indígena (D.G.E.I).

Se tiene cerca de la escuela primaria un taller de costura y tejido que se construyó aproximadamente en 1993, sin embargo los pobladores no saben a ciencia cierta de donde es que surgió el apoyo para su construcción.

Con fines comerciales. Existen alrededor de siete tiendas, de las cuales tres están en “casas” exclusivamente dedicadas a esta función y ofrecen toda una variedad de productos como: alimentos industrializados (galletas, pan dulce, refrescos, jugos, atún, sardina, frituras, etc.); bebidas alcohólicas (cerveza, refresco con aguardiente y pulque); telas, ya sea para bordar servilletas para tortillas o para blusas, faldas y rebozos; hilos para bordar, pan dulce (no industrializado), agua embotellada, velas, huevo, jitomate, cebolla, frijol, maíz, piloncillo, jabón, chorizo, entre otras cosas.

Lo único que la gente no encuentra tan fácilmente en las tiendas de la localidad es fruta y verdura fresca ni carne.

SERVICIOS PÚBLICOS.

El tipo de servicios con los que una comunidad cuenta influye inevitablemente en sus hábitos de alimentación. Así por ejemplo, la disponibilidad de agua potable debe permitir mayor higiene de los alimentos y la luz eléctrica permite por otra parte la introducción de nueva tecnología doméstica a través de la cual se obtiene mayor variedad en la preparación de alimentos.

De acuerdo al Censo de integración territorial realizado por INEGI en 1995, se tiene que en Yosphí de un total de 143 viviendas registradas como habitadas, el 52.4 % de la población cuenta con agua potable entubada. Sin embargo, de acuerdo a las observaciones realizadas en el trabajo de campo se podría estimar que dicha cantidad se ha elevado hasta aproximadamente un 80 % y se ha dificultado cubrir al 100 % debido a la dispersión de la comunidad. Dicho servicio fue implementado en 1983,¹³⁰ cuando se introdujo el sistema de tubería que provee el agua desde el río de San Ildefonso.

¹³⁰ Ibidem

Quienes no se vieron beneficiados con la introducción del agua, se proveen de tuberías de viviendas cercanas que normalmente pertenecen a alguno de sus familiares y comparten el pago del servicio, el cual se realiza cada mes en la escuela primaria a un representante de la comunidad que se hace cargo de llevar el dinero a Amealco. Es necesario aclarar que no se tiene ningún sistema de eliminación de aguas negras.

Al igual que los censos de servicios hechos por INEGI, de un total de 143 viviendas habitadas sólo el 11.8 % de la población cuenta con luz eléctrica, recién introducida en 1995. Debido a las características físicas de esta comunidad no ha sido posible cubrir las necesidades al 100 %, y las viviendas en donde se tiene electricidad es porque se encuentran en las vegas de los caminos de principal acceso.

Otro motivo es que la Comisión Estatal de Electricidad les ha propuesto cubrir el servicio a cambio de que los beneficiados paguen el 20 % de los gastos de instalación, con lo cual las personas no están de acuerdo ya que según expresan *“antes los de la luz no pedían comisión, todo era gratuito y los programas que pedían comisión se podían pagar con mano de obra”*. A pesar de todo, un gran porcentaje de las familias tiene radio y televisión, ya que en San Ildefonso les venden baterías de automóviles y ahí mismo las recargan, así si necesitan luz o electricidad para esos aparatos simplemente conectan cables a las baterías.

Aquellos que fueron beneficiados con la red de luz eléctrica, al igual que con el servicio de agua, los pagos se realizan en la escuela primaria cada mes y tanto el pago de agua como el de la luz es de alrededor de los 25 pesos.

Cabe señalar que los servicios en su inicio estaban sujetos a un programa de mejoramiento de la vivienda y de construcción de una zona urbana, para abatir *“el problema”* que genera la distribución dispersa de la comunidad.¹³¹

Para resolver problemas de salud, los habitantes asisten al centro (San Ildefonso), donde hay una clínica rural del sistema municipal de salud. Cuenta con dos habitaciones en las cuales se otorgan servicios médicos preventivos, y otra con baño para la estancia de un

¹³¹ Ibidem.

médico becario. El personal responsable es un médico pasante en servicio social y un auxiliar de enfermería de base.

A mediados de 1996 en el INEGI se dió inicio a un programa de visitas médicas para las comunidades que no tienen acceso inmediato a este servicio, de esta manera se les proporcionaría en forma gratuita con el objetivo de disminuir el índice de enfermedades por dificultad de traslado del enfermo. Pero el enfermo no solo presentaba esta dificultad sino también la de conseguir dinero para adquirir los medicamentos recetados, mismos que no consiguen en forma gratuita en ningún lugar.

Otras opciones son acudir a clínicas de Aculco, Estado de México o definitivamente asistir a Amealco, ya que *“si de todas formas no se consiguen los medicamentos en la clínica de San Ilde, de una vez se compran hasta Amealco”*.

Actualmente se tiene en proyecto la construcción de una clínica de salud en esta comunidad por parte de diferentes instituciones, entre ellas la Universidad Autónoma de Querétaro.

MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y TRANSPORTE.

Existen 21 km de carretera para comunicar Amealco con el pueblo de San Ildefonso, se cuenta además con 8 km de terracería divididos en dos grandes caminos. uno de San Ildefonso al centro de la comunidad (donde se localiza la escuela) y otro a la iglesia (centro de la comunidad anterior) y por último, 4 km de brechas para comunicar internamente a la comunidad. Estas se encuentran revestidas de tepetate que presentan el inconveniente de frecuentes deslaves y deterioros que en tiempo de lluvias se agudizan.

Se cuenta con un teléfono público ubicado a un costado de la escuela y que está a cargo de particulares; pero su uso se dificulta en temporadas de lluvia. El servicio de telégrafo y correos se concentra en la cabecera municipal, por lo que al necesitar de este servicio, la gente se desplaza hacia allá cuando necesita de este.

En cuanto a transporte público existe el servicio de colectivos a cargo de particulares, y que tienen un horario específico durante la semana: entra a la comunidad a partir de las siete horas a las 16 horas. El día domingo sólo entra a las siete horas. Cuando no se cuenta con el

transporte la gente se traslada caminando hasta los tramos de carretera pavimentada, en donde es posible conseguir alguna línea de autobús público.

Se llegó al acuerdo entre los particulares de que la contratación de personal para choferes se hiciera contemplando exclusivamente a gente de las mismas comunidades; de ese modo se podría tener simultáneamente el servicio de transporte y nuevas fuentes de trabajo.

A pesar de que de Amealco a Yosphí se puede hacer uso de taxis, las personas recurren a éstos sólo cuando festejan algo o por alguna causa tienen la cantidad de dinero suficiente como para pagar de 50 a 60 pesos, en contraste con los colectivos cuyo costo es de solo seis pesos por persona. Además de que en muchas de las ocasiones se hace uso del servicio y después pagan. Esto último depende de los acuerdos y a las consideraciones que los choferes tienen con las familias; si tienen muchos niños algunos ni les cobran estos pasajes. Es importante recordar que los choferes pertenecen a las mismas comunidades y la relación que se da entre estas personas no es de chofer a pasajero sino que es más familiar y significativa.

Hay también camiones de segunda y tercera categoría que transitan por la carretera Aculco-Amealco, estos dan servicios desde las siete horas hasta las 17 horas a la cabecera Municipal.

La apertura a diferentes medios de comunicación lleva como consecuencia el que los habitantes de la localidad inevitablemente entren en contacto de manera más continua con otros estilos de vida. Ello implica el riesgo de asimilar en un momento dado conductas diferentes a las del grupo y entre ellas el consumo de alimentos ajenos al consumo tradicional, promovidos por campañas publicitarias. O simplemente porque las nuevas vías permiten la disponibilidad de alimentos que no son de la región, haciéndolos también accesibles.

DE LOS HABITANTES DE YOSPHÍ.

La identidad de una etnia se compone tanto de las características físicas de sus integrantes como de su cultura.

Así por ejemplo los otomíes se han distinguido durante siglos entre otras cosas por su físico, entre lo cual está su complexión y estatura, resultado de un patrón alimentario milenario.

Por otra parte el aspecto demográfico permite conocer la dinámica poblacional y familiar con el número de integrantes en la comunidad y en el hogar, composición por sexos, natalidad, muerte y migración, por mencionar algunos. Pero que están estrechamente relacionados con factores económicos y de salud y por ende con la alimentación como se podrá observar a lo largo de este trabajo.

DESCRIPCIÓN ETNOGRÁFICA.

Los habitantes de la comunidad de Yosphí se caracterizan por tener rasgos fenotípicos otomíes: tez morena, nariz achatada, ojos redondos de color café oscuro, cabello lacio castaño oscuro, de complexión mediana y una estatura promedio de 1.50 m en mujeres y 1.60 m en hombres.

Sus características físicas varían muy poco entre ellos, y esporádicamente se pueden encontrar personas de tez un poco más clara que el resto. Ello se debe a que en algunos matrimonios uno de los cónyuges proviene de comunidades aledañas mestizas o de otros estados. Sin embargo como se puede ver en el siguiente cuadro la cantidad de familias formadas por cónyuges mixtos -es decir, uno(a) originario de Yosphí y el otro(a) foráneo- no es significativa en cuanto al total de la población como para que existan grandes diferencias físicas, de lenguaje o culturales (lo cual, de acuerdo con lo expuesto en el marco teórico tampoco pudiera suceder en un momento dado con la alimentación), mucho menos si el mayor porcentaje corresponde a otras comunidades otomíes.

TABLA 2. NÚMERO DE FAMILIAS EN LAS QUE UNO DE LOS CONYUGES ES FORÁNEO (TOTAL DE FAMILIAS:124*)

NUMERO	PROCEDENCIA
15	Comunidades aledañas otomíes (El Rincón, San Ildefonso, El Bothe y La Concepción, Edo. de México)
5	Comunidades aledañas mestizas (San Bartolo, San Pablo, Tenazdá, Mesillas y Xahai)
2	Estado de México
1	San Juan del Río
1	Tuxtla Gutiérrez
24	TOTAL

*El total de familias es de acuerdo al censo aplicado durante el trabajo de investigación.

(Periodo: septiembre 1997-febrero 1998).

El 100 % de los habitantes habla otomí, incluyendo aquellos que provienen de otra comunidad y se quedan a vivir ahí; pero solo la población mayor de cinco años habla también el español, con excepción de los ancianos -ya que ni los menores ni estos últimos han asistido a la escuela bilingüe y tampoco han salido a trabajar fuera de la comunidad-.

A quienes son bilingües sólo se les acepta que hablen español cuando platican con gente que no pertenece a la comunidad, porque si pertenece a Yosphí, viven ahí y tienen a toda su familia viviendo en este lugar *“no tiene por que andar con la payasada de andar hablando como si no conociera el otomí”*.

El vestuario de los hombres en Yosphí es igual que el que usa cualquier campesino mestizo de los alrededores: pantalón de gabardina o mezclilla, camisa de manga larga, sombrero y dependiendo de los gustos y posibilidades económicas de cada quien, el calzado va desde las botas hasta el zapato cerrado de hule (plástico) negro.

En cuanto al vestido femenino, prevalece el estilo otomí: falda circular muy amplia, plegada (puede estar hecha hasta con tres metros de tela), con un largo de hasta 10 o 20 cm

por debajo de la rodilla, en la cintura es una pretina de donde salen dos cintas como extensión para ajustar la falda a la medida de quien la usa. Esta prenda suele ser en colores naranja, verde (de diferentes tonalidades intensas), amarilla, azul o roja; se complementa con un mandil colocado sobre la falda y más corto que ésta, se amarra de la cintura anudándolo por detrás.

La blusa (a la que ellas llaman también saco o chaleco) está hecha de pliegues desde el cuello a la cintura y tiene mangas de tres cuartos también plegadas. Tanto el cuello como la cintura y puño de las mangas rematan con una orilla plegada, y para ponerse y abrochar no cuenta más que con una abertura posterior en el cuello que se ata con dos cordones al igual que la falda.

El vestuario se complementa en la mayoría de los casos con un cinto tejido en estambre grueso, en uno de sus extremos tiene doble costura de tal manera que el fondo es usado como monedero y atado con un cordón del mismo tipo de estambre; todas las piezas de la vestimenta están hechas con popelina. El calzado en mujeres es zapato cerrado de hule negro.

La vestimenta en las mujeres no varía, a menos que alguna de ellas esté recién llegada de otro lugar, ya sea por trabajo, visita u otras causas; pero si se es otomí, pertenece a la comunidad y se va a quedar ahí, debe vestir y hablar como las demás, de otra forma no se le incluye en los grupos *“por chocante, que quiere presumir”*.

La confección del vestido femenino se realiza en la misma localidad, algunas de ellas se hacen su propia ropa a excepción del cinto, pues estos sólo los hace una señora que vive en las orillas de Yosphí, y quienes no cosen su propia ropa, compran la tela y se la llevan a otra señora que cobra de 20 o 25 pesos por la hechura.

No se acostumbra a usar diferente tipo de ropa para fiestas o bodas, nada más se estrena un nuevo vestido con las mismas características arriba mencionadas para que se pueda seguir usando diario o en todo caso, se usa la ropa de siempre procurando que esté lavada y planchada.

La vestimenta de las niñas en edad preescolar por lo general es mestiza, no se sabe con exactitud a que edad se empieza a usar la vestimenta otomí y sería un riesgo el aventurarse a mencionar normas respecto a ello. Lo que observé fue que en la edad escolar el 100 % de la población infantil femenina ya usa dicho atuendo.

DEMOGRAFÍA.

De acuerdo al censo de población realizado por INEGI en 1995 sólo se tienen los siguientes datos acerca de la población y su composición:

Mujeres	425
<u>Hombres</u>	<u>416</u>
Total de población:	841

Por otra parte, en un censo poblacional realizado durante los meses de noviembre de 1997 a enero de 1998 por una pasante de medicina (como parte de su servicio social en la Secretaría de Salud)¹³² se reportan un total de 123 familias con un número de integrantes promedio de cinco a seis.

Sin embargo, los datos referentes a grupos de edad no son muy claros en estos documentos debido a que sus totales no coinciden. Por lo que se decidió tomar a consideración un censo de población que apliqué personalmente aproximadamente en el mismo periodo (septiembre/1997-febrero/1998) con fines exploratorios, que además contempla algunos otros elementos de interés para este trabajo como son actividad económica, religión y movimientos migratorios entre otros, obteniéndose los siguientes resultados:

Se censaron 124 familias, en las que se detecta un promedio de seis integrantes: padre, madre y un mínimo de cuatro hijos. En situaciones excepcionales se contaba a otro miembro de la familia como fueron los padres o hermanos(as) de alguno de los cónyuges (cuando éstos dependen económicamente de la estructura nuclear o aportan ingresos a la misma).

Es común que a pesar del hecho de que las parejas construyen sus viviendas en las cercanías de las de los padres del esposo (que pueden ser tan sólo diez pasos) no se

¹³² Vázquez Vázquez, 1998.

consideran como una sola familia, por el contrario, se remarca que las viviendas de “junto” son de otra familia aún y cuando ésta sea de sus hermanos, hijos, etc., pero sus aportes económicos son independientes.

TABLA 3. POBLACIÓN TOTAL Y GRUPOS DE EDAD.

GPO. DE EDAD *	CANTIDAD			PORCENTAJE (%)		
	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
0-5	99	85	184	12.13	10.42	22.55
6-10**	59	67	126	7.23	8.21	15.44
11-15**	42	43	85	5.15	5.27	10.42
16-21	41	34	75	5.02	4.17	9.19
22-27	33	37	70	4.04	4.53	8.57
28-33	26	24	50	3.19	2.94	6.13
34-39	14	17	31	1.72	2.08	3.80
40-45	10	13	23	1.23	1.59	2.82
46-51	6-	3	9	0.73	0.37	1.10
52-57	14	11	25	1.71	1.35	3.06
58-63	8	4	12	0.98	0.49	1.47
68 y +	8	16	24	0.98	1.96	2.94
sexo y edad desconocidos	-	-	102	-	-	12.50
TOTALES	360	354	816	44.11	43.38	99.99

*Para la inclusión en los grupos de edad se consideraron los años cumplidos.

**En estos grupos se contemplan periodos de 4 años a diferencia del resto que abarca periodos de 5 años, debido a que se considera una etapa importante de diferenciación entre jóvenes y niños, según categorías que da la misma comunidad, además de que es importante señalar el hecho de que niñas que están ubicadas sobre todo en tercer grupo ya no son consideradas como tales, y por lo tanto capaces de “contraer matrimonio” (unión libre).

Con los datos anteriores se puede observar que no hay una diferencia significativa entre la población de hombres y mujeres, excepto en el primer grupo. Sin embargo, no podríamos decir que es un dato a considerar, ya que no entra en el rubro productivo a escala comunal ni doméstica. Por otra parte, los infantes se encuentran apenas en el inicio de su aprendizaje de

de la vida familiar y social, por lo que aún no se les puede considerar como transmisores importantes de los valores culturales.

Lo que sí es significativo es que el mayor porcentaje de la población se encuentra entre los cero a los 15 años, edad en la que los individuos no generan ingresos monetarios, pero su participación es esencial en la economía doméstica debido a que sus principales actividades como es el hacerse cargo de la cría de animales domésticos, ayudar a la madre en la limpieza de las milpas o del hogar y en el cuidado de los hermanos menores permiten a otros integrantes de la familia dedicar tiempo a trabajos productivos monetariamente hablando.

La cantidad de habitantes disminuye gradualmente conforme avanza su edad entre los 16 y 33 años, y sólo aproximadamente de los 15 a los 25 años los habitantes de la comunidad se consideran en la edad óptima para formar una familia y establecerse.

Así también es notable el brusco descenso que hay de la población mayor a los 34 años, que podría explicarse principalmente por la migración, pero sería demasiado arriesgado atribuirlo exclusivamente a este aspecto. En lo personal lo considero material merecedor a un trabajo mucho más profundo.

NATALIDAD.

En el año de 1997 se registraron 56 nacimientos en Yosphí.¹³³ Aunque es necesario aclarar que es difícil documentar el número de nacimientos y por ende la tasa de natalidad en comunidades con características como las anteriormente descritas, debido a que existe una gran diferencia entre lo registrado en oficinas de lo civil, las dependencias de salud y las propias comunidades.

Eso se atribuye a que por una parte, las mujeres al momento de parir son asistidas por parteras y únicamente acuden a los centros de salud cuando presentan complicaciones. Por otra parte, los niños suelen ser registrados en edades variables que van desde recién nacidos hasta los cuatro o cinco años.

¹³³ Ibid., p.15.

MORTALIDAD.

De acuerdo a registros del centro de salud localizado en San Ildefonso centro, durante 1997 hubo cinco defunciones en Yosphí. Pero a nivel delegacional no se tienen más datos como pudieran ser: el sexo o el grupo de edad.

En el capítulo IX sobre salud y patrón alimentario presento de manera detallada las causas de muerte más frecuentes.

El que no se tengan datos precisos sobre la natalidad y mortalidad de los habitantes de Yosphí indica hasta cierto punto la tendencia de la comunidad de resolver los problemas de salud en su interior. Ya sea por las dificultades de traslado a algún centro de salud, ya sea por la confianza en sus métodos tradicionales o en todo caso por la desconfianza de la intervención de alguien ajeno a la familia.

No hay que descartar por otra parte el que hay ciertos estados fisiológicos (el embarazo) y patológicos (diarreas o gripes) que pudieran no ser considerados como dignos de atención por parte de un médico alópata que significa un gasto extra para la familia.

CAPITULO IV.

ESTRUCTURA SOCIAL.

Durante este capítulo trato de presentar lo más detalladamente posible aquellos aspectos que permitan conocer la manera en que se conforma la unidad familiar de Yosphí, los roles que cada uno de sus miembros juega de acuerdo a la edad. Así como los diferentes rituales a través de los cuales se relacionan tanto al interior como al exterior de la familia utilizando como un objeto simbólico a los alimentos o a las bebidas.

Al mismo tiempo pretendo reflejar los hábitos, costumbres y valores que distinguen al estilo de vida otomí.

INSTITUCIÓN FAMILIAR.

En Yosphí predomina la familia nuclear, que se compone de padre, madre e hijos; únicamente en casos excepcionales en los que la madre o el padre del jefe de familia viva solo y no pueda trabajar dependerá económicamente de él; pero no comparte la vivienda con la familia.

En la vivienda familiar sólo habitan los miembros ya mencionados y en caso de que algún hermano(a), padre, madre u otro familiar de los cónyuges dependa de ellos se le asigna una habitación dentro de la misma vivienda que comparta con otros miembros, o una vivienda separada si se trata de un adulto.

Es común hablar de los miembros de la familia refiriéndose sólo a las personas, sin embargo me parece sumamente importante mencionar que existen miembros no humanos: los perros. Cada familia posee cuando menos uno de ellos, la importancia de su consideración se debe a que durante el trabajo de campo pude observar que esto influye en la distribución de alimentos –principalmente tortilla- en el ámbito familiar; pues cada unidad doméstica considera la preparación diaria de cierta cantidad de tortillas para el total de los miembros, incluyendo al (los) perro(s). Es decir, en cada momento de comida cuando la familia se reúne para comer, los perros también se acercan y reciben una porción de las

tortillas o masa preparadas. De esa manera participan también en el consumo energético familiar.

El proceso para contraer matrimonio inicia cuando el hombre se dirige a la mujer que le gusta y le dice “*magan tong tui*”¹³⁴ para manifestarle su interés, aunque de acuerdo a testimonios de los pobladores estas palabras dan a entender que el hombre quiere contraer matrimonio con ella. Cuando el hombre es aceptado, se entrevistarán varias veces entre las milpas o en las cercanías de la barranca. Una vez que deciden unirse, el novio se presenta en la casa de la novia para decirle al padre que se quieren casar y es entonces cuando empiezan a buscar a los padrinos. No es común que los padres de la novia se opongan a que se lleve a cabo la unión.

Cuando se preguntó a las personas sobre el procedimiento más común para pedir la mano de la novia, la respuesta fue que cuando un muchacho se interesa en alguna mujer y han acordado unirse, simplemente deciden el día en que se entrevistarán para irse a vivir juntos, sin ninguna clase de celebración; debido a que en muchas de las ocasiones no se cuentan con los recursos para trasladarse a Amealco y pagar los servicios del registro civil ni gastos de comida para los familiares que los acompañen. Dicho requisito lo cumplen tiempo después, cuando han logrado reunir dinero suficiente para costear los gastos. Aunque existen parejas que no precisamente por contar con el dinero consideran casarse.

El formato para comprometerse formalmente ha sufrido cambios radicales al no contar con ingresos fijos, tradicionalmente “la pedida de mano” implicaba que el interesado nombrara a un padrino o tutor para que lo acompañara e intercediera por él ante los padres de la novia a quien les llevaba algún regalo que consistía en comida para toda la familia, a pesar de lo cual la regla era dar una negativa. La situación se repetía por segunda vez en la que ahora debería presentar bebida y en la que nuevamente la respuesta era un no.

¹³⁴ Sólo se está representando el sonido, de ninguna manera la forma correcta de escritura ya que se desconozco la estructura gramatical otomí.

Por tercera vez, el novio se presentaba con su tutor y regalos para toda la familia de la novia, en esa ocasión finalmente se otorgaba el consentimiento de los suegros. Era momento de iniciar los preparativos para la boda religiosa que consistía en conseguir los padrinos a quienes les corresponde hasta la actualidad el pagar la ceremonia religiosa y la vestimenta de los novios. Entre los padres y suegros cubren los gastos de comida y bebida para poder invitar a familiares y vecinos a la fiesta que duraba cerca de una semana.

Hoy en día el proceso se ha simplificado para quienes quieren cumplir con los requisitos sociales: el novio se presenta con la familia de la novia para hacerles saber su interés en casarse y el padre es quien responde dando su consentimiento. Desapareció la primera etapa, sin embargo la segunda únicamente varía en cuanto a la duración de la celebración que puede ser de dos a cinco días dependiendo de lo que las dos familias hayan logrado reunir para dar de comer y beber a los invitados.

Quienes asisten a la fiesta acostumbran a llevar trastes como son platos, ollas, sartenes pocillos, cucharas, etc. para la casa de los recién casados, la cantidad va de una pieza hasta las que el invitado considere convenientes. Habrá ocasiones en que los regalos consistan en comida y otras en una o más botellas de cervezas, aguardiente o pulque. Para aquellos que no fueron formalmente invitados y a pesar de ello desean asistir, pueden hacerlo con cualquiera de los regalos ya mencionados.

La edad casamentera tanto para el hombre como para la mujer es alrededor de los 16 años. Al llegar a esta etapa los padres del hombre empiezan a contemplar el fraccionar su propiedad para que su hijo pueda construir su vivienda, de tal forma que cuando el muchacho decida casarse o “robarse a la novia” ya se tenga un lugar en donde vivir. En caso de que el hijo decida casarse o llevarse a la muchacha a vivir con él sin tener aún la vivienda, que no es lo común, se les asigna una sección separada dentro de la de los padres mientras se hacen tratos de compra con alguien y/o se construye la propia.

Los padres de ambas partes acostumbran a dar en ese momento a los hijos la parte de herencia que les corresponde como dote, que consiste de acuerdo a los recursos del padre en

borregos, chivas, cerdos, vacas u otros animales de traspatio para la novia, y al novio su padre le asigna una porción de terreno junto a su vivienda para que construya la suya, así como una porción de sus tierras para siembra.

Si no se cuenta con lo de la dote para el novio, el padre le ayudará económicamente para la adquisición de su vivienda y la tierra de cultivo. Este requisito no siempre se cumple, y el padre que no da dote a su hijo o hija sin importar la forma de unión, corre el riesgo de ser juzgado por sus hijos como un mal padre al cual no se visita ni se ayuda.

Una vez que la pareja contrae matrimonio, la mujer debe residir en la comunidad a la que pertenece su esposo; aunque ello puede resultar sumamente difícil para aquellas mujeres que contraen nupcias con algún hombre de Yosphí, porque para ser aceptadas por las mujeres de este barrio en ocasiones tienen que soportar periodos en los que mientras sus maridos salen a trabajar, en grupos se dan a la tarea de visitar a la foránea para golpearla, insultarla y exigirle que se vaya a su lugar de origen. Las foráneas deben resistir las agresiones porque su deber es permanecer a donde sus esposos las hayan llevado.

Independientemente de si se ha efectuado o no la ceremonia o los trámites legales de compromiso matrimonial, la pareja se concibe como unida para siempre en una relación en la que no intervendrá nadie más, y nada más se depende de su compañero(a) para bien o para mal *"porque la esposa es como tu mama, te da de comer, te cuida y cuando estás enfermo ella te cura y al revés, tu eres como su papa, porque debes darle para comer, quererla y cuidarla cuando se te enferme, porque si te falta es como si te faltara tu mamá"*.¹³⁵

Cuando la pareja se encuentra con personas de confianza no hay tapujos en las expresiones de cariño del hombre hacia su esposa como son los abrazos y besos; difícilmente sucede lo mismo con la mujer. De igual manera el hombre puede hablar pícaramente de la relación con su pareja al referirse por ejemplo de "dormir calentito en tiempos de frío o de tener quien lo apapache y lo trate bien".

¹³⁵ Comentario hecho por el señor León Ruperto el 13 de marzo de 1999.

Una vez que la pareja vive junta, el hombre se refiere a la mujer como esposa y ella a él como esposo. La familia del esposo pasa a ser la familia política de la esposa y viceversa, de tal manera que los padres del cónyuge se convierten en suegros y los hermanos en cuñados. El nuevo miembro en la familia se convierte en nuera o yerno dependiendo de si es mujer u hombre respectivamente. Para los tíos, sobrinos, primos, abuelos y otra clase de parientes del cónyuge no cambia su estatus.

Se pueden establecer lazos familiares con personas ajenas a la parentela a través de un compadrazgo, ello se logra al invitar a las amistades más cercanas para que bauticen a alguno de los hijos(as), los(as) presenten para primera comunión, en la graduación de la escuela o en bodas, retribuyéndoles con una invitación a comer ya sea mole en la casa del apadrinado o pollo rostizado –puede ser también birria- en Amealco después de la ceremonia. Cuando se acepta este compromiso se adquieren nuevos derechos y obligaciones. Los derechos consisten en ser recibido de manera respetuosa, con agrado, bebida y comida cuando un compadre y/o comadre visita al otro. La obligación adquirida es responder de la misma manera además de dar dinero –no hay un mínimo ni máximo exigido- al(a) ahijado(a).

Dentro de la misma línea familiar se consideran hermanos a los hijos de los mismos progenitores, los padres de los progenitores son abuelos o también se les llama mamá y papá, los hermanos de los padres son tíos, los hijos de los tíos son primos, etc. Existen las mismas jerarquías familiares que en la sociedad urbana queretana.

La relación matrimonial se considera exclusiva, no es permitida la infidelidad masculina ni femenina. En caso de que el señor se entere de la infidelidad de la mujer, el enojo puede manifestarse golpeando a la mujer, abandonándola, regresándola a sus padres o dos de las anteriores.

En la situación contraria, es decir cuando la infidelidad del esposo es descubierta, el enojo se manifiesta hacia la mujer involucrada sexualmente con él al ser agredida por la esposa acompañada por un grupo de mujeres que pueden ser sus parientas, amigas y/o comadres.

El castigo comúnmente aplicado consiste en que este grupo de mujeres buscan a la amante –por lo general al oscurecer- para llevarla a un lugar apartado y mientras alguien le sujeta las manos, otras le tiran del pelo y alguien más le abre las piernas para que la esposa ofendida le arranque a puños el vello púbico e introduzca en sus genitales semillas de chile. Aún con estas medidas, la infidelidad es común, sobre todo cuando alguno de los miembros de la pareja trabaja fuera de la comunidad.

El ejemplo que la gente expone es sobre un caso en el que dos hermanos salen a los bailes con sus esposas y son criticados por la comunidad por enterarse de que en dichos bailes se intercambian las parejas pero no son sancionados de ninguna otra forma.

Tanto el hombre como la mujer en diferentes matrimonios han abandonado el hogar para huir con otra pareja, y en todo caso la huida puede darse al exterior de la comunidad y no regresar, salir de la comunidad y regresar tiempo después o simplemente cambiar de residencia. En ninguno de los casos se conoce que se haya tomado revancha del abandono.

Una vez que una de las partes decide huir con otra pareja, aquél que se queda se considera libre para unirse con alguien más, no importa si estaba legalmente casado(a) o no, el matrimonio se considera anulado y hay posibilidades de unirse con otra persona. No hay restricciones en la unión con una pareja que sea madre o padre soltera(o), viuda(o), abandonado(a), con hijos, sin hijos, etc.

Respecto al matrimonio entre miembros de la misma comunidad no se mencionan restricciones sobre si entre los cónyuges existe relación familiar a menos que sean hermanos.

De hecho no detecté matrimonios o uniones entre hermanos ni primos, sin embargo la gran incidencia en la repetición de apellidos dentro de la misma familia me hace pensar en la unión de parientes posiblemente de una tercera o cuarta generación, y la presencia de albinismo en algunos de los habitantes de la comunidad respalda dicha teoría, ya que el albinismo es consecuencia de una alteración genética de carácter recesivo que se manifiesta

como ausencia de producción de melanina en hijos de parejas en las que ambas partes provienen de familias que poseen esta alteración o en todo caso, de la misma línea genética.

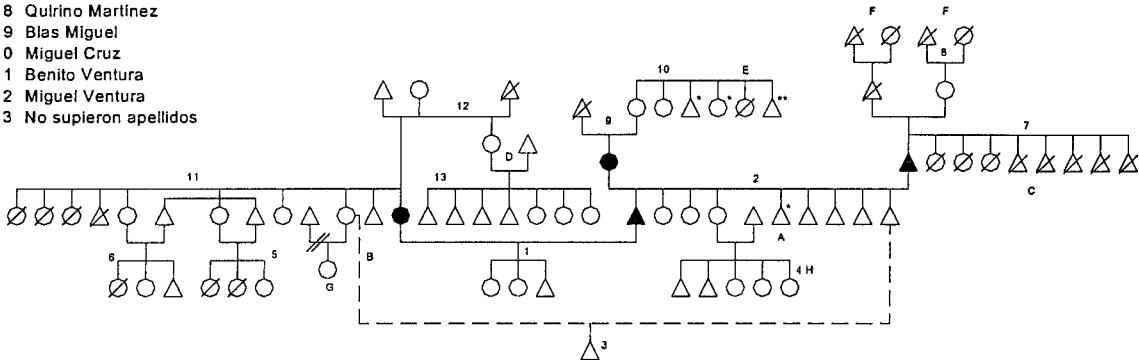
Las genealogías presentan también claramente la prevalencia de endogamia, pues es común el matrimonio entre hermanos de una familia con hermanas de otra o de hermano y hermana de una familia con hermana y hermano de otra. Ello provoca que dos familias emparentadas pero diferentes coincidan incluso en el orden de los apellidos.

Por otra parte se observa también la frecuencia de migración y exogamia aunque en mucho menor grado que la endogamia.

GENEALOGIA DE SANTIAGO BENITO

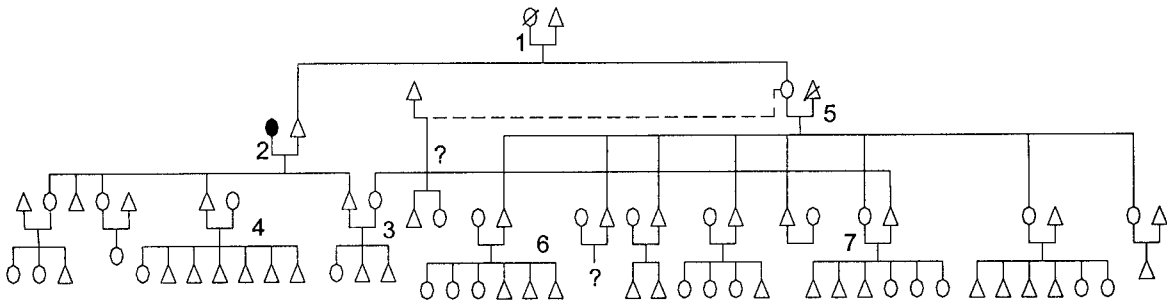
Genealogía 1

- 1 Santiago Benito
- 2 Santiago Blas
- 3 Santiago Benito
- 4 Hernández Santiago
- 5 Cruz Benito
- 6 Cruz Benito
- 7 Santiago Quirino
- 8 Quirino Martínez
- 9 Blas Miguel
- 10 Miguel Cruz
- 11 Benito Ventura
- 12 Miguel Ventura
- 13 No supieron apellidos



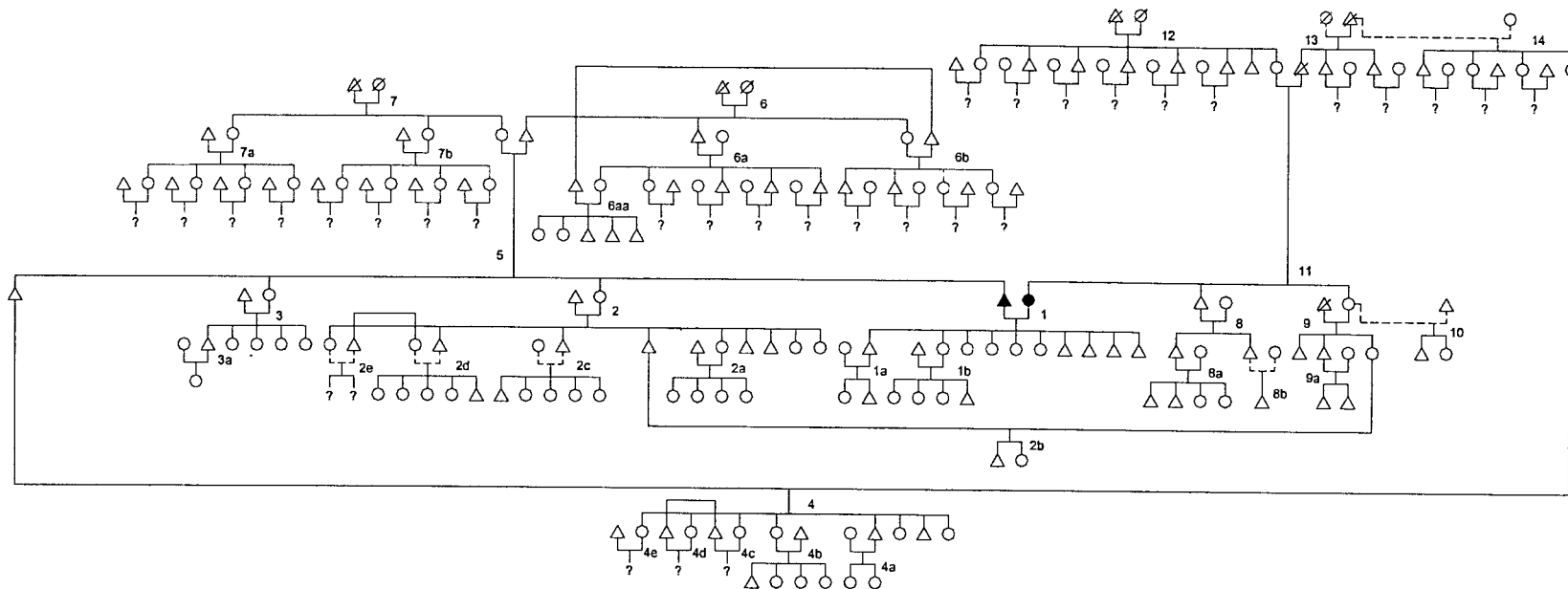
- A) Viven en México, D.F.
- B) Rompió sus documentos de matrimonio civil y religioso, y se volvió a casar con un Santiago Blas.
- C) Murieron de pequeños, el señor no sabe el motivo.
- D) No viven en Yospi.
- E) * Viven en el Rincón; ** vive en el Bote.
- F) Viven en Mesillas.
- G) Tiene apellidos de sus abuelos maternos y vive con ellos.
- F) Viven en San Ildelfonso.

Genealogía de León Ruperto



- 1 Ruperto Hernández
- 2 Ruperto Pérez
- 3 Ruperto Esquivel
- 4 Ruperto Miguel
- 5 Ventura Ruperto
- 6 Ventura Vázquez
- 7 Esquivel Ventura

Nota: - De las familias no numeradas se desconocía el apellido de la pareja.
 - ? Se desconoce el número de hijos.



- | | | | | |
|--------------------|---------------------|-------------------------|----------------------|-------------------|
| 1 De Jesús Miguel | 2 De Jesús Blas | 3 Querino De Jesús | 5 De Jesús Manuel | 8 Miguel Blas |
| 1a De Jesús Miguel | 2a Querino De Jesús | 3a Querino Pérez | 6 De Jesús Martínez | 8a Miguel Miguel |
| 1b Albino De Jesús | 2b De Jesús Querino | 4 De Jesús Miguel | 6a De Jesús Manuel | 8b Miguel ? |
| | 2c De Jesús Esteban | 4a Ignora apellidos | 6aa Esteban De Jesús | 9 Querino Miguel |
| | 2d De Jesús Jesús | 4b De Jesús Esteban | 6b Esteban De Jesús | 9a Querino Mónico |
| | 2e De Jesús Jesús | 4c Pérez De Jesús | 7 Manuel Esquivel | 10 ? Miguel |
| | | 4d Pérez De Jesús | 7a Manuel Esquivel | 11 Miguel Pérez |
| | | 4e Encarnación De Jesús | 7b Se ignora | 12 Pérez Andrés |
| | | | | 13 Miguel Blas |
| | | | | 14 Miguel Blas |

Nota: ? Significa que se ignoran los apellidos y/o el número de descendientes.

En comunidades otomíes es normal encontrar nombres como apellidos, por ejemplo Pascual, de Jesús, Ruperto, Benito, etc., debido a que con anterioridad al hijo(a) se le asignaba el nombre de pila que acordaban sus padres, el primer apellido se lo daba el nombre de pila del padre y el segundo el primer apellido de la madre, así el nombre resultante era por ejemplo: Rosa Benito de Jesús o Benito Pascual de Jesús.

Actualmente y debido a que el barrio ha tenido que adaptarse al sistema jurídico que predomina en el país, cuando nace un niño es registrado en la presidencia municipal de Amealco donde el nombre del infante se forma con el nombre de pila que sus padres escojan, el primer apellido es el primer apellido del padre y el segundo apellido proviene del primer apellido de la madre.

A pesar de lo anterior se encuentran casos como los de la genealogía tres en donde la familia número dos es registrada con los apellidos invertidos: primero el materno y después el paterno. Lo mismo sucede con las familias 2d y 2e que son reportadas como familias diferentes, descartando con ello que sea un matrimonio entre hermanos (ver el número y género de los descendientes) pero con apellidos iguales, de los cuales no se pudo saber si los dos son “De Jesús” o uno es “De Jesús” y el otro solamente “Jesús”; en el caso 2d se observa primero el apellido paterno pero en el 2e parece que es el materno.

La confusión se repite en las familias 2c, 4b y 6aa. La razón por la cual no fue posible aclarar ni conocer las razones de tal confusión, es porque hay personas, sobre todo las mujeres, que no entienden y/o no hablan muy bien el español y yo no hablo el otomí. A ello se suma el desconcierto cuando personas que no pertenecen a la etnia les formule preguntas íntimamente relacionadas con sus relaciones familiares y maritales, provocando en ocasiones que se nieguen a contestar sobre ello.

Los nombres de pila que se acostumbran son de origen mestizo, por ejemplo: Jesús, Federico, Miguel, Modesto, Benito, Faustino, etc., y para mujeres: Maricela, Rosa, Verónica, Martina, Dominga, entre muchos otros. La forma de selección del nombre de pila

es de acuerdo al gusto de los padres o conforme al nombre del santo que marca el calendario como celebrado el día del nacimiento de la persona.

En la genealogía tres, en la familia 1a (de Jesús Miguel) se desconoce la procedencia de la pareja, pero por el apellido parece ser de la línea familiar materna del hombre, aunque probablemente de una tercera o cuarta generación.

En la genealogía uno es notorio el alto índice de mortalidad infantil; pero el ego dijo desconocer las razones de ello.

Es notorio también en las tres genealogías la prevalencia de la unión libre, sobre todo después de enviudar, así como de la separación de la pareja para unirse y procrear con una nueva. En mucho menor grado, se observa poligamia.

El análisis de las genealogías permite conocer varias características de la comunidad, entre ellas están los aspectos de salud, las formas de unión y procreación, pero sobre todo reflejan claramente la conformación social a partir de la unidad (familia).

En el caso de Yosphí se observa que el matrimonio predominante es el endogámico. Ello puede explicar en cierta forma el que se mantenga una estructura socio cultural casi invariable, a pesar de que a través de los siglos los otomíes de la zona han sido sometidos a procesos de desintegración y reintegración a causa de los movimientos políticos que el país ha vivido; sin mencionar los movimientos migratorios que la gente tiene que realizar con fines económicos.

No está de más mencionar que sí existen matrimonios exogámicos, pero como también se ha descrito con anterioridad, existen mecanismos sociales que obligan a aquellos que pretenden pertenecer a este grupo a respetar las costumbres y estilo de vida de la localidad.

Al hablar del mantenimiento de una estructura sociocultural implica el que prevalezca toda una serie de elementos que la componen, y entre ellos está el aspecto alimentario.

GRUPO DOMÉSTICO.

Dentro de la unidad familiar cada miembro tiene sus funciones; así es como al padre se le asigna la categoría de jefe de familia asumiendo con ello que es él quien debe aportar el dinero para los gastos de la casa.

La rutina diaria para los hombres casados, consiste en levantarse alrededor de las siete horas los siete días de la semana, se dirige con su esposa hacia la cocina para tomar un café negro endulzado con azúcar y comer tortillas con sal o chile; este suele ser el típico desayuno familiar. Una vez que ha desayunado sale a su lugar de trabajo.

En caso de no tener empleo inicia la jornada en sus tierras de cultivo o va a caminar, en la mayoría de las ocasiones con rumbo a la tienda para comprarse un “refresquito” (refresco con aguardiente).

Cuando la jornada de trabajo es en la milpa, ésta termina alrededor de las cinco de la tarde, hora en que se regresa a casa para comer. Después se toman un descanso sentados o recostados junto a la vivienda con la familia, momento que aprovecha para jugar con los hijos y platicar con la esposa mientras ella se sienta en el piso para bordar servilletas.

Si el trabajo consiste en la alfarería, suspende las actividades alrededor de las cuatro de la tarde para comer y continuar. Ninguna jornada de trabajo se extiende más allá de las cinco de la tarde, a menos que se trabaje fuera de la comunidad y en todo caso asumen el horario dado por sus jefes de trabajo. Si el camino que se tomó al salir de la casa fue la tienda, el regreso se puede prolongar hasta el anochecer.

Al oscurecer, la familia entra en su casa y empieza a preparar sus camas para dormir, esto consiste en extender cartones en el piso y sobre ellos una cobija; aunque hay familias que ya cuentan con cama o un colchón sobre el suelo. Si tienen televisión, antes de dormir la prenden para ver alguna novela, caricatura o película; sólo se ven los canales cinco y dos. Comentan que en ocasiones no entienden lo que dicen pero lo suponen por las expresiones de los personajes. Se disponen a dormir alrededor de las nueve de la noche.

En algunos hogares suele suceder que aún cuando el señor no tenga empleo, el trabajo agrícola lo considera exclusivo de la mujer, así que mientras la mujer trabaja en la siembra, él se recuesta fuera de la vivienda para dormir o simplemente va a caminar y/o por un refresco.

Además de lo ya expuesto, una de las tareas exclusivas del hombre es el aprovisionamiento de leña para el fogón, que consiguen en un cerro cercano al barrio de San Pablo y llevan a sus casas en burro, ya sea propio o alquilado. Si las mujeres no son casadas o no tienen quien les provea de leña, compran la carga a 20 pesos a las personas que tienen burros y van a cortar leña para venderla en Yosphí.

La rutina diaria de las mujeres casadas inicia alrededor de las seis horas al sacar a los pollos y guajolotes del corral, calentar café, tortillas y preparar una salsa de molcajete para dar de desayunar a su esposo antes de que salga a trabajar. Da de desayunar a los hijos de 8:30 a 9:00 horas de lunes a viernes antes de que se vayan a la escuela y de 9:00 a 9:30 horas los días sábado y domingo.

Para el desayuno, toda la familia se reúne junto al fogón. Al terminar todos se retiran de la cocina, excepto la madre que debe preparar las tortillas que se comerán durante el día; una vez que las tortillas están hechas.

La siguiente actividad la determina el tipo de trabajo que el marido desempeñe, porque si se encuentra trabajando en algún lugar cercano a la comunidad, entonces la mujer debe llevarle tortillas, frijoles y/o salsa para que almuerce alrededor de las 12:00 horas. Si la señora llega antes de esta hora y considera que es todavía temprano para almorzar se dedica a ayudarlo al esposo en el trabajo agrícola, almuerzan y continúa ayudando hasta las dos o tres de la tarde. Cuando el trabajo del marido es diferente al agrícola, simplemente acompaña a su esposo mientras él come y después regresa a su casa.

En las familias donde la mujer es la única encargada de las tierras de cultivo, sale en compañía de sus hijos para trabajar, mientras los más pequeños juegan en las cercanías e

incluso pueden ayudarla como parte del juego. Los mayores de seis años la acompañan cuando no asisten a la escuela y la apoyan cuidando a los hermanos más pequeños, o en el mismo trabajo agrícola.

Si la familia posee animales de pastoreo, estos pueden simplemente ser soltados para que pasten por los alrededores, o la familia (madre o hijos) los llevan a pastar si es que sus tierras de cultivo no están cerca de la vivienda. De esta manera conforme la mujer lleva a cabo sus tareas agrícolas, los animales comen por los alrededores y son observados de cerca por los niños o la madre, quien conforme se trasladan corre de un lado a otro para mantener al ganado o rebaño unido y llevarlo a comer la hierba de la milpa cuando ya se ha cosechado. De lo contrario los animales se llevan a pastar a terrenos que no son usados por alguien para la siembra, por lo general esto es cerca de la barranca. La señora regresa a su casa para preparar la comida entre 15:30 y 16:00 horas, y comer aproximadamente a las 17:00 horas.

En los periodos en que la tierra de temporal ya cultivada no necesita cuidados, el tiempo dedicado a la agricultura se suple por tareas domésticas como es el barrer la vivienda y sus alrededores, de un momento a otro de limpieza y preparación de comidas o espera de su marido, la mujer se sienta para bordar servilletas; por supuesto que a donde quiera que vaya siempre lleva una bolsa de plástico que contiene servilletas, hilo y aguja; de tal manera que en caso de salir de Yosphí o algún foráneo visite la comunidad aprovechan la situación para ofrecer en venta alguna terminada.

Por la tarde después de las tareas domésticas la madre se sienta en el solar, saca sus servilletas para bordar mientras rodeada de sus hijos(as) platica con su esposo o simplemente saluda y conversa con las personas que pasan por ahí. Cuando empieza a oscurecer se dedica a resguardar tanto a los animales de corral como a los de traspatio. Las actividades siguientes son las mismas que el resto de la familia al anochecer, la diferencia es que ella se encarga de preparar la cama para dormir. Es común que al acostarse todos, la madre y el padre continúen platicando incluso hasta dos horas más.

En algunos casos las mujeres solteras son contratadas por otras que no son originarias de la comunidad para ayudarles en las tareas domésticas, de ser así se adaptan a los horarios que imponga quien las contrata pero de ninguna manera desaprovechan los momentos libres para sentarse en el piso, sacar su material y continuar bordando. Las jóvenes que no han contraído matrimonio se dedican a ayudar a su madre en sus tareas y el cuidado de los hermanos menores e incluso los momentos de bordado lo son también para ellas.

Los niños y niñas mayores de seis años, entre semana después de desayunar van a la escuela de 9:30 a 13:30 horas, al regresar a su casa se atienden solos es decir, si tienen hambre calientan lo que encuentran preparado por su madre para comer, y las niñas o niños mayores le sirven a los pequeños, ya que su padre puede encontrarse trabajando y la madre en la milpa o con el rebaño.

Las niñas son acostumbradas a cargar a sus hermanos menores en un rebozo que se colocan por la espalda y anudan al frente de tal manera que los niños más pequeños puedan ser acunados en forma de vaina y arrullados de manera segura por su madre o sus hermanas.

Cuando no asisten a la escuela las niñas desempeñan las mismas tareas domésticas y agrícolas que su madre y los niños hacen igual que sus padres es decir, se involucran en las mismas actividades laborales al acompañarlo cuando el trabajo es cercano a la vivienda y ayudarlo en tareas menores que en un momento dado les permite conocer el oficio y más tarde desempeñar el mismo tipo de trabajo que su papá.

Es hasta alrededor de los 14 años que el adolescente se aventura acompañando a su padre en actividades económicas fuera de la comunidad y a los 15 o 16 años puede incluso viajar solo o con otros miembros de la comunidad para conseguir trabajo.

Las tareas generales para los niños y las niñas mayores de seis años consisten en cumplir con encargos de las tiendas, llevar mensajes, cuidar de los hermanos menores, cuidar a los animales de traspatio e incluso llevar a pastar al ganado menor. Además de apoyar de manera continua en las actividades que realiza el progenitor del mismo sexo.

Los niños menores de seis años en caso de no asistir a la escuela para preescolares juegan con tierra y piedras, trastes abandonados en los patios de las casas o cualquier otro objeto que encuentren, con los animales de corral o el perro; siempre permanecen junto a sus hermanos mayores o a su madre y ello propicia que la mayoría de sus juegos sea el imitar los roles de sus padres y hermanos. Quienes son inscritos en el kinder, asisten de 9:30 a 12:30 horas, y al regresar a su casa continúan jugando.

Higiene personal.

Los lugares habituales de defecación para los yosphinianos son al aire libre, por lo general entre los surcos de las tierras de cultivo.

Practican el baño cada semana sin tener un día como predilecto, a menos que tengan algún compromiso que consideren una situación especial.

No se cuenta con práctica de lavado de cara y la dental es esporádica. Cada día al prepararse para dormir no se desvisten ni cambian de ropa, y al levantarse usan la ropa del día anterior. Los cambios de vestimenta son en periodos mínimos de cada tres días.

Respecto a la limpieza de excreciones nasales, estas son eliminadas con la mano o en todo caso con la pieza de ropa que se tenga a la mano. Incluso en los momentos de preparación de alimentos, si la madre es quien padece de gripe simplemente se limpia la nariz con la mano y la mano en el mandil para continuar con sus quehaceres. Si el enfermo es alguno de sus hijos, le limpia la nariz con su mandil o cualquier otra pieza de ropa que encuentre cerca.

El lavado de manos se hace sin jabón, sólo con agua y en ocasiones no muy limpia, los niños se enjuagan las manos en cualquier momento del día sin alguna regla en especial como pudiera ser antes de comer o después de ir al baño.

Se maneja el concepto de *cochino* para los niños en situaciones como llevarse la comida del plato a la boca sin usar cuchara o tortilla, el limpiarse las secreciones nasales con la lengua, defecar en el calzón o si el pantalón se usa a mitad de la nalga.

Higiene doméstica

La limpieza de la casa consiste en poner ropa u otros objetos en los lugares de la vivienda que se les ha asignado, rociar agua en el piso para que no se levante mucho polvo cuando barren, barrer la vivienda y los solares. Los trastes que se ensucian con los alimentos se enjuagan con agua y ocasionalmente con jabón de polvo junto a la llave que se tiene en los solares, en un metate que ponen junto a esta. El metate se usa sobre todo para tallar la ropa con jabón de teja.

En invierno se toma agua de la llave al medio día, ya que antes o por la tarde incluso puede congelarse en la tubería. La postura acostumbrada para lavar ropa y trastes es hincada. Solo las mujeres realizan estas tareas.

La ropa la depositan en cajas de cartón o en ocasiones no tienen un lugar específico, cuando los niños defecan o se orinan en los pantalones, le quitan la ropa sucia arrojándola al piso dentro o fuera de la vivienda dependiendo de donde se encuentren en ese momento.

Diversión y recreo

Las actividades de recreación difieren de acuerdo al sexo y la edad. Anteriormente se ha descrito la forma en que las mujeres y hombres casadas(os) disfrutaban de su tiempo libre. Algunos señores practican el tocar algún instrumento musical para que cuando haya alguna festividad puedan ser contratados por sus vecinos.

Las adolescentes por otra parte, para distraerse suelen incorporarse a grupos de danza y se reúnen periódicamente para ensayar los bailes que presentan los días de fiestas religiosas. También asisten a bailes que se organizan en barrios cercanos a Yosphí o participan en los diferentes talleres que organizan las instituciones que asisten al lugar como son el Instituto

Nacional Indigenista (INI), la Universidad Autónoma de Querétaro (U.A.Q.), etc., además de compartir con sus madres los tiempos de bordado.

Los adolescentes también gustan de formar grupos de danza, aprender a tocar guitarra, violín y tambor con los señores que tradicionalmente desempeñan el papel de músicos en las fiestas de la iglesia. Todos ellos han aprendido de manera empírica junto a sus padres o en forma autodidacta. Los fines de semana participan en equipos de fútbol para competir contra equipos de otros barrios, asisten a bailes, conviven con amigos de la misma comunidad o en todo caso, ya se encuentran entrevistándose con alguna adolescente que han elegido para casarse.

Cuando los niños no se encuentran imitando y ayudando a sus padres y hermanos mayores, además de entretenerse jugando con los pollos y los perros, pueden dedicarse a elaborar sus propios juguetes como por ejemplo un papalote de bolsas de plástico que recogen del piso o cualquier otra cosa que su creatividad y los materiales presentes les permitan elaborar.

A excepción de quienes trabajan fuera de Yosphí que tienen como días de descanso el fin de semana o nada más el domingo, al interior de la comunidad no se contempla ningún día como especial para descanso y las festividades más importantes son los festejos de San Ildefonso, martes de Carnaval, el día de la virgen de Guadalupe, las posadas de diciembre, las graduaciones escolares cuando alguno de los hijos termina la primaria, o la boda y bautizo de parientes o amigos. En estos casos se asiste a la ceremonia, al festejo y el resto del día se continúa con las labores de rutina.

SOCIALIZACIÓN Y ACTITUDES EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

Se espera al embarazo como resultante natural de tener relaciones sexuales, periodo en el cual no se considera necesario evitar alguna de las actividades diarias o tener cuidados especiales.

A través de diversas campañas de cuidado prenatal promovidas por el centro de salud de San Ildefonso, las mujeres empiezan a asistir esporádicamente a revisión, pero un gran

porcentaje sólo lo hace cuando presentan malestares que no han podido controlar con remedios caseros. La actitud de los esposos hacia sus esposas embarazadas e incluso la de ellas mismas no es diferente a la que se tiene cuando no hay embarazo.

Gracias a las mismas campañas del centro de salud, los matrimonios jóvenes se han sensibilizado hacia las medidas anticonceptivas argumentando que se cuidan de no tener hijos porque no se tiene dinero para mantenerlos. Aunque algunas veces los familiares intervienen en estas decisiones por cuestiones religiosas en las que la regla es que deben tener los hijos que Dios les dé.

Quienes llegan a mostrar mayor entusiasmo son las madres de las mujeres embarazadas y lo demuestran ayudándolas a elaborar ropa para el recién nacido y estando pendiente de su salud. En caso de que sus hijas presenten problemas de salud, son ellas quienes las atienden.

En Yosphí se cuenta con una partera, pero las mujeres prefieren ser atendidas en sus casas por su madre, porque les causa vergüenza cuando alguien ajena a su familia está presente en ese momento. Por el contrario la vergüenza no existe si en ocasiones participa el padre de la parturienta ayudando para que no caiga el niño mientras la mamá corta el cordón umbilical.

Otro de los motivos para no asistir con la partera es que varias personas comentan que no sabe identificar cuando el niño no quiere bajar es decir, que el neonato se encuentra en mala posición y la partera no sabe acomodarlo para un parto fisiológico. Ello complica el nacimiento, y de cualquier manera deben asistir al centro de salud de Amealco o San Juan del Río donde incluso es necesario practicarles cesárea.

Después del parto se tiene sangrado durante cinco o seis días (esto varía dependiendo de la persona) y acostumbran a permanecer un mes aproximadamente en cama es decir, sin realizar ninguna actividad doméstica que no sea el cuidado del nuevo miembro. Durante este tiempo la recién parida procura bañarse el menor número de veces posible (no saben explicar la causa). La madre de la parturienta se encarga de ayudarle en los quehaceres domésticos, en caso de no contar con su mamá entonces quien la apoyará es la suegra.

Los familiares cercanos acuden a visitarla y acostumbran a llevar comida para la nueva madre y/o alguna pieza de ropa para el recién nacido, al que no deben sacar para que no le dé el aire, ya que eso lo puede enfermar. Así se procura entonces tener al bebé bien envuelto y siempre dentro de la vivienda acostado en el piso junto a su madre, quien lo alimentará al seno materno cada vez que su hijo lo solicite; a esto se le conoce como alimentación a libre demanda.

Una vez que se ha cumplido el mes de resguardo, los padres del recién nacido buscan a las personas con las que tengan amistad para solicitarles que sean los padrinos de bautizo de su hijo(a). La fecha o el periodo que pasará para que el bebé sea bautizado depende de la disponibilidad de los padres para llevar a cabo la ceremonia, los recursos económicos de los futuros padrinos para costear la ropa del ahijado y gastos de la iglesia así como la disponibilidad de los sacerdotes para efectuar la ceremonia.

Todos los miembros de la familia participan en el cuidado del nuevo integrante, los hermanos apoyan a la mamá cuando ella tiene que atender otras actividades distrayendo a su hermanito e incluso cargarlo y arrullarlo, actividad en la que también participa el papá.

Las mujeres alimentan al bebé al seno materno aproximadamente hasta los dos años, pero desde alrededor de los cuatro meses se inicia la ablactación con caldo de frijol y tortilla. Quienes cuentan con mayores recursos le dan atole, papillas marca gerber; a los cinco meses le agregan frijoles machacados y té. Finalmente a los seis meses le dan probadas de todo lo que se come en la familia, excepto chile.

Muchas de las veces el niño mayor de año y medio no siempre se pega al seno materno para comer, sino que puede estar con el pezón de la madre en la boca sin succionar, ello sugiere que solo es un mecanismo para mantenerse cerca de ella.

El método de amamantamiento consiste en dar de comer al hijo(a) cada que lo solicite y en el lugar donde lo solicite. La madre se descubre sin importarle que alguien la observe, de hecho nadie que pertenezca a la comunidad hace caso de la situación. Hay momentos en

que el niño simplemente levanta la blusa de la madre y se pega al pecho para succionar o nada más permanecer ahí.

Cuando se inicia la ablactación es común que los niños presenten enfermedades gastrointestinales, ello debido a la falta de higiene en el manejo de los alimentos por parte de la familia que le ofrece bocado al lactante, pero gracias a que el mayor aporte alimentario se lleva a cabo a través de la alimentación al seno materno, los infantes rara vez llegan a alcanzar desnutrición de segundo grado.¹³⁶ Aunque es necesario aclarar que casi la totalidad de los lactantes están en riesgo de desnutrición y algunos sí llegan a presentar desnutrición de primer grado, a ello se suma la frecuencia de enfermedades respiratorias que agravan su salud.

Para dormir al hijo pequeño se le arrulla en los brazos o puede colocarse a la espalda de la madre o alguna hermana envolviéndolo con el rebozo. Si solo es una siesta, al niño se le recuesta en el suelo sobre algún pedazo de tela o costal cerca de donde está su madre o sus hermanos jugando; en caso de ser por la noche, se acomoda junto a su madre y/o con el resto de sus hermanos.

Los hermanos mayores como los adultos tienden a ser tolerantes con los pequeños, los dejan que se muevan a cualquier lado vigilando que no esté en peligro de sufrir algún accidente, si esto ocurre inmediatamente acuden a su auxilio y es atendido. Si el accidente es menor se le consuela con caricias y besos, si el niño juega con sus padres o hermanos se le celebra con sonrisas y cuando no es incluido en los juegos del resto de los niños, se les llama la atención y exigen que lo incluyan y le compartan sus juguetes.

No es común que las madres recurran al castigo físico para disciplinar a sus hijos, nada más se aplica un regaño verbal con el tono de voz más grave que el de costumbre. Lo mismo

¹³⁶ De acuerdo a la clasificación de Gómez que es la más usada para menores de cinco años, y que utiliza el índice peso para la edad, existen tres grados de desnutrición y estos se marcan de acuerdo al porcentaje del peso para la edad registrado. Así se tienen los rangos de 76 al 90%, 61 al 75% y menos del 60% del peso ideal para primero, segundo y tercer grado de desnutrición respectivamente. Casanueva, Esther, et. al. "Nutriología médica" Médica Panamericana. México, 1995, p. 158.

sucede con la actitud de los padres a menos que se encuentren alcoholizados porque hay quienes se vuelven muy agresivos y pueden golpear a su esposa e hijos.

Las formas de recompensa para la buena conducta de los niños y niñas es a través de caricias, besos, abrazos, elogios como “es un(a) fregón(a)” o “es bien vivo(a)” y/o darle una moneda para que compre dulces, refrescos o galletas.

Hasta los seis años el único lenguaje que el infante entiende es el otomí, ya que al interior de la familia las conversaciones se dan en este idioma; solo cuando se encuentra alguien ajeno al vecindario o a la comunidad se platica con ellos en español. Así que los niños se inician en este segundo idioma cuando tienen que alternar con alguien que no pertenece a la comunidad como son los profesores del jardín de niños o la primaria.

El hecho de asignar tareas a los hijos a muy temprana edad, les facilita ser independientes en forma gradual. Se les inicia con tareas mínimas como mandarlos a la tienda a comprar objetos que puedan cargar. Por orden de edad de los más pequeños a los más grandes ayudar a cuidar: pollos, ganado menor y finalmente ganado mayor, así como vigilar y hasta cargar o arrullar a sus hermanos menores, de tal forma que al llegar a los 12 años ya son capaces de atender casi cualquier tarea de la casa y a los 14 años incluso salen a trabajar.

Debido a que a través de la imitación y apoyo a los padres aprendieron diversas actividades económicas como el bordar servilletas, el trabajo doméstico en caso de las mujeres, y los hombres se involucraron en los trabajos de alfarería, construcción, agricultura, etc.

En el hogar pero principalmente a través de la escuela primaria adquieren un nuevo lenguaje que les permite interactuar al exterior de la comunidad.

En la cosmovisión de los habitantes de Yosphí no se tiene contemplada a la adolescencia, de ser niño(a) se pasa a jovencito(a)-a los 14 años de edad- que pronto estará en edad de buscar novio(a) y pensará en casarse –a los 16 años-. Por lo tanto es importante que el padre

empiece a prepararse para comprar las tierras que le regalará a su hijo o ganado para su hija cuando decida casarse.

Los primeros cambios que se hacen al interior de la vivienda cuando hay un joven es asignarle a éste un lugar en donde dormir y que esté separado de sus padres, de ser posible se construye una vivienda para él o si se cuenta con los recursos es posible que se le compre una cama. A pesar de estas distinciones, los jóvenes no pueden participar en la toma de decisiones familiares a menos que colabore con los gastos familiares y aun así las intervenciones son restringidas, se consideran sus opiniones más no son determinantes.

Al llegar a los 14 años los padres consideran enrolar a sus hijos en las actividades económicas tradicionales por sexo en que los inician desde pequeños al llevarlos como compañía en su rutina diaria, y posteriormente permitiendo que salgan o busquen trabajo con conocidos o familiares

A los 16 años se incluye a los jóvenes en las decisiones comunales, excepto para la elección de autoridades en la que se requiere tener 18 años. La edad varía para las mujeres, debido a que si a los 16 años no ha contraído matrimonio aún se le considera como dependiente de sus padres. Es hasta los 18 años cuando ya se contempla su participación en la toma de decisiones comunales.

Una vez que los jóvenes han contraído matrimonio, independientemente de su edad adquieren el derecho de tomar decisiones en el ámbito social y son considerados como adultos. Únicamente se les excluye en los procesos electorales externos en los que el requisito para poder participar es tener 18 años cumplidos.

Cuando un hombre establece relación de noviazgo con una mujer, el objetivo a corto plazo es formar una familia. Esto sucede sin contemplar a la castidad o virginidad como un requisito. Parece ser que las virtudes que el hombre busca en una mujer es que sepa "*echar gordas*" (hacer tortillas), y las mujeres esperan que el hombre no sea muy borracho ni malo

es decir, que no tenga antecedentes de golpear a algún miembro de su familia ni mucho menos a su madre.

Si el hombre que pretende a la mujer ha vivido anteriormente con otra pareja y se sabe que la golpeaba, difícilmente será aceptado por alguna mujer para formar pareja.

Una vez que el hombre ha sido aceptado como novio, el siguiente paso son las entrevistas lejos de las miradas curiosas de cualquier otro habitante del barrio. Dichas entrevistas permiten que se establezcan conversaciones a través de las cuales conocerán a su pareja, a la vez que se prestan para iniciar relaciones sexuales.

La reacción de la sociedad hacia este tipo de relaciones es de indiferencia, pues son aceptables para cualquier otra persona que no esté interesada en alguno de los miembros que conforman la pareja. De lo contrario, aquél(la) tratará de desacreditar al rival con rumores sobre su mala conducta, esto es por ejemplo tener otras parejas, ser malo, no saber hacer tortillas, etc. Se habla incluso de la hechicería como un medio para separar a la pareja y evitar su unión.

La violación y el rapto es un mecanismo utilizado por algunos hombres que en situaciones normales no son aceptados para conseguir pareja. Sin embargo, esto se ha convertido en un grave peligro para las niñas que entran a la pubertad, porque existen individuos a los que se les ha hecho costumbre abusar sexualmente de aquellas mujeres y sobre todo aquellas niñas que les gustan. A pesar de que la gente sabe quienes son los atacantes, no los denuncian debido a que *“ la policía no les hace nada y hasta pasan burlándose diciendo que le hagan como quieran ”*.

Aunque no es frecuente, existen algunas madres solteras que han tenido relaciones con hombres que *“ las engañan ”* y al resultar embarazadas su pareja huye o simplemente ya no asisten a las citas, aunque en otras ocasiones el engaño consiste en prometerles que dejarán a su esposa y no lo hacen.

Dentro de la familia de la madre soltera existe cierta tolerancia y los padres de ella suelen hacerse responsables del cuidado del nieto(a) y siguen admitiendo a la madre en su vivienda sin alguna clase de reproche siempre y cuando participe en las actividades económicas del hogar. La tolerancia puede terminar cuando el número de hijos sobrepasa la capacidad del papá para heredar a sus descendientes.

Las mujeres y los hombres que han quedado viudos y con hijos conservan sus viviendas haciéndose cargo de la manutención de sus hijos cuando todavía son económicamente dependientes. Respecto a la participación social se sigue considerando en todo momento su voz y voto.

Una vez que un miembro de la pareja ha muerto, las personas pueden volver a contraer matrimonio con otra persona lo cual sucede con frecuencia, y se asume la paternidad y maternidad de los hijos de la nueva pareja. Si el padrastro no tiene hijos propios, entonces repartirá la herencia a los hijastros cuando se casen, de lo contrario se dará herencia primero a sus hijos y si se desea se dará también a los hijastros.

Se considera que la madrastra no es propietaria de tierras de cultivo ni de animales para repartir herencia, a menos que su pareja anterior haya dejado pertenencias para sus hijos, entonces los bienes les serán repartidos.

Senectud.

Cuando se platica con las personas en muchas ocasiones se califican así mismos como muy grandes para desempeñar algunas actividades; incluso hay quienes a sus veintitantos años se dicen viejitos. Todavía hay quienes al preguntarles sobre las personas más viejas de la comunidad responden que ahí ya no hay personas tan viejas, que los más grandes tienen de 60 a 70 años.

Las actividades diarias de los adultos mayores cambian únicamente en el grado de movilidad, es decir que continúan desempeñando la misma clase de trabajos que en otras etapas de la vida fueron su sostén económico, pero dentro de la comunidad o en sus

alrededores. En caso de depender de alguno de sus hijos, apoyan en el hogar cuidando al ganado u otra clase de animal que la familia esté criando, trabajando en las tierras agrícolas o quehaceres y arreglos de la casa.

En las actividades de las mujeres mayores no hay diferencia a las desempeñadas durante toda su vida.

Cuando se visita a los abuelos, hijos y nietos se dirigen a ellos con respeto, se le debe saludar besando su mano y despedir de igual manera. Su voz y voto cuenta como el de cualquier otro miembro de la comunidad; a menos que consuma demasiado alcohol, porque ello lo hace no merecedor del respeto de los demás y falta de credibilidad.

COSTUMBRES Y VALORES.

El Saludo

Cuando se llega a algún lugar se debe saludar posando la palma de la mano derecha sobre la palma de la mano derecha de cada una de las personas que se encuentren en el lugar, rozando de la palma hacia los dedos sin tomarse de la mano y dirigiendo en otomí un buenos días o buenas tardes según sea el caso.

Tratándose de adultos –hombres y mujeres- el saludo se complementa con las siguientes preguntas: ¿cómo está? y ¿qué hace?, si la finalidad era visitar a la persona se continúa con la conversación, de lo contrario la despedida se inicia con un “bueno, ya me voy a...” y termina con el saludo de mano inicial.

En caso de que la persona a la que se saluda sea ajena a la comunidad, se aprovecha la ocasión para preguntar ¿quién es? y ¿qué anda haciendo por ahí?. El roce de mano se otorga a los niños cuando van acompañando a un adulto pero no se establece conversación con ellos.

La llegada de un visitante conocido a la vivienda es motivo de regocijo, y se le demuestra invitándolo a sentarse a “descansar” mientras platican y beben una caguama (botella de un

litro de cerveza), charanda o pulque. Se usa un único recipiente para que todos beban de él, el rechazo de la bebida ofende al visitado a menos que se argumente la toma de medicamento por causa de cualquier enfermedad.

La comida se ofrece a parientes que llegan en el momento en que la familia está comiendo y a personas que permanecerán de visita por un día completo o más. Es necesario aclarar que a visitantes ocasionales desconocidos se les invita a sentarse fuera de la vivienda, más no a beber y mucho menos a comer.

De esta manera la bebida se utiliza como medio de convivencia fortaleciendo lazos de amistad anteriormente establecidos –no se ofrece a extraños-. A diferencia del alimento que se ofrece por formato cuando se hace de manera cotidiana.

Para los habitantes de Yosphí, tener amigos al exterior de la comunidad es motivo de orgullo, el cual se incrementa si se tiene la capacidad y oportunidad de hospedarlos en su vivienda o con mucha mayor razón en una vivienda aparte, lo anterior representa prestigio social, pues quiere decir que durante los periodos de migración con fines comerciales quien tiene este tipo de relaciones tiene también mayor capacidad de movilidad para la venta de su producto, pues el hospedado está obligado a devolver el favor, como expresa el señor León Ruperto:

“Si yo te ofrezco mi casa y de mi comida, ‘tonces cuando yo te visite tu tambie me la vas ‘ofrecer, porque así son los amigos, yo te doy tu me das; si yo te visito y no me recibes ‘tonces yo ya no te recibo en mi casa” (Agosto/’98).

Lo anterior muestra que el principio de reciprocidad es un mecanismo efectivo para la manutención de la estructura económica del grupo.

Los foráneos hospedados por alguna persona de la comunidad que se relacionan con otros habitantes deben aceptar la invitación para visitar y “vivir” también con ellos o corren el riesgo de perder su amistad y que no vuelvan a dirigirles la palabra.

El idioma en que se conversa depende de las personas con quien se habla; la plática con mestizos es en español a menos que sepan hablar en otomí, entonces se prefiere hablar en este idioma.

De personas identificadas como otomíes se espera que platiquen en su idioma, de lo contrario corren el riesgo de ser tratados con indiferencia e incluso que sus cohabitantes le dejen de hablar.

Los temas de conversación varían de acuerdo a la situación:

- a) En encuentros casuales se habla sobre temas triviales como el clima, preguntas acerca del bienestar de la otra persona, además de ser el momento propicio para transmitir mensajes de importancia general como reuniones comunales, nuevos sucesos –la visita de algún foráneo o institución-, la muerte de alguien, etc.
- b) En visitas a domicilio se habla desde la vida rutinaria, hasta sucesos comunales, posturas políticas y bromas sobre las personas.
- c) En reuniones comunales los comentarios varían de acuerdo al motivo de la reunión; sin embargo el objetivo es llegar a acuerdos que convengan a los involucrados. Es común que al terminar las reuniones se expresen las posturas en particular a personas con quienes se tenga más confianza.

En encuentros casuales es decir, cuando las personas se desplazan caminando de un lugar a otro caminando y se detienen a saludar, se hace de pie y la conversación no rebasa los cinco minutos.

En una visita familiar o amistosa, las mujeres anfitrionas siempre se encuentran sentadas en el piso e invitan a sentarse de la misma manera a las mujeres que van llegando. A los hombres se les invita a sentarse en una silla o banco si la familia posee alguno de éstos, de no ser así lo hará en una piedra. El último recurso es sentarse en el suelo.

El diálogo entre hombres se realiza sin tapujos ni pena, dicen lo que piensan, bromean y rien sin restricción además de mirarse a la cara. Sucede lo mismo entre mujeres aunque rara

vez se ven a la cara, pues al mismo tiempo que platican están bordando. La situación cambia cuando la conversación se da entre una mujer y un foráneo o un hombre que no es su esposo ni familiar; difícilmente lo mirarán a la cara y cuando hay motivo de risa cubren su boca.

No se permiten las visitas ni el hospedaje a hombres cuando el esposo se encuentra trabajando fuera de la comunidad, o de lo contrario la señora será golpeada por su esposo bajo la sospecha de infidelidad. Cuando la visita es una mujer y el hombre casado se encuentra solo, los conocidos le harán saber lo sucedido a la esposa y mostrarán su rechazo a la otra mujer, no hablando con ella e incluso cerrando la puerta de sus viviendas cuando ella pase, sobre todo si no pertenece a la comunidad, caso en el que incluso puede ser visitada y golpeada por las mujeres de la localidad.

Valores.

Desde la infancia se inculca el respeto a las personas en general: niños(as), hombres y mujeres. A todos se les debe saludar de mano, y la mayor categoría de respeto es hacia padres y abuelos a quienes no sólo se les da la mano, además se debe besar el dorso de la mano de los progenitores para saludar y para despedirse. La persona que no saluda se califica como fea, o desobediente en caso de ser los hijos.

Hablar con la verdad es un parámetro para conocer la calidad de la persona con quien se trata, pues se estrecharán lazos de amistad con aquellos que actúan de acuerdo a lo que dicen y/o prometen y se evita a las personas que dicen una cosa y hacen lo contrario.

Cualquier promesa o compromiso hecho debe cumplirse o se será calificado como mentiroso. La noticia llegará a saberse por todos los pobladores, ya que tal vez se convierta en objeto de conversación durante los encuentros casuales o visitas familiares. Después de esto difícilmente se conseguirá la amistad de alguien, a menos que se pruebe lo contrario la confianza y credibilidad se han perdido.

Una de las modalidades del manejo de la verdad es la honradez, es el valor más importante inculcado desde la infancia a tal grado que la mayor ofensa recibida por un otomí es ser acusado de ratero; pues bajo ninguna circunstancia se tomará lo que no es suyo a menos que el dueño le diga que se lo regala.

Dentro de las variedades de visita, relaciones familiares, conducta social y valores se ha hablado ya sobre algunos mecanismos en pérdida de prestigio que afectan a nivel individual. Pero existen actos que a pesar de tener el mismo resultado, el proceso de asimilación involucra a los integrantes de la comunidad, porque puede incluso desestabilizar la relación de los pobladores con su medio ambiente.

El ejemplo fue palpable en el invierno de 1997, fecha en la que el estado de Querétaro tuvo que soportar temperaturas tan bajas que se presentaron nevadas en diferentes zonas. Una de las localidades afectadas fue Yosphí cuyos habitantes atribuían el trastorno meteorológico al hecho de que un “joven borracho” para pagar una deuda le pidió a su mamá que le diera un chivo pero al negarse la madre el muchacho la golpeó, eso fue calificado como “una maldad” que provocó la helada porque “no es ley”. Con ello expresan lo que no es aceptado dentro de la conducta familiar y puede ser tan grave que el castigo divino no es únicamente para aquél que agredió a su madre, sino para todos los miembros de la comunidad.

Otra forma de perder prestigio es ser hijo desobediente (ya descrito anteriormente) y malagradecido, cuando la persona recibe un favor y no responde de la misma manera.

Lo anterior además de afectar a las personas en sus relaciones personales e incluso formación de familia, influye también en la posibilidad de ocupar un cargo público; pues para ser delegado no sólo se requiere tener características exigidas legalmente sino sobre todo ser casado, honrado y respetado, es decir que no golpee a su esposa, padres e hijos, además de ser respetuoso con todas las personas, y que cuando beba alcohol sea tranquilo y no se pelee con nadie. En términos políticos sólo se exige no haber sido delegado anteriormente.

Problemáticas Sociales.

El mayor problema social al que se enfrenta la comunidad es el consumo exagerado de alcohol debido al impacto que tiene sobre la institución familiar, pues es común que los hombres que han bebido alcohol no puedan controlarse y al llegar a sus hogares golpeen a sus esposas y agredan verbalmente a los miembros de su familia.

Por otra parte debemos contemplar que el hecho de gastar en la compra de bebidas alcohólicas implica el desviar recursos que pueden ser utilizados para satisfacer necesidades básicas como lo son el vestido, alimento, educación, etc. A lo anterior se suma el abandono y descuido de las obligaciones familiares, entre otras consecuencias.

Durante las conversaciones sostenidas con las personas de la comunidad, me di cuenta de que ellos atribuyen el problema a la falta de empleo y expresan: *“pos que más se hace”*. Sin embargo a lo largo de este trabajo presento diversas situaciones que dejan ver que además de esto existen situaciones de índole cultural que promueven el consumo de alcohol como son por ejemplo las formas de celebración, mecanismos para establecer y mantener relaciones sociales, falta de actividades y lugares recreativos, formas de pago de servicios tales como las danzas, apoyo en construcción, entre otras.

La violencia intra familiar se ha agravado al punto de que algunas mujeres se ven en la necesidad de refugiarse en la casa de sus padres por amenaza de muerte acusadas de infidelidad.

La violación de mujeres desde los 14 años es otra situación que se agrava cada día. El consumo de alcohol ha estado íntimamente relacionado con este tipo de agresión, además de que por una parte las autoridades no han prestado atención a las demandas, y por otra los afectados han sido incapaces de actuar por temor a represalias que tomen los agresores. De tal forma que al no obtener castigo legal ni social, estos últimos se sienten alentados para continuar con esa conducta.

Las personas se conceptúan como pobres porque viven de lo que tienen en el lugar y en ocasiones no tienen que comer. Este es un problema más al que se enfrentan; efectivamente hay tan poca disponibilidad monetaria como variedad de alimentos, que conjugados disminuye el poder adquisitivo reduciendo las posibilidades de consumir una dieta recomendable que ocasiona sobre todo deficiencias vitamínicas.

La transmisión de valores se da durante el tiempo de convivencia entre los diferentes miembros de la familia; los mecanismos son simples:

- a) Mientras se conversa. Uno de los temas comunes es sobre la conducta reprochable de algún miembro de la comunidad y lo que es deseable o no.
- b) Con el ejemplo continuo a través de la convivencia diaria con el progenitor del mismo sexo.

Es importante saberse con buenas relaciones familiares y sociales que pueden promover y sostener la movilización económica. Eso asegura poder contar con personas que apoyarán cuando sea necesario, devolviendo favores anteriormente recibidos.

Dichas relaciones de reciprocidad se establecen y fortalecen a medida que se cuenta con cierto poder adquisitivo y poder de otorgamiento de alimentos, así como la mano de obra; pues también se estrechan lazos al participar del trabajo de los demás sin más cobro que la retribución del favor cuando la persona se encuentre en situaciones parecidas, o a cambio de una cerveza.

Entre los elementos de mayor peso para propiciar la interacción social hacia el exterior, se encuentra en primer lugar la estructura económica, que provoca la expulsión de los habitantes en busca de trabajo y mercado para sus productos.

Otro elemento es la educación formal, a través de la cual se adquiere un lenguaje diferente al otomí; principal medio de relación con aquellos que no hablan este idioma pero que pueden ser clientes y amigos potenciales.

Por otra parte la dinámica diaria del grupo doméstico permite contar con fuentes alternas de satisfactores monetarios y/o alimentarios. De esa forma tanto el hombre como la mujer se convierten en proveedores monetarios y de productos de autoconsumo, y los hijos fungen como vigilantes de los animales de traspatio y los miembros más pequeños de la familia, además de apoyar de a los padres en otras actividades productivas de acuerdo a sus posibilidades.

No es muy notoria la influencia de las creencias religiosas en la estructuración familiar, pues las ceremonias para celebrar la unión de una pareja al igual que el bautizo y la primera comunión entre otras, se llevan a cabo como un mero trámite social impuesto por la iglesia católica, que de no cumplirse no representa problema o incomodidad alguna.

Por otra parte el bienestar de las relaciones intra familiares se considera continuamente vigilado por un poder superior al humano que puede manifestar su enojo cuando se trasgrede dicho bienestar, castigando a todos los integrantes de la comunidad con sequías, granizadas o heladas que dañan sus cosechas.

Para aquellos que gustan de tomar alcohol y reconocen que tienen problemas para dejarlo, aplican sus creencias como un mecanismo de control. Acostumbran a presentarse a la iglesia frente al santo o virgen de su devoción (principalmente la de Guadalupe) para jurar no consumir bebidas alcohólicas durante cierto periodo de tiempo cuya duración varía dependiendo "del aguante de cada quien".

Si se pretende asistir a alguna ceremonia religiosa y comulgar, cuidan de no beber alcohol en un periodo previo de mínimo quince días, según lo preescrito por el sacerdote. Desconozco si existen castigos para quien rompa el juramento o las exigencias del sacerdote.

Tradicionalmente se califica al otomí como perezoso y borracho pero al analizar lo descrito y como se verá en capítulos posteriores, para los pobladores de Yosphí el tiempo libre

después de la jornada de trabajo -al atardecer-, es de suma importancia para la convivencia familiar y social.

El consumo de alcohol (pulque, cerveza, charanda, etc.) históricamente ha representado el medio para establecer y fortalecer relaciones, además de otorgar prestigio social a quien lo invita; pues el poder invitar a alguien a tomarlo representa poder adquisitivo.

Lo anterior no es exclusivo de la cultura otomí, pues existen otras sociedades que al igual que ésta tiene como eje principal de sus interacciones sociales a la economía de prestigio. Como es el caso de los engas –por mencionar alguno-, quienes colaboran entre clanes en la producción y acumulación de alimentos y riqueza para destinarlos parcialmente a regalos ceremoniales, a través de los cuales pueden establecer alianzas pero también aseguran que en tiempos de escasez, aquellos a los que se les ha favorecido respondan de la misma o de una mejor manera.¹³⁷

¹³⁷ Plattner, op. cit., p. 99.

CAPITULO V.

ESTRUCTURA POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA.

La organización política y administrativa de una comunidad como Yosphí, refleja en primer lugar la influencia que el gobierno federal ejerce sobre ella, sin dar espacio a la estructuración de un gobierno propio.

En segundo lugar se observan las relaciones sociales que se establecen en su interior gracias al prestigio que se obtiene al interactuar por una parte con la solvencia económica que permite a uno o varios de sus miembros compartir con otros alimentos y bebidas. Mecanismo conocido como la economía de prestigio. O por otra parte, la obtención de prestigio gracias a las relaciones de respeto que tiene un individuo tanto al interior como al exterior de la familia (aspecto descrito detalladamente en el capítulo anterior).

En tercer y último lugar, se observa también la manera en que diversos programas gubernamentales influyen en la estructura socio cultural de la comunidad.

FORMA DE GOBIERNO.

El municipio de Amealco cuenta con dos delegaciones que son Santiago Mexquititlán y San Ildefonso Tultepec, 19 subdelegaciones y 41 subdelegaciones auxiliares.¹³⁸ Para 1995 se tenía a San Ildefonso contemplado oficialmente como una delegación, compuesta por ocho barrios: San Ildefonso centro, El Rincón, El Bothe, El Tepozán, Mesillas, La Piní, Tenazdá y Yosphí; todos ellos pertenecen a la categoría de subdelegaciones auxiliares.

Para 1997, se reconoce por las autoridades de la delegación más no formalmente en Amealco, que el número de barrios ha ascendido a diez con las subdelegaciones auxiliares de Xajay y el Saucito. En 1998 estos dos últimos barrios están reconocidos legalmente, pero de manera informal se comenta entre los pobladores de dichos barrios que a la

¹³⁸ Bolaños Rojas, 1996.

delegación se ha agregado el barrio del Cuisillo (también subdelegación auxiliar). Lo cual hace que San Ildefonso Tultepec sea una delegación compuesta por once barrios.

Los cambios arriba mencionados, parecen tener como principal motivo el que la gente consensu al interior de los barrios y después acude y busca pertenecer a aquella jurisdicción que atiende de mejor manera sus peticiones.

El proceso consiste en la asistencia del representante de la comunidad a las juntas convocadas para plantear y solucionar problemas de quienes pertenecen a alguna delegación. Se presenta la petición de pertenencia por escrito al delegado y se inician los trámites en el ámbito municipal bajo el consenso del resto de las comunidades que ya pertenecen a esta delegación. Los trámites y la aceptación pueden suceder en un mínimo de dos años.

AUTORIDADES, FORMA DE ELECCIÓN Y FUNCIONES.

El sistema político de autoridades locales es el establecido a nivel nacional, y se presenta como sigue de mayor a menor rango:

Presidente Municipal

Regidor

Comisario

Delegado

Subdelegado

Comandante

Para la elección de Presidente municipal, Regidor, Comisario y Delegado; los aspirantes han de registrarse al partido de su elección (en este caso el PRI es el que tiene mayor número de aspirantes), se debe esperar a ser propuesto por el partido después de ser elegidos con un mínimo de diez votos a favor.

El siguiente paso es la formación de planillas para la presentación de precandidatos quienes deben tener un discurso preparado. Al finalizar la sesión, los integrantes del partido eligen a

tres candidatos a Regidor y uno para Presidente. Los elegidos visitan cada uno de los barrios en campaña política cuya arma principal consiste en la promesa nunca cumplida de dotar de todos los servicios y hacer beneficiario de todo programa gubernamental a aquellos que den su voto al partido (PRI o PAN). Finalmente se llevan a cabo las elecciones en San Idefonso centro, después de hacer llegar la convocatoria a la gente de cada barrio a través de sus respectivos subdelegados.

Las votaciones se llevan a cabo cada tres años para elegir a un Presidente Municipal, un total de nueve regidores que representarán a todo el municipio y a los Delegados.

Es de suponer que los representantes delegacionales son elegidos dentro del mismo proceso; pero de acuerdo a las fuentes de información, se dice que la decisión sobre la persona que ocupará el puesto la toma únicamente el Presidente Municipal.

Hasta el nivel de comisariato no existen referencias sobre si los puestos han sido ocupados en un momento dado por mujeres, únicamente por hombres. Sin embargo el cargo de Regidor si llega a ser en su mayoría ocupado por mujeres que representan los intereses de las diferentes zonas de Amealco.

El medio más utilizado para la obtención del voto de la gente es acudir barrio por barrio, se habla con la gente, se hace una lista de los habitantes de cada comunidad y cuando son las votaciones se da una despensa por familia a cambio de las credenciales de elector de hombres y mujeres mayores de edad, se perforan o marcan y se les regresa. Estas acciones se llevan a cabo tanto por los candidatos del PAN como por los del PRI y obtiene la ventaja el partido que ofrece y da más a cambio de la credencial, pero sobre todo quien “llega primero”.

Además de los partidos políticos mencionados, la gente identifica como tal a un grupo calificado como Zapatista, agrupación a la que un alto porcentaje de los habitantes de la región acude para presionar en la solución de problemas a los que ninguna instancia gubernamental ha dado pronta respuesta o la respuesta no es positiva.

Los pobladores asisten cada dos semanas a San Ildefonso, donde se efectúan reuniones convocadas por el Delegado los días sábado por la mañana y se acude bajo la promesa de apoyo en la gestión de prestamos para sembrar o para promover la instalación de servicios públicos como en este caso es la luz eléctrica.

El Delegado tiene como centro de trabajo una oficina localizada en San Ildefonso centro al costado izquierdo del templo de San Ildefonso. La oficina es una construcción de tabicón que se divide en dos cuartos. Tienen equipo de oficina que consiste en un escritorio, no más de cuatro sillas, una máquina de escribir, artículos de papelería y un archivero. El personal de apoyo es una secretaria, comisario y ocasionalmente asisten los comandantes y subdelegados.

Las funciones de un Delegado sólo difieren de las de un subdelegado en el nivel de atención. Es decir toda petición, demanda o trámite iniciado en los barrios que componen a la delegación lo recibe directamente de sus representantes y los pasa al siguiente nivel que es la Presidencia Municipal.

El delegado es un representante, gestor, convocador y voceador de las once subdelegaciones auxiliares que pertenecen a San Ildefonso Tultepec. En 1998 un delegado recibe alrededor de los 2000 pesos mensuales como salario, al cual se suman otras cantidades bajo conceptos tales como estímulos, viáticos, etc.

El punto de reunión del comisario es en la oficina del delegado y al igual que este presentan un reporte en forma periódica al gobierno municipal. La función de un comisario consiste en atender todo conflicto territorial que surja dentro de su jurisdicción y dar fe de las propiedades. Se desconoce el monto de su sueldo.

Nueve regidores(as) representan al municipio y fungen como vigilantes de que el presupuesto que se da a cada delegación y subdelegación se distribuya adecuadamente y se haga efectivo en las peticiones para las que se destina. El punto de reunión diario es en

oficinas asignadas por la Presidencia en Amealco y el sueldo mensual es alrededor de los 3000 pesos con sus variaciones por diferentes conceptos.

Para elegir Comandante, después de la elección del delegado y del subdelegado se convoca a reunión comunal, a la que han de asistir todos los hombres y mujeres casados a quienes se considera mayores de edad (independientemente de los años realmente cumplidos).

Cualquier persona puede proponer a un candidato, del total de los propuestos se inicia la votación que consiste en decir el nombre de aquél que aspira al puesto, se pregunta quienes votan por él a lo que la gente responde levantando la mano, se cuenta a aquellos que levantaron la mano y ganan quienes mayor número de votos tengan.

En Yosphí se tienen seis comandantes. Entre sus funciones están el atender y tramitar aquellos asuntos que no han podido resolverse con el delegado, como es por ejemplo, el llevar órdenes y citatorios a la presidencia en Amealco, además de tratar de mantener el orden al interior de la comunidad; es decir, tratar de que las personas lleguen a un acuerdo cuando tienen un conflicto y evitar que se pase a mayores como es el acudir a demandar en Amealco, proceso del cual se hacen cargo los comandantes.

“Por ejemplo, más abajito aquí de mi casa vive un señor que trai un carro verde y que’s muy loco pa’ manejar y ayer aventó a un señor que iba en su burro, venía de trai leña, el señor del carro venía bien rápido y el burro puso las patas en el cofre, el señor se cayó y la leña le raspó toda la cara, el carajo del carro no se quiso arreglar aquí con el delegado y tuvo qui’rse arreglar hasta ‘mealco. Así pasó’tra vez que le mataron un burro a un señor y que se lo pagan al doble; el burro costaba 150 peso y se lo pagaron en 250. D’esto se hace cargo el comandante”. (Sr. Perfecto de Jesús. Agosto de 1997).

Yosphí es representado a nivel delegacional por un subdelegado, el cual es elegido inmediatamente después de la elección del delegado, ya sea en San Ildefonso centro o en el mismo barrio.

La elección inicia con la convocatoria del delegado saliente a la comunidad para que se reúna y proponga a sus candidatos que deben pertenecer al mismo barrio. El proceso es similar al de la elección de comandantes; con la diferencia de que no ha de tenerse más de un subdelegado. Quienes son propuestos deben cumplir con dos requisitos indispensables:

a) Nunca antes haber sido subdelegado, ya que se considera importante que sobre todo los hombres jóvenes ocupen este puesto para que conozcan como se llevan a cabo todos los procedimientos legales.

“La gente al que ya fue delegado no lo quiere, prefiere escoger a alguien que no sepa pa’ que aprenda, no importa que no sepa l’er o escribir.” (Sr. Faustino Blas. Agosto, 1997)

b) Ser respetado. Para lo cual se necesita no golpear a sus hijos, esposa o a sus padres, y cuando se emborrachan ser tranquilos y no tener peleas con los demás. Es común que se hable, para ejemplificar, de “aquél” muchacho que golpeo a su mamá; mismo al que la gente no respeta.

Los candidatos se proponen al gusto de las personas y no necesariamente se contempla a quienes han aspirado al puesto. Formalmente se maneja el que en el momento de resultar electo algún hombre que no esté conforme con ocupar el puesto, ese es el momento de manifestarlo y ceder su lugar. Pero a manera informal se dice que si el que gana no quería ser subdelegado “se aguanta”.

El subdelegado representa al barrio frente a otras autoridades, promueve algunas de las peticiones de servicios hacia las diferentes instituciones, pero todo trámite ha de pasar por las manos del delegado. La función básica de un subdelegado es tramitar, recibir y distribuir todo apoyo institucional y gubernamental que concierna a la comunidad; así como en un momento dado, llevar un registro de la gente que vive en dicho barrio y sus propiedades.

El Comandante al igual que el Delegado, no tienen un lugar específico para ejercer sus funciones, se desplazan por la comunidad en sus labores diarias que no se modifican y solo se abandonan cuando surge algún asunto comunal que atender.

Es común que todo miembro de la comunidad conozca en donde y cuando localizar a estos funcionarios de ser necesario, a menos que los señores tengan que salir en busca de trabajo o para vender sus productos; la gran razón: en estos cargos no se recibe sueldo. A pesar de que tal pareciera que por lo descrito, el subdelegado y los comandantes están en la misma condición, la gran diferencia es que el primero goza de mayor prestigio social que los segundos.

La ventaja de ocupar cualquiera de estos puestos por una parte y quizá la más importante es que se gana el respeto de la gente del barrio, y por otra, además de familiarizarse con “todo” lo relacionado a procedimientos legales, es que su familia se ve beneficiada con todo programa gubernamental que aporte despensas alimentarias o dinero en efectivo a cambio de trabajo comunal que se ve como un compromiso para aquella institución que paga el trabajo y no como un mecanismo integrante de la comunidad. Finalmente aquellos programas que ofrecen efectivo a cambio de trabajo en obra pública en la zona donde se vive, vienen a ser una opción más para el ingreso monetario familiar.

Cuando algún funcionario de los ya mencionados no dan solución a las problemáticas planteadas por la comunidad se convoca a consejo, al cual acuden las partes interesadas, se redactan las peticiones por escrito, proceden a la firma colectiva del documento, nombran representantes o en su defecto asisten todos con o sin ayuda del sector zapatista a exigir respuesta por parte del Presidente Municipal o en caso de mayor gravedad o urgencia, con el mismo Gobernador del estado.

El INI es la institución a la que la gente acude comúnmente en busca de apoyo, que según referencias de los habitantes de Yosphí, es la que mejores y más prontas respuestas da; aunque estas no siempre sean las exactamente deseadas.¹³⁹

Yosphí se ha beneficiado del presupuesto gubernamental por diversos mecanismos como son:

- a) A través de programas de mejoramiento que el gobierno municipal implementa a cambio de la colaboración de sus habitantes, ya sea por el pago de un porcentaje de los gastos como es el caso del 20 % de gastos en instalación de luz eléctrica; o por mano de obra como sucedió con el programa COMEVI y el de construcción de letrinas en el que se tenía el sistema de préstamos a la palabra, mismos que nunca fueron cobrados y por lo tanto jamás pagados.
- b) Con programas en los que se pretende ayudar a miembros de la comunidad con despensas alimentarias, o alguna cuota a cambio de trabajo en obras públicas dentro de la misma comunidad; implementados por instituciones gubernamentales que presentan proyectos a nivel nacional con la finalidad de elevar el nivel de vida en este tipo de población al ofrecer opciones para la satisfacción de necesidades básicas.
- c) Diversos programas de investigación por parte de instituciones independientes apoyados tanto por gobierno como por algunas compañías industriales.
- d) Programas presidenciales que proporcionan alimentos y/o dinero como medidas de atención primaria a la salud para grupos vulnerables.

¹³⁹ Toda la información anterior la obtuve a través de la observación directa al asistir a las reuniones comunales y entrevistas a varios miembros de la comunidad, así como a regidores, delegado y subdelegado a lo largo de 1997 y 1998. No se observa un orden cronológico conforme a la redacción, pues las entrevistas se aplicaban de acuerdo a oportunidades de encuentro con quienes ocupaban los puestos y de acuerdo a la pertinencia de los hechos y temas. Por otra parte, me es necesario aclarar que no hago mención a los nombres de algunos informantes debido a que se me pidió discreción por considerar que me habían proporcionado información delicada que podría comprometerlos.

PROGRAMAS QUE SE HAN LLEVADO A CABO.

En el transcurso de esta investigación detecté los siguientes programas:

- a) “Construye tu presa y levanta tu barda”, por parte de Gobierno del Estado.
- b) PROGRESA, programa aplicado en zonas marginadas del país.
- c.) Proyecto MASECA en el que se involucra el Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán (INNSZ) y la compañía del mismo nombre.
- d) Vivienda Digna, por parte de COMEVI.
- e) Construcción de letrinas, apoyada por el INI.
- f) Siembra piscícola en la presa del Tepozán por la SEMARNAP.
- f) Programas aplicados por la SEMARNAP.

En el último caso, los programas se aplican en diferentes temporadas del año y no precisamente en forma continua. Estos consisten en hacer llegar a la población diferentes clases de árboles y plantas como duraznos y nopales a través del subdelegado, con la intención de promover la reforestación y huertas de la zona.

La SEMARNAP da aviso a las autoridades de cada comunidad que se pretenda beneficiar, para que sepan en qué día se les harán llegar dichas plantas. Al recibir las, el subdelegado da aviso a todos los habitantes ya sea de manera personal o a través de personas que fueron informadas en un principio.

El sistema de aviso que consiste en pasar el mensaje de los primeros informantes a segundos y terceros, es sumamente eficaz. Comúnmente a esto se le conoce como “el teléfono descompuesto” con la gran diferencia de que aquí el mensaje no se distorsiona.

Los programas de esta clase enfrentan un gran problema: es común que sólo sean aprovechados por las personas contactadas por la institución y familias más allegadas a ellas. Ya que a pesar de que la gente se entera, no está motivada y no les interesa involucrarse. Por lo tanto un gran porcentaje de las plantas donadas termina por morir amontonadas en el mismo lugar de entrega.

Es importante no perder de vista el hecho de que la zona es básicamente tierra de temporal, y que además de enfrentar cambios bruscos de temperatura o sequías, la gente no ha contemplado el implementar sistemas de riego, y únicamente se tiene una toma de agua para servicio doméstico, servicio que para algunos está accesible pero retirado de las viviendas.

Otras instancias gubernamentales trataron de motivar el trabajo con un programa de construcción de bordes parcelarios, que consistía en edificar bardas de piedras rosas talladas en forma trapezoide (apariencia de cantera) que se sobreponen una a una sin usar algún material que las adhiera como cemento o lodo por ejemplo. Cada barda debería tener aproximadamente 30cm de altura y el objetivo fue la delimitación de terrenos.

El convenio consistió en un principio en dar 60 pesos y una caja de cartón que contenía un litro de aceite, dos kilos de arroz, una lata de sardina, un kilo de azúcar, un kilo de galletas marías, sopa de pasta y un sobre de café de olla. Todo ello por seis metros de barda construidos. El trato se condicionó después a 17 m, debido a que los hombres sobrepasaban por mucho a la petición anterior pero con mano de obra de muy mala calidad.

Para algunos, lo anterior fue una opción más de trabajo, que además dio la oportunidad de negociación al interior de Yosphí con quienes no estaban interesados. Se hicieron tratos en los que se construían las bardas en terrenos de otros a cambio de recibir la despensa, y el dinero que les correspondía por el trabajo. De esa forma, mientras había familias que no obtenían ninguna clase de ingreso, había otras que acumulaban hasta 15 o 16 despensas pero no sabían “en donde quedó el dinero”.

La acumulación de alimentos de este tipo de despensas es común básicamente porque alimentos como las sopas, el aceite y la sardina no están incluidos en el patrón alimentario del lugar, y como consecuencia no eran consumidos. Característica demeritada aún más si se contemplara el aporte nutricional del resto del contenido de dichas despensas.

En algunos terrenos se ven excavaciones a las cuales la gente se refiere como presas o bordos. Se pretendió que estas funcionaran como contenedores de agua para tiempos de lluvia, mismos que nunca funcionaron por que son altamente permeables. Lo anterior se explica al recordar las características físicas que presenta la comunidad: suelo erosionado sin capacidad de retención de humedad.

Se está estudiando la posibilidad de introducir plástico al subsuelo y salvar estas obras para que se pueda tener agua en tiempos de sequía, proyecto poco práctico que requiere del apoyo económico en un porcentaje mínimo de los habitantes de Yosphi y El Rincón y que no están dispuestos a dar, debido a que cuando se inició el proyecto se estimó un costo de 600 pesos en total, y aquél que estuviera interesado en adquirir su bordo debería cooperar con 150 pesos; cantidad de la que no cualquiera disponía.

Gran número de familias se ven beneficiadas por el PROGRESA, programa que después de un estudio socioeconómico aplicado por empleados del gobierno, en el que se determina de acuerdo a ciertos parámetros ya establecidos, extiende ayuda a las familias "más necesitadas". El objetivo es atender a grupos vulnerables (preescolares y mujeres embarazadas), así como promover la educación y sobre todo apoyar la igualdad entre el género masculino y el femenino.

El plan de ayuda consiste en aporte económico categorizado como becas mensuales para mujeres embarazadas y niñas que asistan en forma continua a la escuela primaria y secundaria, papillas para niños y niñas en edad preescolar y control del estado nutricional a la población atendida cuya principal estrategia consiste en tener un trato directo con las mujeres.

La realidad es que las mujeres que dicen estar beneficiadas con este programa, tienen que acudir a las oficinas de correos y telégrafos en Amealco una vez por mes a las 9:00 de la mañana. Conforme van llegando (que en la mayoría de las ocasiones es antes de que dichas oficinas abran) depositan sus tarjetas en una mesa; mismas que para fines de identificación,

los encargados del programa les han dado y tienen que presentar para poder recibir la ayuda.

De acuerdo a testimonios y lo observado, en muchas de las ocasiones cuando la familia es inscrita al programa le llega un pago inicial de 180 pesos. Del total de las familias inscritas, hay quienes no vuelven a recibir dicha cuota y el resto, conforme puede llegarle su cuota al mes, puede llegarle cada dos o tres meses (hablando con optimismo). A lo último se agrega que cuando las mujeres regresan a sus casas, varias son obligadas por sus esposos a darles el dinero para gastarlo en alcohol.

Sobre la donación de papillas y vigilancia nutricia no tengo referencia acerca de cómo se llevan a cabo los controles y repartos.

El resto de los programas mencionados son descritos a lo largo del desarrollo de este trabajo.

La estructura administrativa en el sistema político de Yosphí es la misma establecida a nivel nacional, a diferencia de otras sociedades otomíes en las que los cargos políticos se asignan no como un proceso para adquirir prestigio, sino como una forma de reconocimiento del prestigio que se ha logrado por medio de la religión o como parte del mismo proceso religioso.

De esa manera, lo administrativo permite el contacto con un exterior social sin que ello afecte directamente a su estructura cultural. Es el resultado de esa relación lo que interviene en el estilo de vida otomí, mismo que se manifiesta en la implementación de una serie de programas gubernamentales cuyas metas consisten en resolver los problemas de “pobreza” que enfrenta la región, desde el punto de vista neoliberal.

La intervención de organismos nacionales e institucionales se manifiesta en mayor o menor grado dependiendo de su línea de influencia. Así el efecto más obvio se observa en el aspecto económico de la comunidad, al hacer llegar opciones en fuentes de trabajo que

temporalmente dan variedad a las actividades productivas de la población general, y a los periodos migratorios de una minoría. El resultado de la interacción se manifiesta como una adquisición de bienes a nivel familiar ya sea en especie (vivienda, letrinas y alimento) o en efectivo (préstamos, sueldos o becas); a través de los cuales se puede adquirir reconocimiento social basado en el poder adquisitivo, y a escala comunal con obras y servicios públicos.

El desarrollo y aplicación de programas que promueven la alfabetización han hecho accesible la educación primaria para un gran porcentaje de la población, sin modificar con ello el estilo de vida comunal. Por otra parte han elevado las posibilidades de continuar con la educación secundaria, pero sólo unos cuantos pueden aspirar a ésta por no contar con recursos suficientes para compra de libros, uniformes y pago de pasajes.

Las implicaciones en lo ambiental tienen efectos menos notorios pero no menos importantes y a más largo plazo. Las acciones dirigidas a este rubro difícilmente son aceptadas, a excepción de las que facilitan o promueven actividades agrícolas, como por ejemplo el uso de fertilizantes; que en un primer momento incrementó y mejoró la cosecha, pero que a largo plazo ha tenido un efecto adverso en el rendimiento de la cosecha, provocando el desánimo de los poseedores de la escasa tierra fértil y el descuido de las mismas. Lo anterior es agravado con intervenciones institucionales que ocasionalmente donan alimentos básicos como la harina de maíz, único motivo para trabajar las tierras.

Los programas de atención a la salud aunque en un grado mínimo, han ampliado su ámbito abriendo puertas a las soluciones caseras asistidas por personal especializado para parturientas de alto riesgo, así como a enfermedades respiratorias y gastrointestinales; sin embargo la cobertura de atención no se da al 100 % de la población, por lo que se sigue recurriendo a remedios caseros sin perder de vista la opción anterior.

Los programas que las diferentes instituciones llevan a cabo en Yosphí, no sólo han modificado conceptos en la atención a la salud, sino que además cambiaron algunas condiciones. La higiene por ejemplo, al cambiar el tipo de vivienda se pudo haber

disminuido la prevalencia de infecciones cutáneas y del aparato digestivo, pero indudablemente agravó problemas respiratorios con viviendas no aptas al medio ambiente.

El nuevo modelo de vivienda tuvo gran aceptación en la región reemplazando a la vivienda tradicional debido a nuevas ideas sobre el prestigio, adquiridas a través de continuas relaciones con un estilo de vida de tendencia nacionalista urbanizador; ya sea cuando se sale del barrio en busca de trabajo o para vender algún producto, ya sea cuando son visitados por innumerables representantes de instituciones gubernamentales y no gubernamentales que transmiten una serie de valores diferentes al patrón otomí.

Por otra parte, los alimentos incluidos en toda clase de despensas y ayudas que llegan a la población, son clasificados en tres rubros de acuerdo a su aceptación:

- a) Los que no entran al patrón de consumo como la sardina y el atún, que son regalados, destinados al consumo animal o almacenados indefinidamente.
- b) Los ocasionales –aceite, galletas, arroz y pastas-, que no se acostumbran pero son aceptados.
- c) Los que están en el patrón alimentario y vienen a complementar la dieta diaria como es el caso de la harina, el café y el azúcar.

De cualquier manera, ningún programa tiene cobertura del 100 % de la población, sino que sólo atienden a aquellos que en el momento de su aplicación son los más allegados a comandantes, subdelegado o delegado.

Toda acción política que ha involucrado alimentos hasta el momento, ha dado variedad a la dieta sin determinar por ello el patrón básico ni mucho menos modificarlo. En todo caso, programas que contemplan la donación de harina de maíz o apoyo para la producción agrícola refuerza el consumo de esos alimentos culturalmente nutritivos (frijol y maíz). Aunque en otros aspectos como la estructura económica y producción, los resultados no sean positivos.

CAPITULO VI.

ESTRUCTURA ECONÓMICA

Las actividades con fines de retribución monetaria desempeñadas en una sociedad, responden a una gran variedad de factores socio-culturales y geográficos que se conjugan de tal manera que permiten el funcionamiento eficiente de la misma.

Es a partir de lo anterior que presento lo más detalladamente posible las diferentes actividades económicas desempeñadas en Yosphí tanto por el hombre como por la mujer. Tratando de subrayar los casos en los que aún cuando dichas actividades no sean monetariamente retribuidas tienen impacto en la estructura social.

Se podrá apreciar entonces que las actividades económicas desempeñadas significan por un lado la adquisición de bienes, entre los cuales se encuentran alimentos y bebidas tanto de consumo cotidiano como de consumo festivo. Por otro lado implica el desplazamiento de los miembros a diferentes lugares de la república y por ende el contacto con diferentes estilos de vida.

Como parte de la estructura económica se encuentra también la crianza de animales como una alternativa de consumo, venta, intercambio e incluso herencia familiar.

Es posible observar al mismo tiempo los momentos en que el hombre interactúa con su medio ambiente a través de la agricultura de supervivencia.

Finalmente es importante resaltar el papel que varios programas gubernamentales juegan en la estructura económica de la población y la estrecha relación que ésta última guarda con la dinámica social y religiosa. Una vez más, tendremos al alimento como el objeto a través del cual se manifiesta dicha relación.

TENENCIA DE LA TIERRA.

Se estima que en San Ildefonso Tultepec la superficie total agrícola es de 3840 hectáreas, mismas que pertenecen a 938 pequeños propietarios¹⁴⁰ de los cuales, de acuerdo al censo aplicado, un mínimo de 124 son pequeños propietarios en Yosphí, quienes llegan a tener de media hectárea como mínimo a un promedio de tres a cuatro hectáreas—que es lo más frecuente— y un máximo de siete hectáreas.¹⁴¹

Como se podrá ver, los números antes expuestos son estimados debido a que esta forma de tenencia de la tierra no está debidamente cuantificada por las instituciones correspondientes.

A inicios del periodo salinista como parte de un proyecto gubernamental de etnodesarrollo se legalizaron 25 predios familiares en el barrio de Yosphí. Sin embargo, es sumamente difícil determinar exactamente la cantidad de propietarios y la extensión de sus tierras, ya que continuamente se está llevando a cabo el proceso de compra-venta-recompra al interior de la comunidad sin notificarse al municipio. Los tratos se hacen en forma directa, y todo propietario reconoce cuando un terreno es suyo o ya no le pertenece. No se habla de experiencias en las que se hayan tenido conflictos por esta razón.

El precio por media hectárea (extensión de venta común) hasta 1999 es de aproximadamente 1,500 pesos.

Así pues, predomina en el 100 % de los casos lo que se conoce como pequeña propiedad. Cada familia cuenta con la propiedad de su casa que puede ir desde aproximadamente 10 m de frente por 5 m de fondo —en caso de parejas jóvenes cuyo padre del esposo le ha cedido un pequeño terreno junto al suyo— hasta poco más de dos hectáreas.

La distribución de la vivienda corresponde a la forma descrita como “calpullis” que consisten en asentamiento alrededor de núcleos familiares a pie de parcela. En estas además

¹⁴⁰ INI, 1994.

¹⁴¹ Esto es en base a estimaciones de los mismos pobladores y propietarios de Yosphí

de tener sus habitaciones con características similares a la anterior descrita y cocina de aproximadamente 2.5 m de frente por 3 m de fondo, construyen corrales para resguardo nocturno de gallinas y guajolotes (ya que durante el día están libres); en algunos casos espacios para burros, ganado vacuno caprino u ovino y el resto del terreno es dedicado a la siembra. Es común que se tenga parte del terreno agrícola en las cercanías de la Presa del Tepozan.

Las propiedades se adquieren por dos procesos: el primero consiste en la compra a algún miembro de la misma comunidad que en un momento dado necesite adquirir efectivo para poder financiar algún festejo del cual será anfitrión, o para resolver problemas de salud de algún miembro de la familia; la forma de pago es con efectivo y/o animales. El segundo proceso es por herencia, mismo que es tratado más detalladamente como parte de la organización social de la comunidad en el Capítulo IV.

AGRICULTURA.

El 100 % de la tierra cultivable es de temporal, de esta se estima que un 95 % es dedicada a la siembra de maíz que pertenece a una variedad criolla. Se dice que en un inicio eran los mismos pobladores quienes producían la semilla. Pero durante el periodo salinista se aplicó un programa que consistía en proporcionar la semilla a quienes poseían tierras y de esta forma estimular a la gente a explotarla, actualmente un gran porcentaje de los agricultores necesitan comprar la semilla en Amealco para poder sembrar, de lo contrario no saben como hacerlo.

De la misma manera se introdujo durante los inicios del mismo periodo el uso de la urea como fertilizante con la promesa de que este favorecería la calidad y cantidad de las cosechas. El resultado como era de esperarse, fue la dependencia de los cultivos a dicho fertilizante, ya que cuando no se utiliza el producto la cosecha es pobre en todos los aspectos y ni siquiera llega a satisfacer las necesidades del consumo familiar.

Quienes tienen ganado mayor disminuyen sus gastos por el uso del estiércol como fertilizante. Aquellos que tienen que comprar urea, gastan un promedio de 100 pesos por

bulto, y de acuerdo a los testimonios, se necesitan alrededor de 14 bultos de urea por hectárea. Lo anterior provoca que las personas busquen alternativas de ingresos económicos para poder comprar entonces tanto la semilla como el fertilizante. Tales alternativas van desde la búsqueda de empleo tanto al interior de la comunidad como en sus alrededores, hasta el viaje de los padres de familia a diferentes partes de la República para trabajar básicamente en la construcción.

Además de los factores políticos que han afectado a la producción agrícola del lugar, son considerables los efectos que sobre ella tienen los extremos cambios climatológicos, ya que en forma continua la población es sometida a sequías y heladas que impiden el crecimiento del producto o lo echan a perder, agravando los problemas que la gente tiene para satisfacer sus necesidades alimentarias, pues el maíz es lo que conforma la base de su alimentación dándole variedad únicamente con frijol, chilacayote - mismos que se producen compartiendo el terreno de siembra con el maíz en forma alternada-; papas y yerbas de temporal como quelites y hongos que se recolectan en los alrededores.

El rendimiento aproximado de las cosechas va de 300 a 500 k de maíz por hectárea, mismo que se dedica de primera intención al autoconsumo. Hay dos excepciones:

1º Cuando se ha tenido una cosecha fructífera y puede dedicarse una porción para la venta a otros que no han tenido el mismo resultado. Con el efectivo que se obtiene se pueden comprar animales de crianza (como pollos o guajolotes), otra variedad de alimentos, cubrir algunas necesidades personales de los miembros de la familia o simplemente para invitar "*un alcoholito, un pulquito*" o la caguama a los compadres, amigos o familiares.

2º Cuando el maíz se vende porque la necesidad familiar se presenta antes de contar con un sobrante o este ni siquiera existe. De esa manera cuando se cosecha, parte del producto ya está "*comprometido*" por deudas que se han adquirido previamente para poder comprar la semilla, fertilizante, remunerar algún apoyo en mano de obra de cualquier índole, emergencias familiares, festejos u otra vez "simplemente" como objeto de intercambio por

alcohol. Los últimos mencionados son mecanismos comunes en los que se desacompleta el abasto familiar.

Es relevante el hecho de que en junio de 1996 se implementó un programa por parte el Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán (INNSZ) y la compañía harinera MASECA; que consiste en dar cada uno o dos meses a las familias -dependiendo del número de integrantes- de dos a cinco paquetes con 10 k de harina enriquecida con vitamina A, esto a cambio de que a quien se le dote de harina debe permitir que se le tomen muestras de sangre en periodos aproximados de 6 meses.

El programa consiste en proporcionar la harina enriquecida a la gente para poder evaluar su influencia en el estado nutricional de la gente que la consume a través de un especializado análisis sanguíneo.

Dicho programa ha impactado fuertemente a la población, debido a que por una parte, la gente no entiende el por qué de la extracción de sangre, lo que les causa grandes conflictos en sus creencias religiosas y conceptos de bienestar físico y moral. Pues es muy difícil para las personas asimilar el hecho de que gente que no conocen llegue a la comunidad y les diga que no hay harina si no se dejan extraer la sangre.

Los habitantes comentan con asombro que *“a la gente grande y a los niños les sacan cinco jeringas (llenar cinco jeringas con su sangre)”* y eso les hace pensar en que suceden cosas muy extrañas como puede ser desde que sean vampiros, hasta la posibilidad de que quienes les dan las despensas a cambio de sangre pudieran querer el líquido vital para venderlo. Lo que causa mayor alarma es que después de la extracción, la gente dice sentirse mareada, con náuseas e incluso llegan a vomitar; cosa que no impide la extracción sanguínea. De acuerdo a señales que da la gente, tal parece que la extracción consiste aproximadamente en 5 ml por jeringa (25 ml en total) de sangre independientemente de edad y sexo.

Por otra parte y en lo personal considero como algo sumamente negativo, el hecho de que al tener la harina como una opción más tanto para autoconsumo como para elemento de

intercambio y cría de animales (lo que ha permitido criar cerdos porque crecen “gordos”), ha provocado que los jefes de familia no se preocupen ya por hacer producir sus tierras, pues como ellos dicen “*de cualquier manera les regalan la harina y de ahí comen*”. Así es como surge otro factor de dependencia económica de la comunidad a nuevos programas institucionales que parten de intereses políticos.

La temporada de siembra es en el lapso de marzo a abril y la cosecha se realiza en octubre. La preparación de la tierra consiste en el desyerbe de la tierra que comúnmente se lleva a cabo por las mujeres e hijos.

El segundo paso consiste en “*palabriar*” con quienes tienen caballo y bueyes para yunta para rentarlos una primera vez y preparar el suelo barbechándolo o hacer la cruz de la tierra, es decir removerla haciendo líneas que marcan el terreno en forma diagonal en un sentido y posteriormente en el sentido contrario. Una segunda renta es para sembrar, ocasión en la que las personas se ayudan con una vara para perforar la tierra y depositar la semilla, usan el pie para cubrir después el orificio.

El número de veces que se rente la yunta depende de la extensión del terreno. Esta siempre será dirigida por el propietario no por quien la renta, y el cobro se cotiza de 60 a 75 pesos por día.

Se considera que la parte más importante de los cuidados de la milpa es el desquelite o escarda (arrancar la hierba silvestre) por mujeres y niños en época de lluvia. Ocasionalmente se cuenta con el apoyo de instancias gubernamentales como por ejemplo el INI para dar solución a plagas como la gallina ciega, que es la que atacó al maíz en el ‘97 y ‘98.

La cosecha la realizan también las mujeres y niños (aunque hay quienes cuentan con el apoyo del esposo). Al cosechar participan todos los miembros de la familia, que cortan las mazorcas (o frijol) con las manos y las van depositando en un costal que tiene lazos sujetando los extremos y llevan colgando al hombro como una bolsa. Es común que para

llevar a cabo estas actividades se reciba el apoyo de algunos familiares, compadres o amigos y se hace con la finalidad de que quienes ayudaron, puedan recibir el mismo apoyo cuando lo necesiten.

Para almacenar el maíz, se quitan las hojas a la mazorca con las manos y se van guardando en los cuartos utilizados para vivienda. Cuando se secan, se desgranar y guardan en costales en los mismos cuartos hasta que se consume, vende o intercambia, como ya se mencionó.

Es común que en el transcurso de secado de la mazorca y almacenaje del grano, estos sean atacados por palomillas, ratones y gorgojos que pican el grano. Aunque esto no es ningún impedimento para consumirlo, sí lo devalúa al momento de ofrecerlo a la venta o intercambio.

Para almacenar el frijol se extiende en los solares de las casas sobre costales para que se seque, después se golpea y cierne para quitar la cascarilla y finalmente se guarda en costales junto con el maíz. El chilacayote después de la cosecha se deja en los solares de las casas junto a las paredes de las viviendas o cocinas y de ahí se recoge conforme a su consumo.

La recolección de yerbas silvestres como quelites, verdolagas y hongos es una opción de temporada tanto para dar variedad a la dieta como para adquirir nuevos ingresos después de su venta fuera de la comunidad.

Actividades para aumentar la producción. En situaciones extremas de daño a las milpas por sequía, los agricultores recurren a los grupos de danza de la comunidad para que canten y bailen durante un día y de esa manera conseguir que llueva.

A lo largo del capítulo sobre organización social he expuesto la reacción que los habitantes de Yosphí tienen frente a las condiciones climáticas. Así por ejemplo la sequía o las heladas son motivo de análisis de la conducta social de alguno de sus miembros o de la comunidad

en general; conducta que pudo provocar el enojo de un Ser supremo, manifestándolo con circunstancias como las ya mencionadas que no permitirán una cosecha exitosa.

Uno de los mecanismos que los pobladores utilizan para congraciarse con este Ser es contratar a los grupos de danza y música, sobre todo cuando se trata de terminar con las sequías. Esto es un claro ejemplo de la interacción entre el hombre y su medio ambiente.

ANIMALES DE TRASPATIO.

En la tabla 4 hago un intento por presentar de manera sistemática el tipo de animales que las familias poseen.

TABLA 4. ANIMALES DE TRASPATIO

Tipo de animal	No. De Familias	Tipo de Animal	No. De Familias
Pollos	96	Cerdos	4
Guajolotes	70	Chivos	3
Vacas	44	Becerras	2
Borregos	25	Patos	2
Burros	10	Caballos	1
Toros	4		

A*El total de familias registradas como aquellas que poseen animales fueron 107. El número difiere de las 124 familias censadas, de las cuales se estima que solo alrededor de 6 efectivamente no poseen ningún tipo de animal de crianza y mucho menos ganado. Del resto no se puede hablar en forma precisa, ya que aunque llegan a ser consideradas como familias diferentes a la paterna, comparten el terreno, y sólo construyen su vivienda por separado; así que los animales de unos y otros llegan a confundirse.

B*La recopilación de estos datos se llevó a cabo por observación directa solamente, debido a la desconfianza que las personas muestran hacia gente que no pertenece a la comunidad y llega a preguntar acerca de sus fuentes de ingresos. Se evitó el preguntar cuantos animales tenían, y a quien pertenecían exactamente en el caso de haber más de una familia en el mismo terreno.

Creí conveniente clasificar a los animales de crianza en cinco grupos de acuerdo al grado de importancia que los yosphinianos les dan.

Grupo 1. Se incluyen a los animales de mayor prestigio socio-religioso por ser la primera opción en las festividades religiosas más importantes de la comunidad, requisito que de ser cumplido por el (los) anfitrión (es) provoca satisfacción en cuanto al sentimiento de sentirse capaz de haber cumplido con el compromiso. Este grupo se conforma esencialmente por los guajolotes o güilos, nombre que se le da en la región.

Grupo 2. Se contemplan toros y caballos; usados como medios de producción, opciones al ingreso familiar, y adquisición de prestigio económico por contar con la fuerza de trabajo que otros no poseen para la producción del alimento básico como lo es el maíz. Se contemplará aquí al burro, que a pesar de no poseer el mismo prestigio “de producción”, es un medio básico de aprovisionamiento en combustible para la cocción de alimentos.

Quienes cuentan con un burro lo usan para portar leña que tienen que conseguir a kilómetros de distancia para la familia y otros miembros de la comunidad que puedan pagar 20 pesos por carga (ato de leña que carga el burro en una vez).

Grupo 3. Son aquellos que se adquieren y crían con la finalidad de formación de capital u objeto de intercambio para adquirir nuevas propiedades, financiar festejos comprando y/o intercambiando por guajolotes y alcohol; para solventar emergencias familiares en materia de salud o como opciones al ingreso familiar. Aquí se agrupan vacas, borregos, chivos, cerdos y becerros.

Grupo 4. A pesar de ser animales contemplados en el grupo anterior, se considera relevante el hacer una mención especial del ganado bovino, caprino y porcino -que no llega a ser tal porque la cantidad que se puede poseer es muy pequeña (comúnmente dos)- debido a que se consideran como una opción en festejos civiles, aunque se desconoce la razón del por qué no lo llegan a ser en festejos religiosos.

Grupo 5. Compuesto básicamente por pollos, gallinas y patos; criados y conservados como reserva alimentaria de emergencia, para reuniones familiares, y complemento o suplemento de animales de primer orden para festejos civiles y religiosos.

**TABLA 5. COMBINACIONES EN TENENCIA DE ANIMALES
DE TRASPATIO POR FAMILIA.**

Comb. en tenencia de animales	% de familias	No. de familias	Comb. En tenencia de animales	% de familias	No. de familias
P	9.3	10	PGBu	4.7	5
G	3.7	4	PVB	0.9	1
V	1.8	2	PGC	1.8	2
B	1.8	2	BVCh	0.9	1
PG	19.6	21	PVPa	0.9	1
PB	3.7	4	PCabC	0.9	1
PV	8.4	9	PBBE	0.9	1
PCh	0.9	1	PGBV	2.8	3
VB	1.8	2	PGVPa	0.9	1
PGB	8.4	9	PVBBu	0.9	1
PGV	18.7	20	PGVC	0.9	1
PVBu	1.8	2	PGBBuV	0.9	1
GVBu	0.9	1	PGVBCh	0.9	1

*El total de familias tomado en cuenta para los porcentajes es de 107.

**El porcentaje total obtenido es de 99.1, debido a que la sumatoria se realiza con porcentajes de una décima y no valores completos. El porcentaje que más afecta en este caso es el valor de 0.9 que se repite 22 veces (tomando en cuenta que 1.8 en la calculadora solo dobla el valor). Así, se cree necesario aclarar el valor completo que representa como proporción una familia: 0.934579439.

Significado de siglas: P=pollos y gallinas G=guajolotes B=borregos V=vacas y toros Bu=burros Ch=chivos C=cerdos Pa=patos Cab=caballos Be=becerros.

El cuadro anterior se presenta con la intención de resaltar el poder adquisitivo de la población, al igual que su capacidad de manutención a más de una variedad de animales. Así por ejemplo hay que mencionar la similitud entre la cantidad de familias que nada más tienen pollos y guajolotes y las que son además capaces de mantener ganado vacuno. Aunque no por ello deja de ser un porcentaje bajo.

Por otra parte es notoria la imposibilidad que se tiene de poseer más de dos especies para crianza. Aunque tal parece que se adquieren animales en forma estratégica. Es decir, revisando a fondo los porcentajes se tiene que: el 21.3 % de las familias además de criar pollos y guajolotes tiene otra variedad de los clasificados en los grupos 2 y 3; el 19.3 % además de criar pollos, puede mantener cuando menos una especie del grupo 3; solo el 0.9 % además de guajolotes tiene como mínimo una especie del grupo 3; pero el 6.3 % aún cuando no cuenta con pollos ni guajolotes, sí tiene la alternativa con animales del tercer grupo.

Es decir que, tomando como parámetro la existencia de un total de 124 familias y de acuerdo a las estimaciones de aquellas que no poseen ninguna clase de animal de crianza (alrededor de seis), se habla de que alrededor del 95 % de la población cuenta con animales que conforman la alternativa mínima alimentaria (en lo que a términos proteicos nutricios se refiere). De esta última porción sólo el 3.7 % corresponde exclusivamente a animales clasificados como los de mayor prestigio socio-religioso; pero un 87 % cuenta si no con animales del grupo 5 si con animales del grupo 3; con todo lo que ello implica.

Lo anterior expuesto deja ver claramente que casi el 100 % de la población tiene mecanismos de acceso a fuentes de proteína, no nada más para satisfacer las necesidades nutricias de los miembros familiares, sino también para satisfacer otras necesidades de índole cultural como lo es por ejemplo la obtención de prestigio social. Es así como el alimento en forma de animales de traspatio refleja no sólo un aspecto económico, sino toda una gama de posibilidades alimentarias que varían de acuerdo a la situación religiosa, social y biológica, por mencionar algunas.

Cuidado de animales.

Resguardo. Para las aves de corral se acostumbra a construir pequeños cuartos o cuevillas con una altura aproximada de 60 cm; el frente y fondo depende de la cantidad de animales que se tenga. El techo es cubierto con pedazos de lámina, teja de barro o restos de teja de deshecho. Al anochecer después de asegurarse que el total de pollos y guajolotes esté

adentro, la entrada se cubre con un pedazo de madera o lámina que se detiene con una piedra para evitar que se caiga.

El resguardo es construido generalmente a un costado de las construcciones dedicadas a cocinar o almacén de leña.

Para ganado caprino, porcino y bovino, en el mejor de los casos se levanta un corral con paredes de piedra y la misma localización del resguardo avícola. El cercado evita la salida de los animales con una puerta de madera y se les guarda por la tarde al regresar del pastoreo.

A los toros, caballos, vacas, becerros y burros se les asegura con una soga que los ata en las cercanías de las viviendas cuando no desempeñan actividades productivas, de pastoreo y durante la noche.

El mecanismo más seguro para no perder ganado es la crianza de perros. El 100 % de las familias tiene tres como mínimo y están dispuestos a mantener con desperdicios y tortillas a cualquier otro que se les regale desde pequeño.

No es común que se tengan gatos, sólo observé gatos en 4 familias, y por comentarios tal parece que no les interesa tenerlos, son considerados como una mascota de adorno sin función alguna. Es de suponerse que además a esta clase de mascota tampoco le interese permanecer con una familia que lo alimentará como se hace con los perros, pudiendo conseguir animales en el campo.

Alimento. Pollos, guajolotes y cerdos son alimentados con tortilla remojada en agua y una porción del nixtamal que preparan para el consumo familiar. En ocasiones, cuando se cuenta con ingresos extras, la familia compra alimento para pollos y se los da revuelto con nixtamal, a los cerdos llegan también a comprarles –aunque con mucha menor frecuencia– alimento especial. Entre las opciones de alimentación se encuentran las preparaciones con harina que les regalan por parte del programa ya mencionado.

Al ganado mediano y mayor se les lleva a pastar en las cercanías de la presa del Tepozan y complementan con rastrojo.

Después de analizar el uso de los animales de traspatio es comprensible que sea más rentable el que los cerdos se coman la harina en lugar de la familia, pues la familia tiene maíz para hacer tortillas, y un marrano gordo es más fácil de vender y con el dinero poder comprar abono para la milpa, zapatos, otro tipo de comida, etc.

Una vez más es notorio que una estructura sociocultural ya establecida se manifiesta a través de los hábitos alimentarios, y que estos difícilmente serán modificados con acciones provenientes de una estructura ajena.



IMAGEN 6. Ganado y su cuidado.

PESCA.

En el periodo pre-Salinista, la SEMARNAP llevó a cabo la introducción del cultivo de carpa a la presa del Tepozan como una alternativa a la alimentación e ingresos económicos de los barrios de Yosphí y El Rincón, a quienes conduce a un sistema de organización que les permita gozar del producto de la pesca por igual.

A partir de ello se organizó un comité de pesca con 36 miembros (hombres) de las dos comunidades, a las que se les otorgó un permiso para evitar que la gente que no pertenezca al lugar explote indiscriminadamente la siembra piscícola y termine con ella. Los señores acordaron pescar en diferentes días de la semana y nada más en tiempo de lluvias. Para no afectar el producto se había pactado no pescar en tiempos de sequía, lo cual no se respeta.

Equipo. Cada equipo de pescadores tiene lanchas de remos y redes que adquirieron con apoyo de la SEMARNAP. La medida de las redes es de aproximadamente 40 hasta 150 m. Se hacen básicamente de hilo de cáñamo, y le atan como flotadores botellas de plástico (como envases de refresco entre otros), pedazos de unicel o trozos redondos de madera con un orificio en el centro. La distribución de los flotadores se hace de tal manera que divide la red en cuatro partes iguales.

Hay quienes originalmente no pertenecían al equipo de pesca, pero sí a las comunidades. Estas personas al no tener lanchas ni redes fabricaron sus propias trampas para peces que colocan en las orillas de las presas; acción que no disgusta a los demás e incluso las lanchas y redes se las prestan entre sí.

La trampa consiste en una canasta hecha con vara de mimbre que se consigue por la región; se teje y se sujeta en las orillas de la presa a una piedra grande con un lazo o alambres, de tal forma que no se pueda zafar con cualquier movimiento y pueda recoger el producto de la pesca.

En época de lluvias se llega a obtener hasta 20 k de pescado y los señores salen a venderlo en zonas aledañas a la comunidad, en la carretera, en San Ildefonso u otros barrios e incluso en Amealco. El kilo se vende en poco más o menos 10 pesos, y se ofrece a la venta una vez que la familia ha comido suficiente, así cuando la pesca es escasa, al menos proporciona un poco de variedad a la alimentación familiar e incrementa al mismo tiempo las posibilidades de consumo proteico.

A partir de ello se organizó un comité de pesca con 36 miembros (hombres) de las dos comunidades, a las que se les otorgó un permiso para evitar que la gente que no pertenezca al lugar explote indiscriminadamente la siembra piscícola y termine con ella. Los señores acordaron pescar en diferentes días de la semana y nada más en tiempo de lluvias. Para no afectar el producto se había pactado no pescar en tiempos de sequía, lo cual no se respeta.

Equipo. Cada equipo de pescadores tiene lanchas de remos y redes que adquirieron con apoyo de la SEMARNAP. La medida de las redes es de aproximadamente 40 hasta 150 m. Se hacen básicamente de hilo de cáñamo, y le atan como flotadores botellas de plástico (como envases de refresco entre otros), pedazos de unicel o trozos redondos de madera con un orificio en el centro. La distribución de los flotadores se hace de tal manera que divide la red en cuatro partes iguales.

Hay quienes originalmente no pertenecían al equipo de pesca, pero sí a las comunidades. Estas personas al no tener lanchas ni redes fabricaron sus propias trampas para peces que colocan en las orillas de las presas; acción que no disgusta a los demás e incluso las lanchas y redes se las prestan entre sí.

La trampa consiste en una canasta hecha con vara de mimbre que se consigue por la región; se teje y se sujeta en las orillas de la presa a una piedra grande con un lazo o alambres, de tal forma que no se pueda zafar con cualquier movimiento y pueda recoger el producto de la pesca.

En época de lluvias se llega a obtener hasta 20 k de pescado y los señores salen a venderlo en zonas aledañas a la comunidad, en la carretera, en San Ildefonso u otros barrios e incluso en Amealco. El kilo se vende en poco más o menos 10 pesos, y se ofrece a la venta una vez que la familia ha comido suficiente, así cuando la pesca es escasa, al menos proporciona un poco de variedad a la alimentación familiar e incrementa al mismo tiempo las posibilidades de consumo proteico.

TIPOS Y FUENTES DE TRABAJO

Esta sección se desarrollará en dos partes: trabajo en mujeres y trabajo en hombres, ya que existe una marcada diferencia entre ambos sexos. Aunque se dice que no siempre las mujeres han trabajado a cambio de una remuneración económica, sino que puede considerarse como un reacomodo del trabajo doméstico muy actual.

El señor Vicente de Jesús de 50 años de edad comenta al respecto: *“la mujer más ante’ no tenía actividades de trabajo, solo se dedicaba a la cocina, fue por ai de los cincuenta y sesenta que la mujer ‘pezó (empezó) con el bordado y el hombre siempre se ha dedicado a la siembra y la venta de olla”* (se desconoce la razón). (Diciembre de 1997).

Tipos y Fuentes de Trabajo en Mujeres. Se encuestaron a 113 mujeres, de las cuales el 72.5 % bordan servilletas con fines de venta para sufragar el gasto familiar de un 80 a un 100 % de su total, ya que un reducido porcentaje cuenta con el apoyo del esposo en este aspecto.

El gasto familiar contempla básicamente y por orden de importancia:

- a) Compra y manutención de animales.
- b) Alimento y bebida para compartir con compadres y amigos, así como para festividades o apoyar a otros en sus festividades.
- c) Alimentación familiar.
- d) Compra de materia prima para hechura de servilletas como es estambre de colores (rojo, verde y azul son los más usados), tela cuadrillé (el metro les cuesta cinco pesos y les rinde para cuatro servilletas).
- e) Vestido y educación.

De quienes se dedican al bordado y venta de servilletas, el 4.8 % lo hace por contrato es decir, hacen convenios con mujeres que llegan de la ciudad de Querétaro a ofrecerles trabajo. El trato consiste en que estas ponen la materia prima específicamente para hacer juegos de manteles con manteles individuales y aquellas la mano de obra. El pago depende del tamaño y complejidad de los manteles, y va de 200 a 400 y hasta 600 pesos.

TIPOS Y FUENTES DE TRABAJO

Esta sección se desarrollará en dos partes: trabajo en mujeres y trabajo en hombres, ya que existe una marcada diferencia entre ambos sexos. Aunque se dice que no siempre las mujeres han trabajado a cambio de una remuneración económica, sino que puede considerarse como un reacomodo del trabajo doméstico muy actual.

El señor Vicente de Jesús de 50 años de edad comenta al respecto: *"la mujer más ante' no tenía actividades de trabajo, solo se dedicaba a la cocina, fue por ai de los cincuenta y sesenta que la mujer 'pezó (empezó) con el bordado y el hombre siempre se ha dedicado a la siembra y la venta de olla"* (se desconoce la razón). (Diciembre de 1997).

Tipos y Fuentes de Trabajo en Mujeres. Se encuestaron a 113 mujeres, de las cuales el 72.5 % bordan servilletas con fines de venta para sufragar el gasto familiar de un 80 a un 100 % de su total, ya que un reducido porcentaje cuenta con el apoyo del esposo en este aspecto.

El gasto familiar contempla básicamente y por orden de importancia:

- a) Compra y manutención de animales.
- b) Alimento y bebida para compartir con compadres y amigos, así como para festividades o apoyar a otros en sus festividades.
- c) Alimentación familiar.
- d) Compra de materia prima para hechura de servilletas como es estambre de colores (rojo, verde y azul son los más usados), tela cuadrillé (el metro les cuesta cinco pesos y les rinde para cuatro servilletas).
- e) Vestido y educación.

De quienes se dedican al bordado y venta de servilletas, el 4.8 % lo hace por contrato es decir, hacen convenios con mujeres que llegan de la ciudad de Querétaro a ofrecerles trabajo. El trato consiste en que estas ponen la materia prima específicamente para hacer juegos de manteles con manteles individuales y aquellas la mano de obra. El pago depende del tamaño y complejidad de los manteles, y va de 200 a 400 y hasta 600 pesos.

La producción en cuanto a servilletas es alrededor de una cada dos o tres días dependiendo de la complejidad del diseño. El tiempo que tardan en terminar un mantel es de mes a mes y medio.

Llegan al lugar quienes también les “hacen encargos” de juegos de servilletas para posteriormente venderlas en Querétaro o para regalar; el costo por servilleta cuando se les da la materia prima es de cinco pesos cuando no, el precio es de 8 a 12 pesos.

Las servilletas y manteles se cotizan a esos precios si son compradas al interior de la comunidad. Cuando las mujeres salen a vender servilletas, las ofrecen a un precio de 15 a 20 pesos en promedio.

Sólo el 1.8 % de la población confecciona ocasionalmente muñecas de trapo y estambre con rasgos otomíes en su vestido, apariencia y colorido. El resto de las mujeres no las elabora. Los precios se han establecido de acuerdo a cotizaciones que proponen aquellas que vienen a ofrecer la materia prima.

El sistema de venta consiste en:

1.- Por concesión a quienes aportan la materia prima, en este caso las mujeres no salen de la comunidad a vender.

2.- Quienes no hacen convenios, esperan a tener un número determinado de servilletas y salen para venderlas a la caseta de Palmillas (Edo. de México), Amealco, San Juan del Río o ciudad de Querétaro y regresan cuando han vendido la mayor cantidad posible.

El número de servilletas no es fijo, por lo general sale un grupo de mujeres compuesto por aquellas que tienen menor cantidad de hijos o no tienen esposo. Avisan a quienes tienen servilletas terminadas y quieren venderlas para que se las den. Reúnen el producto de varias mujeres y a cambio de regresarles lo del costo mínimo se las llevan para ofrecerlas a los lugares que van.

Quienes salen a vender fijan los precios tope que les permitan solventar sus gastos del viaje. Según comentan, no les interesa “ganarle dinero a las servilletas de las otras, venden por

La producción en cuanto a servilletas es alrededor de una cada dos o tres días dependiendo de la complejidad del diseño. El tiempo que tardan en terminar un mantel es de mes a mes y medio.

Llegan al lugar quienes también les “hacen encargos” de juegos de servilletas para posteriormente venderlas en Querétaro o para regalar; el costo por servilleta cuando se les da la materia prima es de cinco pesos cuando no, el precio es de 8 a 12 pesos.

Las servilletas y manteles se cotizan a esos precios si son compradas al interior de la comunidad. Cuando las mujeres salen a vender servilletas, las ofrecen a un precio de 15 a 20 pesos en promedio.

Sólo el 1.8 % de la población confecciona ocasionalmente muñecas de trapo y estambre con rasgos otomíes en su vestido, apariencia y colorido. El resto de las mujeres no las elabora. Los precios se han establecido de acuerdo a cotizaciones que proponen aquellas que vienen a ofrecer la materia prima.

El sistema de venta consiste en:

1.- Por concesión a quienes aportan la materia prima, en este caso las mujeres no salen de la comunidad a vender.

2.- Quienes no hacen convenios, esperan a tener un número determinado de servilletas y salen para venderlas a la caseta de Palmillas (Edo. de México), Amealco, San Juan del Río o ciudad de Querétaro y regresan cuando han vendido la mayor cantidad posible.

El número de servilletas no es fijo, por lo general sale un grupo de mujeres compuesto por aquellas que tienen menor cantidad de hijos o no tienen esposo. Avisan a quienes tienen servilletas terminadas y quieren venderlas para que se las den. Reúnen el producto de varias mujeres y a cambio de regresarles lo del costo mínimo se las llevan para ofrecerlas a los lugares que van.

Quienes salen a vender fijan los precios tope que les permitan solventar sus gastos del viaje. Según comentan, no les interesa “ganarle dinero a las servilletas de las otras, venden por

parejo” y cuando regresan le dan el dinero a las dueñas de las servilletas que se vendieron y regresan las que no se vendieron.

Es de notar la diferencia que existe en el trabajo de una mujer y otra cuando estas no pertenecen a la misma familia, ya que cada una borda uno o dos diseños y tamaños característicos como pueden ser flores, perfiles de gallos y palomas, estrellas, etc. Otra variación es la distribución que va desde un dibujo grande central y otros de menor tamaño en las esquinas, hasta todas las figuras del mismo tamaño que cubren completamente la servilleta.

Cuando se pregunta a las señoras sobre este rasgo familiar, contestan que no saben, así lo aprendieron cuando sus madres les enseñaron y no saben hacer otros diferentes. De ese modo, si algún comprador busca alguna figura específica, habrá de buscar a quienes lo sepan bordar.

3.- Existe un local en Amealco al costado izquierdo de la Parroquia, mismo que mujeres del voluntariado de Querétaro y el gobierno amealcense dieron en concesión para que mujeres de Yosphí y El Rincón que bordan servilletas y hacen ropa u otras costuras artesanales las puedan vender ahí. La única condición es que quienes quieran participar para vender sus trabajos se deben organizar para atender el local en diferentes días de la semana, y las ganancias se distribuyen en función de las ventas. Es decir, que el dinero de las ventas se da a aquellas personas a las cuales pertenecían los productos vendidos.

4.- Ofrecimiento a quienes visitan la comunidad.

No existe un horario ni lugar específico para bordar. En el transcurso del día, conforme se desempeñan las actividades del día se aprovechan los tiempos “muertos” para bordar. Conversando respecto al bajo precio al que algunos foráneos ofrecen por su trabajo (cinco a ocho pesos), no falta quien responda: “¿quién me va a dar ocho peso por estar aquí sentada?”.

Por otra parte, el 6.2 % de las mujeres se dedica a la costura. Es decir, la hechura de ropa típica que venden tanto al interior de la comunidad para el uso diario de otras mujeres como al exterior, cobrando 25 pesos por pieza; situación en la que varía enormemente el precio,

parejo” y cuando regresan le dan el dinero a las dueñas de las servilletas que se vendieron y regresan las que no se vendieron.

Es de notar la diferencia que existe en el trabajo de una mujer y otra cuando estas no pertenecen a la misma familia, ya que cada una borda uno o dos diseños y tamaños característicos como pueden ser flores, perfiles de gallos y palomas, estrellas, etc. Otra variación es la distribución que va desde un dibujo grande central y otros de menor tamaño en las esquinas, hasta todas las figuras del mismo tamaño que cubren completamente la servilleta.

Cuando se pregunta a las señoras sobre este rasgo familiar, contestan que no saben, así lo aprendieron cuando sus madres les enseñaron y no saben hacer otros diferentes. De ese modo, si algún comprador busca alguna figura específica, habrá de buscar a quienes lo sepan bordar.

3.- Existe un local en Amealco al costado izquierdo de la Parroquia, mismo que mujeres del voluntariado de Querétaro y el gobierno amealcense dieron en concesión para que mujeres de Yosphí y El Rincón que bordan servilletas y hacen ropa u otras costuras artesanales las puedan vender ahí. La única condición es que quienes quieran participar para vender sus trabajos se deben organizar para atender el local en diferentes días de la semana, y las ganancias se distribuyen en función de las ventas. Es decir, que el dinero de las ventas se da a aquellas personas a las cuales pertenecían los productos vendidos.

4.- Ofrecimiento a quienes visitan la comunidad.

No existe un horario ni lugar específico para bordar. En el transcurso del día, conforme se desempeñan las actividades del día se aprovechan los tiempos “muertos” para bordar. Conversando respecto al bajo precio al que algunos foráneos ofrecen por su trabajo (cinco a ocho pesos), no falta quien responda: “¿quién me va a dar ocho peso por estar aquí sentada?”.

Por otra parte, el 6.2 % de las mujeres se dedica a la costura. Es decir, la hechura de ropa típica que venden tanto al interior de la comunidad para el uso diario de otras mujeres como al exterior, cobrando 25 pesos por pieza; situación en la que varía enormemente el precio,

pues en estos casos se venden como artesanía (alrededor de 80 pesos la pieza) y sólo se pueden conseguir en el local de Amealco.

En Yosphí, al frente de la escuela primaria se construyó un taller para costura como resultado de un programa de promoción del trabajo artesanal promovido por el INI y apoyado por las Damas del Voluntariado Queretano. Se organizó y capacitó a un grupo de costureras de Yosphí y uno de El Rincón, las cuales deberían hacerse cargo del cuidado y mantenimiento de las máquinas y la construcción donde estas se guardan. Actualmente no hay días fijos para reunirse a trabajar en grupo. Hay una encargada de las llaves del taller que es comúnmente usado para reuniones comunales, reuniones con autoridades municipales o estatales.



IMAGEN 7. Taller para costura, que también se ocupa para las reuniones comunales.

Otro 2.7 % de la población femenina sale a México para trabajar como servidoras domésticas. En tal caso, quienes se dedican a esto permanecen en casa de quienes las contratan, trabajan el día completo, descansan los días domingo y visitan a sus familiares esporádicamente (ver capítulo VII sobre migración). Cuando están desempleadas, se dedican al bordado de servilletas. Es difícil conocer el salario en estos casos, debido a la desconfianza que las encuestadas tienen para contestar a esta pregunta.

El 16.8 % del resto de la población femenina encuestada se dedica exclusivamente a atender el hogar, ya que cuentan con el soporte económico de sus esposos (son ellos quienes aportan el dinero a los ingresos familiares).

Al cuestionar a las mujeres respecto a lo que ellas entienden como “dedicarse al hogar”, se asume además de la elaboración de alimentos, cuidado y atención del esposo e hijos y cuidado de la casa, el cuidado de animales de crianza y toda actividad agrícola; debido a que se llevan a cabo en forma cotidiana y no obtienen ninguna remuneración económica, a menos que se desempeñe para otra persona que le pague en efectivo o en especie por ello.

De esa manera a pesar de estar a cargo de la producción del alimento o del cuidado de los animales, las señoras no lo consideran como un trabajo, sino como un quehacer de la mujer.

Es necesario aclarar que de las mujeres que reportan el desempeño de alguna actividad que les remunere económicamente, también realizan las mismas actividades descritas como propias del ama de casa.

Existe una alternativa practicada comúnmente cuando la venta de servilletas no cubre gastos de viaje y por consecuencia, no es redituable: el pedir limosna; es una actividad que se atribuye a las mujeres que han enviudado y no cuentan con el apoyo de una pareja ni hijos para el gasto doméstico.

Existe otra actividad que se contempla como rutina diaria tanto en mujeres como en hombres y ésta consiste en atender los comercios del lugar, pero nada más el 1.8 % de las mujeres lo reporta como actividad productiva por ser ellas quienes se encargan exclusivamente de atender.

La función de sus esposos cuando no salen a buscar trabajo, es apoyar en la compra y transporte de mercancía que se necesita en las tiendas. En el resto de los comercios, la tienda de mayor surtido y a la que acuden casi el 90 % de los habitantes (se localiza a la vega del camino principal) es atendida por un hombre, originario de San Pablo, Edo. de México; su esposa (también de San Pablo) lo ayuda, pero ella considera como su actividad más importante el cuidado del hogar y los hijos.

De hecho de las tres tiendas de mayor surtido en la comunidad, dos pertenecen a propietarios mestizos que provienen de barrios aledaños a San Ildefonso y el tercero a una familia otomí originaria de Yosphí, pero que a diferencia de otros, cuando la pareja se integró, salió a trabajar al Estado de México en donde permanecieron durante 12 años. En los tres casos las personas ahorraron un capital y vieron la oportunidad de comprar terreno en Yosphí, *“aquí la tienda es buen negocio, y aunque muchos piden fiado, siempre pagan y si se gana hay par’irla pasando”* (Margarita García Blas, Marzo 1998).

Ya sea que los hombres den cierta cantidad de dinero a sus esposas o que las señoras lo obtengan a través de diversas actividades en las que se les retribuye monetariamente, de cualquier forma el que la madre pueda disponer de efectivo le confiere cierto poder de decisión en cuanto a los gastos.

Lo anterior permite que la dieta familiar sea ocasionalmente enriquecida con alimentos de temporada que no se encuentran disponibles, pero que cuando hay la oportunidad las señoras deciden y pueden comprarlos.

Es así como una dieta variada en un hogar otomí, puede ser considerado como un buen indicador de la economía familiar en cuanto a ingresos y su uso.

Tipo y Fuentes de Trabajo en Hombres. La variedad de trabajos por orden de frecuencia y accesibilidad consiste en: la alfarería, participación en la construcción como ayudantes de albañil, extracción de bloques de sillar, trabajo agrícola, venta de olla, y en menor proporción tallado de cantera, peonería, herrería, pastoreo (cuidado de ganado propio) y obraje.

Se llega a desempeñar desde uno hasta tres tipos diferentes de trabajo dependiendo de las oportunidades que se presenten al interior y exterior de la comunidad.

Para tener una idea más clara de dichas oportunidades y las posibilidades de aporte masculino al ingreso familiar presento la tabla 6, donde la información ha sido desglosada

en cinco categorías: población que desempeña sólo un trabajo, población que combina dos tipos de trabajo, población que se desempeña hasta en tres tipos de trabajo, aquellos que se encuentran desempleados y finalmente jubilados.

TABLA 6. TIPOS DE TRABAJO EN HOMBRES
POBLACION TOTAL ENCUESTADA: 124 hombres.

Variedades de Trabajo	% de la población que lo desempeña	Variedades de Trabajo	% de la población que lo desempeña
Agricultura	13.7	Ayudante de albañil y agricultura	3.2
Fabricación de ollas	12.9	Extracción de sillar y agricultura	1.6
Ayudante de albañil	10.5	Tallado de cantera y fabricación de ollas	1.6
Peonería	2.4	Extracción de sillar y ayudante de albañil	1.6
Cantería	2.4	Venta de piedra pomex y olla	0.8
Herrería	2.4	Agricultura, fabricación de olla y ayudante de albañil	1.6
Venta de olla	1.6	Agricultura, fabricación y venta de olla	1.6
Pastoreo	0.8	Agricultura, fabricación y venta de olla, venta de piedra pomex	0.8
Obraje	0.8	Fabricación de olla, extracción de sillar y agricultura	0.8
Agricultura y fabricación de olla	28.2	Desempleados	3.2
Fab. de olla y ayudante de albañil	3.2	Pensionados	0.8
Extracción de sillar y tallado de cantera	3.2		

A partir de los datos arriba expuestos es posible detectar que el 50.8 % de la población total se dedica a la fabricación de ollas de barro.

Las familias que desarrollan trabajo de alfarería, construyen su propio horno en el traspatio de sus viviendas. Este se construye en forma cónica con piedras del lugar pegadas y cubiertas con barro; mide aproximadamente 1.5 m de alto, 1.5 m de diámetro en su base y alrededor de 1.0 m de diámetro en la punta, que es la parte por donde se introducen y acomodan las ollas.

La leña es colocada en túneles rectangulares situados en la base del horno –de aproximadamente 50 cm de ancho por 60 cm de alto- que comunican al interior del horno. Es necesario aclarar que no hay medidas estándares para la elaboración de los hornos, cada alfarero lo construye de acuerdo a su capacidad familiar de producción.



IMAGEN 8. Horno para cocer las ollas de barro.

El proceso de elaboración de ollas consiste en lo siguiente:

- a) Se tienen moldes de tepalcate (barro cocido) que usan para hacer la olla en dos partes –el fondo y la parte alta-.
- b) Una vez terminadas las piezas por separado se unen con el mismo barro y se dejan “orear” (reposar al aire) durante 15 minutos.

c) Transcurrido el tiempo se manufactura entonces el gollete y nuevamente se deja orear durante un tiempo mínimo de una hora. La elaboración de seis ollas a nivel familiar puede consistir en ocho horas de trabajo cuando son de una a dos las personas que participan. El tiempo variará dependiendo de la cantidad de miembros que se involucren (sólo hombres).

d) Cuando se han acumulado alrededor de 60 ollas (diez bultos de seis ollas cada uno), se prepara el horno para el cocimiento esto es, acomodar las ollas dentro del horno sobre una base de tabiques – si cumple con las medidas antes expuestas su capacidad es precisamente de diez bultos-. Los túneles de la base son saturados de leña y al igual que la punta del cilindro son cubiertos de tal manera que no permita la fuga del calor.

e) El cocimiento tiene una duración de seis horas aproximadamente. Los hornos llegan a alcanzar una temperatura de 550 a 600°C ¹⁴² para el cocimiento, pero el proceso se lleva a cabo en forma mecánica y netamente empírica por parte de los alfareros en un periodo promedio de una semana.



IMAGEN 9. Ollas de barro que los hombres venden fuera de la comunidad. Se puede apreciar el tamaño en comparación con los niños.

Las ollas tienen dos tamaños.

1.- Grande: de aproximadamente 70 cm de altura con 80 cm de diámetro en su parte más ancha y 20 cm de diámetro en el gollete.

¹⁴² Dato proporcionado por la Secretaría de Desarrollo Sustentable del Estado de Querétaro. Proyecto de alfarería. Dirección de Desarrollo Regional.

2.- Chica: de aproximadamente 40 cm de altura con 60 cm de diámetro en su parte más ancha y 20 cm de diámetro en el gollete.

Quienes se dedican a la alfarería salen a venderla en forma esporádica (esto se explica más detalladamente en el capítulo VII sobre migración). Se hacen acuerdos con quienes tienen camionetas de redilas, para que compren las ollas a los alfareros locales a cinco pesos por cada una.

Cuando se completa la carga (la camioneta llena) con la producción de varios alfareros que organizan en hatos de 6 ollas cada uno, los dueños de las camionetas salen a recorrer la República hasta que venden todo el producto. Este último proceso puede tardar alrededor de tres meses.

De aquellos encuestados, el 2.3 % se dedica exclusivamente a la venta de olla. El porcentaje de la población reportada como fabricante de olla es referido de tal manera por ser su actividad principal. Sin embargo, cuando no hacen trato de venta con aquellos dedicados a revender olla al exterior, salen con el producto de varias semanas para ofrecerlo en zonas aledañas y se alejan de la comunidad tanto como tarden en vender el total. Es decir, viajan continuamente y en donde venden la última olla es el punto de regreso.

El periodo promedio de viaje para ese último caso es de 22 días en el cual si se vende el total de la producción (diez bultos) se puede tener una ganancia de 900 pesos ya que el resto se invirtió en tiempo y mano de obra en su elaboración al conseguir el barro y la leña.

Entre los yosphinianos se cuenta con un sistema de financiamiento que permite la realización de estos largos viajes y consiste en que aquellos allegados al comerciante le facilitan el dinero con el que cuentan en el momento de la salida, con el único compromiso de que al regresar se les remunere al 100 % sin cobrar algún interés.

La retribución en un momento dado consiste en llevar ollas de otros alfareros que producen a menor escala y que pueden aportar incluso desde una olla y así poder completar hatos con producto de diferentes señores. Al regreso se le paga a cada dueño el precio acordado que varía de 15 a 20 pesos por cada olla antes de salir (mismo sistema que la venta de servilletas).

Otro motivo para no esperar a vender su producto al interior de la comunidad, es la urgencia de efectivo cuando a) se acerca alguna festividad que habrán de financiar, b) por urgencias médicas de algún integrante de la familia o c) para comprar semilla y/o fertilizante en temporada de siembra.

Actualmente se exploran nuevas alternativas en la alfarería como la elaboración de figuras planas de barro que varían en su tamaño de los 15 a los 25 cm de diámetro. La figura consiste en la imagen de la luna y el sol que forman un efecto de eclipse y la función que se les asigna es como adorno de paredes (tres a diez pesos de acuerdo al tamaño de la figura y el lugar de venta). Otra opción es la elaboración de rosarios también de barro de 1.5 m de largo que ofrecen al precio de 15 pesos. Ambos casos, de acuerdo a las referencias de los alfareros parecen ser buenas alternativas de venta.

El 16.9 % de los hombres buscan como opción de ingreso el trabajo en la construcción de casas y edificios como ayudantes de albañil o chalanés, que consiste en una ganancia de aproximadamente 1,500 pesos quincenales –tarifa de San Juan del Río-. (Ver más detalles en el capítulo sobre migración).

El 7.2 % de la población encuestada se dedica a la extracción de sillar en San Ildefonso Tultepec. Consiguen el trabajo a través de contratistas del mismo lugar, y el sillar se vende en la región para la construcción de casas.

Hay tres variedades de sillar de acuerdo al color: rojo, amarillo y gris. Un bloque de sillar mide aproximadamente 40 cm de largo por 20 a 25 cm de alto y 20 a 25 cm de grosor. Una

sola persona extrae un promedio de 30 a 40 piedras por día y el pago es de un peso por piedra. El horario de trabajo es de 7:00 a 15:00 horas.

Se desplazan en bicicleta ya que no les “costea” usar el transporte local que tiene un precio de seis pesos el viaje sencillo: *“si uso combi ai se me va mi sueldo y no me sale ni pa’ comer”* (Don Juan, 24 años de edad. Diciembre, 1997).

A diferencia de las mujeres, los hombres que dedican tiempo a sus tierras (51.6 % de los encuestados) lo consideran un trabajo como cualquier otro, a pesar de no ser económicamente remunerados por ello. Sin embargo, por una parte no todos desempeñan esta actividad de tiempo completo, nada más apoyan a sus esposas esporádicamente y por otra parte, hay para quienes el campo y el ganado son la única opción de alimentación familiar y de ingreso económico si se cuenta con excedentes para vender o intercambiar y (el 13.7 % de los encuestados).

La variación entre el trabajo agrícola de hombres y mujeres es el horario y la alimentación. Así, el hombre tiene una jornada promedio de diez horas y sale de su casa después de haber tomado un café y tortillas con sal; algunos llevan quelites cocidos y tortillas para comer a medio día y otros comen al regresar a sus casas: tortillas, frijoles, salsa, huevo y/o algún otro alimento de temporada.

Por otra parte, se detectó que un 2.4 % de los encuestados no tiene tierra propia para la siembra y se rentan como peones, casos en los que las condiciones de trabajo son iguales a las de quienes trabajan sus tierra, y reciben poco menos de 20 pesos por día de trabajo. Este trabajo es casi exclusivamente desempeñado por algunas mujeres que no cuentan con ninguna clase de soporte familiar ni tierras propias y adolescentes solteros a quienes aún no se les ha dado su herencia por casamiento.

Se está llevando a cabo para la zona un programa de trabajo en tallado de cantera (nadie sabe explicar de donde proviene ni quien lo promueve). El lugar de trabajo es en San Ildefonso y el trabajo consiste en el tallado de figuras; el precio fijado por figura es de 60

pesos. El horario de la jornada al igual que en los casos de la producción del sillar es de 7:00 a 15:00 horas.

El 2.4 % de los encuestados trabajan como ayudantes de herrería en un taller localizado hacia el costado derecho de la escuela primaria. Los horarios de trabajo dependen de la demanda y por lo tanto al igual que el sueldo, no son precisos.

Sólo el 0.8 % de los hombres reporta como su actividad principal el pastoreo, que consiste en llevar a pastar al ganado menor en las cercanías de la presa del Tepozan. La jornada inicia al salir de casa alrededor de las ocho de la mañana y regresan cerca de las cinco de la tarde. Jornada en la que además del cuidado de los animales se recolecta hierba de temporada y peces que la familia puede comer o en todo caso, si se obtiene en gran cantidad, se vende a otros miembros de la comunidad y zonas aledañas.

Pude detectar también a una persona que trabaja como obrero en la ciudad de Querétaro y regresa cada ocho días para visitar a la familia y dar dinero para su manutención.

En las cercanías del barrio se recolecta piedra pómez y algunos (1.6 %) lo ven como una opción de venta. Los señores reúnen piedra hasta llenar dos o tres costales que salen a vender a la ciudad de Querétaro principalmente. Los precios se fijan de acuerdo a la cantidad y tamaño de las piedras.

El ingreso masculino se destina por orden de importancia de mayor a menor proporción de gastos: alcohol, productos agrícolas como semilla y fertilizante, y finalmente satisfacción de las necesidades familiares como vestido y alimento. Para aquellos cuya esposa se dedica exclusivamente al hogar, el orden de gastos se invierte (aunque no en un 100 %).

Ocasionalmente los dueños del transporte local contratan a quienes saben manejar. La jornada de trabajo en periodo escolar es de las 6:00 a las 19:00 horas, y de las 8:00 a las 18:00 horas en periodo vacacional, con destino de Amealco a Yosphí y viceversa. Se da un día de descanso a la semana.

El sueldo consiste en el 25 % del producto total diario y las ganancias varían en extremo porque el pasaje sencillo tiene un costo de seis pesos por adulto y varía dependiendo de la distancia. A esto se suma el que cuando los pasajeros son del mismo barrio, se tiene la confianza de “fiar” el pasaje, esto significa dar el servicio y las personas pueden pagar cuando tengan dinero para hacerlo o que pueden retribuir con otro favor.

Las fuentes de trabajo se ven esporádicamente modificadas por programas gubernamentales que funcionan como un mecanismo temporal de retención, más nunca se efectúan en forma continua, esto provoca que la gente se integre al inicio cuando se ven las retribuciones, y después abandona los programas regresando a sus actividades anteriores. A pesar de ello, para algunos este tipo de apoyos llegan a ser una fuente de trabajo alterna cuya retribución puede ser dinero en efectivo o despensas alimentarias.

En Yosphí se considera rico aquél que posee varias casas (vivienda tipo COMEVI), terrenos que pueda heredar a sus hijos cuando se casen, animales de carga para poder solventar emergencias familiares o dar como herencia a las hijas cuando se casen, así como poder tomar cargo (ver capítulo sobre Religión) e invitar a las personas “tortilla con mole” y un “refresquito” (caguama, refresco con charanda o aguardiente).

El mayor porcentaje del gasto familiar se dedica a la compra de productos agrícolas (semillas y abono), animales de crianza (frecuentemente aves de corral) y el “refresco” o pulque que se invita a los compadres, amigos y familiares.

Es común que tanto el ingreso de hombres como el de mujeres, se destine en segundo término a los niños para que compren refrescos, dulces, pan o galletas principalmente.

Cuando se tiene oportunidad de ir para Amealco los fines de semana y se cuenta con efectivo suficiente, se compra pan dulce y pollo rostizado para la familia. Los gastos de educación y vestido pasan a último término junto a la alimentación rutinaria que consiste en tortilla, frijoles, chile, jitomate, cebolla, huevo, ocasionalmente papas y se le da variedad

con yerbas de recolección y frutas de segunda clase que compran a un tianguis ambulante que visita la comunidad de dos a tres veces por semana.

Aparentemente el mecanismo disparador que en este caso moviliza a la población en busca de dinero en efectivo, es la cercanía de las festividades religiosas y el compromiso de tener un cargo (mayordomía). Así, si se tiene dinero se pueden comprar “güilos, maíz, frijol, chile pa’l mole, alcoholito, pulque y cervezas pa’ invitar a la gente y cumplirle al santito”.

El sistema y tipo de trabajo parecen ser una respuesta por una parte, a las necesidades que plantea el sistema social en cuanto a gastos familiares, compromisos sociales y compromisos religiosos; y por otra, a las posibilidades que la situación geográfica y el medio natural dan a la población para poder desempeñar alguna actividad productiva, misma que adquiere importancia (no prestigio) de acuerdo al grado de retribución económica.

Lo anterior es una posible explicación al hecho de que la agricultura a pesar de ser la actividad productiva de mayor tradición para el otomí, pasa a ser de menor importancia económica, considerada como una tarea doméstica más, casi exclusivamente femenina que a pesar de proveer de alimentos básicos a la familia y que en un momento dado puede ser objeto de intercambio, no provee del suficiente dinero como para satisfacer necesidades sociales como lo es la participación en las mayordomías, por mencionar alguna.

Por otra parte, el medio ambiente proporciona a la unidad familiar un mínimo de posibilidades en la adquisición de efectivo, factor que ha sido determinante para la migración temporal en busca de fuentes de trabajo o lugares óptimos de venta, más nunca para una migración definitiva.

De esta manera y con lo anterior descrito, se podrá decir que a partir de la estructura económica de la comunidad, la alimentación se ve modificada:

a) En cuanto al desplazamiento en busca de trabajo. Situación en la que únicamente se tiene una modificación temporal, pues al regresar a casa se continúa con el mismo patrón alimentario.

b) En cuanto a la disposición del dinero en efectivo, en cuyo caso los cambios suelen ser más profundos al darle el matiz de la variedad a la dieta, aunque el cambio es en un nivel mínimo nutricionalmente hablando (variedad mínima en el aporte de nutrientes).

c) Respecto a un mayor grado de socialización con otros integrantes de la comunidad a través de la capacidad de compra e invitación de bebidas y alimentos.

Es así como la estructura económica de la comunidad de Yosphí permite la satisfacción limitada de necesidades básicas como alimentación, vestido y vivienda. Pero sobre todo, existe una búsqueda constante de la moneda para la satisfacción de necesidades de índole social y religioso, que al mismo tiempo permite adquirir cierto prestigio al interior de la comunidad.

Las vías para la adquisición de dicho prestigio involucran de manera notable a los hábitos alimentarios. Consecuentemente, una gran parte de las prácticas alimentarias son el claro reflejo de la interacción de varios elementos culturales; como pretendo hacer notar a lo largo de este trabajo.

CAPITULO VII.

MIGRACIÓN.

La procedencia de las familias que conforman a una comunidad influye definitivamente en sus hábitos y costumbres, entre los cuales se encuentra la alimentación.

Históricamente, como se observó en el capítulo I, Yosphí se conforma por familias que durante siglos han pertenecido a la zona, ello es un indicador de la prevalencia de un estilo de vida que difícilmente podría ser modificado por la presencia de dos o tres familias que no pertenecen a la zona. Aunque no hay que descartar que pudiera haber pequeñas adaptaciones al paso de los años tanto en el grupo como en las familias foráneas.

Muestro por otra parte los desplazamientos que varios miembros de la localidad, hombres y mujeres, realizan a diferentes partes de la república de manera temporal con la finalidad de obtener un ingreso monetario que ayudará a sus familias a satisfacer necesidades básicas y sociales.

Resulta de suma importancia la observación de las estrategias utilizadas por los habitantes para su movilidad e interacción social que tienen como finalidad el conseguir empleo o alojamiento durante los viajes.

PROCEDENCIA DE LAS FAMILIAS.

De las 124 familias censadas.¹⁴³

A) 97 están integradas por parejas originarias de Yosphí con antigüedad de por lo menos dos generaciones atrás; es decir, mencionan que por lo que recuerdan y les han dicho, ellos nacieron y han vivido ahí siempre, al igual que sus padres y abuelos.

B) En 15 familias la esposa proviene de comunidades aledañas otomíes como son, por orden de importancia, El Rincón, San Ildefonso centro y El Bothe; aunque esta última

¹⁴³ Censo que apliqué personalmente durante los meses de septiembre de 1997 a febrero de 1998.

se compone de población mestiza y población otomí, pero quienes han cambiado su lugar de residencia a Yosphí son otomíes.

C) En una familia el esposo pertenece a El Rincón y en otra pertenece a El Bothe.

Los casos expuestos (A, B y C), argumentan el hecho de que casi el total (91.9 %) de las familias conserven rasgos fenotípicos y patrones culturales otomíes y como consecuencia, los mismos hábitos alimentarios.

D) En cinco familias la esposa es de comunidades mestizas como Tuxtla Gutiérrez, Xajay, San Juan del Río, San Pablo y La Concepción. Esta última a pesar de ser colindante a Yosphí, tiene características culturales muy diferentes.

E) Hay dos familias cuyo esposo proviene de comunidades mestizas como son La Concepción y San Bartolo.

Los casos D y E suman un total de siete familias que pueden ser influenciadas e incluso tener formación social en términos mestizos, y que en un momento dado pudieran provocar cambios en la vestimenta (sobre todo de las mujeres), lenguaje y expresiones, entre otras cosas. Sin embargo esto no sucede y dichas familias se acoplan al estilo de vida otomí.

F) Existen tres familias en las que ambos cónyuges son foráneos. En dos de ellas, ambos son mestizos: en la primera pareja el hombre es de San Pablo y la mujer de Tenazda, En la segunda ambos son del estado de México y en la tercera el hombre es de Mesillas y la mujer es de El Bothe. Los tres matrimonios se han establecido en Yosphí con el objetivo de establecer sus negocios; a la fecha éstas familias son dueñas de las tiendas con mayor surtido en la comunidad. Respecto al estilo de vida, ellos respetan (aunque en ocasiones no comprenden) la conducta de los lugareños e incluso la adoptan.

En resumen: de 124 familias, el 78.2 % se compone con cónyuges originarios del lugar con antigüedad mínima de dos generaciones atrás; en el 13.6 % alguno de los cónyuges pertenecía a una comunidad aledaña otomí; en el 5.6 % alguno de los cónyuges proviene de

comunidades aledañas mestizas y finalmente solo el 2.4 % se compone por ambos cónyuges de origen mestizo.

El porcentaje de familias cuya estructuración pudiera en un momento dado influir en la conducta de los pobladores es mínimo como para poder competir con la influencia que estos ejercen en la socialización de la pareja y niños; sobre todo cuando en mayor grado es la mujer quien proviene de otra población, ya que ella por regla social tiende a adaptarse a la forma de vida del marido, lo que le llega a evitar una serie de agresiones verbales e incluso físicas por parte del resto de las mujeres originarias del lugar. Esto forma parte de las sanciones aplicadas en esta sociedad para reforzar el proceso de integración de los individuos, al que es expuesto todo aquél que pretenda establecerse en Yosphí.

MOVIMIENTOS MIGRATORIOS.

La movilización por cambio de residencia sólo se dio en cuatro familias, o sea el 3.2 % de la población censada. Pero a pesar del tiempo que se pudo vivir en otro sitio, las parejas regresaron a Yosphí para establecerse definitivamente como familia. El lugar de residencia temporal en todos los casos fue el estado de México; pero lo anterior no ha sido motivo para que alguna de estas familias presente, en el ámbito social, conductas diferentes al resto.

Consideré pertinente incluir en el censo aplicado un apartado sobre movimientos en busca de oportunidades de trabajo tanto para hombres como para mujeres y obtuve la siguiente información:

De un total de 114 hombres dentro del rango de edad de 16 a 39 años, nada más 68 salen a buscar trabajo (59.6 %).

De estos 68 hombres, el 75 % tienen como destino principal el estado de México, la ciudad de Querétaro y San Juan del Río. Trabajan principalmente en la construcción y sus periodos de regreso a Yosphí varían de ocho a cada 15 días.

El 14.7 % de la población se dirigen al Norte de la República para vender ollas de barro y regresan a la comunidad una vez que han vendido el total de la mercancía.

Otras opciones para conseguir trabajo (para el 10.3 % de los casos) son: San Ildefonso centro, la Presa del Tepozan, la caseta de Palmillas y la loma de Acambay en el estado de México. En estos lugares se dedican a la venta de ollas u otras artesanías de barro, además de la extracción de sillar, la peonía y la herrería.

En muchos de los casos, la periodicidad de regreso está determinada por la distancia que guarda el sitio de trabajo respecto a Yosphí.

Otros lugares que llegan a ser visitados para la venta de ollas, pero en forma intermitente y con menor frecuencia son: San Luis Potosí, Tepic, Culiacán, Zacatecas, Puebla, Chiapas y Baja California Sur.

Básicamente se tienen cuatro estrategias para conseguir trabajo:

- a) Por medio de familiares.
- b) A través de representantes de algunas compañías o contratistas que van a la comunidad para ofrecer el trabajo.
- c) Por medio de personas que conocen a lo largo de sus viajes y les ofrecen o consiguen trabajo.
- d) Simplemente salen para ver en donde pueden conseguir trabajo.

Las formas de viajar dependen del medio por el que se consiguió el trabajo. Si es por parte de una compañía, en ocasiones esta les facilita el transporte; de no ser así, viajan en autobús o con trailers que *"les echan rai"*.

El lugar de residencia durante el periodo de trabajo puede ser en casas de personas conocidas, centrales camioneras, casas de parientes, la calle o el mismo sitio de trabajo.

En contraste con la población masculina, de un total de 115 mujeres que se encuentran entre los 11 y 39 años de edad, sólo 15 salen de Yosphí. De las cuales, el 86.7 % se dirigen al estado de México principalmente para desempeñarse en el trabajo doméstico. En mucha menor proporción (6.7 %) pero no menos importante, salen para continuar sus estudios, sobre todo en carreras técnicas. En ambos casos la visita a la comunidad se realiza con una frecuencia promedio de tres meses.

Un mínimo porcentaje de la población (13.3 %), se dirige a la caseta de palmillas para vender servilletas y tratan de regresar hasta que las han vendido todas.

La forma de viajar en mujeres es en autobús, en todos los casos y sus lugares de residencia son los sitios de trabajo o la casa de algún familiar.

Para conseguir trabajo como trabajadoras domésticas, lo hacen a través de conocidos y/o familiares. En el caso de la venta de servilletas, se unen a otras mujeres de la misma comunidad o comunidades aledañas que salen con el mismo fin y viajan juntas.

Tanto mujeres como hombres cuando salen de viaje llevan consigo cierta cantidad de tortillas; pues aun cuando las pueden conseguir en el transcurso de su viaje, estas no son de su agrado y las evitan en la mayor medida de lo posible. Cuando tienen dinero para comprar comida, lo que se consume por grado de preferencia es: huevo, queso, caldo de pollo, pollo rostizado, aguacate, papa, arroz u otros guisos que sean lo más parecido posible a su consumo cotidiano dentro de la comunidad.

Cuando las personas que salen a vender alguno de sus productos se expresan de los alimentos que consumen durante sus viajes, lo hacen sin mostrar algún interés por estas comidas; por el contrario, “se saborean” al hablar de lo mucho que extrañan sus tortillas, “frijolitos” y chile, y como consecuencia, al regresar continúan con el patrón alimentario cotidiano.

El testimonio que se presenta a continuación nos permite conocer un poco la ideología y gustos de las personas respecto a los alimentos locales y foráneos.

“Yo principalmente hago ollas, he recorrido muchas partes de México vendiendo ollas, he ido pa’ México, Mazatlán, Tamaulipas, Monterrey, Laredo, Tecate, Oaxaca, Guerrero, Veracruz, Querétaro capital; solo pa’ donde no he ido es pa’l sureste mexicano y Estados Unidos; por eso yo le ofrezco mi casa, porque igual que uste’ yo busco casa ‘onde quedarme y siempre me dan y ofrecen un taquito, luego me ofrecen que caldito de res, un pollito, puerquito, pero a mi casi no me gusta, pa’ mi la comida buena son los nopalitos y frijolitos; el puerco me hace mucho daño porque tiene mucha grasa”. (Sr. Faustino Blas, 12 de diciembre de 1997).

Es así como los movimientos migratorios modifican de manera forzosa los hábitos de alimentación en aquellos que se ven obligados a salir de la comunidad en busca de trabajo; pero el patrón otomí está tan arraigado que una de las principales dificultades a las que se enfrentan las personas es la de no poder comer como se acostumbra en su casa. Debido a esto, el regresar a casa y comer “como es debido” se convierte en el mayor placer para aquellos que tienen que dejar su hogar en busca de trabajo que les sea retribuido monetariamente.

Lo anterior da la pauta para analizar el tema alimentario en función del sentido de pertenencia al grupo social. Tema expuesto por Luis Alberto Vargas, Igor de Garine, Ricardo Ávila Palafox, Andrés Medina y José Eduardo Tappan, entre otros; quienes consideran una serie de elementos con los que el hombre se identifica dentro de una sociedad y lo hace sentir parte de un grupo, dándole sentido a su ser social, y en ello los alimentos juegan un papel básico.

Por otra parte y con base al texto anterior, es entendible el que la carne de cerdo sea en cierto modo rechazada por Don Faustino, y no sería nada extraño encontrar la misma reacción en un gran porcentaje de la población; debido a que, como se podrá ver en capítulos posteriores, el cerdo no es un animal que se acostumbre a criar para el autoconsumo (en las escasas familias que pueden tener uno) sino para venta, y mucho menos para utilizar sus derivados en la alimentación.

De hecho, cuando se consumen alimentos fritos, se preparan con aceite. Con ello se explica la intolerancia a las grasas saturadas.

A pesar de que el tema merece mucha mayor atención, esta se le dará en los capítulos posteriores. Pues los cambios que suceden en la alimentación del migrante, aunque marcan una etapa de su vida dándole al mismo tiempo identidad como tal, de ninguna manera desplazan a los patrones alimentarios típicos del habitante ñaño de Yosphí.

CAPITULO VIII.

ESTRUCTURA RELIGIOSA.

La Religión es uno de los elementos culturales a través del cual el hombre se identifica como parte de una sociedad al participar de los rituales que se llevan a cabo.

En el transcurso de este capítulo describo cual es la estructura religiosa de la comunidad de Yosphí, los rituales que se llevan a cabo y la forma en que dentro de estos rituales el alimento es un medio indispensable para que las personas se relacionen e interactúen con los seres sobrenaturales a los que venera, así como con el resto de los miembros de la comunidad.

Este tipo de interacción permite por una parte el reconocimiento de nuevos lazos de relación a través del apadrinamiento, compadrazgo, matrimonio, etc. Por otra parte a través de los rituales, aquellos que pueden tomar un cargo religioso refuerzan su posición económica frente a los demás obteniendo un estatus social, a la vez que reafirman su compromiso en la solidaridad comunal.

TIPO DE RELIGIÓN.

Excepto una familia que dice pertenecer a los Testigos de Jehová, el resto de la población se califica como creyente. No se consideran católicos porque no asisten a misa cada domingo; pero cuando de celebrar a algún santo se trata, para bautizos y bodas entre otras, la gente asiste a la iglesia de San Ildefonso o de Amealco.

La comunidad cuenta con una capilla localizada en las cercanías de la barranca hacia las colindancias con La Concepción, estado de México. Esta capilla es una construcción de bloque de cemento que mide alrededor de 6 m de frente por 12 m de fondo y 4 m de altura. Al frente de la puerta de entrada el piso se eleva aproximadamente a 40 cm y es ahí donde está el altar que mide cerca de 1.5 m de altura por 2 m de largo y 1 m de ancho. Hacia las espaldas de este hay una imagen de la Virgen de Guadalupe y un Cristo crucificado.

La capilla ofrece servicio los días domingos a las 15:30 horas para que la gente asista a pláticas de catecismo impartidas por una catequista de la Parroquia de Amealco, quien

comenta que rara vez asiste la misma gente a estas pláticas, cada vez son diferentes; sin embargo el número no varía –alrededor de doce adultos y diez niños-.

Como casos extraordinarios, la capilla es abierta para oficiar misa el 12 de diciembre para festejar a la Virgen de Guadalupe y el Día del Señor de la Humildad, que es un Cristo con una corona de espinas, sin crucificar y es considerado el santo patrono de Yosphí. Hay grandes discordancias respecto a este tema, debido a que quienes aseguran lo anterior desconocen la fecha exacta de la celebración.

Por otra parte, hay quienes comentan que además de la fiesta del 12 de diciembre sólo se celebra el martes de Carnaval, cuya fecha es variable.

Además de las fechas anteriores, para quienes viven en el barrio de Yosphí las fechas más importantes en cuanto a festividades religiosas son el 23 de enero, día de San Ildefonso y los días mayores de la Semana Santa; en los que todos asisten a San Ildefonso centro para las celebraciones.

Otra instancia religiosa a la que acuden los habitantes de Yosphí, es a la iglesia de San Ildefonso Tultepec, que de acuerdo al testimonio del señor Vicente de Jesús quien radica en dicho barrio, este templo terminó de construirse en el año de 1817. Esto se logró pidiendo tres reales a las personas casadas y dos a las mujeres viudas y hombres solteros.

SERVICIOS.

No se tiene un límite de edad establecido para bautizar a los niños(as). El proceso para cumplir con este trámite consiste en escoger a los padrinos; después los futuros padrinos asisten junto con los padres del infante a la iglesia de San Ildefonso en viernes para que se les imparta una plática previa al bautizo, que se realizará el sábado o el domingo siguiente de acuerdo a la disposición del sacerdote que dirige la ceremonia.

Los padrinos se encargan de comprar ropa blanca para el(a) niño(a) para presentarlo(a) a la iglesia. El padrino está obligado a pagar el costo de la ceremonia (40 pesos). Al final de la ceremonia los padres invitan a los nuevos compadres a comer ya sea en una fonda del lugar

o esperan a “juntar algún dinerito, hacen una fiesta con su taquito en la casa del bautizado e invitan a los padrinos, se dan tortillas, mole, guajolote, cerveza o pulque”.

Para la confirmación de los feligreses en la religión, se da a conocer la fecha en que se llevará a cabo la ceremonia. Quienes deseen asistir para confirmar a un niño o niña hablan con los candidatos a padrinos. Si estos aceptan, acuden junto con los padres y el niño(a) a la presidencia municipal, en donde los futuros padrinos pagan la boleta de confirmación que cuesta diez pesos. Una vez que se tiene la boleta, se acude a la ceremonia religiosa en la Parroquia de Amealco, donde se concluye con el compromiso y nadie está obligado, además de que no se acostumbra, a reafirmar de alguna manera el compadrazgo como es de esperarse en otros casos.

A los niños que ya saben leer y escribir, se les dan clases de catecismo los domingos. Para quienes desean hacer la primera comunión se aplica el mismo sistema que para aquellas delegaciones pertenecientes al municipio de Amealco: en diciembre de 1998 entró en rigor un nuevo proceso exigido por la parroquia de Amealco y que según parece se quiere implantar en toda la República. Dicho proceso consiste en capacitar catequistas voluntarias de las mismas comunidades para que preparen en forma continua a los niños desde el momento que entran a la escuela primaria hasta que salen, momento en el que se considerarán preparados para hacer su primera comunión (aún no está establecido).

Sólo hay un periodo al año para que los niños que han sido preparados para su primera comunión en las diferentes delegaciones del municipio, sean presentados en una ceremonia conjunta el 8 o 12 de diciembre. Las personas que se comprometen a ser padrinos deben comprar la ropa para el niño(a) y pagar el costo de la misa, así como comprar el libro y rosario; si tiene dinero, y quiere, puede llevarle un regalo. Los padres, al igual que en la ceremonia de bautizo retribuyen a los padrinos con una comida o una fiesta.

Respecto a los trámites para bodas, quienes contraerán matrimonio asisten a las oficinas del registro civil para casarse, ya que el certificado que se entrega en dicha oficina es un requisito indispensable para poder tramitar la ceremonia religiosa (ver el proceso en el capítulo sobre Organización Social).

Los trámites legales de matrimonio no son muy conocidos por la gente de Yosphí; pues de acuerdo a testimonios, las parejas prefieren vivir en unión libre porque no cuentan con los recursos suficientes para costear los gastos de la ceremonia ni de la fiesta. Se dice que hay periodos en el año en que los sacerdotes de Amealco y San Ildefonso avisan que habrá bodas colectivas; aún así, muchas parejas no asisten.

Otro de los trámites tanto legales como religiosos que las personas deben realizar es cuando muere algún miembro de la familia. Desgraciadamente no tuve la oportunidad de presenciar alguna situación de esta índole, pero presento a continuación algunos testimonios sobre el procedimiento que algunas familias llevan a cabo.

“Cuando un niño se muere si no 'stá registrado se pide el favor de enterrarlo en San Ilde rápido, y cuando ya 'stá registrado al igual que el persona grande hay que llevarlo hasta Amealco a pagar acta de defunción y se ocupan los hombres de la presidencia pa' cargar al difunto o finado a San Ildefonso, el que tiene pa' pagar, pos lo lleva en una camionetita”. (Sr. Perfecto de Jesús, diciembre 1997)

“Cuando se muere alguien como hace tres mese murió Don Mónico, de 95 año, lo que se hace es comidita pa' los que vayan al velorio, se dan tortillas con frijol y café, como a las 6 de la mañana antes de irse al sepulcro, los hombres lo cargan. Toda la noche del velorio se la pasan cantando alabanza al muertito, ya los ocho día de que lo enterraron se junta otra ve en la casa del difuntito y comen tortilla, frijole, café o si es más rico: mole y arroz. Se junta los cantores y la familia. Se entierra en el sepulcro de San Ilde”.

“Para lo niño chiquito es lo mismo, en el velorio se le canta alabanza para niño (no sabe cuales o como son), y cumplidos los ocho día se hace otra comidita como la que se dio en el velorio”.

“Si muere alguien que no tiene la familia recurso para dar el taco, la gente no va al velorio ni va al sepulcro, tampoco los cantores; es gente fea que si no tiene para dar un taquito debería por eso ir a darles o 'nque sea un frijolito”. (Sra. Elisa García, diciembre 1997)

“Cuando se mueren, la gente se vela durante toda la noche, se le reza y luego se le hace misa y luego no; se le hace misa cuando se trae dinero y por enterrar al difunto no se cobra. Cuando los que se mueren son niños la cajita es blanca y se hace lo mismo y a lo más que se mueren son niños chiquitos como de dos mese”. (Cecilia de Jesús Blas, noviembre 1997)

Por otra parte, el señor Juan Vicente Pérez Cruz comenta que antes la gente acostumbraba a hacerle fiesta a sus “difuntos”, pero en 1996 llegó a Yosphí un sacerdote que les decía que “eso eran puras mentiras, porque los muertos no regresan a comer”.

Actualmente, y a pesar de lo anterior, para celebrar el día de muertos se hace un altar en el templo de San Ildefonso. Ahí se ponen tamales y mole entre otra variedad de alimentos a los que se les da menos importancia que a los primeros; todo debe ser preparado en el mismo día. El altar debe permanecer sin tocarse en el transcurso del 2 de noviembre; al siguiente día puede la gente asistir al templo y comer de lo que hay ahí. Aunque Don Perfecto de Jesús no cree que el difunto venga a comerse eso, dice que el muerto ya no regresa.

Hasta aquí, es notorio el rol que los alimentos juegan por un lado en la creación de nuevos lazos familiares como lo es el compadrazgo. Por otro lado, se puede observar su uso como un medio para demostrar apoyo y reconfortar en los momentos de desgracia, así como para agradecer dicho apoyo, y que ello puede incluso dar pie a una tipificación de alimentos de acuerdo a la situación, como puede ser el caso del mole para las bodas y el café para los velorios.

Finalmente, también se puede observar la conservación y preservación de tradiciones milenarias, en las que el alimento simboliza la relación que aún sostienen las personas que ya murieron con sus familiares en este mundo.

Aun cuando un gran número de personas se muestran escépticas en cuanto a que los muertos puedan deleitarse con los alimentos que se les preparan, consideran que para atraerlos es muy importante poner en el altar aquellos que en vida les gustaban; pero sobre

todo para demostrarles que todavía se les recuerda y se les quiere en este mundo. Esto es una muestra clara de la asociación establecida entre los alimentos y los lazos afectivos.

Quienes evangelizan.

La población otomí de Amealco se ve influenciada por las congregaciones promovidas desde el siglo XVII con el fin de apaciguar a los indígenas y tener sobre estos el control administrativo, político y religioso. Es a partir de ello que la construcción de iglesias se promueve; de esta manera para el siglo XVIII se edifica la Parroquia del pueblo de Santa María de Amealco que pertenecía a la administración del pueblo de Jilotepec cuya doctrina se encontraba a cargo de religiosos de la orden de San Francisco.¹⁴⁴

Actualmente, misioneros franciscanos provenientes de San Juan del Río se presentan cada año para promover la celebración de las posadas decembrinas; labor que realizan simultáneamente con una orden de religiosas españolas que habita en un lugar conocido por los yosphinianos como la Misión de Maconí en San Ildefonso Tultepec. Se comenta que esta orden ya tiene alrededor de 25 años asentada en el lugar, y las religiosas se caracterizan por su acento y rasgos de ascendencia española; aun cuando usan el característico vestido otomí.

El catecismo dominical y las misas que se celebran una vez al mes, son una forma constante de evangelización, fuera de esto la comunidad asiste a misa nada más en días festivos (no el 100 % de la población). Las actividades de evangelización se llevan a cabo de manera más constante diciembre, cuando los misioneros y las religiosas asisten para promover la celebración del nacimiento de Jesús.

Posadas.

Los misioneros franciscanos organizan el primer día de las posadas en el templo de San Ildefonso para que puedan acudir personas de los diferentes barrios. Posteriormente, se organizan para seguir celebrando las posadas en las comunidades. Debido a la cantidad de gente que se ha de atender, no pueden asistir diario a cada barrio.

¹⁴⁴ Samperio Gutiérrez, 1988, p. 61.

La posada consiste en llevar el misterio a la comunidad, rezar el rosario, cantar letanías entre misterio y misterio, dar mensajes bíblicos y finalmente repartir comida, fruta, galletas y ocasionalmente quebrar piñatas. Todo es financiado por los misioneros.

Las posadas que organizan las religiosas inician el día 15 de diciembre. Se presentan a la comunidad con el misterio, que consiste en una base de madera de aproximadamente 40 cm de ancho por 70 cm de largo en donde se montan imágenes de San José, de la Virgen María, un ángel, un burro y una vaca dentro de un pesebre, cuyos arcos están formados con alambre cubiertos de escarcha. En la base se colocan carrizos de que miden alrededor de 180 cm de largo para que se pueda cargar y desplazar de casa en casa (preferiblemente por niños).

Las religiosas se ponen de acuerdo con los miembros de la comunidad para asignar a quienes puedan dar hospedaje al misterio durante los días de las posadas, ya que cada día este misterio se deja a cargo de una familia diferente. En caso de que no se hospede en alguna casa, el misterio se deja en la capilla.

Las posadas se inician a las 15:30 horas. La gente empieza a cantar pidiendo posada (canto católico tradicional al igual que en el medio urbano), en el transcurso de la peregrinación de una casa a otra la gente reza el rosario y entre misterio y misterio se cantan alabanzas a Dios. Los cantos son acompañados por música de violín y tambor que tocan dos señores de la misma comunidad.

Se termina el recorrido cuando el misterio llega a la casa de quien lo hospedará, se cierran las puertas, se continúa rezando si es que el rosario no ha concluido, después se divide a la gente en tres grupos: uno de adultos hombres y mujeres, uno de niños y otro de niñas para dar clases de catecismo. Los temas comunes del catecismo son acerca del nacimiento y la vida de Jesús, sobre el amor al prójimo y sobre todo reprimendas por el consumo del alcohol.

En ocasiones, al finalizar la catequización se solicitan voluntarios para representar fragmentos del tema recién expuesto, y siempre al día siguiente se pregunta sobre el tema visto un día antes. Cuando termina el catecismo se reparten galletas y colaciones, en

algunas ocasiones naranjas, que compran quienes dan hospedaje al misterio. Si la familia no tiene dinero, son las religiosas quienes llevan los dulces y galletas que reparten a veces con las manos poniéndolos en el mandil de las mujeres, a veces arrojándolos al aire para que las personas los atrapen. A esto se le llama dar el aguinaldo y los niños lo reciben con gritos, sonrisas y brincos.

Cuando se va a cambiar el hospedaje del misterio, quien lo recibirá se hinca frente a quien lo tiene, este último posa sus manos sobre la cabeza de aquél para empezar a rezar oraciones con voz inaudible. Al terminar, el nuevo hospedero ayuda a cargar el misterio y sale en procesión.

El misterio se vela durante toda la noche por el hospedero y quienes quieran acompañarlo. La velación inicia a las 20:00 horas y mientras se cantan alabanzas guadalupanas que leen de un libro regalado por los misioneros, se da de beber café a los invitados.

Para los que se harán cargo del misterio, el conseguir dinero para la compra de dulces y galletas, es motivo de salida de la comunidad durante un día para vender sus productos por los alrededores.

Es común que en las posadas participen señores que han bebido alcohol; esto los anima a hacer comentarios como: *“Dios es luz y esperanza”*, *“somos probes y estamos a la volunta’ de Dios”*; mientras otros califican de hipócritas a quienes van en las procesiones por pensar que lo que los mueve es el interés de recibir los dulces. Las esposas sólo se limitan a comentar: *“no haga caso, está borracho”*.

Otras religiones.

Conversando con algunas personas de Yosphí, comentan que en el barrio El Rincón es común que las familias pertenezcan a los Testigos de Jehová.

También es común que en el transcurso de sus salidas para la venta de ollas o servilletas se encuentren con gente que les regala Biblias, pero se muestran desconfiados si ven que estas no son del mismo color a la que ellos están acostumbrados a tener en sus casas.

Al respecto el señor Faustino Blas comenta:

“En el Rincón son evangélicos, no se cuantos pero hay mucho(s), una ve(z) cuando andaba yo vendiendo olla, un señor me preguntó si sabía leer y si era católico y yo la’garré, otra ve(z) un señor vino a misa y me ofreció una Biblia, però yo supe que’ra evangélica por el tipo de letra, que’ra un libro chiquito azul y yo reté al señor a poner la Biblia en la lumbre y si se quemaba es que no era bueno para mi, y qu’el libro se quema todito (sonriendo). La ley evangélica no permite que tomen (consumir bebidas alcohólicas), que hagan fiestas como el Carnaval, no tienen padres ni van a misa”. (Enero de 1998).

PRINCIPALES FESTIVIDADES RELIGIOSAS.

Para la organización de las principales fiestas religiosas, la responsabilidad se distribuye en doce cargos entre los habitantes de los barrios que componen a San Ildefonso. De acuerdo a la festividad, los doce cargos consisten en:

1.- El día del Señor de la Humildad. No saben precisar la fecha, sólo refieren que es en febrero cuando se festeja. Esta fiesta se inicia un sábado y termina al día siguiente con la comida que se ofrece a los danzantes, así como con juegos pirotécnicos incluyendo un torito y un castillo.

Quien se hace cargo del templo en Yosphí es nombrado Fiscal Primero, que colabora en el oficio de las misas mensuales y oraciones a los enfermos. Funge como cantor y toca el violín en dichas misas. Tiene a su cargo dos cuadrillas de danzas, una de mujeres y otra de hombres, cada una se compone de 18 miembros, únicamente jóvenes solteros de la misma comunidad. El baile de las mujeres se compone de 12 pasos diferentes y el de los hombres de 14, que se mezclan al son del violín y los tambores; la ronda completa del baile está compuesta por 16 canciones.

A la persona que se hace cargo de la comida se le nombra Mayordomo Primero, y aún cuando él o ella es presentado(a) frente a la comunidad como responsable directo(a), otras personas de la comunidad participan apoyándolo ya sea dando maíz, frijol y chile o ayudando a preparar comida, misma que reparten en primer lugar entre quienes danzan, tocan el tambor o el violín y cantan; y en un segundo lugar entre quienes acuden a las misas que se ofician cada mes y/o a la fiesta anual, cuando se ofrece mole con guajolote, además de los acostumbrados frijoles con tortilla a los que le dan variedad con papas, nopales y

algunas yerbas de recolección. Todo esto se complementa con pulque, cerveza, aguardiente o charanda.

Entre otros colaboradores con el cargo están: la persona que se encarga de llevar velas y prender las que llevan los visitantes del templo y la persona que se encarga de la limpieza de la capilla.

En términos generales los cargos se encabezan con un Mayor, quien organiza a aquellos que se harán responsables de proveer y preparar la comida que se reparte a danzantes y cantores. El Mayor tiene además el apoyo de un Segundo que controla a dos grupos llamados Bezarios, en todas las tareas de la iglesia.

Hay además otros dos Mayores, de los cuales uno se hace cargo de ser o conseguir y pagar a los maestros del tambor y violín, y el otro organiza a los danzantes hombres y mujeres.¹⁴⁵ El pago además de efectivo, contempla comida y bebida que se consume en el lugar de la fiesta para todos los integrantes de la danza y música, además de la que llevan a sus casas.

La entrega del cargo al nuevo responsable se hace el día de la fiesta del patrono presentando mole con guajolote, pulque, tortillas y frijoles como un regalo por parte del Mayordomo anterior. Estos alimentos deben satisfacer plenamente a aquellos que serán los nuevos cargueros; pues de no ser así, se corre el riesgo de perder prestigio y credibilidad ante la comunidad por el hecho “de tomar cargo y no tener qué darle (comida para darle) de comer a la gente”.

2.-El 12 de diciembre para festejar a la Virgen de Guadalupe el sistema de toma y entrega de cargos se lleva a cabo de la misma manera que en la fiesta para el Señor de la Humildad.

3.-El Santo Entierro, cuya fiesta empieza el martes de carnaval y se continúa festejando durante siete viernes hasta festejar la víspera de la fiesta en Jueves Santo, seguida por la fiesta en Viernes Santo y finaliza con la torna fiesta durante el Sábado y Domingo Santos, asistiendo a misa al templo de San Ildefonso.

¹⁴⁵ Información proporcionada por el Señor Vicente de Jesús, quien tiene 9 años al servicio de la iglesia de Yosphi.

Para “tomar cargo” primero se ha de hablar con las personas que deseen participar y llegar a un acuerdo en cuanto a quienes apoyarán con los alimentos, en las preparaciones de tortillas y frijoles, juntar leña, atizarle al fuego, danzas y otros. La decisión se da a conocer a la comunidad y los nuevos cargueros se presentan el Viernes Santo para recibir los donativos que los anteriores les ofrecen como símbolo de traspaso de las responsabilidades.

En ese momento, quien ha pasado la batuta se dispone a hacerse cargo de los gastos que implica la celebración de las misas que tengan que ver con el Santo Entierro durante un año, al final del cual, quien recibió la ofrenda se dispone a entregar la ofrenda de alimentos a sus sucesores y asumir los nuevos gastos.

Es decir, cada carguero tiene la responsabilidad de trabajar durante dos años; en el primero tiene oportunidad de comprar y criar animales de traspatio, sobre todo aves de corral y otras propiedades, mientras recibe la comida y bebida (pulque, cerveza, aguardiente o charanda) de los cargueros anteriores. Durante el segundo año, dispone de todo aquello que ha adquirido y tendrá que seguir proveyendo de alimentos a los nuevos cargueros hasta que llegue el momento en que estos últimos asumen sus nuevas responsabilidades.

El sistema de cargos para la fiesta del Santo Entierro lo encabeza un Mayor, apoyado por tres personas llamadas Segundos, mismos que consiguen a las personas que les ayudarán: uno consigue cinco Bezarios, que significa brazo, y se dedican a todo lo que respecta a cuidados y adornos de la iglesia; otro Segundo organiza a quienes aportan alimentos como frijol, maíz y chile, leña e incluso ayudan en la preparación de los alimentos y le atizan al fuego. El tercer segundo consigue y organiza a los danzantes, maestro del tambor, violín y cantores.

La fiesta se celebra en el templo de San Ildefonso Centro, en donde cada santo tiene su carguero y todos participan en estas fechas. Con su colaboración se forman grupos que se hacen cargo de los adornos del templo, a estos se les llama Los Altares, y son integrados por siete hombres y siete mujeres, cada grupo encabezado por un Mayor. Se les unen danzas compuestas por seis hombres y siete mujeres que al igual que el anterior son encabezados por su respectivo Mayor.

La particularidad en el caso de Los Altares es que cada grupo se encarga de la alimentación durante un día para la gente que asiste al templo, y el Viernes Santo entregan el cargo. En esta festividad al igual que en la de San Ildefonso (23 de enero) participan personas que pertenecen a los diferentes barrios de San Ildefonso, aunque en las festividades del 23 de enero, las personas de Yosphí no participan, sólo asisten.

El Santo Entierro se empieza a festejar el martes de Carnaval con la primera comida que son frijoles y tortillas para los danzantes y cantores. Se ofrenda al nuevo carguero con dos ollas de mole adornadas con chile pasilla (que se usa también en la elaboración del mole) y galletas Marías; cada olla debe contener además del mole, un guajolote entero. El Mayor anterior ha de poner la mesa (adornar una mesa con un mantel) y colocar ahí la comida para que el nuevo Mayor se sirva.

Se continúa con el primer viernes de Cuaresma en el que además de la comida (tortillas y frijoles) se lleva a cabo una procesión frente al templo, en la que se presenta un niño montado a caballo rodeado por aproximadamente 40 hombres. De acuerdo a testimonios, el niño representa al Diablo y los hombres al pueblo que lo protege, esto pretende ser una analogía de la persecución de Jesús niño por Herodes.

En el segundo viernes se realiza la misma procesión y se reparten los mismos alimentos.

Para el tercer viernes, se invita a comer a las personas en la casa del Mayor. En esta ocasión uno de los Segundos le ayuda con los alimentos como son: tortilla, frijoles y pulque.

El cuarto viernes, el grupo de cargueros que durante los viernes anteriores han dado tortillas y frijoles en el Calvario (lugar donde está el Santo Entierro), agregan papas a estos alimentos y los ofrecen a partir del medio día; pues se sigue la tradición de ayunar hasta esta hora. La comida en estos casos es exclusivamente para los cantores (quienes rezan).

En el quinto viernes, a la comida anterior se agregan tortas de camarón.

Durante el sexto viernes, algunos de los cargueros descansan de dar alimento y sólo asisten al templo para rezar.

Para finalizar, el séptimo viernes (Viernes Santo) todos preparan comida y se preparan para el cambio de cargos. Quienes van a entregar el cargo, deben preparar dos ollas de cinco litros con mole, 40 tortas de camarón, de una a dos ollas de cinco litros con frijoles y dos canastos de tortillas. Todos los alimentos se entregan al nuevo Mayor al mismo tiempo que le dicen “te toca trabajar”.

De hecho, desde el domingo anterior al Domingo Santo, se asiste a misa. El Jueves Santo se bendice un pan hecho con piloncillo, canela y harina de trigo que se ofrece con atole preparado con masa de maíz, piloncillo y agua.

Se entregan cargos el Viernes Santo y se termina el día Domingo Santo ofreciendo a los nuevos cargueros dos ollas de atole de aproximadamente cinco litros cada una (tradicionalmente un cántaro), que se prepara con piloncillo, masa y agua. Se ofrecen también seis piezas de pan de dos kilos cada uno. Estos se preparan con harina de trigo, levadura de pulque y azúcar y se cuecen en un horno de tepetate. Además se deben llevar dos litros de atole y dos piezas de pan con las mismas características de los anteriores, para dar a quienes ayudarán al nuevo carguero. Si el anterior carguero tiene dinero y quiere, puede dar una reja de refrescos, un cartón de cerveza o pulque sólo para el mayor.¹⁴⁶

De acuerdo a lo descrito por la señora Albina Adelaida García García, Regidora de San Ildefonso Tultepec y Mayor en la fiesta de San Ildefonso: *“Tener un cargo era muy bueno, porque te hacía que rindieran tus cosas, y es que entre vecinos se ayudan con maíz, tortilla, güilos, charanda, pulque, te ayudan hacer tortillas, que son bendiciones, y si por ejemplo la gente que tiene dos o tres güilos no se le enferman”*. (Enero de 1999).

Por otra parte, la señora Margarita Pérez Chávez comenta que *“lo(s) que toman cargo dicen qu’es bueno porque cuando se muere tienen lugar pa’ ser sepultado en el cementerio de San Idefonso y es perdonado por Dios”*. (Abril 1997).

¹⁴⁶ Información proporcionada en entrevista con la Sra. Albina García García en enero de 1999.

RITOS.

Durante los siete viernes de cuaresma, el templo de San Ildefonso permanece abierto todo el día para recibir a las personas que acuden para rezar y pedir que se les conceda algún favor o milagro por parte del Santo patrono.

Los feligreses acuden al Mayor Fiscal que permanece todo el día en el templo –también llamado sacristán o carguero-. Las personas se le acercan, le dan la ofrenda que llevan para el santo (por lo general veladoras), después de haberle dicho en voz baja el favor que quiere pedir, se hincan frente al Fiscal mientras este prende la veladora, se pone de pie dándole la espalda al altar y parado viendo hacia la puerta de entrada al templo, pone sus manos en la frente de quien llevó la ofrenda y reza en voz muy baja. Al terminar, las personas se ponen de pie y se retiran. Los lugareños califican este acto como una “limpia”.

Mientras las personas se acercan a dejar sus ofrendas, tanto dentro como fuera del templo se están llevando a cabo las danzas. Cuando los integrantes de los grupos de danza terminan, van a comer con quienes están encargados de la preparación de los alimentos, mismos que deben además darles comida para llevar a sus familias.

Ocasión excepcional para contratar a los danzantes además de las festividades religiosas, es cuando hay sequía, situación en la que algún propietario o varios consideran necesario contratar la danza de mujeres (desconozco la razón) para que durante un día bailen y recen invocando la lluvia. La forma de pago consiste en dinero en efectivo y la comida de ese día para todas las integrantes del grupo y sus familias.

En las afueras del templo de San Ildefonso hay una explanada (cancha de básquetbol) que es frecuentemente centro de reunión para los habitantes del lugar. Aquí los hombres se reúnen el Viernes Santo para conmemorar al Santo Entierro (Cristo en su nicho) envolviendo a uno de ellos en una cobija, lo cargan y lo pasean por toda la explanada, detrás de la procesión va otro hombre arrojando cacahuates al aire mientras el resto de la gente alegremente los recoge. De acuerdo a testimonios de personas que están en el lugar, los cacahuates representan “las tripas del muerto” (quien se supone que es Cristo después de la crucifixión).

Al terminar de pasear al “envuelto”, como le llaman, se forma una barrera alrededor de este con garrotes de madera colocados en el piso formando un cuadro. En caso de que alguien ose pisar dentro de esta barrera, sin importar quién sea ni el por qué lo hizo, aquellos que están de guardianes le dan de golpes en los pies con los mismos garrotes. El rito termina alrededor de las 16 horas, cuando se terminaron de entregar los cargos y se invita a toda la gente a comer.

Las festividades se complementan con juegos mecánicos, puestos de venta de juguetes, venta de accesorios para mujeres, venta de antojitos mexicanos y bebidas alcohólicas.

Al terminar las ceremonias, casi exclusivamente los señores se quedan para seguir bebiendo cerveza, charanda, aguardiente o pulque. Las mujeres, niños y algunos hombres optan por retirarse debido a que pueden surgir muchas riñas ocasionadas por el consumo excesivo de alcohol. Es común que estas fiestas tengan como resultado final algún muerto por riñas o accidentes (por lo general caídas camino a casa).

El señor Blas Esteban Andrés comenta: *“Los de aquí nos lo quieren quitar (el consumo de alcohol), pero si ya’s una costumbre ¡¿cómo?!, pero son los de aquí (San Ildefonso), porque los de allá ‘rriba (refiriéndose a funcionarios públicos de la Presidencia Municipal), ¡no! ese no se mete con nuestras costumbres”*. (Abril de 1998).

En los procesos de evangelización, los diferentes grupos que asisten a Yosphí u ofician misa en los templos, aluden al consumo del alcohol como un pecado grave por ser dañino para la salud y las familias de quienes lo consumen, debido a que es común que los hombres en estado de ebriedad golpeen a sus mujeres. Así durante las ceremonias, los sacerdotes encargados les recuerdan a los asistentes que aquellos que quieran comulgar, deben tener 15 días previos sin haber consumido alcohol.

El siguiente testimonio del señor Faustino Blas muestra claramente la forma en que este tipo de comentarios ha influido en la ideología de la comunidad.

“La helada ocurrió porque un joven borracho pa’ pagar una deuda le pidió a su mamá que le diera un chivo pa’ pagar y como su mamá se negó, el muchacho golpeó a su mamá, eso es una maldá, por eso la helada, y es que’so no es ley, yo por eso, cuando tomo, llego y me

duermo sin hacer escándalo, nunca le pego ni a mi mujer, mis hijo o mi mamá". (Helada de diciembre de 1997).

Influencia de la religión en otros aspectos culturales de la comunidad.

Parece ser que toda actividad con matiz religioso tiene dos finalidades básicas:

- a) Congraciarse con aquello que puede ayudar a tener un prestigio en “el más allá” cuando sea el momento de entregar cuentas.
- b) Seguir cumpliendo con actividades que dan la oportunidad tanto de obtener alimento y bebida, como de relacionarse con los habitantes de su comunidad y las de los alrededores. Al mismo tiempo que se obtiene beneficio en este mundo, como lo es la adquisición de prestigio social al ser capaz de solventar los gastos durante el periodo de cargo.

Las descripciones a lo largo de este capítulo permiten observar claramente la manera en que se reproducen las costumbres, fortaleciendo al mismo tiempo la cohesión social. Pero sobre todo lo que para este trabajo de Tesis no puede pasar desapercibido, es el papel central que los alimentos juegan en este proceso.

De hecho, el asistir a comer y convivir con habitantes de otras comunidades en toda ceremonia religiosa, para la población de Yosphí, siempre ha de ser un acto congraciante con el Santo que se festeja, que en un momento dado puede ayudarle a tener una mejor imagen frente a Dios y su comunidad, por ser todo acto una oportunidad de estrechar lazos de amistad con aquellos que se han ofrecido a ayudarle. O al ofrecerse ellos mismos a ayudar sin más interés que el parecer buena persona ante los ojos de los otros, y a sabiendas de que en el momento en que sea necesario, se puede contar con la misma clase de apoyo.

En el capítulo VII sobre Migración, se ha hecho mención a la reciprocidad de favores que el habitante de Yosphí espera de aquél a quien ofreció alojamiento y comida. Esto sumado a lo anterior descrito, permite notar que la ideología del otomí contempla la reciprocidad, hasta este momento, en tres niveles: En el primero están personas ajenas a la comunidad, de quienes puede esperar hospedaje y comida; en el segundo se contempla a los miembros de

la misma comunidad que le deben mano de obra y reconocimiento social; finalmente, el tercer nivel donde seres de naturaleza superior le deben amistad y piedad.

El objeto alrededor del cual se lleva a cabo todo ritual y el medio para fomentar amistades es el alimento. Así, aquél que tiene un cargo, es digno de respeto de la comunidad por ser quien alimentará a quienes asisten a las fiestas.

Se tiene la oportunidad de congraciarse con un Mayor a través de la preparación y donación de alimentos y leña. Acción que compromete al mismo tiempo al Mayor a responder de la misma forma cuando alguno pretenda obtener el cargo. Sin embargo el hecho de no ser Mayor, no se considera que pueda desmeritar el acto de donación frente a los ojos de la deidad que se festeja.

El inicio, transcurso y final de cada festejo son marcados con el ofrecimiento de alimentos que adquieren diferentes cualidades:

1. Representan el sacrificio, como es el caso de los cacahuates que se usan para representar las vísceras de Jesús después de la crucifixión. O el ayuno, en el que no hay consumo de alimentos durante las mañanas de los viernes de cuaresma sino hasta el medio día.
2. Son reflejo de poder de adquisición, compra y acumulación: mole, guajolotes y pulque.
3. Proyectan lo sagrado, así como el respeto y prestigio: pan hecho con harina de trigo, piloncillo y canela que ha sido bendecido.
4. Esbozan un estilo de vida dado por la producción agrícola básica del lugar: tortillas de maíz, frijoles y bebidas alcohólicas (no alude al tipo de producción pero sí al estilo de vida).
5. Reflejan la disponibilidad y accesibilidad: papas y tortas de camarón deshidratado, que pueden adquirirse en el lugar pero a un alto costo.

De esa manera, toda la población tiene acceso en forma continua a una alimentación rica en hidratos de carbono y proteínas gracias a la variedad de alimentos que se ofrecen en cada festejo. Es de considerar sobre todo el aporte proteico con el cual se ven beneficiados aquellos que participan del cargo: el Mayor, los Segundos, los Bezarios, los Danzantes, los Cantores, etc.

Dicha alimentación, en un momento dado llega a ser complementada por alimentos de recolección y frutas de temporada de segunda clase, ofrecidos por un tianguis ambulante que visita la comunidad de tres a cuatro veces por semana. Aunque esto último sólo es consumido en el ámbito familiar (con algún invitado que pudiera estar presente en el momento), más nunca en rituales de festividad. A lo anterior se suman los aportes alimentarios de las fiestas civiles.

De acuerdo a lo anterior expuesto, se podría decir que el tipo de alimento que participa en los rituales se determina por la producción del lugar, el prestigio que el alimento puede atribuir al que lo comparte, la disponibilidad (lo que hay en el lugar) y en menor grado de importancia la accesibilidad (lo que se puede comprar).

Así es como la toma de un cargo puede considerarse, en muchos aspectos, benéfico para quienes lo ejercen, pues funciona como un mecanismo de soporte social en cuanto a que puede resultar en el incremento de recursos alimentarios tanto en el ámbito familiar como en el ámbito comunal.

Las actividades económicas que se desempeñan, no influyen en el tipo de rituales ni de los alimentos que allí se consumen; pero sí intervienen en cuanto a la posibilidad de adquirir aquello que es básico para llevar a cabo el festejo: alimento y bebida, que han de ser los medios para congraciarse tanto con una sociedad humana como con la divina.

CAPITULO IX.

SALUD Y ALIMENTACIÓN.

Es bien sabido que la alimentación es un factor de suma importancia para el mantenimiento de la salud. Es así como en el presente capítulo enlisto por una parte las enfermedades más comunes entre los habitantes de Yosphi así como sus causas en relación con la alimentación. Pero también trato de rescatar, aunque con mucho esfuerzo, la cosmovisión de la población sobre la influencia que tienen tanto alimentos como bebidas en la pérdida o restauración del binomio salud-enfermedad.

Con base en el diagnóstico de salud elaborado por Mayra Vázquez Vázquez durante el periodo de febrero de 1997 a enero de 1998, se tiene que en los barrios de San Ildefonso Tultepec, las principales causas de muerte son por orden de importancia: Neumonía, desequilibrio hidroelectrolítico, bronconeumonía, politraumatismos, neoplasias múltiples, senectud, desnutrición, toxemia gravídica, accidente vascular cerebral, sufrimiento fetal, hepatitis fulminante, crisis convulsivas, choque séptico y traumatismo craneoencefálico.

Conforme al dato que el mismo documento proporciona acerca de la población total en esta entidad –4022 habitantes-, se podría decir que el número de casos registrados en cada entidad nosológica no son significativos –cinco casos como máximo, uno como mínimo- pero, es necesario retomar y analizar la problemática existente: la gente no siempre acude a las instalaciones de la Secretaría de Salud para remediar los males que le aquejan.

Cuando la enfermedad se presenta, recurren a soluciones inmediatas y viables en cuanto a cercanía, accesibilidad y economía se refiere. Las alternativas por orden de gravedad, respecto a la limitación del desempeño de las personas en sus actividades diarias, y necesidad de respuesta inmediata son: remedios caseros, el Centro de Salud en San Ildefonso, y médicos particulares en Aculco, Amealco o San Juan del Río.

Es necesario aclarar que las personas por lo general se muestran renuentes a asistir a San Ildefonso Centro, y esto es porque según sus palabras, rara vez le dan solución a sus enfermedades, no saben de qué están enfermos y casi nunca les dan los medicamentos

necesarios porque ni los tienen, “y pa’ comprarlos, mejor se va uno de una vez pa’ Acúlco o Amealco”.

Lo anterior nos lleva a pensar que el número de casos registrados, de ninguna manera refleja las condiciones de la localidad por lo que a salud se refiere. A diferencia del número, la naturaleza de las causas de muerte da mucho de que hablar.

En primer lugar y por la incidencia que en las demás tiene, así como su origen, está el desequilibrio hidroelectrolítico, el cual es ocasionado en un principio por diarreas agudas continuas o diarrea crónica. Situación común entre los habitantes de Yosphí, originada por los pésimos hábitos higiénicos tanto personales como en el manejo y preparación de alimentos.

Además se defeca al aire libre, los alimentos antes de ser consumidos rara vez se enjuagan con agua de la llave, y nunca son sometidos a desinfección. Es común que después de defecar y/o limpiar las secreciones nasales, no se practique lavado de manos y las personas sigan comiendo o preparando sus alimentos.

Hablar de diarreas comunes, nos lleva al tema de la desnutrición, provocada por factores como infecciones prolongadas que ocasionan desde la deficiencia de uno o más nutrientes, hasta desnutrición que va de primer hasta tercer grado, a la cual le sigue la muerte cuando no es debidamente atendida.

Los grupos a los que afecta en mayor medida dicha situación son aquellos considerados de alto riesgo: niños menores de cinco años, mujeres embarazadas, mujeres que alimentan al seno materno y ancianos. Esto es un elemento básico para comprender por una parte, la toxemia gravídica (complicación presente en mujeres embarazadas que tienen un aporte insuficiente en el contenido de proteínas en su dieta). Por otra parte, la morbi-mortalidad en menores de un año, y cuyas primeras causas son: a) infecciones respiratorias agudas, b) gastroenteritis, c) dermatosis y d) amibiasis intestinal.

Es común que la deficiencia inmunológica sea de las principales resultantes en personas con cierto grado de desnutrición. Por lo que los afectados no tienen la misma capacidad de respuesta ni frente a infecciones gastrointestinales, ni frente a enfermedades respiratorias

ocasionadas por continuos y bruscos cambios de clima, que van desde sequías con fuertes ventarrones que arrastran considerables cantidades de tierra (recordemos que se defeca al aire libre); hasta heladas a las que la gente se ve expuesta sin la mínima protección como puede ser calzado y ropa adecuados.

A lo anterior se suma el hecho de que las mencionadas, son enfermedades que rara vez causan alarma por su leve manifestación, de tal forma que la solución inmediata practicada es el tratamiento con tés que se elaboran con hierbas recolectadas en los alrededores, y que de acuerdo a las experiencias vividas por generaciones, se obtienen resultados positivos. Pero eso sucede sólo en fases iniciales de las enfermedades.

Con frecuencia los cuidados incluyen algunos alimentos a los que se les atribuyen cualidades curativas como son: atoles de agua y caldo de frijol o pollo. Aunque también se observó que sobre todo en menores de cinco años que presentan trastornos gastrointestinales, la primera reacción que se tiene es evitar muchos de los alimentos de consumo normal. Acto que lejos de resolver el problema, lo agrava. Es entonces cuando, al salirse los cuidados de control, se puede provocar la muerte.

Es necesario señalar que el consumo de alcohol en grandes cantidades, es otra de las causas de morbi-mortalidad que vale la pena analizar. Pues la dinámica de socialización familiar y comunal, donde el alcohol juega un papel importante, provoca serias afecciones gástricas y hepáticas. Pero lo más grave son las muertes por riñas o accidentes, cuyo origen es precisamente el estado de ebriedad provocado por esta bebida.

Una de las enfermedades más comunes en Yosphí, merecedora de un estudio a profundidad es el *susto*, causa frecuente de muerte en cualquier grupo de edad cuando no es atendido adecuadamente. Según testimonios, este surge después de que la persona es expuesta a una situación sorpresiva desagradable como por ejemplo un rayo, común por las tormentas eléctricas que suceden en esa zona, o un accidente.

La señora Margarita Pérez Chávez comenta su experiencia y los síntomas que presenta.:

“Una vez, estaba yo aquí afuera (de su casa), ‘tonce nomás así cayo un rayo aquí cerca y me desmayé, del susto creo. De ‘ai ‘pecé mala y mala: me da mucho mareo, luego echo todo

pa' fuera (vomita) y siempre ando que me arde mucho el estómago y no puedo comer nada, ni chile ni refresco, nada, puro frijol y tortilla...papa y (a) vece quelite. Siempre que voy con lo(s) doctores siempre me dicen que no tengo nada, me dan medicina pero no se me quita, sigo igual y hay una (medicina) que si me quita el dolor (naproxen) pero sale muy cara y nomá(s) se consigue en Querétaro. Aquí mucha gente se enferma de susto, como una señora que le dijeron que su hijo tuvo un accidente y se asustó, de'ai 'pezó tambié(n) mala y mala, vece (a veces) la gente nomá(s) se pone triste y no da hambre y no quiere comer y unos si se muere(n)". (Agosto de 1997).

Uno de los aspectos que merecen ser rescatados, es el conocimiento popular sobre las plantas medicinales. Pues en Yosphí, como se mencionó antes, existe toda una tradición en el uso de hierbas como remedios caseros, sobre todo en forma de tés para dar atención inmediata a los males físicos que aquejan a la familia.

Este tipo de práctica, ha permitido que cuando los miembros de la familia padecen algún problema de salud como diarreas, cólicos o gripes, entre otros, sea posible reincorporarlo a sus actividades diarias y con ello, al resto de la familia.

Por otra parte, el que cada familia cuente con conocimientos mínimos sobre el uso medicinal de las plantas que encuentran en las cercanías, ha hecho posible que a pesar de los escasos recursos económicos, la salud familiar pueda tener cierto equilibrio. Y que acudan a la alopátia sólo cuando no conocen la naturaleza de la enfermedad o cuando a pesar de la aplicación de remedios caseros, el enfermo no se reestablece. Aunque esto último ha provocado que se acuda al medico alópata cuando ya es demasiado tarde y la muerte de la persona enferma ya es inevitable.

Respecto al uso de algunas plantas y animales que se piensa tienen propiedades medicinales, y que se encuentran en las cercanías de Yosphí, el señor Faustino Blas comenta:

"Aquí hay una yerba que se llama yerba de poleo que's pa'l dolor d'estomago, de frío (en época de) que se desayuna, se toma como agua de cafecito, con azúcar, poquita, no mucha, se da en tiempo de lluvia. Una vez me la encontré por la barranca, que me llevo un buen

manejo pa' vender a San Juan del Río y que se vende de volada (sonriendo), y que saco 150 peso. El que's el mero mero curativo es el tlacuache, uno lo mata y le saca los huesos, en un comal los tosta y los muele, se combina con primentina, el liquido de los pinos y se coloca como pomada y se venda o tapa con algún trapo en lesiones oseas, fracturas, golpes por ejemplo". (diciembre de 1997).

Además las mujeres describen una enfermedad común entre la población que se atribuye al consumo excesivo de grasas, así como el método de cura:

"El miento es una yerba que se prepara en té, muy amargosa, sirve pa' cuando le salen mucho granos en la piel y en la boca, porque comiste mucha 'ceite (aceite) en la comida y saliste al viento, te 'pieza a doler la panza y si no te cura te muere(s). O porque te sentaste'n una milpa y allí murió alguie', su espíritu te toca todo y es ai donde te salen granos y dan muncha comezón, dura le enfermedá uno o dos mese(s)".(señora Elisa García García, enero de 1998).

Las personas tienen que enfrentarse a enfermedades que desconocen, y buscan las explicaciones y soluciones que tengan a la mano. Eso implica que la justificación de varias enfermedades sólo se encuentre a través de entes y fuerzas sobrenaturales que castigan por resentimientos, envidias o nada más por maldad. El testimonio anterior y lo que la señora Alejandra Miguel Quirino describe, permiten un acercamiento a este tipo de situaciones.

"Aquí hay brujas, mi abuela sabe más de'so, dice que chupan la sangre. Una vez a mi hermano Guillermo le chupó la sangre, porque estaba bien malo y que le prendemos una vela con petróleo y se curó". (Septiembre de 1997).

Indudablemente los hábitos alimentarios de los pobladores, se ven influenciados por la presencia de enfermedades. Pues ya sea que una fracción de la dieta se modifique, complemente (con tés) o elimine como respuesta a la presencia de la enfermedad, sobre todo si esta es de índole gastrointestinal. Pero este factor sólo produce cambios temporales que de ninguna manera determinan la alimentación cotidiana. Una vez erradicada la enfermedad, la alimentación retoma sus matices diarios.

Resulta sumamente difícil determinar la importancia del consumo de alimentos en la cosmovisión otomí. Debido a que a pesar de ser aquello que marca el ritmo de las festividades religiosas, las personas no consideran al alimento como posible provocador y/o transmisor de enfermedad. Lo único que se tiene como referencia, es que cuando la comida se recibe como regalo de alguna persona con la que no se han tenido buenas relaciones, lo mejor es tirarlo, pues es posible que contenga *“algo que ocasione algún mal, porque hay persona mala en la comunidad y si te puede enfermar”*, personas de las que nadie se atreve a hablar porque *“si saben pueden agarrala contra deuno”*.

Aunque breve, es posible rescatar la influencia que las relaciones y/o aceptación social tienen en la concepción de la salud.

Es de llamar la atención que a pesar de que en un sinnúmero de sociedades está comprobado que las personas conciben el logro del equilibrio entre el binomio salud-enfermedad a través del consumo de alimentos clasificados en dos categorías: fríos y calientes, en este trabajo no se hable de tales categorías.

Lo anterior se debe a que durante mi estancia no me fue posible averiguar si dichas categorías existían o no, pues al preguntar a la gente sobre algún el consumo de algún alimento frío o caliente se referían a ellos de acuerdo a su temperatura, más no a sus propiedades.

Cuando traté de aclarar la situación preguntando los motivos que tenían para el consumo de algún té o alimento, así como la abstención de los mismos, las personas se concretaban a contestar por una parte que porque eran buenos para curarse o en caso contrario por que se sentían mal si los comían. Otra respuesta fue que porque así los habían enseñado sus padres y a sus padres sus abuelos.

De manera general, si no se estaba enfermo todos los alimentos eran aceptados y no había restricciones en su consumo.

Aunque es posible observar en un momento dado que sí llegan a establecer una relación entre los diferentes elementos naturales (tierra, aire, fuego y agua) y los alimentos en la pérdida o la restauración de la salud.

Se puede decir que el factor económico es visualizado en este rubro únicamente como la accesibilidad a los servicios alópatas.

|

EDUCACIÓN FORMAL Y ALIMENTACIÓN.

Se tiene la tendencia a asegurar que el nivel educativo influye en las decisiones de los individuos en cuanto a definir lo que es mejor para ellos y para aquellos que los rodean. Ello ha llevado por consecuencia a la suposición de que a mayor nivel educativo, mejor es la alimentación del individuo. Pero al menos en el medio urbano se tienen muchos indicios de que no necesariamente es así.

Es a partir de lo anterior que en el presente capítulo trato de exponer cuáles son las condiciones educativas de la población de estudio y cuáles son las acciones que en estas instituciones se llevan a cabo y que pueden influir en los hábitos alimentarios.

INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA.

Yosphí cuenta con un aula para la educación preescolar que es atendida por dos profesoras. Una de ellas atiende la etapa inicial, a la que asisten mujeres con sus hijos o hijas menores de cinco años. En este nivel, la educación consiste en un programa sobre la atención de la salud y desarrollo del preescolar que dio inicio en 1992.

La segunda profesora se encarga de la educación preescolar a la que asisten niños y niñas de cinco años de edad y que da inicio en 1989. Este nivel educativo además de llevar el programa establecido por la Secretaría de Educación Pública (SEP), implementa una serie de actividades enfocadas al cuidado de la salud; mismas que se desarrollan en talleres que involucran tanto a los infantes como a sus madres.

El horario tanto en educación inicial como en preescolar es de 9:00 a 12:00 horas. De acuerdo con los reportes de las profesoras, desde 1997 al 2000 el número promedio de los inscritos se ha mantenido de manera constante:

- A) En el ciclo '97-'98: 27 alumnos y 36 señoras.
- B) Ciclo '98-'99: 35 alumnos y 25 señoras.

C) Ciclo '99-2000: 25 alumnos y 23 señoras.¹⁴⁷

El camino principal que comunica a San Ildefonso Centro con Yosphí, se dirige y finaliza frente a la escuela primaria Josefa Ortiz de Domínguez que se compone de seis aulas, una para cada grado; que al igual que el kinder –como es conocido por todos- tiene el mismo estilo de construcción y fachada que el del resto de las escuelas públicas rurales del país.

Las aulas miden aproximadamente 3.5 m de ancho por 6 m de largo y 3 m de altura. El tipo de techo es conocido por el nombre de dos aguas, que en el jardín de niños esta hecho de cemento colado cubierto con teja de barro roja, y en la primaria es de cemento colado pintado de rojo o verde.

Además de las aulas hay una cancha de básquetbol, construida en 1998. Una explanada de aproximadamente 6 m de ancho por 10 m de largo, y una construcción de adobe con techo de lámina de asbesto que se utiliza como taller de cocina y para la aplicación del programa de cocinas populares (COPUSI) que el DIF ha puesto en marcha en zonas rurales.



IMAGEN 10. Aula que se ocupa para la educación preescolar.

¹⁴⁷ Información proporcionada por las profesoras Eva Vázquez Hernández (directora de la escuela primaria durante el periodo 1997-1998) y Josefina Zapote Peña (directora durante el periodo 1998-2000).



IMAGEN 11. Escuela primaria. Se puede apreciar el tipo de vestimenta en niños y niñas.

La escuela está cercada en su totalidad por malla ciclónica. Se accede a ella por una puerta única que es cerrada con candado cuando no hay actividades escolares; sólo se pueden llevar a cabo otro tipo de actividades cuando la directora concede su permiso, ya que ella es la que guarda la llave del candado.

Hacia la derecha de la escuela y del camino principal, en un predio diferente, se ubica el aula única para la educación preescolar. Junto a esta se localizan dos construcciones semicirculares de piedra cubierta con cemento gris, techo de dos aguas, ventanas y puertas de herrería pintada de rojo. Una de ellas mide aproximadamente 13 m de largo por 4.5 m de ancho y 3 m de altura. La segunda construcción es menor respecto a la longitud de la primera descrita con una diferencia aproximada de 4 m. Estas aulas se usan como taller de costura y para asambleas comunitarias. El piso de todas las aulas educativas y de talleres es de cemento.

Desde 1997 ha estado una profesora a cargo de la dirección de la escuela primaria. El número de profesores que imparten clases además de ella, ha variado a la fecha. En 1997 se tenían cuatro profesores, de los cuales, tres además de la directora se encargaban de la educación hasta cuarto grado en turno matutino, y el cuarto profesor atendía al quinto y sexto grado en el turno vespertino.

Para 1998 ya se tenían seis profesores, uno para cada grado en el turno matutino. Para 1999 ya hay siete profesores –cuatro hombres y tres mujeres- más una directora (diferente a la anterior) que aplican la enseñanza bilingüe (español-otomí) a dos grupos del primer grado y cinco grupos del segundo al sexto grado. La cantidad de alumnos inscritos en cada grupo se presenta en la tabla 7. Cabe señalar que la edad mínima para acceder a la educación primaria es de seis años. No hay un máximo de edad de ingreso establecido formalmente.

**TABLA 7. POBLACIÓN ESCOLAR DURANTE
EL PERIODO 1998-2000.¹⁴⁸**

GRADO	CICLO '98-'99	CICLO '99-'00
1	32	122*
2	30	35
3	30	40
4	38	34
5	25	22
6	16	33
TOTAL	171	286

*son alumnos de los dos grupos de primer grado.

Las cifras muestran que la población inscrita incrementó en un 67.25 %, cantidad bastante elevada si se considera que la diferencia del tiempo es de un ciclo escolar. Tal vez se deba al trabajo de sensibilización que las políticas gubernamentales han realizado al aplicar programas educativos bilingües que además contemplan actividades a escala familiar.

¹⁴⁸ Las cantidades que se presentan son datos proporcionados por la directora actual.

Otra explicación posible es el hecho de que un 80 % de los profesores provengan de alguna sociedad otomí - Estado de México, Querétaro, El Bothe o Hidalgo- y el resto de una u otra forma conoce en pleno dicha cultura, lo que ha llevado a los yosphinianos a un mayor acercamiento a la educación formal. Sin embargo sería demasiado comprometedor asegurarlo, y la honda investigación del tópico aunque sumamente interesante, no es materia de este estudio.

Tanto en el jardín de niños como en la primaria, como ya se mencionó, se aplica el programa educativo indígena bilingüe implementado por la SEP y sólo a partir del quinto año se contempla un apartado de salud que se trabaja por proyectos, dentro de los cuales se incluyen temas como “tipos de alimentación” y “clasificación de los alimentos”. Los temas se presentan en los libros de texto y los profesores tienen que desarrollarlos.

A diferencia del anterior, el Programa para Abatir el Rezago Educativo (PIARE) del gobierno del estado, está dirigido a preescolares, escolares y a sus familias. Consiste en clases extraescolares frente a grupo. Las actividades se realizan por la tarde, las técnicas de enseñanza utilizadas por el profesor asignado son exposición oral y dinámicas de grupo.

El PIARE inició en 1996, pero es hasta 1999 que se contempla incluir un apartado sobre alimentación con temas como “higiene y preparación de alimentos”. Se incluye además la elaboración de huertos familiares y más recientemente las granjas.¹⁴⁹

Los resultados del programa de acuerdo a los testimonios de las profesoras, son contradictorios, pues cuando se aplican las evaluaciones orales sobre las pláticas y talleres los resultados son positivos, pero los hábitos alimentarios no varían. La justificación viable es que las personas sí aprenden lo que alimentos son buenos para ellos, pero aún cuando estén disponibles (que se puedan conseguir), no siempre son accesibles (no se pueden comprar).

Lo expuesto en capítulos anteriores muestra de manera contundente que la accesibilidad es un problema menor, y que salvo algunos casos en los que sí existe la pobreza extrema, es decir la incapacidad económica para satisfacer la necesidad de alimento (entre otras); los

¹⁴⁹ Información proporcionada por la profesora Ana Luisa Hernández, directora del kinder de Yosphi.

hábitos alimentarios y los alimentos consumidos son regulados principalmente por el factor cultural, y en mucho menor grado por el monetario. Por lo tanto, a estas alturas es notorio que la educación formal no influye de manera determinante en la alimentación otomí.

Por otra parte, sólo en la educación primaria se cuenta con el apoyo gubernamental de programas como PROGRESA y COPUSI. Este último, desarrollado a partir de 1999, trata de organizar a las madres de los estudiantes para que se encarguen de preparar el almuerzo de todos los niños en una cocina equipada por el DIF, y con alimentos que la misma institución les hace llegar periódicamente en una despensa que contiene frijol, pastas, arroz, soya, atún, avena, lentejas, maseca, leche en polvo, canela y gelatina. La despensa tiene un valor mensual de \$8.00 al mes por cada familia. Excepto el atún, el resto de los alimentos son bien aceptados.

El trabajo se desempeña en equipos rotatorios que se encargan periódicamente de la preparación del almuerzo. El número de veces que le toque participar a cada equipo, depende de la población total de mujeres con hijos que estudian en la primaria.

Lo anterior da pie a que la alimentación de los escolares y las mujeres que preparan los desayunos y comen de estos, sea modificada durante el horario del almuerzo, pero no en la comida ni en la cena.

Se podría decir que el programa de desayunos escolares puede modificar parcialmente la alimentación de la población descrita, pero esto es circunstancial, y se necesitaría mucho más que un año (tiempo que tiene el programa de ser aplicado) para modificar los hábitos que la comunidad tiene arraigados por más de un siglo. Ello sin tomar en cuenta que lo que se come está determinado por factores que van más allá que la mera disponibilidad o accesibilidad de los alimentos.

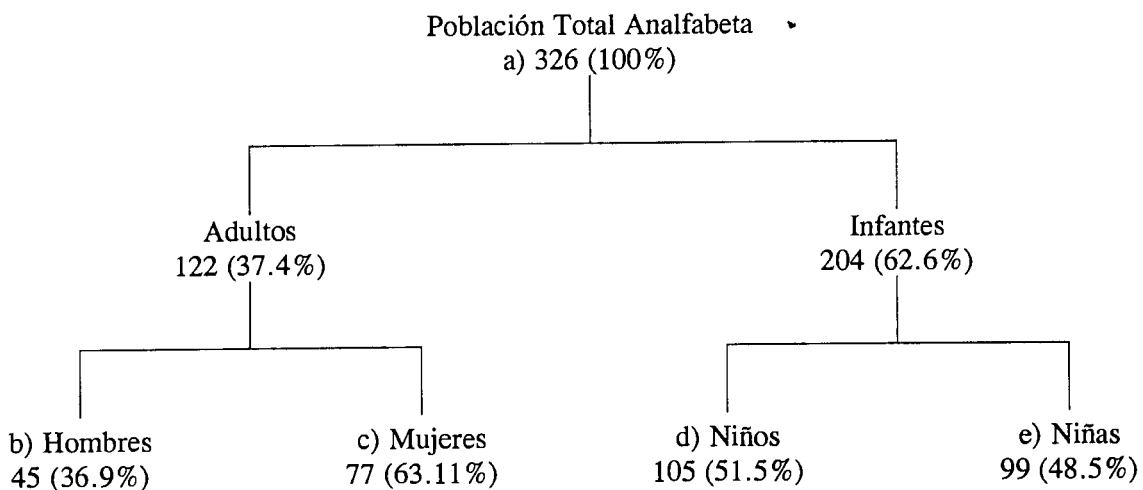
Para la educación secundaria, la opción más cercana es la escuela secundaria técnica Rafael Ramírez, ubicada en San Ildefonso Centro, a la que asiste un porcentaje mínimo de la población de Yosphí debido a que –según argumentos de los habitantes– no se cuenta con los recursos suficientes para la compra de uniformes, libros y pago de transporte. No se

puede dejar de lado el que en algunas ocasiones no se estimula a los adolescentes para su asistencia a la secundaria por temor a la transculturación, ya que algunos como la señora Adelina García expresan:

“Es difícil seguir tradiciones, porque en la secundaria, sobre todo los otros muchachos son de otros lados, viven de otra manera, usan uniformes y los muchachos se avergüenzan de su vestido, luego ya no quieren hablar l’otomí porque los demás se burlan, y está de moda que los que’stán jodidos salen a otros lados y llegan apantallando”.(febrero de 2000).

Se accede al bachillerato en San Juan del Río y Amealco cuando se cuenta con el soporte económico de los padres y en ocasiones la ayuda de algún pariente que les proporcione alojamiento en dichos lugares.

Las siguientes gráficas muestran el grado de escolaridad de la población.¹⁵⁰



a)Representa el 45.2% de la población total registrada en el censo aplicado en este trabajo de tesis.

b)El 100% de los casos es mayor de 30 años de edad.

c)La edad varía desde aproximadamente 20 años en adelante.

¹⁵⁰ Se ha considerado un total de 722 individuos que varía de la población total censada debido a que hubo hombres y mujeres que dijeron desconocer el grado de estudios de su cónyuge, así como otros que preferían no contestar.

d)Excepto 3 casos de niños en edad escolar, el resto es de edad preescolar.

e)Excepto 2 casos de niñas en edad escolar, el resto es de edad preescolar.

Dentro de la población adulta analfabeta sobresale claramente el sexo femenino y un rango de edad muy específico. Pues mientras que en los hombres predomina el analfabetismo a partir de los 30 años, en las mujeres prevalece a partir de los 20 años en adelante.

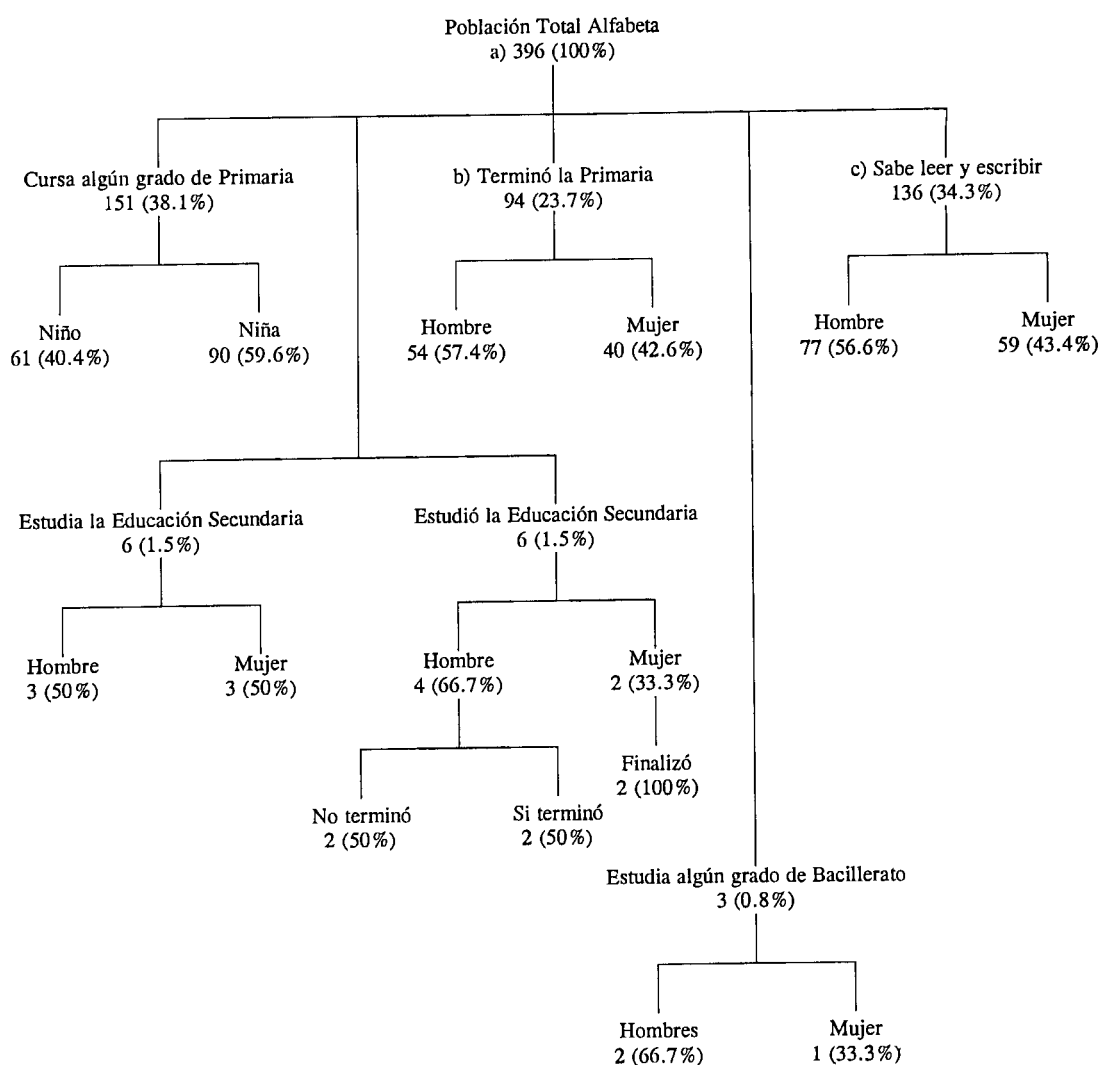
Es de notar el hecho de que a pesar de que el 32 % de la población censada se encuentra entre los cinco y 21 años cumplidos, el índice de analfabetismo es mínimo. Esto es un excelente indicador del impacto que ha tenido en los últimos años la educación primaria y los programas de alfabetización en la comunidad de Yosphí.

Al considerar los elementos ya expuestos sobre el estilo de vida de la población, se podría decir que las diferencias respecto a la educación formal, se deben en gran parte al rol que las mujeres juegan dentro del hogar. Así pues, al tener que hacerse cargo del cuidado de los hijos y el hogar desde muy temprana edad, la mujer no ha tenido las mismas oportunidades que el hombre para aprender a leer y escribir, por no poder salir fácilmente de la localidad y tener contacto con otros medios de aprendizaje, como ha sido el caso de muchos hombres.

La convivencia con los habitantes de Yosphí, me permitió conocer la definición de actividades que se tienen al interior de las familias de acuerdo al género y la edad, y saber que de ninguna manera se delimitan los derechos para acceder a la educación formal con base a dichos parámetros.

Por otra parte, es necesario aclarar que este comentario se hace a partir de las observaciones realizadas durante los años de 1996 al 2000, y por lo tanto la crítica no se aplica para años anteriores. Razón por la cual, se aconseja tomar dicho comentario con ciertas reservas, ya que se desconoce la cosmovisión del grupo hasta antes de 1996.

Para facilitar y complementar el análisis de la comunidad dentro del contexto educativo, el siguiente gráfico muestra el nivel educativo de los habitantes de Yosphí, disgregado por grupos etáreos.



a) Representa el 54.8% de la población total registrada en el censo aplicado para este trabajo de tesis.

b) Mayores de 12 años que no continuaron con algún otro grado escolar.

c) Se consideran a las personas mayores de 12 años que aprendieron a leer y escribir por sí solos, haber asistido a la educación primaria pero no haberla terminado, o aprendieron gracias a la aplicación temporal de programas educativos del Instituto Nacional de Educación para Adultos (INEA).

d) Seis casos en total, de los cuales sólo cuatro personas terminaron la secundaria (dos hombres y dos mujeres).

A diferencia de la población analfabeta, dentro de la población alfabetizada no predomina ninguno de los géneros. A excepción de quienes continúan con estudios de secundaria y más, en donde parece ser que los hombres tienen el doble de oportunidades que las mujeres.

En un análisis más profundo, los porcentajes resultan ser muy engañosos, ya que en el rubro “*estudiaron y estudian la secundaria*” el número total de individuos es de 12 (seis en cada caso) y dentro del rubro “*estudia algún grado de bachillerato*” únicamente se tienen tres individuos (dos hombres y una mujer), lo cual podría no parecer representativo para un análisis de relación entre educación formal y género. Pero observando a detalle las gráficas, y aún cuando la diferencia entre los individuos llega a ser de uno, sí se percibe una tendencia hacia la mayor posibilidad de educación formal masculina que femenina.

Es necesario aclarar, que de acuerdo a apreciaciones de los profesores de la escuela primaria, se dice que a partir de la aplicación del programa gubernamental PROGRESA se incrementó la asistencia de los niños a la escuela. Esto se confirma con los datos presentados en la tabla 7 sobre la población escolar durante el periodo 1998 al 2000.

La estructura política interna y externa a la comunidad ha tenido impacto sobre la alfabetización de la población a medida que aporta la infraestructura y los recursos humanos para que los sujetos de edad escolar y preescolar accedan a la educación primaria. Y el tomar en cuenta las edades de la población analfabeta adulta respecto a la antigüedad de la escuela primaria y preescolar, lleva a pensar que el factor de mayor peso, nuevamente podría ser la posibilidad de acceso a la institución por actividades y movilización de los individuos de acuerdo a las actividades asignadas socialmente por género, y no por el género en sí mismo.

Actualmente, el aspecto monetario parece ser una de las limitantes para acceder a la educación después de la primaria, porque implica el desplazamiento a San Ildefonso Centro para asistir a la secundaria y hasta Amealco, San Juan del Río o la ciudad de Querétaro en caso de bachillerato o alguna carrera técnica; donde no solamente se requiere dinero para

transporte sino también para uniformes, útiles escolares, alimentos e incluso hospedaje. Razón por la cual, no se considera el salir a estudiar fuera de la comunidad si implica tener que radicar fuera de ella y no se cuenta con parientes o algún conocido que pueda ayudar al estudiante con el hospedaje gratuito.

EDUCACIÓN FORMAL Y EDAD PRODUCTIVA.

De los sujetos registrados con datos sobre educación formal, solo el 45.5 % se puede considerar en edad económicamente productiva, y el resto (54.5 %) en edad no productiva. Esta última desglosada en un 28.3 % de sujetos en edad preescolar, un 20.9 % de edad escolar y finalmente el 5.3 % de adultos mayores.

A quienes se encuentran cursando algún grado de secundaria y bachillerato se les incluye en la población productiva, pues en sus tiempos libres participan como apoyo en el trabajo de la madre o del padre.

Es complicado determinar la edad para clasificar a alguien como adulto mayor, hasta hace poco llamado anciano, por lo que se ha considerado como tal, arbitrariamente y para ser aplicable a los otomíes yosphinianos, a aquellas personas mayores de 55 años.

Las razones son en primer lugar, porque de acuerdo a estándares establecidos en el ámbito social urbano y médico, se considera como adulto mayor a quienes rebasan los 60 años de edad, pero dentro de la sociedad otomí existen personas que se consideran viejas después de los 25 años y “viejitos” después de los 40. En segundo lugar, pero con mayor justificación, es que no se debe olvidar que en Mesoamérica, a la que pertenece la etnia otomí, 52 años equivalía a un siglo, elemento que forzosamente ha influido en la ideología otomí para establecer criterios de clasificación de grupos de edad.

No se debe olvidar que si bien, en el medio urbano se han definido a los grupos etéreos de acuerdo a características fisiológicas, para los otomíes existen parámetros de clasificación más prácticos. Estos son básicamente: la edad reproductiva y la edad económicamente productiva.

En el caso específico de Yosphí, resulta arbitrario catalogar a los sujetos como productivos de acuerdo exclusivamente a su edad. Debido a que por un lado los escolares, aunque en un grado mínimo, participan en las actividades agrícolas de la madre, así como en el cuidado de animales de traspatio.

Por otro lado, existen adultos mayores cuyo único soporte económico es su pareja y ellos mismos, en cuyo caso podría decirse que no entran a la población económicamente activa por no ser capaces de participar en los principales aportes comunales, por ejemplo una mayordomía. Pero no se deben descartar, pues obtienen sus ingresos participando en las actividades económicas que se desempeñan en la comunidad: agricultura, alfarería y construcción.

La tabla 8 que a continuación se presenta, muestra a la población mayor de 55 años económicamente activos y no activos en relación con la alfabetización.

TABLA 8. PRODUCTIVIDAD Y ALFABETIZACIÓN EN POBLACIÓN MAYOR A 55 AÑOS DE EDAD.

Población total: 38 individuos

	Analfabetas que trabajan		Analfabetas que no trabajan		Alfabetizados que trabajan		Alfabetizados que no trabajan		Total	%
	#	%	#	%	#	%	#	%		
HOMBRES	7	38.9	3	16.7	8	44.4	0	0.00	18	47.4
MUJERES	7	35.0	12	60.0	0	0.0	1	5.0	20	52.6

a) Los hombres económicamente activos obtienen sus ingresos por orden de importancia: del campo, la construcción y alfarería.

b) Las mujeres obtienen sus ingresos exclusivamente del bordado de servilletas, excepto una que trabaja sus tierras de cultivo.

En hombres y mujeres mayores de 55 años, no parece que el saber leer y escribir influya para acceder al trabajo remunerado. Pero si permite conocer que en esta etapa de la vida, el

género sí marca grandes diferencias en la participación de las mujeres en las actividades económicamente remuneradas.

Educación Formal y otros aspectos culturales.

De acuerdo a lo expuesto a lo largo de este capítulo, parece ser que los aspectos con los que la educación formal tiene mayor relación son:

- a) La estructura política. Que facilita el acceso a la educación primaria. Además, al interior de la comunidad se ha establecido que a quien le interese ocupar el puesto de subdelegado debe saber leer y escribir. Y quienes antes ocuparon dicho puesto siendo analfabetas, durante su periodo se alfabetizaban de manera autodidacta; también aprendían cuando salían en busca de trabajo o cuando convivían con otras autoridades.
- b) El refuerzo de la identidad como otomí en el caso de la promoción en la educación primaria bilingüe. O la modificación, e incluso pérdida de la misma en caso de tener acceso a la educación secundaria y más.
- c) La disponibilidad física de la institución, que facilita la asistencia de los estudiantes. Con esto, se disminuyen considerablemente los gastos de la educación formal y promueve la asistencia escolar. Aunque es necesario subrayar que normalmente, la familia otomí no contempla gastos educativos en la distribución de sus ingresos monetarios.
- d) Las actividades económicas tradicionales en cierta forma influyen para que al terminar el sexto año de primaria el adolescente se dedique a apoyar a su padre en el trabajo, que salga con él o con otros hombres a buscar trabajo en la construcción, o para vender ollas de barro, en lugar de aspirar a seguirse formando académicamente.

En el caso de las adolescentes, tienden a ayudar a la madre en el cuidado de los hermanos menores y el cuidado de la casa, además de participar en el bordado de servilletas, cuya venta representa el principal soporte de la economía doméstica. Pero en forma determinante, el aspecto monetario influye en el acceso que se tiene a la educación secundaria y más.

e) Socialmente se consideran como “fregones” a aquellos que han logrado estudiar la secundaria o grados más altos, ya que como expresan los padres *“para ellos es más fácil conseguir trabajo y más difícil que los transien, y cuando uno viaja sabe donde está, adonde ir y como regresar”*.

f) Respecto al género en relación con el acceso a la educación formal, los datos presentados en este capítulo pudieran prestarse para malas interpretaciones y decir que las mujeres acceden con mayor dificultad a la educación formal por rasgos machistas de la comunidad. Sin embargo, como ya se mencionó, la asistencia a las escuelas es más fácil para hombres adolescentes que para las mujeres de la misma edad; no por considerárseles más aptos a los unos que a las otras, sino porque las tareas asignadas para cada género en la estructura familiar sumadas a las condiciones económicas, son las que marcan la pauta sobre quienes, cuando y cuanto tiempo pueden asistir a la escuela.

Es necesario recordar entonces que a través del jardín de niños, primaria y secundaria se trasmite a la comunidad información general sobre aspectos de salud, incluyendo a la alimentación, pero sólo los alumnos de la escuela primaria son beneficiados con el programa de COPUSI.

Ello resulta positivo en cuanto a que al hacer accesible para los alumnos una de las comidas del día, hay menor riesgo nutricional. Pero por otra parte al revisar cuáles son los alimentos que componen a dicha comida, resulta notoria la manera en que las decisiones políticas a través de una institución educativa insertan alimentos ajenos al patrón alimentario tradicional -soya, atún, avena, maseca, leche en polvo, y gelatina por mencionar algunos- modificándolo.

La información que se da a la población dentro de las aulas no ha rendido sus frutos en la práctica diaria. Aunque de continuar el programa PIARE actuando junto al de COPUSI los efectos no se harán esperar, pues es bien sabido que la teoría unida a la práctica da buenos resultados.

Lo anterior expuesto ejemplifica la relación que llega a establecerse entre la educación formal o al menos las actividades que se desempeñan dentro de una institución educativa y el comportamiento del grupo social, siendo los hábitos alimentarios una de las tantas manifestaciones de esa relación.

A estas alturas es de suma importancia señalar que aún cuando un mayor grado de estudios no asegura una buena conducta alimentaria, obviamente el contacto con otros estilos de vida (el de los profesores y compañeros no locales), así como la participación en programas cuya finalidad es mejorar la salud de la población, influyen en gran parte en la construcción del patrón alimentario de la sociedad.

Así, aunque por una parte el mayor grado educativo que predomina en la localidad fue de primaria completa, la alimentación entre aquellos que están asistiendo a las actividades extracurriculares y son asistidos por los programas gubernamentales dirigidos a mejorar la salud, será notoriamente diferente a la alimentación de aquellas familias que no tienen contacto con las diferentes instituciones educativas. Pero el porcentaje de la población que se encuentra en esta última circunstancia es mínimo.

CAPITULO XI.

HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN.

En este capítulo se presenta la información obtenida a través de observación directa y participativa así como por la aplicación de una encuesta sobre hábitos de alimentación al 37% de las familias.

En un inicio se consideró representativa la aplicación de la encuesta al 30 % del total de familias sin embargo, debido a que algunas personas se mostraron renuentes a contestar algunas de las preguntas o no las entendían, dicho porcentaje fue reconsiderado al 40 %.

Finalmente debido a las características de selección de la población solo se obtuvieron 46 familias encuestadas (37 %), sin embargo el vaciado de datos contrastado con la información que se obtuvo por el método etnográfico, mostró que efectivamente se logró una muestra representativa y que salvo algunas excepciones la información que a continuación se presenta puede aplicarse al resto de la población.

OBTENCIÓN DE ALIMENTOS.

Los pobladores obtienen sus alimentos por cinco vías, de mayor a menor grado se tienen:

- a) Producción
- b) Compra
- c) Recolección
- d) Por festividades
- e) Por programas gubernamentales.

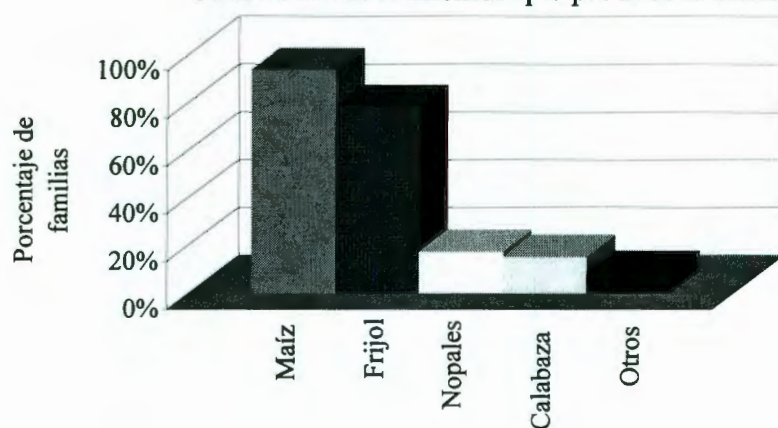
A) ALIMENTOS QUE SE PRODUCEN.

Para el total de las familias encuestadas la producción es esencialmente agrícola. En la gráfica 1 sobre alimentos que se producen se observa que el maíz (93.47 %) y el frijol (78.26 %) ocupan el primer y segundo lugar del total de los alimentos que se obtienen de tierras de cultivo y traspatio. Les siguen el nopal y la calabaza (17.39 % y 15.21 %

respectivamente). Dentro del rubro de otros (8.69 %) se tiene al chile, tomate, cebolla, haba, chícharo y durazno.

Esos alimentos se destinan exclusivamente al autoconsumo familiar y sólo se venden en casos extraordinarios en los que el jefe de familia considera que la cantidad cosechada excede a lo necesario para cubrir la alimentación durante un año (del maíz y frijol) o cuando requiere dinero en efectivo para cubrir otro tipo de necesidades como es vestido, servicios médicos para algún miembro de la familia o para costear alguna festividad.

GRÁFICA 1. Alimentos que produce la familia



Los alimentos obtenidos por este medio aportan a la dieta energía (tortilla y frijoles), proteínas consideradas de mediana calidad por no contener todos los aminoácidos indispensables para el hombre (frijoles), fibra y una cantidad insignificante de vitaminas y minerales (nopales y calabaza).

Cabe aclarar que a pesar de que la proteína de la que se habla en las leguminosas es calificada como de mediana calidad, dentro del medio profesional de la nutrición se ha considerado que la combinación cereal-leguminosa eleva dicha calidad, pues uno contiene aquellos aminoácidos en el que el otro es deficiente. Pudiendo así desempeñar hasta cierto grado las mismas funciones fisiológicas y bioquímicas del organismo que la proteína proveniente de productos animales.

Puntualizo este aspecto debido a la gran importancia que dichos nutrimentos tienen en el funcionamiento del organismo, pues las proteínas son necesarias en la estructuración de todos los tejidos del cuerpo humano y por ende del sistema inmunológico. Los hidratos de carbono y lípidos (que se encuentran en los alimentos marcados como energéticos) permiten que el organismo lleve a cabo todas sus funciones. Finalmente las vitaminas y minerales son el mecanismo que regula y facilita la absorción y utilización de los nutrientes ya mencionados.

Durante la aplicación de la encuesta ninguna de las familias mencionó al chilacayote (una variedad de calabaza), a pesar de que casi el 100% de la población lo tiene por los alrededores de sus viviendas reproduciéndose en forma casi silvestre. Pero se menciona en este apartado por no ser recolectado de los alrededores sino exclusivamente de la casa.

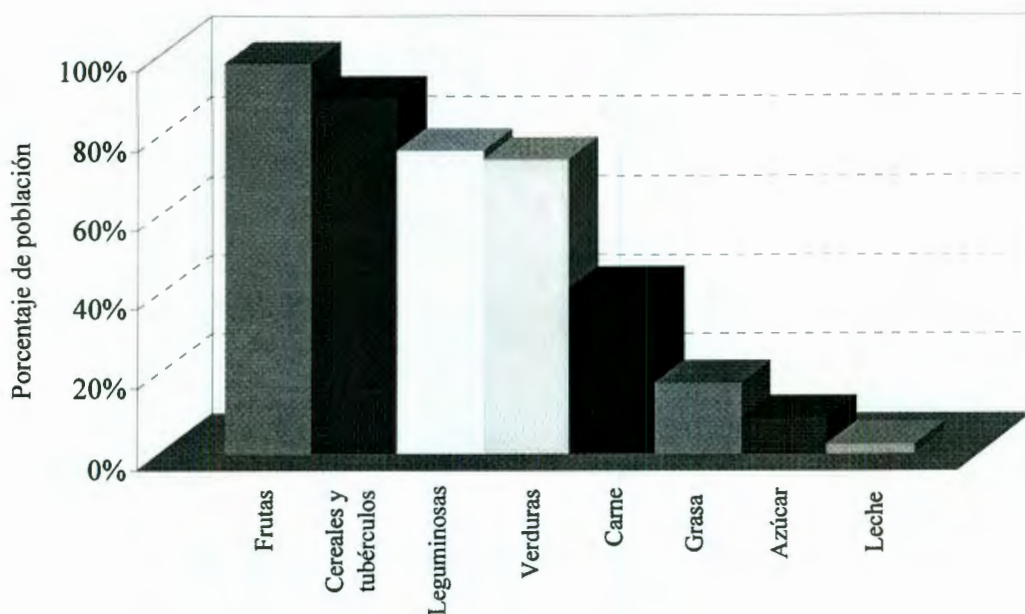
El chilacayote se obtiene porque la gente tiende a tirar las semillas después de comerlo, a sabiendas de que en esa forma tendrán más sin aplicar necesariamente una técnica estricta ni tiempo exclusivo de producción, que significaría mayor tiempo para la atención de la familia.

B) ALIMENTOS QUE SE COMPRAN.

Se encontró que un alto porcentaje de alimentos que le dan variedad a la dieta otomí es adquirido por compra, la gráfica 2 sobre alimentos que se compran, los muestra agrupados de acuerdo al nutrimento que aporta en mayor cantidad y calidad. A partir de ese criterio se les cataloga como:

- a) Leche y carnes. Que aportan proteínas.
- b) Leguminosas. Que contienen proteínas de baja calidad y energía.
- c) Cereales, tubérculos, azúcares y grasa. Son fuente de energía
- d) Frutas y verduras. Proporcionan vitaminas, minerales y fibra.

GRÁFICA 2. Grupo de alimentos que más se compran en la familia



Los resultados muestran que las frutas y las verduras ocupan un primer lugar dentro de los alimentos adquiridos por compra. Les siguen aquellos que aportan energía, después se tienen las leguminosas y finalmente carnes y leche.

Aunque pareciera que se tiene de todo tipo de alimentos habría que analizar más de cerca la variedad y sobre todo la periodicidad con que se adquieren, pues un solo alimento de ninguna manera aporta todos los nutrimentos –ni mucho menos cubre la amplia gama de vitaminas y minerales- que el cuerpo necesita.

La variedad de la dieta otomí es como sigue:

- a) De las familias encuestadas solo una compra leche y no debe olvidarse que no es de los alimentos producidos.
- b) De los productos de origen animal, el primer lugar de compra lo ocupa el huevo y en mínima proporción, de una a tres familias, compran, pollo, res, longaniza, chorizo y chicharrón estos últimos sólo en fin de semana.

c) La única leguminosa que se compra en forma constante a pesar de que es uno de los alimentos de mayor producción es el frijol. Ello se debe a que las familias no obtienen la cantidad necesaria para su consumo de las cosechas. En un mínimo porcentaje se compra haba y muy ocasionalmente chícharos.

d) Como cereales y tubérculos la pasta es la que mayor demanda tiene. Le sigue la papa, el arroz, maíz y en mucho menor porcentaje bolillo, pan dulce, tortilla y harina Maseca.

e) Las frutas que principalmente se compran son naranja, plátano, en menor proporción mango y con mucha menor frecuencia melón, manzana, sandía, mandarina, piña, limón y guayaba. La variedad de frutas depende de la temporada y los primeros mencionados se adquieren en mayor proporción porque están disponibles para la comunidad durante periodos más largos en el año.

f) La verdura que más se adquiere es el chile, le sigue el jitomate y la cebolla. Estas tres se ocupan principalmente para preparar salsas y condimentar los alimentos, por lo que en realidad no representan un aporte significativo a la dieta pues la cantidad consumida por las personas es mínima. En mucha menor proporción se compra cilantro, quelites, tomate, rábano, calabaza, zanahoria, lechuga, nopales, pepino, chayote, coliflor y nabos.

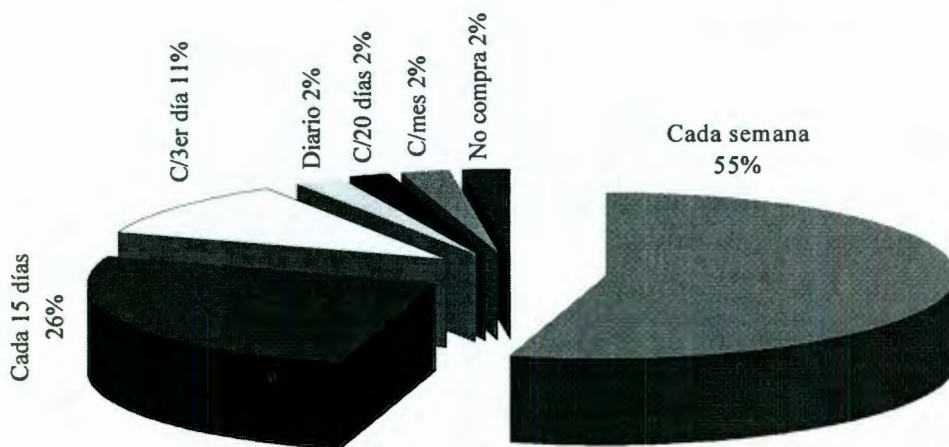
g) Dentro del grupo de azúcares sólo tres familias reportan comprarla como tal y una como refresco. Sin embargo durante el tiempo de estancia pude observar que todas las familias acostumbran a comprar refresco.

h) Sólo se detectaron ocho familias que compran exclusivamente aceite, el resto de las familias utilizan tanto aceite como manteca para guisar, lo cual no es común. Además aún cuando he mencionado al chicharrón como un producto animal, es necesario aclarar que su principal aporte nutricio consiste en lípidos y no en proteínas como el resto.

Otros alimentos que se compran son la sal y el café pero no se les cuantificó por no ser significativos nutricionalmente hablando.

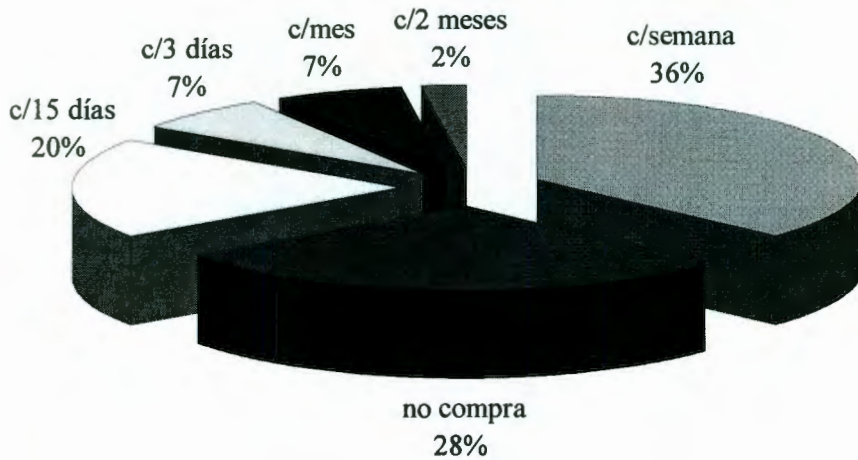
Para analizar más de cerca la periodicidad de compra se consideró principalmente a las frutas y verduras, pues con ellas es como los habitantes pueden dar variedad a la dieta. Pero la gráfica anterior puede resultar demasiado engañosa si se analiza por separado, es por ello que consideré necesario presentar las gráficas 3 y 4 que muestran los periodos comunes para compra de este tipo de alimento.

GRÁFICA 3. Cada cuando compran frutas



Esta gráfica muestra que sólo una décima parte compra fruta cada tercer día, poco más de la mitad la compra cada semana y el resto en periodos mínimos de 15 días. La población que dice adquirirla diario no se considera representativa pues el 2 % se refiere a una sola familia.

GRÁFICA 4. Cada cuando compran verduras

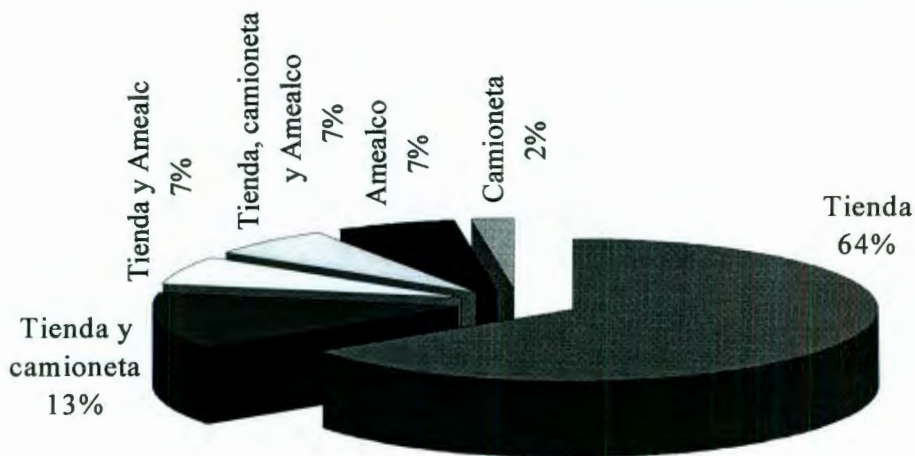


Una tercera parte de la población adquiere verduras cada semana, menos de la cuarta parte lo hace cada 15 días y poco más de una cuarta parte no las compra. Se podría pensar que las verduras pueden ser una opción de variedad en la alimentación pero esta afirmación es echada por tierra si se recuerda que dichas verduras de compra son consumidas como condimento, no como platillo.

Las opciones en lugares de compra son muy limitadas. Se tiene como primera opción a las tiendas de la localidad, de las cuales solamente dos tienen mayor surtido en abarrotes más no en perecederos como frutas, verduras, carnes y leche; para conseguir este tipo de alimentos se tienen otras opciones como es el mercado de Amealco y una camioneta que visita semanalmente la comunidad ofreciendo exclusivamente fruta y verdura de segunda clase pero a precios accesibles para la población.

La prevalencia en opciones de compra se muestran en la gráfica siguiente.

GRÁFICA 5. Lugares donde compran sus alimentos



C) ALIMENTOS DE RECOLECCIÓN, PESCA Y CAZA.

El principal tipo de alimento de recolección es verdura como los quelites en un 28 % y nopales 24 % principalmente. Les siguen las verdolagas y calabazas con un 4 % cada una, ejotes y nabos con el 2 % cada una y en mucha menor proporción hongos, durazno, tunas, y epazote.

En la presa del Tepozan se consigue una clase de langosta de agua dulce, carpa y otro tipo de pez al que los lugareños han apodado como “huesudo” por ser escaso en carne, pero no conocen el nombre de la especie a la que pertenece, además se menciona con frecuencia la recolección de charales.

Para los lugareños basta con ir a la barranca a “tender las redes” para sacar pescado de la presa o charales como mínimo.

Es posible cazar conejo por los alrededores, se pueden conseguir hasta cinco piezas. Los perros son una herramienta importante para la caza, pues son quienes se encargan de perseguir y matar a la presa, los señores sólo la recogen.

Es necesario aclarar que los conejos se cazan exclusivamente para el consumo, no acostumbran a criarlos.

D) ALIMENTOS QUE SE CONSUMEN EN FESTIVIDADES.

La cuarta vía se refiere a los alimentos consumidos cuando se asiste a alguna festividad. Ya sea del pueblo por celebración de santos patronos de la comunidad en cuyo caso el carguero se ve obligado no solo a dar de comer a los asistentes, sino incluso mandar alimento para la familia de los músicos, danzantes y otras personas que se acerquen a pedir. Lo mismo se hace en las bodas y los bautizos.

Lo que se obtiene por esta vía es tortilla, frijoles, mole, guajolote, nopales e incluso tortas de camarón en época de semana santa.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Higiene de alimentos. Las preparaciones previas como el descamado y desviscerado para la cocción del pescado, se hacen al ras del suelo sin limpiar heces de los animales domésticos que se pasean por los alrededores.

Los utensilios como platos, cuchillos, sartenes o cucharas sólo se enjuagan con agua y vuelven a usarse, aunque es común que el cuchillo por ejemplo, se use para cortar diferente tipo de alimentos sin siquiera enjuagarlo.

De acuerdo a estándares de la población mestiza, sobre todo la urbana, no hay muy buenas prácticas higiénicas. Es común por ejemplo tapar las botellas del refresco que tomarán después con fichas o tapa roscas que recogen del suelo cubiertas de tierra. Además no se acostumbra el lavado de manos previo a la preparación de alimentos, antes de comer, después de defecar, etc.

Lo anterior expuesto complementa la información presentada a lo largo de este trabajo, que deja ver claramente por qué las enfermedades gastrointestinales están presentes en toda

época del año, pero que no son registradas en los centros de salud debido a que se resuelven caseramente con té de poleo.

Preparación de platillos. Las preparaciones previas varían dependiendo del alimento.

Para la preparación de la tortilla, que conforma la base de la alimentación otomí, el proceso inicia con el desgrane de la mazorca y en este participa toda la familia. Consiste en quitar los granos de maíz de la mazorca frotando una contra otra o contra un raspador circular hecho con olotes (mazorcas sin granos de maíz). El segundo paso consiste en guardar los granos en costales para almacenarlos y de ahí tomar las cantidades necesarias para el consumo diario.

Cuando se va a consumir, el maíz se pone a remojar en agua con cal y se cocina en el fogón durante toda la noche para tener lo que se conoce como nixtamal. Al siguiente día la señora se encarga de molerlo finamente en el metate, aunque ocasionalmente se ayuda del molino casero.

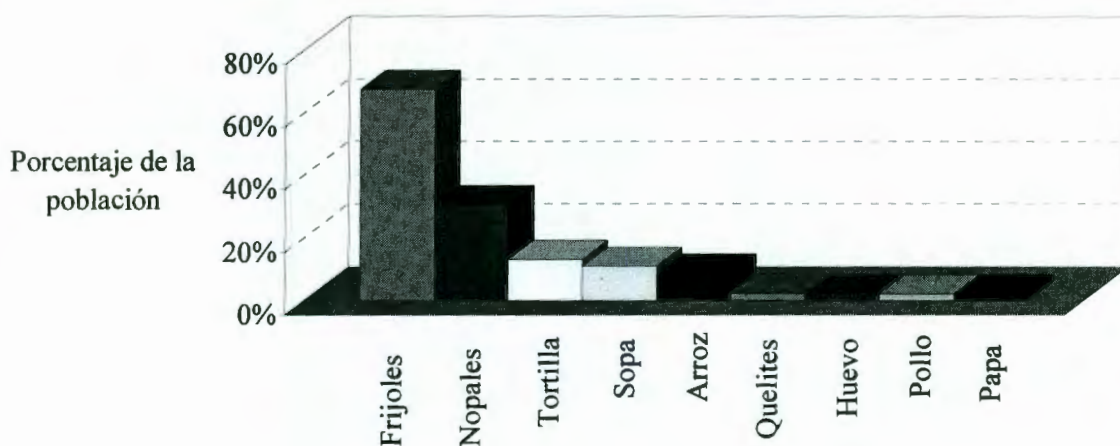
De hecho, en todas las casas tienen molinos de mano para moler maíz y chile, pero cuando son grandes cantidades asisten al molino comunal que se localiza en el camino rumbo al Rincón, cerca de los límites entre Yosphí y dicho barrio.

El último paso es tomar una porción de masa de aproximadamente 50 g de peso, se redondea manualmente, se coloca en la prensadora de tortillas para darle la forma y el grosor deseados y finalmente se extiende sobre el comal previamente calentado. El cambio de color pálido a un amarillo tenue (dependiendo del color del maíz) así como la textura, indican que se debe dar vuelta a la tortilla para que se cueza pareja; no debe volver a calentarse del mismo lado para tener la tortilla “perfecta”.

La gráfica 6 muestra la frecuencia con que la familia prepara algunos platillos, esto es desde siete días a la semana el de mayor frecuencia, hasta una vez al mes el de menor.

En la misma se observa de manera sorprendente que menos del 20 % de la población porcentaje mencionó que prepara tortilla. Se desconoce la razón, aunque posiblemente al aplicar la encuesta los entrevistados no consideraron a la tortilla como un platillo. Pero en lo personal la incluyo en este rubro considerando su proceso de preparación. Con este criterio, a través de la observación participante comprobé que el 100 % de las familias prepara tortillas.

GRÁFICA 6. Tipo de comida que se prepara con mayor frecuencia



Para preparar los frijoles, primero se revisan minuciosamente con el objeto de quitar basura y piedras. Después se ponen dentro de una olla de barro con agua y se colocan sobre el fogón por un lapso mínimo de cuatro horas. Casi inmediatamente antes de considerarse cocidos, se les agrega sal. La variedad de otro tipo de condimentos que se agregan a los frijoles depende de los gustos de la familia, hay quienes agregan epazote o cebolla, ajo, e incluso nopales.

Otro platillo común es el arroz, al que primero se le quita la basura que pueda tener. Algunas señoras ocasionalmente lo enjuagan, después lo ponen en una sartén con agua y sobre este vierten jitomate, ajo, sal y cebolla molidos en el molcajete. Finalmente cubren el recipiente con alguna tapadera metálica o un comal. Cada persona decide cuanto tiempo

debe permanecer en el fuego – no menos de 30 minutos- durante el cual procuran moverlo en forma continua con una cuchara. La sopa de pasta es preparada en forma similar.

Las yerbas y otras verduras de recolección se cocinan sobre el fogón en una sartén cubierta. Son sazonadas con sal y cocidas al vapor con un poco de agua; ocasionalmente se les agrega chile, jitomate y ajo.

El huevo solo se vierte en la sartén y se le ponen unos granos de sal. Algunas veces se prepara con aceite precalentado y/o verdura como jitomate y cebolla.

El atole se prepara con agua, harina de Maseca y azúcar, ocasionalmente le dan sabor con polvo de chocolate que se incluye en despensas que reciben de programas gubernamentales.

Para la preparación del pescado, una vez que se le han quitado las escamas con el cuchillo, se abre en canal para extraer las vísceras y envolverlas en hoja de maíz, igual que los tamales pero con sal y limón. Las hojas se recogen del suelo donde se siembra y son colocadas dentro de una olla de barro, se cubren con tallos de maguey y agua.

Algunas mujeres dan variedad en la presentación de los tacos de frijol haciéndolos a manera de empanadas es decir, presan la masa dando la figura de la tortilla, le colocan el relleno y doblan la tortilla a la mitad. Enseguida sellan el taco presionando con los dedos en las orillas y finalmente la colocan sobre el comal para que se cueza.

Otra variable en el consumo de tortillas es freír en aceite las del día anterior y comerlas en taco con salsa preparada con jitomate asado, chile jalapeño asado, ajo y sal; estas verduras son molidas en molcajete.

Para preparar el mole, el procedimiento es como sigue:

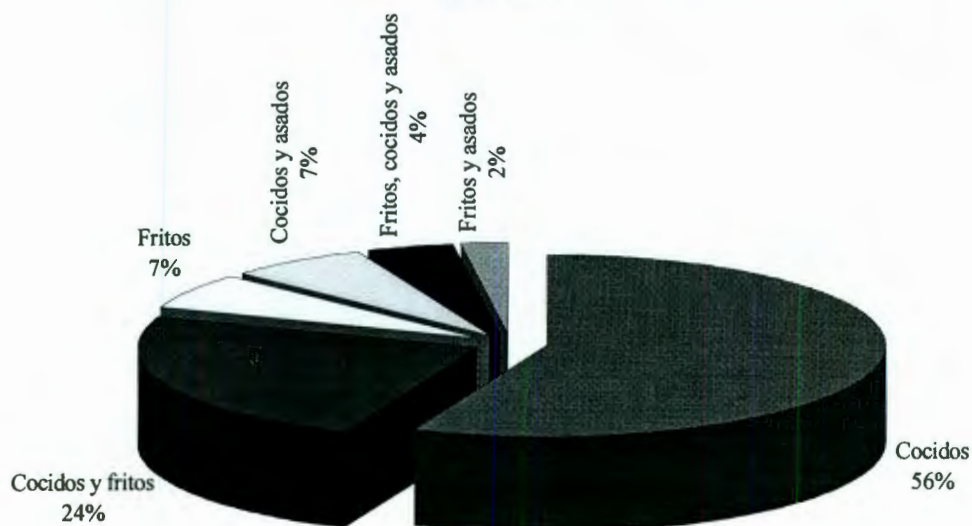
- a) Desvenar (sacar las semillas y venas) los chiles negros y chiles largos rojos.
- b) Tostar sobre el comal chiles y semillas.
- c) Remojar los chiles en agua.

- d) Molerlos en el metate con ajonjolí tostado.
- e) Verter esta mezcla en caldo de guajolote caliente que está sobre el fogón

La preparación se deja hervir por unos minutos y se sirve. La consistencia es casi líquida.

La grafica 7 presenta la variedad y combinaciones en preparación de alimentos que se acostumbran. Estas se resumen en tres categorías: cocido en agua o al vapor, frito y asado; practicadas por el 91.30 %, 36.95 % y 13.06 % de la población respectivamente.

GRÁFICA 7. Variedad y combinaciones de preparación de alimentos



Al convivir con las familias pude darme cuenta que los alimentos fritos se consideran de lujo, pues implica un gasto extra en la compra del aceite y sólo se utiliza cuando se ha recibido alguna ganancia con la venta de los productos artesanales y de alfarería o cuando los platillos no pueden ser preparados sin aceite.

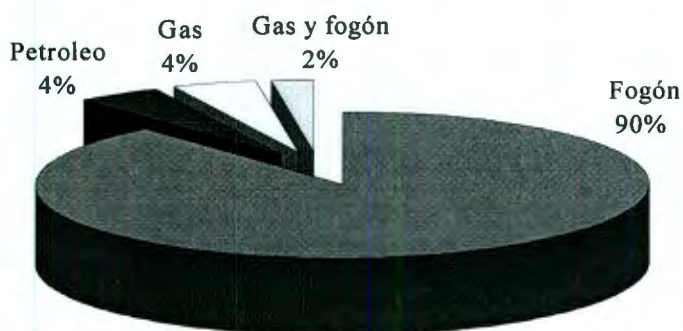
La sal y la cebolla son la base para la condimentación de las preparaciones y se usan en combinación con otras verduras y especias. De mayor a menor frecuencia se tiene: al cilantro, epazote y chile en la misma categoría. En segundo lugar de consumo se encuentran el jitomate, nopales y ajo también en la misma categoría. Les sigue el consomate (caldo de pollo en cubos) y en mucho menor grado la hierbabuena y el comino.

Infraestructura en la preparación de alimentos. Se tiene asignado un cuarto especial para cocinar que generalmente está construido de piedra y adobe con teja de barro rojo.

En una de las esquinas de la cocina se construye el fogón con ladrillo rojo pegado con adobe o cemento en forma cilíndrica o cuadrada de aproximadamente 60 cm de altura, con un orificio en su parte inferior (al ras del suelo) por donde se introduce la leña y zacate para prenderla con petróleo. En su parte superior se coloca un comal de barro de aproximadamente 50 cm de diámetro –que puede comprarse en Amealco- sobre éste lo mismo se hacen tortillas, que ponen el sartén para cocinar. En la parte superior de la cocina en esta misma esquina la teja se quiebra abriendo un orificio para permitir la salida del humo.

La gráfica 8 muestra de manera claramente que el fogón es el principal medio de cocción de los alimentos; pues a pesar de que la adquisición de leña no es sencilla, es aún mucho más complicado el acceso y la disponibilidad a otros medios como el gas para las estufas.

GRÁFICA 8. Equipo en que se preparan los alimentos



Los aditamentos mínimos que se tienen en todas las casas para cocinar son metate, molcajete, olla de barro exclusiva para cocer frijoles, una cuchara de peltre grande, una cuchara de peltre mediana o pequeña, un sartén y un plato por miembro de la familia.

La forma de conservación y almacén de alimentos crudos y preparados es al medio ambiente. No se cuenta con métodos de refrigeración y sólo un mínimo de la población ocasionalmente guarda sus alimentos crudos en alacena, cajas, bolsas de plástico y costales de chilquihuite (yute).

Únicamente los dueños de las tiendas principales (de mayor surtido) poseen refrigerador, pero por lo general sus alimentos preparados los conservan también al medio ambiente.

Participación de los miembros de la familia en la alimentación.

En todas las familias quienes se hacen cargo de la preparación de los alimentos son las mujeres. Participan todas las que hay en la familia: hijas, nueras y suegras; sobre todo cuando comparten la misma cocina. Los hombres intervienen básicamente en algunas preparaciones previas como el desgrane del maíz o preparación de pescado para su cocción, pero nunca en la elaboración o cocción de estos.

El servir y repartir la comida es otra de las tareas exclusivas de la mujer. Durante mis observaciones pude apreciar que el hombre no participa en esto a menos que se sirva él mismo, pero no a las demás personas. Esto sucede no porque se considere una actividad vergonzosa para los hombres o de poca importancia, sino porque cada miembro tiene bien definida su participación como integrante de la familia y el manejo y distribución de alimentos preparados le corresponde a las mujeres.

En la siguiente gráfica se observa el grado de participación de cada integrante de la familia en la compra de alimentos.

GRÁFICA 9. Personas que intervienen en la compra de alimentos



Principalmente son el señor y la señora quienes se hacen cargo de esta actividad. Esto se puede entender porque ellos son los administradores del dinero, pero sobre todo porque lo portan y deciden que comprar cuando salen de la comunidad.

A los hijos se les da la oportunidad de decidir qué comer cuando los alimentos no forman parte de las comidas principales y pueden comprarlos en las tiendas de la localidad. Pues debemos tener presente que el hacer mandados y dar recados es una actividad principal de los niños y niñas.

En este punto me atrevo a asegurar que el alimento es un medio para dar estatus. Es decir, el alimento es uno de los tantos mecanismos que dentro de la conducta social se utilizan para hacer un reconocimiento informal del lugar que cada miembro ocupa incluso al interior de la familia. Pues a través de la observación pude darme cuenta que la persona a quien se le sirve primero por lo general es al hombre; al papá primero y después a los hijos varones atendiendo del mayor al menor. Después se sirve a las hijas y hasta el final come la mamá.

No conozco las razones para ello, porque al preguntar a las señoras ¿por qué ellas comían hasta el final? comentaron que “ya hasta que terminen los demás”, “nomás porque si” o que sí comían pero al mismo tiempo que están “echando las gordas” (haciendo las tortillas). Lo

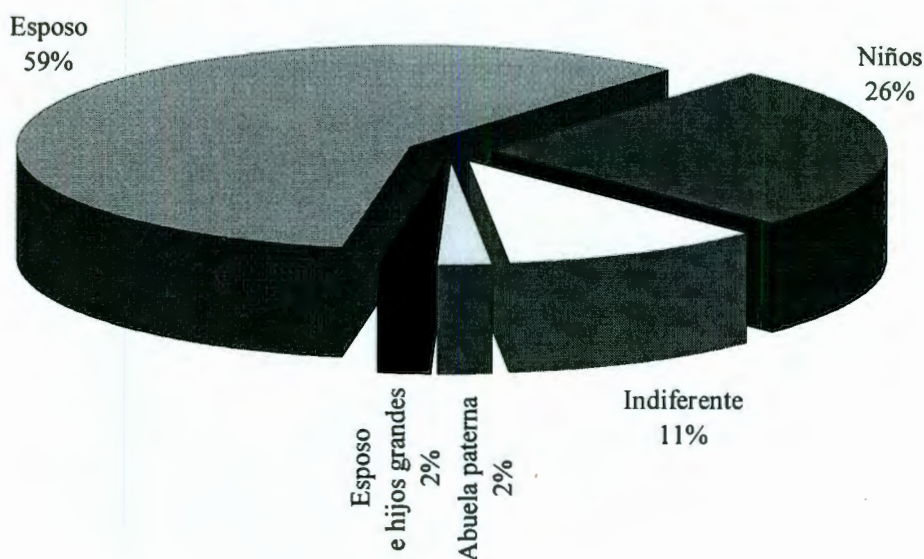
que exponían claramente es que no pensaban que el papá o los hijos tuvieran más importancia que las mujeres, pero en ese orden se acostumbraba a servir.

Fuera de la fuerza de la costumbre, ningún miembro de la familia dio otra justificación para el orden en que se sirven los alimentos. Posiblemente, como muchos estudiosos de la unidad doméstica lo han expuesto, ese orden tenga explicación a través de su relación con la estructura económica. Hay que recordar que en su mayoría, sólo el trabajo remunerado del hombre está oficialmente reconocido como el aporte monetario al hogar.

Por otra parte, no se debe perder de vista que cada sociedad es diferente y por lo tanto las generalizaciones siempre son arriesgadas.

Para comparar los casos y complementar la información sobre quien es la persona a la que se le atiende en primer lugar en el momento de la comida, en la encuesta alimentaria se incluyó la pregunta ¿a quién se le sirve primero de comer?, el resultado fue el siguiente:

GRÁFICA 10. A quien se le sirve primero la comida



¿Quién come más? Es una pregunta con doble función. Permite conocer hasta cierto grado la proporción del consumo por integrante y en combinación con la anterior muestra también

su estatus, aunque se debe tomar con reserva al considerar varios aspectos que se observan en la gráfica 11.

GRÁFICA 11. Quien come más



Se puede pensar que es lógico que el jefe de familia consuma mayor cantidad de alimento por sus características físicas como es el sexo, la edad y la actividad. Pero es poco frecuente que la señora sea quien consuma más, a menos que ella sea la jefa de familia.

Por otra parte, si justificáramos la cantidad de consumo de acuerdo a las necesidades del individuo, entonces:

a) Por el tipo de actividad, la señora es quien tiene mayores requerimientos, pues debemos recordar las actividades que desempeña dentro y fuera del hogar, lo que implica mayor gasto energético.

b) Por el estado fisiológico, la mujer embarazada con la actividad ya descrita requiere mucho mayor cantidad de energía que un hombre de su misma edad o con mayor razón de más edad que ella; a lo anterior se le agrega el que la mujer puede ser adolescente. De la misma forma los adolescentes hombres y mujeres requieren mayor consumo de energía y otros nutrientes por el desgaste que implica la etapa de crecimiento y desarrollo.

c) Difícilmente se encuentran en la población hombres casados menores de 22 años, edad en la que los requerimientos energéticos se vuelven estacionarios, pues el hombre ya no crece ni se desarrolla y al llegar a los 25 años las necesidades energéticas empiezan a disminuir.

Todo lo anterior hace pensar que efectivamente el consumo de alimentos puede definirse en la mayoría de los casos por el lugar que ocupa cada miembro dentro de la familia y de ninguna manera por la consideración a las necesidades fisiológicas.

Contrario a la diferencia que se hace en cuanto al orden para servir los alimentos y la cantidad que se consume, tal diferencia no existe en lo que al tipo de alimentos se refiere, pues todos los miembros de la familia tienen el mismo acceso a los platillos que se preparan e incluso a las bebidas.

Los momentos de las comidas suelen ser por otra parte, mecanismos de socialización y convivencia familiar. Entre los habitantes de Yosphí esto no sucede durante el desayuno, porque el hombre sale alrededor de las siete de la mañana para trabajar después de comer una o dos tortillas y un café. Los niños se levantan un poco después, desayunan y se van a la escuela. La madre come un taco cuando da de desayunar a su esposo y prueba algo después de atender a sus hijos.

La convivencia familiar sucede solamente en el momento de la comida, después de que los niños han regresado de la escuela y el señor cuando no trabaja fuera de la comunidad ya se encuentra en casa. Así mientras la familia come, la madre, el padre y los hijos participan en la conversación por igual; no se limita la participación de ninguno de los miembros en esta.

La figura 12 permite conocer la importancia que el momento de la comida tiene en las relaciones familiares.

GRÁFICA 12. Los miembros de la familia comen...



No se puede considerar común que los miembros de la familia coman en diferentes momentos; ello solo sucede por lo general cuando alguno no se encuentra en la comunidad, de lo contrario se reúnen por la tarde para comer.

Se come solamente dos veces al día, los horarios de ingestión de alimentos son:

De lunes a viernes: 7:00 horas desayuna el señor e hijos varones que salen a trabajar con él.

8:30 a 9:00 horas desayunan los hijos pequeños, las hijas y la señora.

16:00 a 17:00 horas. comen todos reunidos.

El fin de semana el señor e hijos que trabajan –si no trabajaron – comen con el resto de la familia.

Durante el transcurso del día mientras las madres se sientan a bordar servilletas suelen dar monedas a sus hijos y ellos compran dulces o productos industrializados de harina como chicharrones entre otros. Cuando el señor se encuentra con ellos manda a los niños a comprar refresco para él y su esposa, además les da dinero para que ellos se compren lo que quieran.

Cuando se ha recibido el pago por algún servicio en lugar del refresco y dulces la familia compran pan y fruta; pero el señor en lugar de refresco compra pulque o cerveza. Le invita a su esposa si es que se encuentra con ella, de no ser así se va a la tienda y compra cerveza o refresco con alcohol. Si alguien conocido se encuentra ahí lo invita a tomar de lo mismo.

La rutina respecto a la preparación y consumo de comida se inicia alrededor de las 6:30 horas cuando la señora se dirige a la cocina para prender el fogón, moler el nixtamal y al mismo tiempo ir preparando las tortillas, café negro y una salsa. En caso de tener comida del día anterior la calienta para darle de desayunar a su esposo.

Al terminar de desayunar el señor, la señora continua moliendo el nixtamal en el metate para preparar tortillas hasta que se termina la masa, mientras tanto está comiendo tacos de salsa y si sus hijos ya se levantaron les ofrece para que desayunen, incluso puede preparar huevo o recalentar frijoles de un día anterior. Es en este momento cuando se preparan las tortillas que se consumirán durante todo el día, a menos que la señora tenga que salir por algún compromiso. En ese caso muele el nixtamal, prepara las tortillas que se comerán en el momento y por la tarde prepara el resto. Si se tienen tortillas de un día anterior primero se recalientan, se comen y después comen las recién hechas.

En la mañana también se ponen a cocer los frijoles y se cuecen en el fogón hasta la hora de la comida, el proceso dura aproximadamente de cuatro a cinco horas.

La rutina continúa entre las 15:00 y 15:30 horas, cuando la señora se dirige nuevamente a la cocina para calentar las tortillas y preparar verduras al vapor o sopa.

Los hijos(as) y el señor se acercan al fogón o a la puerta de la cocina porque no caben todos. Se sientan en el suelo o sobre una piedra que acercan y procuran estar cerca del tortillero donde la señora deposita las tortillas conforme las quita del comal, pero antes se encarga primero de dar el plato con comida a su esposo, después a sus hijos y finalmente sirve el de ella.

Cabe señalar que en el transcurso del día los niños acostumbran a comer tortilla fría a la que en ocasiones le ponen sal.



DIETA.

Alimentación infantil.

Al nacer los niños son alimentados al seno materno exclusivamente durante un periodo de tres a seis meses, después del cual se les empieza a introducir alimentos diferentes como son principalmente y por orden de importancia: tortilla, plátano, caldo de frijol, gerber (papilla industrializada), atole, y galletas.

Se podría decir que al lactante se le proporciona una dieta variada de acuerdo a la disponibilidad y acceso que se tiene de los alimentos. Sin embargo desde el aspecto nutricional esto difícilmente cubre los requerimientos del ab lactado, pues a partir de los tres meses se incrementan considerablemente las necesidades energéticas- que son cubiertas sin dificultad- así como de hierro, vitaminas A, D, C y del complejo B.

Las necesidades de hierro las cubren con el consumo de caldo de frijol, frijol y un mínimo porcentaje a través de la leche materna. La vitamina D es adquirida sin dificultad debido a que se obtiene por los rayos solares y todas las personas están expuestas a estos durante todo el día.

La vitamina C es el principal problema para esta población al igual que el complejo B, pues no tienen fácil acceso a sus fuentes como son cítricos o productos animales. El cítrico al que tienen mayor acceso es a la naranja, pero eso no sucede durante todo el año, pues es fruta de temporada.

A lo anterior se suma que al ser los niños expuestos a alimentos preparados en pésimas condiciones higiénicas, es normal que presenten cuadros diarreicos que disminuyen su capacidad de absorción de nutrientes provocando que el infante se encuentre en riesgo de desnutrición e incluso se den casos de desnutrición de primer grado.

Respecto al aspecto físico, es difícil determinar si el aspecto opaco y reseco de la piel y pelo es causado por deficiencia de vitaminas del complejo B, por las condiciones del medio ambiente –prolongada exposición al sol y polvo- o una combinación de los dos.

Desgraciadamente no se contó con el tiempo ni los recursos humanos y materiales necesarios para hacer determinaciones sanguíneas.

Después de lo expuesto se podría pensar que dentro de la población infantil es común encontrar cuadros de desnutrición, pero no es así. Esto se podría explicar por varias causas:

a) Las madres siguen amamantando a libre demanda hasta los dos años de edad. Lo cual no significa que satisfaga las necesidades nutricias de estos niños pero sí continúan proveyendo al infante junto con una variedad de alimentos que ya han sido incluidos para entonces.

Por otra parte, cuando se presentan los cuadros de diarrea el amamantamiento no es suspendido, disminuyendo así el riesgo de desnutrición aguda.

b) Las familias que tienen miembros en edad escolar, preescolar y menores, son candidatos para apoyos con programas alimentarios gubernamentales. Aunque el resultado de estos sería cuestionable pues como ya se expuso, los apoyos en especie como alimentos o complementos salen del patrón alimentario de la población y en raras ocasiones son aceptados. Además de que cuando el apoyo es económico, se destina a otra clase de gastos como es el alcohol.

c) Probablemente la disponibilidad y la capacidad de acceso a los alimentos en las tiendas del lugar aunado a los programas educativos de la SEP como el PIARE, han influido en la selección de alimentos y el periodo para ablactar que aplican las madres. Acciones que disminuyen los riesgos de desnutrición.

d) No debe olvidarse el aspecto fisiológico: pues cuando el organismo es expuesto en forma prolongada y/o de manera repetida a un aporte insuficiente de nutrientes, desarrolla como un mecanismo de defensa la capacidad de almacén así como la de absorción de sustancias indispensables (porque no es capaz de sintetizarlas). De tal manera que si por ejemplo el aporte de hierro es deficiente, el

organismo lo absorberá al máximo posible de los alimentos que se lo aportan, pero difícilmente lo excretará.

PATRON DE ALIMENTACIÓN.

En este apartado se presenta gráficamente a los alimentos que conforman el patrón básico de alimentación en los habitantes del barrio de Yosphi.

La información se obtuvo cualitativamente por observación directa y participante, pero se buscó conocerla más a fondo mediante la aplicación de una tabla de frecuencia de alimentos y recordatorio de 24 horas que consiste en preguntar al encuestado el tipo y la cantidad de alimentos que consumió durante el día anterior. Así además de conocer el consumo frecuente, temporal y esporádico de los alimentos, podemos saber la frecuencia de consumo durante el día.

A partir de ello observé que la alimentación de los habitantes de Yosphi esta compuesta por alimentos que se clasifican en cinco categorías de acuerdo a la ocasión.

A) Alimentos básicos de consumo diario como son por orden de importancia: tortilla, chile, frijoles, nopales, aceite, azúcar, café y refresco.

B) Alimentos de consumo regular: huevo, sopa de pasta, arroz, atole, pan dulce y bolillo.

C) Alimentos ocasionales: papa, lentejas, pollo y chicharrón.

D) Alimentos de consumo esporádico: sardina, cerdo, habas, garbanzo.

E) Alimentos de consumo festivo: guajolote, mole, barbacoa y arroz.

F) Alimentos de temporada: yerbas de recolección, guayaba y mandarina.

Con el método de frecuencia de alimentos es posible detectar cuantos días a la semana se consume cada alimento y en ese día que se consume, cuantas veces lo hace la familia.

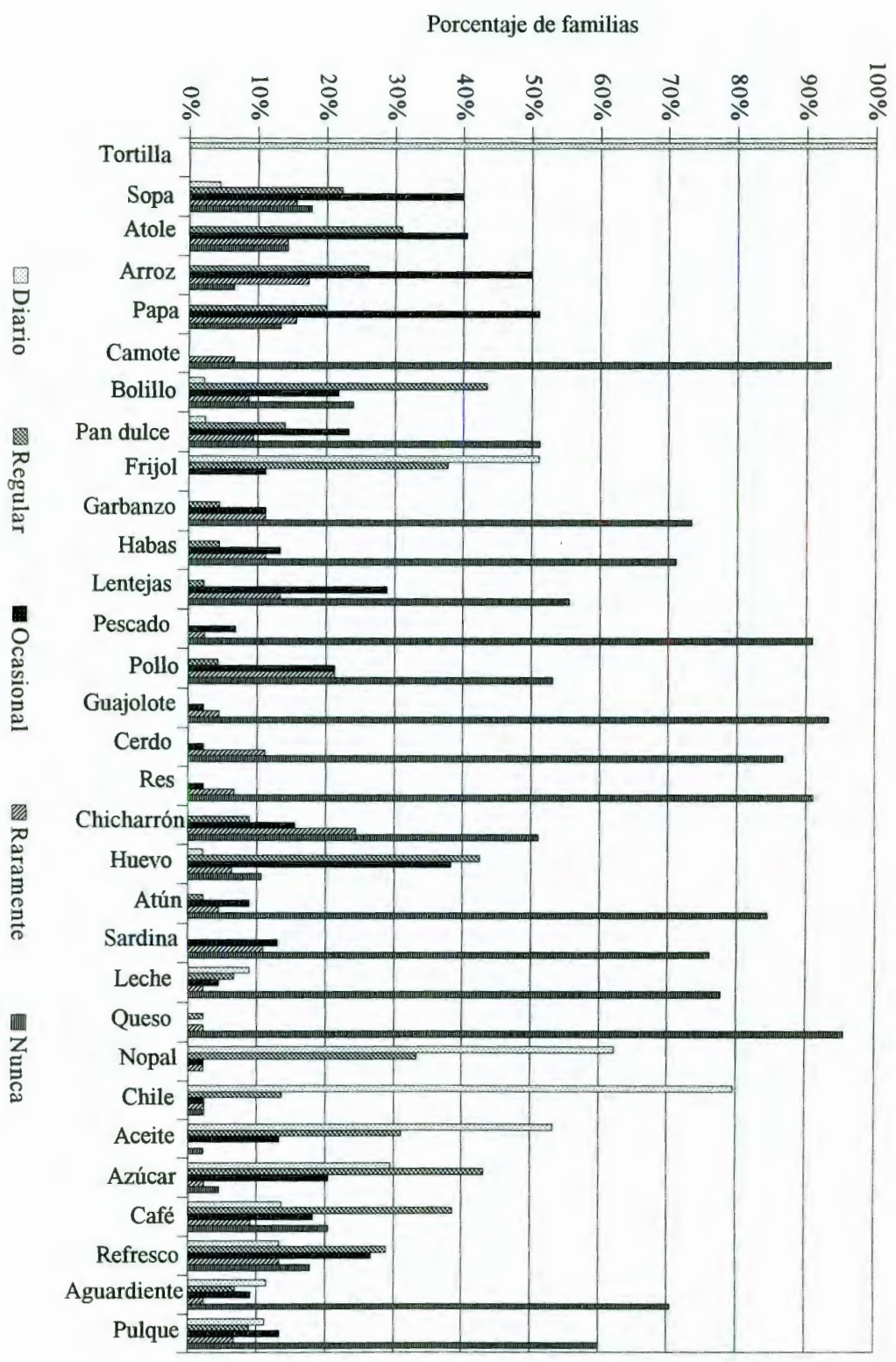
En la gráfica 13 sobre frecuencia de alimentación es posible observar el número de veces que el alimento se consume en la semana. Pero debido a que sería muy complicado mostrar los alimentos por número de veces, se han agrupado en cinco categorías por frecuencia.

1. Alimentos de consumo diario. Para los que se comen de seis a siete veces a la semana.
2. De consumo regular. Si se acostumbran de cinco a dos veces por semana.
3. Ocasionales. Aquellos que se comen de una vez por semana a una vez cada quince días.
4. Raro. Cuando se come de una vez cada dos semanas a una vez por mes.
5. Nunca. Si se come menos de una vez por mes.

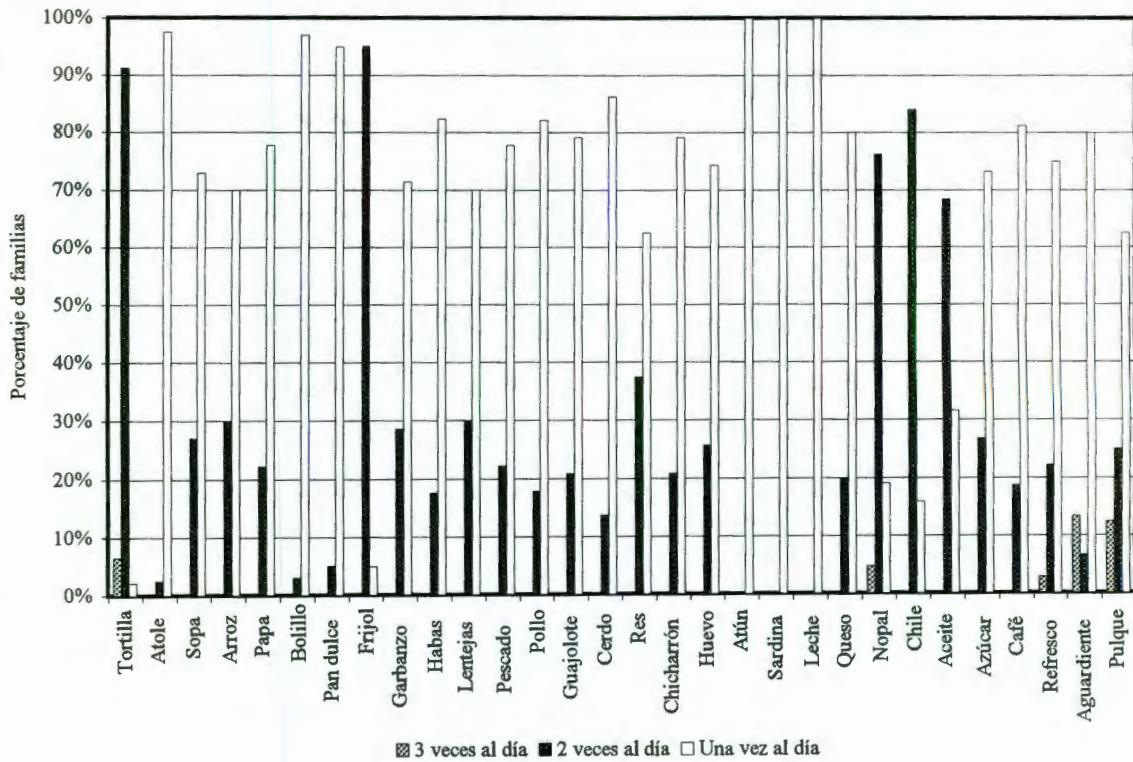
La gráfica 14 complementa la información anterior mostrando el número de veces que el alimento es consumido durante el día por la familia (cuando esta lo consume).

Al mismo tiempo trato de desglosar los datos de la mejor manera posible en las gráficas 15 y 16 sobre cuáles son los alimentos cuyo consumo es más común en el desayuno o en la comida. No consideré una cena puesto que como se mencionó anteriormente lo común es el consumo sólo de dos comidas al día.

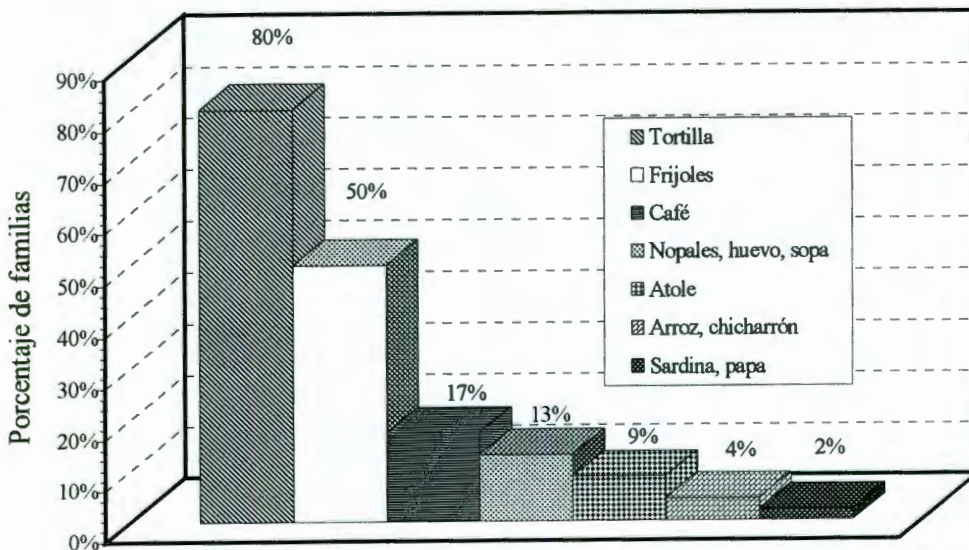
GRÁFICA 13. Frecuencia de alimentación



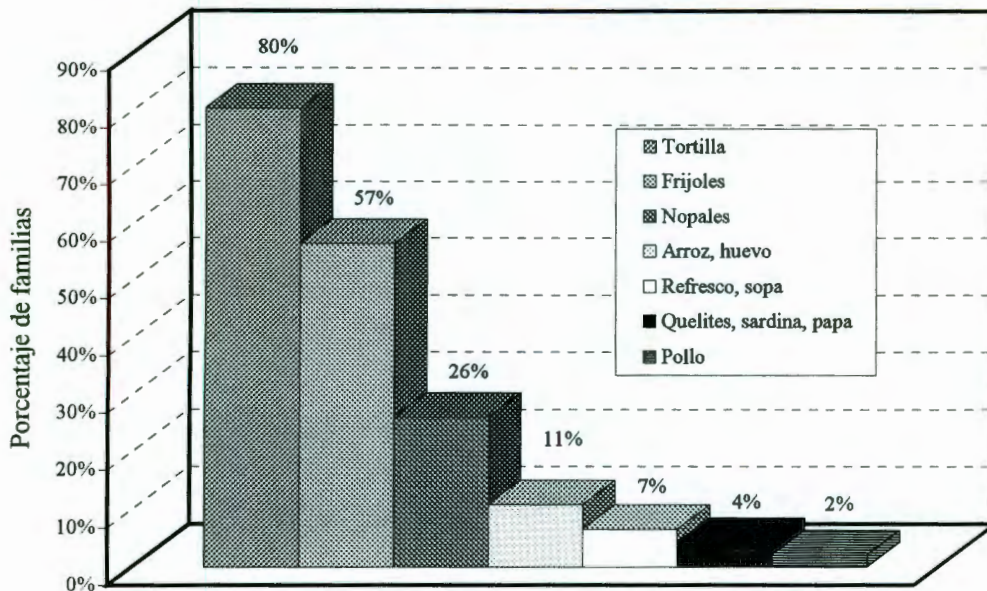
GRÁFICA 14. Frecuencia de consumo de los alimentos al día.



GRÁFICA 15. Alimentos consumidos en el desayuno



GRÁFICA 16. Alimentos consumidos en la comida



Las gráficas sobre alimentos que se acostumbra a comer durante el desayuno y la comida muestran claramente que no hay un patrón de consumo diferenciado entre los dos tiempos. Esto puede significar una limitante a la variedad en el aporte de nutrientes.

ALIMENTACIÓN POR GRUPOS DE EDAD.

Fue sumamente difícil realizar un registro del consumo de alimentos en preescolares y lactantes que permitiera conocer el aporte nutricional de la dieta. Pues son demasiado apegados a las madres y cuando ellas se dirigen a la cocina los niños se colocan junto al fogón con ellas mientras comen.

Además no siempre a las personas ajenas a la familia se nos invita a entrar y permanecer dentro de la cocina, las señoras explican que a quienes no están acostumbrados al humo del fogón, les lastima mucho en los ojos y es mejor que esperen y coman afuera. Consideración que impide hacer un registro fiel de los alimentos que consumen las personas cuando están junto al fogón.

Otro problema fue que los niños de esos grupos de edad no tienen un horario de comidas establecido. Su ingesta es por pica –comer en pocas cantidades durante el transcurso del día sin horarios fijos- y solo siguiéndolos durante el día en sus actividades sin perderlos de vista es como se puede calcular el aporte nutricional.

Para establecer el punto de comparación entre las necesidades y el aporte, se hizo lo posible para tener la media de los datos antropométricos de preescolares, escolares, mujeres y hombres adultos. Así como el consumo de alimentos y cantidades representativas de la población, a través de un registro de alimentos que se obtiene por observación directa y un recordatorio de 24 horas cuyo instrumento de recolección es la encuesta alimentaria.

Del grupo preescolar hasta la edad de 14.9 años de edad, los datos antropométricos se tomaron de un promedio de cinco individuos para cada grupo de edad.

El criterio de inclusión fue la accesibilidad de los niños y niñas para tomarles peso y talla. Otro de los requisitos fue el que se pudiera obtener por observación directa el registro de consumo de sus alimentos para no cruzar información de características físicas de unos individuos con los consumos de sujetos diferentes.

Como ya he mencionado, el registro de alimentos en estos grupos de edad fue sumamente difícil. Por que además requiere de la observación y método de un profesionalista de la nutrición entrenado, lo cual implica mucho tiempo de observación cuidadosa en este rubro. De tal forma que la muestra para muchos podría resultar pequeña y de ninguna manera representativa de la población.

Creo que en este punto no se deben perder de vista dos cosas: En primer lugar el anterior es un método complejo que además requiere de mucho tiempo, sobre todo para aplicarse por una sola persona en una población de casi 900 personas. Pues no conté con el apoyo de alguna otra persona. En segundo lugar, el presente es un trabajo esencialmente etnológico complementado con métodos cuantitativos, por lo que creo más en la confiabilidad del

registro llevado a cabo por el mismo investigador (la rigurosidad del método) que en la abundancia de datos obtenidos por personas ajenas a la investigación.

Continuando con la rigurosidad del método, los resultados que a continuación se presentan son la media de tipos y cantidades de alimentos consumidos por el total de sujetos en quien se aplicó el registro de alimentos contrastado con los resultados de la encuesta dietética que incluyó la frecuencia de alimentos y el recordatorio de 24 horas para la familia. A partir de estas consideraciones es que en cada tabla se presenta el análisis nutricional de un modelo de consumo para cada grupo.

Para la valoración del aporte nutricional en comidas se hizo uso del paquete de cómputo NutriPac,¹⁵¹ que tiene como referencia las necesidades calóricas y de nutrientes, así como el cálculo de requerimientos por medio de la fórmula de Harris-Bénédict que contempla edad, sexo, actividad, talla y peso ideal y las recomendaciones diarias de los alimentos (RDA) del Instituto Nacional de la Nutrición y la Federación de Drogas y Alimentos (FDA).

Población de niños y niñas de 5 y 6.9 años de edad con peso y talla promedio de 15 kg y 100 cm respectivamente. De acuerdo a estándares expuestos por Ramos Galván presentan una deficiencia en su crecimiento en comparación con 20 kg y 112 cm recomendables para la edad.¹⁵²

El modelo de consumo incluye frijoles, huevo (de 2 a 3 veces por semana), tortilla y coca cola.

¹⁵¹ Ledesma S., 1992-2002.

¹⁵² Ramos Galván, Rafael. "Alimentación Normal en Niños y Adolescentes. Teoría y Práctica". Manual Moderno, S.A. de C.V. México, D.F. 1985, p. 286.

**CONSUMO DE NUTRIMENTOS
EN POBLACIÓN DE 5 A 6.9 AÑOS DE EDAD.**

NUTRIMENTO	RECOMENDACIÓN PARA PESO- TALLA-EDAD	CONSUMO REAL
Energía (kilocalorías)	949	1507.2
Proteínas (gramos)	23.73	41.61
Lípidos (gramos)	21.09	13.05
Hidratos de carbono (gramos)	166.07	308.61
Hierro (miligramos)	6	17.28
Vitamina C (miligramos)	30	0
Vit. B2 (miligramos)	0.4	0.44
Vit. B6 (miligramos)	0.3	0.4
Calcio (miligramos)	400	1,117.5
Vit. A (microgramos)	375	137.7
Vit. B1 (miligramos)	0.3	1.26
Niacina (miligramos)	5	6.06
Acido Fólico (microgramos)	25	374.1
Vit. B12 (microgramos)	0.3	0.47

Es sorprendente la forma en que el consumo rebasa los requerimientos, a excepción de la vitamina C y A cuyo aporte va del 0 al 50%.

En este grupo el equilibrio recomendable de macro nutrientes, es decir aquellos que aportan energía como proteínas, lípidos e hidratos de carbono, respecto a la necesidad de energía total es: proteína 10 %, lípidos 20 % e hidratos de carbono 70 %, pero el equilibrio en el consumo real es de 10.96 %, 7.74 % y 81.30 % respectivamente.

El grupo de niños y niñas de 7 a 10.9 años de edad tienen talla y peso promedio de 22 k y 119 cm respectivamente, en comparación con los 28 k y 132 cm recomendables.¹⁵³

Consideré oportuno presentar el cálculo sobre dos registros representativos de la población de este grupo en diferentes momentos: a) el festivo donde se come tortilla, guajolote, arroz, café con azúcar y leche en polvo y b) el cotidiano que incluye tortilla, sopa de pasta, café con azúcar y garbanzo.

**CONSUMO DE NUTRIMENTOS
EN POBLACIÓN DE 7 A 10.9 AÑOS DE EDAD**

NUTRIMENTO	RECOMENDACIÓN PARA PESO-TALLA- EDAD	CONSUMO FESTIVO	CONSUMO COTIDIANO
Energía (kilocalorías)	994	1210	1599.8
Proteínas (gramos)	49.7	61.24	57.88
Lípidos (gramos)	22.09	24.86	28.1
Hidratos de carbono (gramos)	149.1	182.1	284.27
Hierro (miligramos)	6	11.79	26.49
Vitamina C (miligramos)	36	1.2	0
Vit. B2 (miligramos)	0.4	1.36	0.52
Vit. B6 (miligramos)	0.3	1.04	1.08
Calcio (miligramos)	400	684.5	825.4
Vit. A (microgramos)	375	98	76
Vit. B1 (miligramos)	0.3	0.82	1.98
Niacina (miligramos)	5	13.02	6.43
Acido Fólico (microgramos)	25	21.55	1121.5
Vit. B12 (microgramos)	0.3	1.29	0

¹⁵³ Ibidem.

El alto aporte de nutrimentos se conserva igual al del grupo anterior con un patrón alimentario similar, a excepción de la vitamina B12 que no existe en el consumo cotidiano y en forma notoria se incrementa el ácido fólico con el consumo del garbanzo.

El equilibrio de macro nutrimentos a diferencia del grupo de preescolares está dentro de lo recomendado: 20.46 % de proteínas, 18.69 % en lípidos y 60.85 % en hidratos de carbono.

Es notoria la incoherencia entre el bajo peso y la talla y el consumo de nutrimentos. Para ello existen dos explicaciones posibles:

- a) La actividad desempeñada durante el día supera al 20 % que calculé dentro de la fórmula como gasto extra a las actividades diarias. Pues no hay que olvidar que en esta etapa los niños y niñas empiezan a ayudar en las tareas paternas.
- b) El desgaste por la etapa de crecimiento es más acelerado, ello no permite ver el consumo de alimentos reflejado en la talla y el peso.

En las **edades de 11 a 14.9 años** sólo se pudo realizar el registro en mujeres por razones ya expuestas. El peso y talla recomendados son 46 k y 157cm en contraste con los 43 k y 147.7 cm de la población promedio.

En este grupo se registraron dos variantes en el patrón de consumo. Los alimentos incluidos en la primera variante: tortilla, pastas, café negro con azúcar y garbanzo. Los alimentos consumidos en la segunda variante son el frijol, tortilla, huevo y refresco.

**CONSUMO DE NUTRIMENTOS
EN POBLACIÓN DE 11 A 14.9 AÑOS DE EDAD**

NUTRIMENTO	RECOMENDACIÓN	CONSUMO	CONSUMO
	PARA PESO- TALLA-EDAD	VARIANTE I	VARIANTE II
Energía (kilocalorías)	1961	1115.4	1935
Proteínas (gramos)	98.04	32.46	50.81
Lípidos (gramos)	43.57	29.97	16.65
Hidratos de carbono (gramos)	294.12	182.5	399.21
Hierro (miligramos)	15	15.15	22.48
Vitamina C (miligramos)	50	0	0
Vit. B2 (miligramos)	1.3	0.31	0.54
Vit. B6 (miligramos)	1.4	0.54	0.4
Calcio (miligramos)	1200	509.9	1509
Vit. A (microgramos)	800	47	177.7
Vit. B1 (miligramos)	1.1	1.08	1.56
Niacina (miligramos)	15	3.86	8.06
Acido Fólico (microgramos)	150	564.5	374.1
Vit. B12 (microgramos)	2	0	0.47

Se observa claramente como el consumo del mismo tipo de alimentos ya no satisface las necesidades la población mayor de 11 años. En forma particular el consumo en la variante I es deficiente tanto en macro como micro nutrientes, acentuándose en vitamina A y niacina. Además se presenta deficiencia en complejo B que en grupos de menor edad no existen.

En contraste el consumo en la variante II presenta un incremento considerable en calcio así como en vitaminas A, B y niacina, aunque sigue siendo deficiente en estas últimas. De la misma forma se disminuye el consumo de ácido fólico sin llegar a ser deficiente.

Estos resultados representan la variación en aporte de nutrimentos de acuerdo a la época del año (donde la variante es por la festividad y alimentos de temporada) y la etapa de vida en que se encuentre el sujeto.

En los registros y cálculos dietéticos no se contempló a la población adolescente porque: a) no es común encontrarlos durante un día completo dentro de la comunidad, situación que dificulta la observación y seguimiento para hacer el registro y b) les avergüenza que se les mida y pese. Debido a esto no se cuenta con registros de peso y talla que son indispensables para el cálculo.

Para el grupo de adultos hombres y mujeres pude acceder a la información acerca del peso y la talla de un 80 % de la población total, que fue recopilada por la Química Claudia Alvarado en 1996 para el Instituto Nacional de la Nutrición que en aquellos momentos iniciaba el proyecto de introducción de harina de maíz enriquecida con vitamina A.

Para realizar el cálculo de ingesta de nutrientes consideré óptima la inclusión de adultos hombres y mujeres de 18 a 30 años de edad bajo los siguientes criterios:

- a) El incremento de talla se detiene alrededor de los 18 años.
- b) A los 18 años tanto hombres como mujeres ya son considerados adultos no por lo que representa la edad, sino porque generalmente ya se han contraído compromisos sociales de mayor magnitud como es el matrimonio e incluso la paternidad.
- c) El rango máximo de 30 es por los riesgos que enfrentan hombres y mujeres de un probable inicio en descalcificación, ello por el ritmo de trabajo en hombres y mujeres, además de que es común que a los 30 la mujer ya sea múltipara. Factor que afecta directamente a la conformación ósea y por lo tanto altera la talla de los sujetos de estudio.

Así fue como de una población de 63 mujeres entre los 18 y 30 años tienen talla y peso promedios de 149.16 cm y 51.54 k respectivamente. Estos datos muestran que en la relación peso para la talla, los datos antropométricos de los sujetos se encuentran dentro del rango recomendado.

Con estos datos como referencia se calcula la ingesta de acuerdo a un patrón modelo de alimentación que consiste en: frijol, tortilla, huevo, nopales y refresco.

**CONSUMO DE NUTRIMENTOS
EN MUJERES DE 18 A 30 AÑOS DE EDAD**

NUTRIMENTO	RECOMENDACIÓN PARA PESO- TALLA-EDAD	CONSUMO REAL
Energía (kilocalorías)	1923 a 2085	1955.6
Proteínas (gramos)	48.08 a 52.13	61.05
Lípidos (gramos)	53.42 a 57.92	17.01
Hidratos de carbono (gramos)	336.5 a 364.9	395.02
Hierro (miligramos)	15	25.44
Vitamina C (miligramos)	15	4.8
Vit. B2 (miligramos)	1.3	0.64
Vit. B6 (miligramos)	1.6	0.64
Calcio (miligramos)	800	1598.1
Vit. A (microgramos)	800	324.3
Vit. B1 (miligramos)	1.1	1.87
Niacina (miligramos)	15	8.76
Acido Fólico (microgramos)	180	610.5
Vit. B12 (microgramos)	2	0.47

Las principales deficiencias en las mujeres de acuerdo a este patrón de alimentación son lípidos, niacina, vitaminas B2 y B12, además del común en el resto de la población: deficiente aporte en vitaminas C y A.

El equilibrio energético es de 12.35 % de proteínas, 7.74 % en lípidos y 79.91 % en hidratos de carbono en contraste con lo recomendable tanto para hombres como para mujeres: 10 %, 20 % y 70 % respectivamente.

Finalmente se presenta el cálculo de la población masculina de 18 a 30 años cuyo promedio en talla y peso de una muestra total de 23 sujetos fue de 155.84 cm y 60.45 k respectivamente. Presentando un ligero sobrepeso, pues el límite máximo para el peso de acuerdo a la talla es de 58.29 k y la media los rebasa por 2.16 k.

Se registraron dos variantes en el patrón de consumo de alimentos. En la primera la base se repite nuevamente: frijoles, tortilla, huevo y coca cola. En la segunda variante el consumo solo varía en el cambio del refresco por cerveza en la misma cantidad y se agregan quelites.

**CONSUMO DE NUTRIMENTOS
EN HOMBRES DE 18 A 30 AÑOS DE EDAD.**

NUTRIMENTO	RECOMENDACIÓN PARA PESO- TALLA-EDAD	CONSUMO REAL I	CONSUMO REAL II
Energía (kilocalorías)	2071 a 2328	2900	2911
Proteínas (gramos)	51.78 a 58.21	74.1	73.83
Lípidos (gramos)	46.03 a 51.74	21.15	22.23
Hidratos de carbono (gramos)	362.46 a 407.46	541.5	609.31
Hierro (miligramos)	10	32.28	34.75
Vitamina C (miligramos)	60	0	21
Vit. B2 (miligramos)	1.7	0.75	1.05

NUTRIMENTO	RECOMENDACIÓN PARA PESO- TALLA-EDAD	CONSUMO REAL I	CONSUMO REAL II
Vit. B6 (miligramos)	2	0.64	1.1
Calcio (miligramos)	1200	2152	2243
Vit. A (microgramos)	1000	228	421.5
Vit. B1 (miligramos)	1.5	2.31	2.42
Niacina (miligramos)	19	11.58	15.95
Acido Fólico (microgramos)	200	610.5	693.5
Vit. B12 (microgramos)	2	0.47	0.2

Sorprendentemente a pesar de que en todos los grupos de edad se observan excesos en el consumo energético total, solo este último presenta sobrepeso. Esto pudiera explicarse al analizar cuáles son los alimentos consumidos y que marca la diferencia entre el peso de unos y otros.

Se tiene entonces que lo que los hombres adultos consumen a diferencia de los otros grupos es el alcohol y cantidades excesivas de refresco (hasta 1000 ml en un día).

Por otra parte, ese tipo de bebidas no implica un gasto energético significativo para su digestión, factor que influye en una rápida digestión. El alcohol y el azúcar (hidratos de carbono simples) al digerirse más rápidamente que los hidratos de carbono complejos, si no se utilizan inmediatamente después de su consumo, tienden a depositarse en el cuerpo como reservas en forma de grasa.

Cuando el aporte calórico es en forma de carbohidratos complejos a través de la tortilla y el arroz por ejemplo, la energía que no se usa por el momento se deposita como reserva en el hígado, y a menos que este almacén esté saturado, entonces se guardará como reserva grasa.

En este proceso influye obviamente la actividad física, y si retomamos la información sobre actividades económicas en donde se deja ver que un buen porcentaje de hombres en estos rangos de edad tiene una actividad que se puede calificar como leve e incluso sedentaria, a diferencia del resto de la población cuya actividad es considerada como moderada e incluso intensa.

Las deficiencias de este grupo son básicamente en lípidos, y las vitaminas B6, niacina, B12, C y A.

El equilibrio energético fue de 11.17 % de proteínas, 7.18 % de lípidos y 81.65 % de hidratos de carbono.

En todos los grupos se tuvo deficiencia de vitaminas A, C y algunas del complejo B, así como de lípidos. Ello explica el aspecto reseco en piel y pelo de los habitantes de Yosphí, alta incidencia en enfermedades respiratorias e infecciones gastrointestinales y no es de extrañarse que presenten problemas de encías y visión nocturna.

Es necesario hacer notar que las enfermedades mencionadas pueden deberse en mucha mayor proporción a la deficiencia de vitaminas A y B que de la C. Pues no debe pasarse por alto que dentro del patrón alimentario en los alimentos de consumo diario se encuentra el chile, que junto al jitomate no es considerado un alimento como tal porque son usados solamente para condimentar. De tal forma que aún cuando su consumo diario no sea en cantidades significativas, sí es la principal fuente de vitamina C de la población en general, disminuyendo la presencia de alteraciones por su deficiencia.

A estos resultados se suman los problemas de deficiencias característicos de cada grupo de edad.

Otro factor común fue el consumo excesivo de ácido fólico debido a que uno de sus alimentos básicos es una leguminosa, al igual que el calcio aportado tanto por la tortilla como por los frijoles y quelites. Esto podría influir en una madurez ósea precoz que detiene

el crecimiento a temprana edad y pudiera ser que la baja estatura en adultos no sea consecuencia de una desnutrición crónica, sino que además de la carga genética del individuo el exceso de dichos nutrientes tenga mucho que ver.

Respecto al aporte de proteínas es necesario su análisis por separado, pues el número no representa la calidad. Es decir, que las cantidades excesivas que se consumen son de origen vegetal por lo que no son consideradas como de excelente calidad porque son deficientes en aminoácidos esenciales para la estructuración y funcionamiento del organismo.

Sólo en un promedio de tres veces por semana se consume proteína que procede de una fuente animal y contiene los aminoácidos ya mencionados para el buen funcionamiento del organismo.

A pesar de lo expuesto no se puede esperar desnutrición proteica debido a la frecuencia del consumo de productos animales (ver gráfica 13 y 14), y a que la combinación de cereales con leguminosas mejora la calidad de dicho nutrimento aunque no se iguala en un 100 % con las proteínas animales.

A las consideraciones anteriores es necesario agregar la capacidad de utilización de los nutrientes que varía de un individuo a otro.

ALIMENTOS Y PRESTIGIO.

En casi todo grupo humano existen mecanismos y objetos simbólicos a través de los cuales se define la posición social que un individuo ocupa dentro de él. El alimento, la forma en como se consume, el momento y las personas con quienes se consume son un ejemplo.

Sin embargo pocas veces somos conscientes de ello y sólo alcanzamos a concebir dicho objeto como bueno o malo sin saber a ciencia cierta todo lo que socialmente implica. Pues puede ser considerado por una implicación económica, religiosa o social. Es decir, por el poder adquisitivo, por una relación sobrenatural o la relación con otro miembro de la familia o la comunidad.

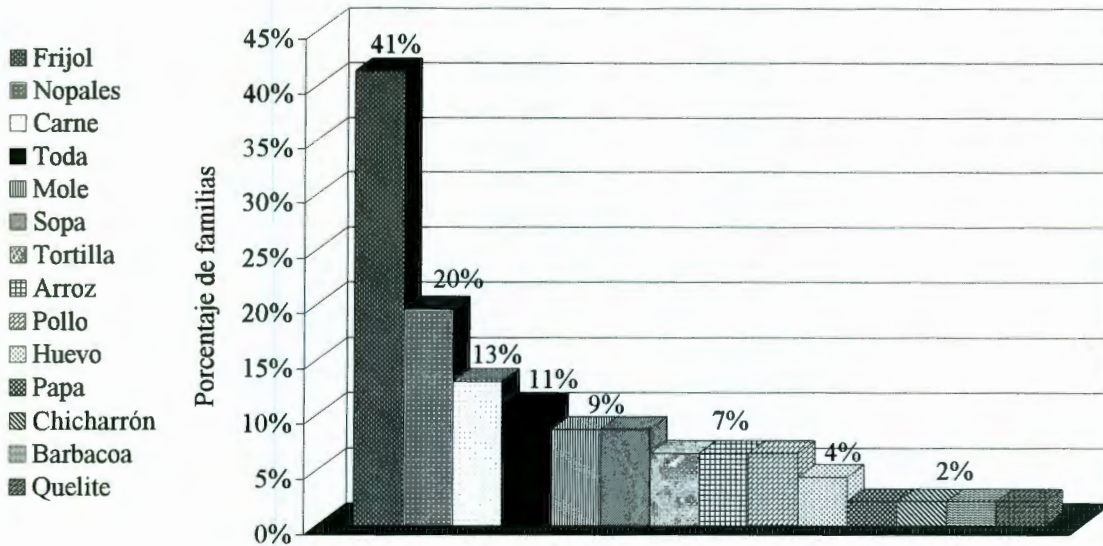
Es a partir de esta hipótesis que consideré necesario averiguar a través de la observación directa en conjunto con la aplicación de la encuesta, ¿cuál era considerado por los habitantes de Yosphí como el mejor o el peor alimento y por qué?. Esto último con el objeto de buscar líneas comunes de clasificación de los alimentos a partir de la concepción de la población, aún cuando no fueran conscientes de ello.

La gráfica 17 muestra cuáles fueron los alimentos considerados como mejores y con qué frecuencia. Respecto a la razón para ser considerados como mejor alimento, obtuve una gama muy amplia de respuestas y para un mejor manejo consideré prudente clasificarlas en ocho categorías de acuerdo a los siguientes criterios:

1. Por gusto. Donde se contemplan aquellas que se referían al sabor de los alimentos.
2. Disponibilidad. Cuando se hace referencia a la presencia de los alimentos en la localidad y los hogares.
3. Satisfacción. Referente a la sensación de llenado gástrico.
4. Costumbre. Cuando lo que se come se hace por inercia.
5. Acceso. Si el alimento referido es porque se puede comprar.
6. Salud. Si la respuesta sugiere el mantenimiento de la vida o de un buen estado físico del organismo.
7. Prestigio social. En caso de que el alimento se otorgue o reciba por amistad o festividad religiosa o civil, así como cuando a través de él haya una estratificación socioeconómica o simplemente son considerados los más caros.
8. Variedad. Cuando la respuesta refiere que el alimento se presta para diversas preparaciones.

Se presenta a continuación los resultados sobre la concepción de los alimentos

GRÁFICA 17. La mejor comida



Se tiene al frijol ocupando el primer lugar (41.30 % de la población), la razón para su consumo es principalmente por su disponibilidad. Le sigue en grado de importancia el gusto y la satisfacción.

En segundo lugar está el nopal (19.56 %) que se come por gusto, disponibilidad y acceso.

En el tercer lugar se clasifica a las carnes de res, barbacoa y chicharrón (15.21 %) porque gusta y satisface.

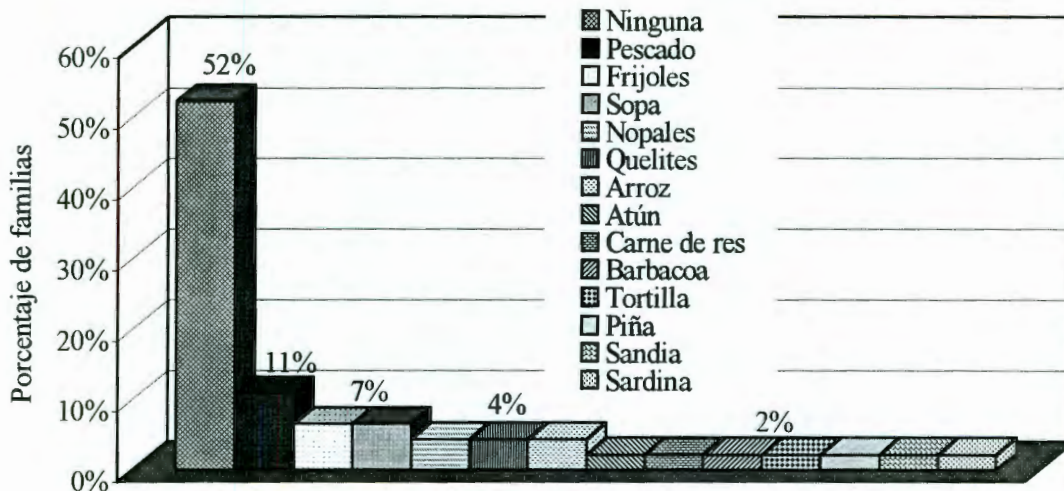
El resto de los alimentos son considerados como mejores por cuestiones de salud y gusto.

El factor de prestigio social fue considerado en el mínimo de los casos es decir 8.69 % del total de la población encuestada al referirse al mole, arroz y frijoles, en contraste con quienes dan prioridad al gusto 30.34 %, a la disponibilidad 17.39 %, la satisfacción 15.21 % y la salud 15.21 %.

Acerca de cuál fue considerada la peor comida se muestran los resultados en la gráfica 18. En cuanto a las razones para ello, clasifiqué la gama de respuestas en seis categorías:

1. Intolerancia. Si el alimento se rechazaba por ser causante de algún trastorno orgánico.
2. Por sabor.
3. Disponibilidad. Si no está presente de manera continua en la localidad.
4. Acceso. Si no se puede comprar
5. Monotonía. Si se concebía como peor por causar aburrimiento al consumirla con frecuencia.
6. Prestigio social. Por ser considerados alimentos de pobres debido a que son los más baratos o no tienen costo porque son de recolección.

GRÁFICA 18. La peor comida



Sólo el 47.82 % de las familias encuestadas se refirió a algún alimento como el peor, el resto dijo que no había alimentos peores y que todos eran buenos “*mientras no se muriera la gente*”.

Para quienes sí consideraban algún alimento como peor, manifestaron tener mayor rechazo hacia el pescado básicamente por el sabor que les resulta desagradable. De hecho, la razón del rechazo de algún alimento en el 50 % de la población fue porque no les agradaba el sabor, y en un 22.72 % porque presentaban intolerancia (algún malestar gástrico) al consumirlo. El 9 % se refirió a la monotonía como causa de esta concepción.

sabor, y en un 22.72 % porque presentaban intolerancia (algún malestar gástrico) al consumirlo. El 9 % se refirió a la monotonía como causa de esta concepción.

En contraste con los resultados de la gráfica 15, se encontró también aunque en un mínimo porcentaje (4.5 %) que los frijoles son calificados como peor por considerarse alimento de pobres y la tortilla por ser precisamente lo único que a veces se tiene para comer.

ALIMENTO EN FESTIVIDADES.

Fiestas de cargos.

De la población encuestada solo el 76 % contestó a esta sección, de la cual se encontró que en el total de los casos cuando participan en las fiestas de los santos patronos el principal alimento que se prepara y ofrece para la entrega de cargos (el día del festejo) es mole de olla con carne de pollo o guajolote, ocasionalmente se acompaña de arroz (26 %) y esporádicamente con frijol (8.7 %).

Cabe aclarar que esto ocurre únicamente en el día en que se festeja al santo para quien se tomó el cargo pero que durante el resto del año se ofrece básicamente frijoles y tortillas (ver capítulo VIII sobre estructura religiosa). Esto varía de acuerdo a la temporada y santo que se venera. Por ejemplo en Semana Santa que también es fiesta de cargo se acostumbra comer tortas de camarón.

De las familias que participan en *festejo de Semana Santa*¹⁵⁴ el 50 % come tortas de camarón, el 37.5 % frijol, el 21.87 % nopales, el 12.5 % huevo, y en mucha menor proporción mole y pescado (6.25 % cada uno).

Para celebrar las *bodas*, se come mole, arroz y pollo o guajolote. Estos tres alimentos no siempre se dan en conjunto, se tiene por ejemplo que de 41 familias que contestaron a esta pregunta el 95.12 % come mole, el 48.78 % lo come con guajolote y solo el 51.21 % además de lo anterior come también arroz.

¹⁵⁴ La información que se presenta en Alimentos y festividades, se contempla teniendo como fuente a las 46 familias encuestadas.

El patrón se repite con cambios no significativos proporcionalmente en otras festividades como *bautizos, primeras comuniones, y cuando los niños terminan la escuela primaria*. Aunque no debe pasarse por alto que un alimento alternativo es la barbacoa es decir, se come cuando se festeja algo pero no se desea preparar mole y/o se ha criado al animal para este fin.

42 familias manifestaron festejar el Día de Muertos y los alimentos que se comen son: en primer lugar tamales en el 61.9 % de los casos y mole en mucha menor proporción (19 %).

38 familias dijeron que participan en los festejos de posadas organizados por misioneros católicos y religiosas que visitan a la comunidad cada año con este fin. La dieta no se ve estructuralmente modificada, sólo aumenta el aporte calórico con el consumo de dulces y galletas de acuerdo a lo que la gente ha contestado en la encuesta. Sin embargo el trabajo etnográfico que se realizó en esta época del año, me permitió apreciar que el consumo de cítricos como mandarina, naranja y guayaba se incrementaba considerablemente en esta época y es fomentado con dichos festejos porque esa fruta es parte de los regalos que recibe la gente como aguinaldos de las posadas.

Solamente once familias festejan el año nuevo y de estas ocho comen mole con guajolote, pollo o frijoles, una come tamales y dos solo agregan galletas, dulces y café a su comida normal.

Hubo 24 familias que modificaban su dieta cuando asistían o tenían en su casa un velorio. El alimento que se comía en mayor proporción nuevamente fue el mole en 20 de los casos, pero solo en seis de ellos era acompañado con pollo o guajolote; esta modificación se alternaba en muy pocas ocasiones con barbacoa y carne de res. Desgraciadamente no tuve oportunidad de constatar esta información personalmente porque no estuve presente en algún velorio, y cuando le preguntaba a las personas cada quien tenía respuestas muy variadas.

Vale la pena resaltar la forma en que el mole, el arroz y el guajolote a pesar de ser los que ocupan el primer lugar en las festividades, las personas no los tienen presentes cuando hablan de alimentos calificados como mejores; a menos que vayan acompañados de pollo mismo que es asociado con el estado de salud más no con el prestigio.

Bebidas

El tipo de bebidas que se consume varía de acuerdo a la ocasión, básicamente en festividades como cargos, bodas, bautizos, primeras comuniones y término de la educación primaria lo que se bebe es: cerveza, pulque, vino, aguardiente y refresco; a ello se le agrega café y atole el día de muertos, café y ponche en posadas y año nuevo o en el caso de los velorios que se consume café con charanda.

Alimentos y salud

Durante el trabajo de campo observé que se hacían pocas modificaciones a la dieta cuando las personas se enfermaban o cuando las mujeres parían y amamantaban. Lo que ocasionalmente se agregaba a la dieta cotidiana era pollo, atole y principalmente té.

Debido a lo anterior decidí agregar en la encuesta el aspecto de modificación de la dieta para esos casos, y de esa forma saber si lo observado en las familias con quienes conviví era lo común para todas.

Los resultados fueron que cuando alguien se enferma se le debe dar de comer tortilla “porque es buena”. En una mínima proporción se recomendaba fruta como manzana, naranja y limón, además pollo cuando alguien está agonizando.

Para beber se contempla al atole de maíz y harina de arroz, el agua y el té de ruda, mirto, hierbabuena, manzanilla, eucalipto y ajeno.

Al relacionar esto con la información presentada a lo largo del trabajo se puede entender por ejemplo la recomendación del pollo, que es uno de los alimentos considerados como mejores y que esencialmente se relaciona con la salud y el mantenimiento de la vida. Por otra parte se encuentran los tés, usados sobre todo para solucionar problemas gastrointestinales que de acuerdo a lo observado es la causa más común de enfermedad entre los habitantes.

En menor proporción se recomendaba incluso el consumo de refresco al igual que caldo de frijol, pero las personas no sabían explicar por qué.

De los alimentos que se evitan mencionaron básicamente los frijoles y el chile, nuevamente las personas no contestaron al por qué. No hubo respuesta en lo que se refiere a las bebidas que no se deben consumir estando enfermos.

Al tratar de establecer una relación entre el evento del parto con modificaciones en la alimentación, fuera de consumir lo acostumbrado solo el 2.5 % contestó que el frijol debe ser evitado y el 0.2 % respondió que el chile. En cuanto a las bebidas nada más se aumenta el consumo de atole de maíz en el 0.4 % de los casos y mencionaron que no había bebidas restringidas. Esto no puede considerarse como una modificación real en la alimentación pues los porcentajes que se muestran no son representativos de la población estudiada.

Lo mismo se obtuvo al tratar de averiguar si existían modificaciones en la dieta de las madres durante el periodo de lactancia, cuyos resultados fueron negativos. Se mantiene el mismo patrón en la variedad de alimentos pero con incremento en la cantidad ingerida.

Lo anterior constata una de las conclusiones hechas en el capítulo IX sobre datos de salud: la presencia de enfermedad y en este caso, de cambios fisiológicos en la mujer (embarazo y lactancia), no determinan el patrón alimentario.

CONCLUSIONES.

A partir de los datos etnográficos que en este trabajo se presentan desde una óptica funcionalista, propongo que las diferentes partes del sistema sociocultural de Yosphí se interrelacionan y se integran en un patrón alimentario que caracteriza culturalmente al grupo. La alimentación es un rasgo cultural de esta comunidad través del cual se manifiestan los cambios estructurales a los que es sometida en forma continua, esporádica y/o temporal.

Los pobladores de Yosphí viven bajo un modelo de conducta alimentaria dentro de un ambiente físico que históricamente hablando ha sido determinado primero por la caída de Xaltocan, después por la codicia de los colonizadores, en tercer lugar por la concentración de la propiedad por grandes latifundistas y el clero y finalmente por las congregaciones que contribuyeron a la formación de ayuntamientos. Provocando con ello el cambio de la estructura política, la religiosas y la económica entre otras, en pocas palabras, cambiando su cultura y con ello la alimentación en general. Aunque es claro que los alimentos básicos no han sido desplazados.

La trayectoria de estos tipos de asentamientos ha marcado la disponibilidad de alimentos que han sido clave en el estilo de vida de la comunidad estudiada, dándole continuidad a un patrón alimentario mesoamericano que conforma el consumo de básicos actuales. Se puede ver ya en descripciones etnográficas como las de Sahagún, que hablan de una dieta conformada por comestibles básicos que a la fecha no se han modificado: tortilla, frijoles, chile y nopales, además los alimentos festivos como mole, guajolote y tamales.

Por lo anterior, se puede decir que los habitantes de Yosphí se encuentran familiarizados con los alimentos que pueden producir, recolectar o cazar, factor que ha sido de suma importancia para mantener un patrón dietético con alimentos básicos prácticamente invariables durante siglos. Aunque los movimientos migratorios tanto de los antecesores de este grupo como los actuales, implican que durante el proceso migratorio se establezcan lazos con otros grupos sociales y hasta cierto grado se asimilen costumbres de aquellos con

los que se relacionan. A lo anterior se suma el contacto con medios masivos de comunicación que dan variedad a la dieta más no la modifican en esencia.

De gran interés son los resultados obtenidos a través de una encuesta alimentaria complementada con la observación directa, que me permitieron conocer el lugar que ocupan los alimentos de consumo más frecuente para la población así como las razones para ello.

Desde el aspecto económico y productivo se tiene al frijol ocupando el primer lugar, la razón para su consumo es principalmente por su disponibilidad. Le sigue en grado de importancia el gusto y la satisfacción. En segundo lugar está el nopal que se come por gusto, disponibilidad y acceso. Y en el tercer lugar se encuentra a las carnes de res, barbacoa y chicharrón porque gustan y satisfacen.

Durante la aplicación de dicha encuesta el maíz no figuró como respuesta a pesar de ser el alimento de mayor consumo dentro de la población por su disponibilidad y acceso como se pudo constatar durante el trabajo de observación.

El factor de prestigio social fue considerado sólo en el 8.69 % del total de la población encuestada al referirse al mole, arroz y frijoles, en contraste con el 30.34 % que dan prioridad al gusto, a la disponibilidad 17.39%, a la satisfacción 15.21% y a la salud 15.21%.

Sólo se detectó el rechazo de algún alimento porque no les agrada el sabor o porque presentan intolerancia (algún malestar gástrico) al consumirlo. Aunque en un mínimo porcentaje se hizo referencia a la monotonía como la causa principal, refiriéndose en gran parte a la tortilla.

LA ALIMENTACIÓN DESDE EL ASPECTO NUTRICIO.

El patrón dietético, como se dijo en un principio, es una manifestación de la integración de los diferentes elementos culturales y de la eficacia de esta. Dicha eficacia es tangible cuando los alimentos consumidos bajo las condiciones socio-culturales establecidas satisfacen las necesidades nutricias de todos y cada uno de sus miembros. Sin embargo, en el caso de los

habitantes de Yosphí se observan por una parte deficiencias vitamínicas y por otra excesos calóricos. Este desequilibrio no es más que la resultante de un consumo alimentario que responde más a situaciones de carácter socio-cultural que de necesidad biológica, como lo es por ejemplo la disponibilidad, el acceso, las actividades de carácter económico, religioso y social entre otras.

Así es como por una parte en todos los grupos de edad, en los que me fue posible realizar registros dietéticos, se encuentran deficiencia de vitaminas A, C y algunas del complejo B, así como de lípidos. Manifestándose en aspecto reseco en piel y pelo, alta incidencia en enfermedades respiratorias e infecciones gastrointestinales y no es de extrañarse que presenten problemas de encías y visión nocturna. Y por otra parte se encuentra obesidad en hombres adultos.

Contrario a lo anterior, se encontró consumo excesivo de ácido fólico debido a que uno de sus alimentos básicos es una leguminosa, al igual que el calcio aportado tanto por la tortilla como por los frijoles y quelites. Esto último podría influir en una madurez ósea precoz que detiene el crecimiento a temprana edad y pudiera ser que la baja estatura en adultos no sea consecuencia únicamente de una desnutrición crónica, sino que además de la carga genética del individuo el exceso de dichos nutrimentos tenga que ver.

Respecto al aporte de proteínas, sólo en un promedio de tres veces por semana se consume en todos los grupos proteína que procede de una fuente animal. A pesar de ello no se puede esperar desnutrición proteica debido a la frecuencia del consumo de productos animales y a que la combinación de cereales con leguminosas mejora la calidad de dicho nutrimento aunque no se iguala en un 100 % con las proteínas animales. Hay que considerar además la capacidad de utilización de los nutrimentos que varía de un individuo a otro.

ALIMENTO Y SALUD.

Desde el aspecto de la salud, las personas tienen que enfrentarse a enfermedades que desconocen, y buscan las explicaciones y soluciones que tengan a la mano. Eso implica que

la justificación de varias enfermedades sólo se encuentre a través de entes y fuerzas sobrenaturales que castigan por resentimientos, envidias o nada más por maldad.

Indudablemente los hábitos alimentarios de los pobladores, se ven influenciados por la presencia de enfermedades. Pues ya sea que una fracción de la dieta se modifique, complemente (con tés) o elimine como respuesta a la presencia de la enfermedad, sobre todo si esta es de índole gastrointestinal. Pero este factor sólo produce cambios temporales que de ninguna manera determinan la alimentación cotidiana pues una vez erradicada la enfermedad, la alimentación retoma sus matices diarios.

Resulta sumamente difícil determinar la importancia del consumo de alimentos en la cosmovisión otomí pues las personas no los consideran como posibles provocadores y/o transmisores de enfermedad. Lo único que se tiene como referencia, es que cuando la comida se recibe como regalo de alguna persona con la que no se han tenido buenas relaciones, lo mejor es tirarlo, pues puede ser transmisor (vehículo) de algún “mal”. Aunque breve, es posible rescatar la influencia que las relaciones y/o aceptación social tienen en la concepción de la salud.

Los motivos para el consumo o eliminación de algún alimento o bebida durante el periodo de enfermedad o para la manutención de la salud no son muy claros, pues a diferencia de otras culturas en las que existen clasificaciones de los alimentos de acuerdo a sus propiedades, como lo frío o lo caliente, los yosphinianos dicen consumirlos de acuerdo a las recomendaciones de padres y abuelos que saben de sus propiedades por el mismo mecanismo. De esa forma si no se está enfermo, desde el aspecto de salud todos los alimentos son aceptados y no hay restricciones en su consumo.

FUNCIÓN SOCIAL Y CULTURAL DEL ALIMENTO.

Al hablar del mantenimiento de una estructura sociocultural implica el que prevalezca toda una serie de elementos que la componen, así como su interacción y entre ellos está el aspecto alimentario como mecanismo de establecimiento de nuevos lazos familiares y reforzamiento de las relaciones amistosas.

El alimento como elemento organizador de la unidad doméstica

La comunidad se estructura básicamente por familias nucleares, donde cada uno de sus miembros se relaciona cordialmente con el otro, y para el mantenimiento de esta institución se acostumbra fomentar la conversación dando posibilidad de participación a todos los individuos que la integran. La comida que se realiza por la tarde es un momento clave para la convivencia tanto familiar como social.

Los factores principales en el funcionamiento de las relaciones intra y extra familiares son por un lado la religión que exige respeto a la dignidad del otro como persona a riesgo de ser castigado no sólo individual sino colectivamente si se quebranta este mandato. Por otro lado está el alimento que ofrece el medio para establecer y fortalecer dichas relaciones.

Así por ejemplo el alimento es uno de los tantos mecanismos que dentro de la conducta social se utilizan para hacer un reconocimiento informal del lugar que cada miembro ocupa incluso al interior de la familia. Pues a través de la observación pude darme cuenta que la persona a quien se le sirve primero por lo general es al hombre; al papá primero y después a los hijos varones atendiendo del mayor al menor. Después se sirve a las hijas y hasta el final come la mamá.

Fuera de la fuerza de la costumbre, ningún miembro de la familia dio otra justificación para el orden en que se sirven los alimentos, aun cuando es notoria la jerarquización que se establece en ese momento. Este es uno de los tantos ejemplos de la manera en que el grupo asimila a tal grado la conducta social que esta se vuelve cotidiana e inconsciente.

Posiblemente, como muchos estudiosos de la unidad doméstica lo han expuesto, ese orden tenga explicación a través de su relación con la estructura económica. Hay que recordar que en su mayoría, sólo el trabajo remunerado del hombre está oficialmente reconocido como el aporte monetario al hogar.

Contrario a la diferencia que se hace en cuanto al orden para servir los alimentos y la cantidad que se consume, tal diferencia no existe en lo que al tipo de alimentos se refiere, pues todos los miembros de la familia tienen el mismo acceso a los platillos que se preparan e incluso a las bebidas.

Por otra parte la dinámica diaria del grupo doméstico permite contar con fuentes alternas de satisfactores monetarios y/o alimentarios (aunque nada más se reconozca el aporte del padre de familia). Así es como tanto el hombre como la mujer se convierten en proveedores monetarios y de productos de autoconsumo. Apoyados por los hijos que fungen como vigilantes de los animales de traspatio y los miembros más pequeños de la familia o en otras actividades productivas de acuerdo a sus condiciones de edad y sexo.

No es muy notoria la influencia de las creencias religiosas en la estructuración familiar, pues las ceremonias para celebrar la unión de una pareja al igual que el bautizo y la primera comunión entre otras, se llevan a cabo como un mero trámite social impuesto por la iglesia católica, que de no cumplirse no representa problema o incomodidad alguna.

Sin embargo el bienestar de las relaciones intra familiares se considera continuamente vigilado por un poder superior al humano que puede manifestar su enojo cuando se trasgrede dicho bienestar, castigando a todos los integrantes de la comunidad con sequías, granizadas o heladas que dañan sus cosechas.

Para aquellos que gustan de tomar alcohol y reconocen que tienen problemas para dejarlo, acarreado con ello problemas familiares y sociales, aplican sus creencias como un mecanismo de control. Acostumbran a presentarse a la iglesia frente al santo o virgen de su devoción –principalmente la de Guadalupe- para jurar no consumir bebidas alcohólicas durante cierto periodo de tiempo cuya duración varía dependiendo “del aguante de cada quien”.

El alimento como elemento de cohesión social

El matrimonio predominante es de carácter endogámico. Ello puede explicar en cierta forma el que se mantenga una estructura socio cultural casi invariable, a pesar de que a

través de los siglos los otomíes de la zona han sido sometidos a procesos de adecuación a causa de los movimientos políticos que el país ha vivido. Aunque no está de más mencionar la existencia de matrimonios exogámicos, pero como se ha descrito con anterioridad, existen mecanismos sociales que obligan a aquellos que pretenden pertenecer a este grupo a respetar las costumbres y estilo de vida de la localidad.

Dentro de las variedades de visita entre los habitantes de Yosphí, de sus relaciones intra y extra comunales, conducta social y valores, se ha hablado ya sobre algunos mecanismos en pérdida u obtención de prestigio en los que participan el alimento y la bebida.

Existe la obtención de prestigio (o aceptación social) cuando las personas mantienen relaciones de respeto hacia los integrantes de su familia y hacia el resto de la comunidad. En estos momentos de relación, el alimento es ese lazo cortés de relación al ofrecerse al visitante o invitado, sea familiar o cualquier miembro de la comunidad. Así se considera buen vecino o pariente al que es capaz de invitar algo de beber o comer a los demás, de lo contrario, para algunos se es digno de compasión por ser “pobre”, mismo al que es necesario prestarle ayuda porque llegará el momento en que uno mismo necesite de la ayuda de los demás y todo favor será retribuido. Esta ayuda se niega en caso de que la persona sea agresiva ya sea con los miembros de su familia o con miembros de la comunidad.

Al respecto, Mauss expone a la cohesión social como un producto de un principio de reciprocidad individual y grupal, es decir, una solidaridad orgánica en la que se encuentra el divisionismo funcional, que representa complementariedad.

En Yosphí es importante saberse con buenas relaciones familiares y sociales que pueden promover y sostener la movilidad económica. Eso asegura poder contar con personas que apoyarán cuando sea necesario, devolviendo favores anteriormente recibidos. Mostrando continuamente que el principio de reciprocidad es un mecanismo efectivo para la manutención de la estructura económica del grupo. Incluyendo en este sistema a aquellos foráneos que visiten a la comunidad. Estableciendo así esa solidaridad de la que Mauss nos habla.

Las relaciones de reciprocidad se establecen y fortalecen a medida que se cuenta con cierto poder adquisitivo y poder de compartir alimentos, así como la mano de obra en construcciones o trabajos agrícolas ya que se estrechan lazos al participar del trabajo de los demás sin más cobro que la retribución del favor cuando la persona se encuentre en situaciones parecidas, o a cambio de una cerveza.

No se debe perder de vista que históricamente el consumo de bebidas alcohólicas (pulque, cerveza, charanda, etc.) ha representado otro medio para establecer y fortalecer relaciones, además de otorgar prestigio social a quien lo invita, pues el poder invitar a alguien a tomarlo representa no sólo un poder adquisitivo sino además la capacidad de mantenerse dentro del sistema sociocultural al que se pertenece.

Lo anterior no es exclusivo de la cultura otomí, pues existen otras sociedades que al igual que ésta tiene como eje principal de sus interacciones sociales a la economía de prestigio representada por la capacidad de donación de alimento a otros.

La estructura económica en la alimentación

Durante el trabajo de investigación pude observar que existen tres mecanismos que son los principales activadores de las actividades monetariamente remuneradas: a) la cercanía de alguna festividad que habrán de financiar, b) por urgencias médicas de algún integrante de la familia o c) para comprar semilla y/o fertilizante en temporada de siembra.

El sistema y tipo de trabajo parecen ser la respuesta por una parte, a las necesidades que plantea el sistema social en cuanto a gastos familiares, compromisos sociales y compromisos religiosos; y por otra, a las posibilidades que la situación geográfica y el medio natural dan a la población para poder desempeñar alguna actividad productiva, misma que adquiere importancia (no prestigio) de acuerdo al grado de retribución económica.

Lo anterior es una posible explicación al hecho de que la agricultura a pesar de ser la actividad productiva de mayor tradición para el otomí, pasa a ser de menor importancia

monetariamente hablando, considerada como una tarea doméstica más, casi exclusivamente femenina, que a pesar de proveer de alimentos básicos a la familia y que en un momento dado puede ser objeto de intercambio, no provee del suficiente dinero como para satisfacer necesidades sociales como lo es la participación en las mayordomías, por mencionar alguna.

Por otra parte, el medio ambiente proporciona a la unidad familiar un mínimo de posibilidades en la adquisición de efectivo, factor que ha sido determinante para la migración temporal en busca de fuentes de trabajo o lugares óptimos de venta de artesanía y alfarería, más nunca para una migración definitiva.

Se puede decir entonces que a partir de la estructura económica de la comunidad, la alimentación se ve modificada por las siguientes razones:

- a) En cuanto al desplazamiento en busca de trabajo. Situación en la que únicamente se tiene una modificación temporal de la dieta, pues al regresar a casa se continúa con el mismo patrón alimentario.
- b) En cuanto a la disposición del dinero en efectivo, en cuyo caso los cambios suelen ser más profundos al darle el matiz de la variedad a la dieta, accediendo a alimentos que normalmente no se consumen, aunque el cambio es en un nivel mínimo nutricionalmente hablando (variedad mínima en el aporte de nutrientes).
- c) Respecto a un mayor grado de socialización con otros integrantes de la comunidad a través de la capacidad de compra e invitación de bebidas y alimentos. Pues la abundancia de alimento que permite compartir con otros significa bonanza económica.

De esa forma lo económico no define la dieta, es el medio para adquirir lo que es culturalmente aceptable. Permitiendo por un lado la satisfacción mínima de necesidades básicas como alimentación, vestido y vivienda. Pero sobre todo, existe una búsqueda constante de la moneda para la satisfacción de necesidades de índole social y religiosa, que al mismo tiempo permite adquirir cierto prestigio al interior de la comunidad.

Migración y alimentación

Respecto a la migración y/o procedencia de los integrantes de las familias, el porcentaje de familias cuya estructuración pudiera en un momento dado influir en la conducta de los pobladores es mínimo como para poder competir con la influencia que estos ejercen en la socialización de la pareja y niños. Sobre todo cuando en su mayoría la mujer es quien proviene de otra población, y ella por regla social debe adaptarse a la forma de vida del marido para evitar las agresiones verbales e incluso físicas por parte del resto de las mujeres originarias del lugar, que forma parte de las sanciones aplicadas en esta sociedad para reforzar el proceso de integración de los individuos que pretendan establecerse en Yosphí. Siendo la alimentación uno de los tantos elementos que los foráneos deben adoptar.

Los movimientos migratorios modifican de manera forzosa los hábitos de alimentación en aquellos que se ven obligados a salir de la comunidad en busca de trabajo. Pero el patrón dietético está tan arraigado que una de las principales dificultades a las que se enfrentan las personas es la de no poder comer como se acostumbra en su casa. Debido a esto, el regresar a casa y comer “como es debido” se convierte en el mayor placer para aquellos que tienen que dejar su hogar en busca del trabajo que les es monetariamente retribuido.

Identidad, sentido de pertenencia y alimento

Lo anterior da la pauta para analizar el tema alimentario en función del sentido de pertenencia al grupo social. Tema expuesto por Luis Alberto Vargas, Igor de Garine, Ricardo Ávila Palafox, Andrés Medina y José Eduardo Tappan, entre otros; quienes consideran una serie de elementos con los que el hombre se identifica dentro de una sociedad y lo hace sentir parte de un grupo, dándole sentido a su ser social, y en ello los alimentos juegan un papel básico. Pues los cambios que suceden en la alimentación del migrante, aunque marcan una etapa de su vida dándole al mismo tiempo identidad como tal, de ninguna manera desplazan a los patrones alimentarios típicos del habitante ñaño de Yosphí.

Una vez más es notorio que una estructura sociocultural ya establecida se manifiesta a través de los hábitos alimentarios, y que estos difícilmente serán modificados con acciones

provenientes de una estructura ajena. Aunque esto no es imposible, pues finalmente varios alimentos industrializados como el refresco o las frituras a lo largo del tiempo han sido asimilados en el consumo cotidiano, sin llegar a ser aún contemplados como alimentos básicos, pero sí afectando al aporte nutricional de la población.

Religión, alimento y prestigio

La vida de la población estudiada se ve influenciada por el factor religioso al grado de intervenir en la definición de tiempos para actividades dirigidas a la búsqueda de recursos económicos, no para la acumulación de riqueza, sino para ganar prestigio social y divino al ser capaz de ofrecer alimento y bebida a un sin número de gentes durante un año. De manera que cuando varias personas cumplen simultáneamente con un cargo religioso, se asegura un aporte alimentario periódico para la población durante el transcurso del año. Así, la religión funge como un moderador de prestigio social y de aporte nutricional al establecer mecanismos de otorgamiento de alimentos.

El asistir a comer y convivir con habitantes de otras comunidades en toda ceremonia religiosa, para la población de Yosphí, siempre ha de ser un acto congraciante con el Santo que se festeja, que en un momento dado puede ayudarle a tener una mejor imagen frente a Dios y su comunidad, por ser todo acto una oportunidad de estrechar lazos de amistad con aquellos que se han ofrecido a ayudarle. O al ofrecerse ellos mismos a ayudar sin más interés que el parecer buena persona ante los ojos de los otros, a sabiendas de que en el momento en que sea necesario se puede contar con la misma clase de apoyo.

En el capítulo VII sobre Migración, se ha hecho mención a la reciprocidad de favores que el habitante de Yosphí espera de aquél a quien ofreció alojamiento y comida. Esto sumado a lo anterior descrito, permite notar que la ideología del otomí contempla la reciprocidad, hasta este momento, en tres niveles: en el primero están personas ajenas a la comunidad, de quienes puede esperar hospedaje y comida; en el segundo se contempla a los miembros de la misma comunidad que le deben mano de obra y reconocimiento social; finalmente, el tercer nivel donde seres de naturaleza superior le deben amistad y piedad.

El centro de rituales y vehículo para fomento de amistades es el alimento. Así, aquél que tiene un cargo, es digno de respeto de la comunidad por ser quien alimentará a quienes asisten a las fiestas.

El inicio, transcurso y final de cada festejo son marcados con el ofrecimiento de alimentos que adquieren diferentes cualidades:

- a) Representan el sacrificio, como es el caso de los cacahuates que se usan para representar las vísceras de Jesús después de la crucifixión. O el ayuno, en el que no hay consumo de alimentos durante las mañanas de los viernes de cuaresma sino hasta el medio día.
- b) Son reflejo de poder de adquisición, compra y acumulación: mole, guajolotes y pulque.
- c) Proyectan lo sagrado, así como el respeto y prestigio: pan hecho con harina de trigo, piloncillo y canela que ha sido bendecido.
- d) Esbozan un estilo de vida dado por la producción agrícola básica del lugar: tortillas de maíz, frijoles y bebidas alcohólicas (no alude totalmente al tipo de producción pero sí al estilo de vida).
- e) Reflejan la disponibilidad y accesibilidad: papas y tortas de camarón deshidratado, que pueden adquirirse en el lugar pero a un alto costo.

De esa manera, toda la población tiene acceso en forma continua a una alimentación rica en hidratos de carbono y proteínas gracias a la variedad de alimentos que se ofrecen en cada festejo. Es de considerar sobre todo el aporte proteico con el cual se ven beneficiados aquellos que participan del cargo: el Mayor, los Segundos, los Bezarios, los Danzantes, los Cantores, etc.

Dicha alimentación, en un momento dado llega a ser complementada por alimentos de recolección y frutas de temporada de segunda clase, vendidos por un tianguis ambulante que visita la comunidad de tres a cuatro veces por semana. Aunque esto último sólo es consumido en el ámbito familiar (con algún invitado que pudiera estar presente en el

momento), más nunca en rituales de festividad. A lo anterior se suman los aportes alimentarios de las fiestas civiles como las graduaciones escolares por ejemplo.

De acuerdo a lo anterior expuesto, se podría decir que el tipo de alimento que participa en los rituales se determina por la producción del lugar, el prestigio que el alimento puede atribuir al que lo comparte, la disponibilidad (lo que hay en el lugar) y en menor grado de importancia la accesibilidad (lo que se puede comprar).

Así es como la toma de un cargo puede considerarse, en muchos aspectos, benéfico tanto para los que lo ejercen como para los que sólo asisten a la festividad, pues funciona como un mecanismo de soporte social en cuanto a que puede resultar en el incremento de recursos alimentarios tanto en el ámbito familiar como en el ámbito comunal.

Las actividades económicas que se desempeñan, no determinan el tipo de rituales ni los alimentos que allí se consumen; pero sí influyen en cuanto a la posibilidad de adquirir aquello que es básico para llevar a cabo el festejo: alimento y bebida, que han de ser los medios para congraciarse tanto con una sociedad humana como con la divina.

También se puede observar la conservación y preservación de tradiciones milenarias, en las que el alimento simboliza la relación que aún sostienen algunas personas de este mundo con las que ya murieron, como sucede durante el festejo del día de muertos.

De esta forma la religión es uno de los elementos culturales a través de los cuales el hombre se identifica como parte de una sociedad al participar de los rituales que se llevan a cabo.

La interacción en este aspecto permite por otra parte el reconocimiento de nuevos lazos de relación con el apadrinamiento, compadrazgo, matrimonio, etc. De tal manera que a través de esas ceremonias se acepta un compromiso que fortalece la posición económica frente a los demás obteniendo un estatus social, a la vez que se reafirma un compromiso en la solidaridad comunal.

La alimentación y el entorno político-administrativo a nivel macro

En el ámbito político se observan las relaciones sociales que se establecen en su interior gracias al prestigio que se obtiene al interactuar por una parte con la solvencia económica

que permite a uno o varios de sus miembros compartir con otros sus alimentos y bebidas, mecanismo conocido como la economía de prestigio. O por otra parte, la obtención de prestigio gracias a las relaciones de respeto que tiene un individuo tanto al interior como al exterior de la familia.

La organización política y administrativa de Yosphí, refleja la influencia que el gobierno federal ejerce, así como la manera en que diversos programas gubernamentales influyen en la estructura socio cultural de la comunidad.

La estructura político-administrativa de Yosphí es el político constitucional, a diferencia de otros grupos otomíes en los que los cargos políticos se asignan no como un proceso para adquirir prestigio, sino como una forma de reconocimiento del prestigio que se ha logrado por medio de la religión o como parte del mismo proceso religioso.

La intervención de organismos nacionales e institucionales se manifiesta en mayor o menor grado dependiendo de su línea de acción. Lo más obvio lo encontramos en el aspecto económico de la comunidad, al hacer llegar opciones en fuentes de trabajo que temporalmente dan variedad a las actividades productivas y a los periodos migratorios de la población en general. El resultado de la interacción se manifiesta como una adquisición de bienes ya sea en especie (vivienda, letrinas y alimento) o en efectivo (préstamos, sueldos o becas) en el ámbito familiar, a través de los cuales se puede adquirir reconocimiento social basado en el poder adquisitivo, y en el ámbito comunal con la adquisición de obras y servicios públicos.

Las implicaciones de lo político en lo ambiental tienen efectos no menos importantes y a más largo plazo. Las acciones dirigidas a este rubro difícilmente son aceptadas, a excepción de las que facilitan o promueven actividades agrícolas, como por ejemplo el uso de fertilizantes, que en la opinión de la población, en un primer momento incrementó y mejoró la cosecha, pero a largo plazo ha tenido un efecto adverso en el rendimiento de la cosecha, provocando el desánimo de los poseedores de la escasa tierra fértil y el descuido de las mismas. Lo anterior es agravado con intervenciones institucionales que ocasionalmente

donan alimentos que bien sustituyen a los básicos como es la harina de maíz, único motivo para trabajar las tierras.

Los programas de atención a la salud aunque en un grado mínimo, han ampliado su ámbito abriendo puertas a las soluciones caseras asistidas por personal especializado para parturientas de alto riesgo, así como a enfermedades respiratorias y gastrointestinales. Sin embargo la cobertura de atención no se da al 100 % de la población, por lo que se sigue recurriendo a remedios caseros, como té, sin perder de vista la opción anterior.

Lo anterior no sólo ha modificado conceptos en la atención a la salud, sino que además se cambiaron algunas condiciones. Al cambiar el tipo de vivienda por ejemplo, se disminuyó la prevalencia de infecciones cutáneas y del aparato digestivo, pero indudablemente agravó problemas respiratorios con viviendas no aptas al medio ambiente.

El nuevo modelo de vivienda tuvo gran aceptación en la región, remplazando a la vivienda tradicional debido a nuevas ideas sobre el prestigio, adquiridas a través de continuas relaciones con un estilo de vida de tendencia nacionalista urbanizador; ya sea cuando se sale del barrio en busca de trabajo o para vender algún producto. Así como al ser visitados por innumerables representantes de instituciones gubernamentales y no gubernamentales que transmiten valores diferentes a los conceptos de pobreza y riqueza del patrón otomí.

Toda acción política que ha involucrado alimentos hasta el momento, ha dado variedad a la dieta sin determinar por ello el patrón básico. En todo caso, los programas que contemplan la donación de harina de maíz o apoyo para la producción agrícola refuerza el consumo del frijol y el maíz. Aunque en otros aspectos como la estructura económica y producción, los resultados no sean positivos. Pues sólo se promueve la dependencia económica de la comunidad hacia nuevos programas institucionales que parten de meros intereses políticos.

Educación y alimentación

Otro elemento digno de análisis es la educación formal, a través de la cual se adquiere un lenguaje diferente al otomí. Principal medio de relación con aquellos que no hablan ñaño pero que pueden ser clientes y amigos potenciales.

El desarrollo y la aplicación de programas que promueven la alfabetización han hecho accesible la educación primaria para un gran porcentaje de la población, sin modificar con ello el estilo de vida comunal. Por otra parte han elevado las posibilidades de continuar con la educación secundaria, pero sólo unos cuantos pueden aspirar a ésta por no contar con recursos suficientes para compra de libros, uniformes y pago de pasajes.

Los aspectos con los que la educación formal parece tener mayor relación son:

- a) La estructura política. Que facilita el acceso a la educación primaria. Además, al interior de la comunidad se ha establecido que a quien le interese ocupar el puesto de subdelegado debe saber leer y escribir. Y quienes antes ocuparon dicho puesto siendo analfabetas, durante su periodo se alfabetizaban de manera autodidacta. También aprendían cuando salían en busca de trabajo o cuando convivían con otras autoridades.
- b) El refuerzo de la identidad como otomí en el caso de la promoción en la educación primaria bilingüe. O la modificación, e incluso pérdida de la misma en caso de tener acceso a la educación secundaria y más.
- c) Las actividades económicas tradicionales en cierta forma influyen para que al terminar el sexto año de primaria el adolescente se dedique a apoyar a su padre en el trabajo, que salga con él o con otros hombres a buscar trabajo en la construcción, o para vender ollas de barro, en lugar de aspirar a seguirse formando académicamente.
- d) Socialmente se adquiere cierto prestigio conforme se incrementa el grado de estudios por considerárseles más aptos para desenvolverse dentro y fuera de la comunidad y acceder a empleos mejor remunerados.
- e) Respecto al género en relación con el acceso a la educación formal, fue posible observar que la asistencia a las escuelas es más fácil para hombres adolescentes que para las mujeres de la misma edad; no por considerárseles más

aptos a los unos que a las otras, sino porque las tareas asignadas para cada género en la estructura familiar sumadas a las condiciones económicas, son las que marcan la pauta sobre quienes, cuando y cuanto tiempo pueden asistir a la escuela.

La estructura política interna y externa a la comunidad ha tenido impacto sobre la alfabetización de la población a medida que aporta la infraestructura y los recursos humanos para que los sujetos de edad escolar y preescolar accedan a la educación primaria.

Es necesario recordar también que a través del jardín de niños, primaria y secundaria se trasmite a la comunidad información general sobre aspectos de salud, incluyendo a la alimentación, pero sólo los alumnos de la escuela primaria son beneficiados con el programa de COPUSI.

Ello resulta positivo en cuanto a que al hacer accesible para los alumnos una de las comidas del día, hay menor riesgo de desnutrición. Pero por otra parte al revisar cuáles son los alimentos que componen a dicha comida, resulta notoria la manera en que las decisiones políticas a través de una institución educativa insertan alimentos ajenos al patrón alimentario tradicional -soya, atún, avena, maseca, leche en polvo, y gelatina por mencionar algunos- modificándolo.

Lo anterior expuesto ejemplifica la relación que llega a establecerse entre la educación formal o al menos las actividades que se desempeñan dentro de una institución educativa y el comportamiento del grupo social, siendo los hábitos alimentarios una de las tantas manifestaciones de esa relación.

A estas alturas es de suma importancia señalar que aún cuando un mayor grado de estudios no asegura una buena conducta alimentaria, obviamente el contacto con otros estilos de vida (el de los profesores y compañeros no locales), así como la participación en programas cuya finalidad es mejorar la salud de la población, influyen en gran parte en la construcción del patrón alimentario de la sociedad aun cuando los alimentos básicos no se modifiquen.

La educación formal, la estructura política y la presencia y concepción de la enfermedad, afectan a la dieta en forma directa pero temporal, pues en los dos primeros casos sucede cuando hay intereses nacionales que pretenden mejorar la calidad de vida con programas de alimentación asistenciales en los que se proporcionan alimentos diferentes a los acostumbrados, que difícilmente serán aceptados, pero que además cuando las acciones cesan, no queda más que seguir comiendo lo acostumbrado.

Un aspecto de suma importancia no abordado en esta investigación fue el acceso a los medios de comunicación, que hacen llegar a la población campañas publicitarias sobre el consumo de productos industrializados que se han agregado a la dieta, como el caso del refresco; y aunque no se le dio mucha importancia, es necesario aclarar que gran parte de los alimentos que se consumen entre comidas son de esta clase. Aunque podría considerarse a este factor como parte de la disponibilidad y acceso al alimento.

De esa forma la apertura a diferentes medios de comunicación tiene como consecuencia el que los habitantes de la localidad inevitablemente entren en contacto de manera continua con otros estilos de vida. Ello implica el riesgo de asimilar en un momento dado conductas diferentes a las del grupo y entre ellas el consumo de alimentos ajenos al consumo tradicional, promovidos por campañas publicitarias. O simplemente porque las nuevas vías permiten la disponibilidad de alimentos que no son de la región, haciéndolos también accesibles.

Al igual que los medios de comunicación, aún quedan elementos sin ser explorados en esta etnia como lo es la cultura material, la tecnología y el arte que forman parte de la cultura pero que por cuestión de tiempo y recursos no pudieron ser contemplados aquí.

A partir de lo anterior expuesto puedo decir que el patrón alimentario de los pobladores de Yosphí es condicionado en primer lugar por la disponibilidad, accesibilidad y características organolépticas de los alimentos. Regulado en forma continua sólo por la estructura religiosa y social, y ocasionalmente por la presencia de enfermedad, acciones políticas, educación formal y el fenómeno migratorio.

Esas características le atribuyen a la alimentación la capacidad de actuar no únicamente como una variable dependiente, sino incluso como una variable con la habilidad de intervenir en la cosmovisión del individuo y del grupo ocasionando una reestructuración del sistema sociocultural. Así el patrón alimentario representa a tal grado la conjugación funcional de los elementos culturales que pueden ser considerados como un rasgo característico de una sociedad, como lo es el lenguaje y la vestimenta.

La estructura socio cultural de Yosphí es uno de los modelos que ejemplifica la teoría de Mauss,¹⁵⁵ pues se modifica de manera continua y permanente por la influencia que cada una de sus partes ejerce directa e indirectamente sobre el resto y ello se manifiesta en la alimentación del grupo.

En conclusión, el patrón de alimentación no es únicamente la suma de lo consumido durante un periodo de tiempo, sino que existen preferencias que son reflejo de los patrones tradicionales pero también de gustos individuales. Los hábitos alimentarios de los habitantes de Yosphí representan a tal grado la manera en como los elementos culturales del grupo se conjugan e interactúan, que pueden ser considerados como un rasgo característico de su sociedad, con el cual sus integrantes se sientan identificados e incluso situados en determinado estrato social.

Así, de acuerdo a la propuesta de Radcliffe-Brown, Yosphí cumple con la ley general acerca de que toda sociedad tiene un sistema funcional que procura su estabilidad, definición, consistencia y continuidad. Por desgracia a pesar de ello, en el aspecto nutricio se presentan fallas, afectando a la salud del grupo.

¹⁵⁵ Harris, op. cit. 1997.

BIBLIOGRAFÍA

- Adams, Richard N. y Arthur J., Rubel (1967). "Handbook of Middle American Indians". U. of G, Social Anthropology. Maning Nash. Austin the University of Texas Press, pp. 333-356.
- Aguirre Beltrán, Gonzalo (1956)."Cultura y nutrición". Estudios Antropológicos publicados en homenaje al Dr. Manuel Gamio, UNAM. México, D.F, 1956, pp.232-233.
- Aguirre Beltrán, Gonzalo (1986). "Antropología médica". SEP CULTURA. México, D.F., p.205.
- Alvarado Guinchard, Manuel (1976). El Códice de Huichapan I. Relato otomí del México prehispánico y colonial. INAH, SEP., Departamento de Lingüística. Colección Científica. México, p. 129.
- ARGENA. Grupo documental indios, 1591, vol. 5, exp. 492, f. 205.
- ARGENA. Grupo documental indios, 1593, vol. 6, exp. 613, f.163.
- ARGENA. Grupo documental indios, 1594, vol. 6, exp. 899, f.228. Segunda parte sobre amparo a indios de Jilotepec y pueblos que pertenecen a esta provincia para que no puedan ser tomados como sirvientes.
- ARGENA. Grupo documental indios, 1594, vol. 6, exp.865, f. 233.
- ARGENA. Grupo documental indios,1599, vol. 6, exp. 959, f. 247vta. Segunda parte sobre la prorrogación para la demarcación de Jilotepec, respecto a la reducción de los naturales.
- ARGENA. Grupo documental indios, diciembre 14 de 1641, vol. 13, exp. 434, f. 358.
- ARGENA. Grupo documental indios, diciembre 23 de 1642, vol. 14, exp. 53, f. 54v.
- ARGENA. Grupo documental indios, mayo 8 de 1655, vol. 18, exp. 119, f. 89.
- ARGENA. Grupo documental indios, 1698, vol. 33, exp. 361, f.294v-295v.
- ARGENA. Grupo documental indios, 1699, vol. 34, exp. 361, f 294v-295v.
- ARGENA. Grupo documental indios,1793, vol. 67, exp. 340, f. 429-429v.
- ARGENA. Grupo documental tierras, 1580, vol 2762, exp. 12.
- ARGENA. Grupo documental: tierras. 1596-1728. Vol. 1794, exp. 5.
- ARGENA. Grupo documental tierras, 1710-62, vol. 647 y 648, exp. 1, f.823.
- ARGENA. Grupo documental tierras, 1725-35, vol. 2179, exp. 1, f. 104.

- ARGENA. Grupo documental tierras, 1736, vol. 2872, exp. 5, f. 13.
- ARGENA. Grupo documental tierras, 1770-94, vol. 2388, exp. 1, f. 319.
- ARGENA. Grupo documental tierras, 1788-1801, vol. 2186, exp. 1, f. 289.
- ARGENA. Grupo documental tierras, 1793, vol. 2118, exp. 4, f.19.
- ARGENA. Grupo documental tierras, 1806, vol. 2191, exp. 3, f. 55.
- ARGENA. Grupo documental tierras, vol.1872, exp.10. fs 9f-v.
- Bolaños Rojas, J. Concepción (1996). "Municipio de Amealco. Querétaro, visión de sus cronistas". Vol. 1. Gobierno del Estado de Querétaro. México.
- Bourges Rodríguez, Héctor (1990). "Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios". Cuadernos de Nutrición Vol. 13, No. 2, p.20.
- Bourges Rodríguez, Héctor (2001). "Orientación alimentaria: glosario de términos". Cuadernos de nutrición, Vol. 24, No. 1, p. 9.
- Carrasco Pizana, Pedro (1979). Los Otomies, cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana. Edición facsimilar de la de 1950. Serie Andrés Molina Enriquez, Colección Antropología Social. Toluca, Edo. De México, pp. 248 y 135.
- Casanueva, Esther, et. al (1995). "Nutriología médica" Médica Panamericana. México, p. 158.
- Colín, Mario (1967). Recopilación. Ramo de Mercedes, vol. 2., v.35, f.160. Biblioteca Enciclopédica del Estado de México Vol. 1. Archivo General de la Nación.
- Colín, Mario (1967). Recopilación. Ramo de Mercedes, vol. 17, foja 154. Biblioteca Enciclopédica del Estado de México Vol. 1. Archivo General de la Nación.
- Daltabuit, Magalí (1988). "Ecología humana en una comunidad de Morelos". UNAM. México, p. 85.
- De Barbieri, Teresita (1993). "Sobre la categoría género, una introducción teórico-metodológica". Debates en Sociología No. 8. Separata, UNAM. México, pp. 145-166.
- De Garine, Igor (1972). "The socio-cultural aspects of nutrition". Ecology of Food and Nutrition, vol. 1, pp. 143-163.
- De la Torre Villar, Ernesto (1995). Las Congregaciones de los pueblos de indios. Universidad Nacional Autónoma de México. México, pp. 27 y 44.

- Doode, Shoko y Emma P. Pérez (1994). "Sociedad, economía y cultura alimentaria. Compilación". CIESAS – CIAD, A.C. Hermosillo, Son., p. 404.
- Enciclopedia Temática del Estado de Querétaro (1995). Tomo I. Universidad Autónoma de Querétaro. Academia de Estudios Humanísticos, A.C. Querétaro, Qro., p.8.
- García Ugarte, Marta E (1992). "Hacendados y rancheros queretanos (1780-1920)". Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México, D.F., p. 64.
- Gobierno Constitucional del Estado de Querétaro (1994). Programa Estatal de Etnodesarrollo.
- Harris, Marvin (1991). "Bueno para comer, enigmas de la alimentación y cultura". Alianza. México, D.F., pp. 55-82.
- Harris, Marvin (1997). "El desarrollo de la teoría antropológica. Una historia de las teorías de la cultura". Siglo Veintiuno Editores. México, D.F., p. 403.
- Herrera Constantino, Araceli y otras (1995). "Evaluación sobre el estado nutricional de la población infantil en el barrio de Yospí de la comunidad de San Ildefonso Tultepec, Municipio de Amealco, Qro.". Memorias por Servicio a la Comunidad para obtener el Título de Químico en Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro. Querétaro, Qro.
- INAH y Gobierno del Estado de Querétaro (1981). Problemas del desarrollo histórico de Querétaro 1531-1981. Querétaro.
- INEGI (1995). Cálculo elaborado con base a cuadrantes de la Carta Topográfica Polotitlán F-14-C-87, actualizada en octubre-noviembre.
- INEGI (1996). CONTEO '95 de Población y Vivienda, Resultados definitivos tabulados básicos.
- INEGI (1995). Integración Territorial.
- INEGI (1995). Síntesis Geográfica, Nomenclator y Anexo Cartográfico del Estado de Querétaro.
- Instituto Nacional Indigenista, Centro Coordinador Otomí (1995). Informe de las Acciones Realizadas de 1989 a 1994.
- Jimenez Gómez, Juan R (1966). "Mercedes reales en Querétaro, los orígenes de la Propiedad Privada 1531-1599". Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Derecho, Centro de Investigaciones Jurídicas. Querétaro, pp. 51 y 55.

- Kahn, J. S (1975). "El concepto de cultura: textos fundamentales". Anagrama. Barcelona, España, pp. 29
- Ledesma S., J. Angel et al. NutriPac (2002). Instituto Nacional de la Nutrición, Salvador Zubirán. México, D.F.
- Logan, Michel H. (1977) "Medical Anthropology". Redgrave Publishing Co. Vol. 1. New York, pp. 87-107.
- Logan, Michel H. and Edward E. Hunt (1978). "Health and the human condition: perspectives on Medical Anthropology". Wadsworth Publishing Co. Belmont, Cal., p. 150.
- López Trujillo, Martha (1989). "Socialización y cambio en una comunidad Otomí de Querétaro". Tesis para obtener el grado de Maestría en Antropología Social. Universidad Iberoamericana. México, D.F.
- Mayer, André (1951). "Alimentación, población y progreso social". Sudamericana. Buenos Aires, Arg., p. 58.
- Mead, Margaret (1951). "El alimento y la familia". Sudamericana. Buenos Aires, Arg., pp. 9-48.
- Méndez y Mercado, Leticia (1992). "I Seminario sobre Identidad". Instituto de Investigaciones Antropológicas. UNAM. México, pp. 70-90.
- Oliveira, Orlandina y otros (1988). "Grupos domésticos y reproducción cotidiana". Colegio de México. México, pp. 235-251.
- Piña, Abel (1996). "La práctica religiosa otomí: procesos culturales de adaptación y cambio en Tolimán, Qro." Tesis de Maestría en Antropología. Querétaro.
- Plattner, Stuart (1991). "Antropología económica". Alianza. México.
- Ramos Galván, Rafael (1985). "Alimentación Normal en Niños y Adolescentes. Teoría y Práctica". Manual Moderno, S.A. de C.V. México, D.F, p. 286.
- Salazar Pinón, Ma. Del Carmen (1998). Censo aplicado durante los meses de septiembre de 1997 a febrero de 1998.
- Samperio Gutiérrez, Héctor (1988). "Amealco, documentos para su historia". Documentos de Querétaro. Querétaro, Qro., p. 136.
- Sandoval Forero, Eduardo A (1994). "Familia indígena y unidad doméstica, los Otomíes del Estado de México. UAEM. México.

- Septien y Villaseñor, José A. Memoria Estadística del Estado de Querétaro (1875).
Tipografía de González y Legarreta. Querétaro.
- Serna Jiménez, Alfonso (1996). "La Migración en la estrategia de la vida rural".
Universidad Autónoma de Querétaro. Querétaro, Qro., 1996, p.57.
- Vargas Guadarrama, Luis A (1984). "Factores culturales en la alimentación". Cuadernos de
Nutrición No. 4. julio-agosto 1984, pp. 17-31.
- Vázquez Vázquez, Mireya (1998). "Diagnóstico de salud de centro de salud para población
dispersa, San Ildefonso, Tultepec". Servicios de Salud en el Estado de Querétaro,
dirección de Servicios de Salud, Jurisdicción No. 2, San Juan del Río, Qro.
- Viramontes, Carlos (1994). "Historia y actualidad de los grupos indígenas de Querétaro".
Gobierno del Estado de Querétaro, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
Querétaro, Qro.
-

ANEXOS

ANEXO 1

CENSO

FECHA _____

1.-Nombre completo del esposo _____

2.-Nombre completo de la esposa _____

3.-Número de miembros de la familia:

4.-Datos Sobre los miembros de la familia.

SEXO	EDAD	ESCOLARIDAD	OCUPACION

5.-Religión de la familia.

6.- Lugar de procedencia de la familia.

En caso de ser de Yosphí:

7.- ¿Desde qué generación viven ahí?

8.-Datos sobre migración.

LUGAR	TIPO	MOTIVO	QUIEN VIAJA	COMO VIAJA

9.-Datos sobre vivienda

No. de Cuartos	Material del piso	Material del techo	Material de Paredes

10.-Datos sobre animales domésticos.

ANIMAL	TIPO	CANTIDAD

ANEXO 2

ENCUESTA DE NUTRICION YOSPHÍ

FECHA _____

Nombre del encuestador _____

- 1.-¿Qué alimentos produce usted?
- 2.-¿Qué alimentos siembra?
- 3.-¿Qué alimentos compra?
- 4.-¿En donde compra sus alimentos?
a) tienda b) Camioneta c) Mpio.* d) Otro.
- 5.-¿Cada cuando compra frutas?
a) Cada tercer día b) Cada semana c) Cada quince días d) otro.
- 6.-¿Qué tipo de fruta compra?
- 7.-¿Cada cuando compra verdura?
a) Cada tercer día b) Cada semana c) Cada quince días d) otro.
- 8.-¿Qué tipo de verdura compra?
- 9.- ¿Hay algún alimento que recoge del campo?
Si _____ No. _____
- 10.-¿Cuál (es)?
- 11.-¿Quién compra los alimentos?
a) el señor b) la señora c) la hija (s) d) la señora e hija(s) e) otro.
- 12.-¿Quién prepara los alimentos?
a) la señora b) la suegra c) la(s) hija(s) d) otro.
- 13.-¿Como es más común que prepare sus alimentos?
a) fritos b) cocidos c) Asados d) otros.
- 14.-¿Qué comida prepara más seguido?

15.-¿Con que le da sabor a sus comidas?

RECORDATORIO FAMILIAR DE 24 HORAS (Anotar horario de comidas)

16.-¿A quién se le sirve primero la comida?

- a) al esposo b) a los niños c) es indiferente d) otros.

17.-¿Quién come más en su familia?

- a) el esposo b) la señora c) los hijos d) otro.

FRECUENCIA DE ALIMENTOS.

ALIMENTO	VECES A LA SEMANA	VECES AL DIA
Tortilla		
Atoles		
Sopa de pasta		
Arroz		
Papa		
Camote		
Bolillo		
Pan dulce		
Frijol		
Garbanzo		
Habas		
Lentejas		
Pescado		
Pollo		
Guajolote		
Cerdo		
Res		
Chicharrón		
Borrego		
Chivo		
Huevo		
Atún		

Sardina		
Leche		
Queso		
Requesón		
Nopal		
Chile		
Aceite		
Manteca		
Azúcar		
Café		
Refresco		
Aguardiente o alcohol		
Pulque		

18.-¿Su familia y usted comen:

- a) juntos b) A diferentes horas (por separado) c) otra.

19.-¿Como conserva sus alimentos y granos?

- a) al medio ambiente b) en alacena c) en cajas d) otro.

20.-¿Como conserva sus alimentos preparados?

- a) al medio ambiente b) en refrigeración c) otro.

21.-¿Qué hace con los animales que cría?

- a) Se comen en fiestas b) se los come la familia c) se venden d) otro.

22.-¿En que preparan sus alimentos?

- a) estufa de petróleo b) fogón c) estufa de gas d) otros.

23.-¿ Qué alimentos prepara en las siguientes ocasiones?

- a) bodas
- b) bautizos
- c) primeras comuniones
- d) salidas de la escuela
- e) fiestas de cargos
- f) posadas
- g) año nuevo
- h) día de muertos
- i) semana santa
- j) velorios

24.-¿Para usted cual es la mejor comida?

25.- ¿Por qué?

26.-¿ Cuando se come?

27.-¿Quién la come?

28.-¿Cuál piensa usted que es la peor comida?

29.-¿Por qué?

30.-¿ Cuando se come?

31.-¿Quién la come?

32.-Cuando se enferma alguien de su familia, ¿ qué comen y que toman?

33.-¿Por qué?

34.-Cuando se enferma alguien de su familia, ¿qué deja de comer y de tomar?

35.-¿Por qué?

36.-Cuando una mujer acaba de tener un hijo, ¿qué debe de comer?

37.-¿Por qué?

38.-Cuando una mujer acaba de tener un hijo, ¿ qué no debe de comer?

39.-¿Por qué?

40.-Cuando una mujer amamanta, ¿Qué debe de comer?

41.- ¿Por qué?

42.-Cuando una mujer amamanta, ¿Qué no debe de comer?

44.-¿Por qué?

43.-¿Qué alimento(s) diferente(s) a la leche de la madre es el(los) primero(s) que le dan de comer a los niños?

45.-¿A que edad le empiezan a dar de comer a los niños alimentos diferentes a la leche de la mamá?

46.-¿Qué toma su familia cuando:

	Come	Tiene sed	Hay fiesta	Hay visitas
Señor				
Señora				
Niños				

47.-¿Con qué programas de ayuda alimentaria cuenta su familia?

48.-¿Cada cuando las recibe?

49.-¿En que consiste?

OBSERVACIONES Y/O NOTAS ACLARATORIAS