

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

FACULTAD DE FILOSOFÍA

**Comida festiva en las festividades de la Virgen de El Pueblito,
en El Pueblito, Querétaro.**

TESIS

**Que para obtener el grado de
MAESTRO EN ANTROPOLOGÍA**

PRESENTA

Junko Kihara

Santiago de Querétaro, Qro.

Agosto 2014

La presente obra está bajo la licencia:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>



CC BY-NC-ND 4.0 DEED

Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

Usted es libre de:

Compartir — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato

La licenciante no puede revocar estas libertades en tanto usted siga los términos de la licencia

Bajo los siguientes términos:



Atribución — Usted debe dar [crédito de manera adecuada](#), brindar un enlace a la licencia, e [indicar si se han realizado cambios](#). Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.



NoComercial — Usted no puede hacer uso del material con [propósitos comerciales](#).



SinDerivadas — Si [remezcla, transforma o crea a partir](#) del material, no podrá distribuir el material modificado.

No hay restricciones adicionales — No puede aplicar términos legales ni [medidas tecnológicas](#) que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.

Avisos:

No tiene que cumplir con la licencia para elementos del material en el dominio público o cuando su uso esté permitido por una [excepción o limitación](#) aplicable.

No se dan garantías. La licencia podría no darle todos los permisos que necesita para el uso que tenga previsto. Por ejemplo, otros derechos como [publicidad, privacidad, o derechos morales](#) pueden limitar la forma en que utilice el material.



Portada Interna de Tesis

Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía
Maestría en Antropología

COMIDA FESTIVA EN LAS FESTIVIDADES DE LA VIRGEN DE EL PUEBLITO,
EN EL PUEBLITO, QUERÉTARO

TESIS

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de Maestro en Antropología

Presenta:

Junko Kihara

Dirigido por:

M. en C. Valentina Serrano Cárdenas

SINODALES

M. en C. Valentina Serrano Cárdenas
Presidente

Dra. Phyllis Ann McFarland Morris
Secretario

M. en A. Martha Otilia Olvera Estrada
Vocal

Dr. Gaspar Real Cabello
Suplente

Dr. Eduardo Solorio Santiago
Suplente

Dra. Blanca Estela Gutiérrez Grageda
Directora de la Facultad de Filosofía

Dr. Irineo Torres Pacheco
Director de Investigación y Posgrado

Centro Universitario
Querétaro, Qro.
Agosto 2014
México

RESUMEN

Esta Tesis, expone los resultados del trabajo de investigación de campo y gabinete, llevados a cabo en torno a la comida festiva que la Primera Tenanche preparó y repartió como ofrenda y como parte fundamental de la fiesta de la Virgen de El Pueblito, Querétaro, durante el periodo del 26 de febrero hasta el 27 de marzo de 2011. La Tesis, también, aporta la visión de su autora, desde una óptica antropológica, destacando las principales prácticas y elementos culturales asociados a la preparación de la comida festiva estudiada. La Tesis, se apoya en el uso de la fotografía antropológica, como documento testimonial recabado *in situ*, para describir e ilustrar los diferentes aspectos culturales del fenómeno objeto de estudio. La obra se ilustra mediante fotografías varias de: actores sociales, procesos, elementos culturales, contextos sociales, etc. Al mismo tiempo, el amplio registro fotográfico, servirá a futuro, como instrumento de observación diferida, para nuevos estudios antropológicos sobre el tema. Por otra parte, la autora de la Tesis, discute sobre diferentes aspectos relacionados con su objeto de estudio y con los diferentes actores sociales participantes en el mismo. Para finalmente concluir aportando en lo general y en lo particular una nueva visión sobre los principales aspectos culturales abordados, correspondientes a la comida festiva de El Pueblito.

(Palabras clave: Comida festiva, Fiesta de la Virgen de El Pueblito, Tenanche)

ABSTRACT

This study, presents the results of study and laboratory research, carried out around the festive meal that the First Tenanche prepared and distributed as an offering, and as a key issue of the festivity of the Virgin of El Pueblito, Querétaro, from February 26th to March 27th 2011. The study also shows the author's vision, from an anthropological perspective, highlighting key practices and cultural elements associated with the preparation of the festive meal studied. The study is based on the use of anthropological photography as a testimonial document collected in situ, to describe and illustrate the different cultural aspects of the phenomenon under study. The thesis is illustrated by several photographs of: social actors, processes, cultural elements, social contexts, etc. At the same time, the extensive photographic corpus will serve as a future instrument of deferred observation for new anthropological studies on the subject. Moreover, the author of this thesis, discusses different aspects of subject and of the different social actors involved in it. The author concludes in the general and with particular, a new view on the main issues regarding the cultural aspects of the festive meal of El Pueblito.

(Key words: Festive meal, Festivity of the Virgin of El Pueblito, Tenanche)

AGRADECIMIENTOS

Quiero dar un especial agradecimiento a mis estimados maestros y compañeros de la Universidad Autónoma de Querétaro y a mis incontables amigos fuera de la Universidad quienes me han apoyado y enseñado siempre varias cosas. Esta tesis no hubiera sido posible sin su apoyo. Para mí, fue un gran placer conocerlos y aumentar así mis conocimientos estando cerca de ustedes. En especial, quiero agradecer a la M. en C. Valentina Serrano Cárdenas (Directora de esta Tesis) y al Mtro. Ricardo Pelz Marín quienes con gran paciencia me guiaron siempre paso a paso, no cabe duda que su asistencia y sus sugerencias puntuales han enriquecido este trabajo realizado así también como su amplio conocimiento y su capacidad han sido clave muy importante no solamente en el desarrollo de esta tesis sino también en mi formación como investigadora, a la Dra. Phyllis Ann Macfarland Morris quien me apoyó en la elaboración y las correcciones de esta tesis, le agradezco también por su comentario correcto y rápido que siempre fue gran colaboración, al Dr. Eduardo Solorio Santiago, al Dr. Gaspar Real Cabello, y a la Mtra. Martha Otilia Olvera Estrada; quienes amablemente me aconsejaron con sus importantes puntos de vista sobre el tema; así como al compañero Antropólogo Mario Sánchez Martínez, quien me llevó y presentó un lugar maravilloso, El Pueblito. También agradezco a la gente de El Pueblito quienes me enseñaron sus valiosos conocimientos: Guadalupe Paniagua Díaz, Teresa Díaz Sánchez, Clara Luisa García Luna, Gloria González García, María Reina González García, Rosa González García, Estela González García, Carmen González García y Blanca

González García. También le doy gracias a Diana Olvera Valerio y Luis Ibarra Sánchez por la elaboración de los mapas. Finalmente y muy especialmente, agradezco al Maestro Kuniaki Ohi y a la Maestra Blanca Ohi quienes me dirigieron a un país tan maravilloso como México, fueron y serán grandes maestros para mí siempre.

ÍNDICE

	Página
RESUMEN	I
ABSTRACT	II
AGRADECIMIENTOS	III
INTRODUCCIÓN	
Descripción del problema	1
Objetivo general	2
Objetivos específicos	2
Hipótesis	3
Justificación	4
Antecedentes	5
Metodología	17
Síntesis de resultados	18
Contenido de cada capítulo	19
CAPÍTULO 1	
CAMPO DE ESTUDIO	
Santiago de Querétaro	20
Nombre de Querétaro	22
El Pueblito	24

La gastronomía	27
Las festividades	32

CAPÍTULO 2

LAS FESTIVIDADES DE LA VIRGEN DE EL PUEBLITO

La Fiesta de Febrero	36
Paseo del Buey	38
La Colación	43
La Paranda	44
El Día del Caldo	47
La Remuda	53
El TratoI	56
Cultura Purépecha	58

CAPÍTULO 3

CARACTERÍSTICAS DE LOS ACTORES SOCIALES (ORGANIZACIÓN)

Mayordomos y Tenanches	61
Primera Danza y Segunda Danza	65
Entrada de las Ceras	67
Las Inditas	68
Danza de Moros	69
Flachicos	71
Pirotecnia	74

CAPÍTULO 4

LA COMIDA FESTIVA

Comidas tradicionales	75
El Caldo de Buey	78
Garbanzo	80
Pan de agua	85
Buñuelos	86
Tamales	90
Atole	100
Tortillas de Maíz	102

CAPÍTULO 5

CARACTERÍSTICAS DE LOS ACTORES SOCIALES DE 2011	111
DISCUSIÓN	120
CONCLUSIONES	129
BIBLIOGRAFÍA	132
FOTOGRAFÍA	142

INTRODUCCIÓN

Descripción del problema

La primera tenanche de las festividades de la Virgen del Pueblito en El Pueblito, Querétaro, es uno de los actores sociales con mayor jerarquía en las fiestas. Por lo mismo, su participación económica, ceremonial, ritual, religiosa y familiar es de fundamental importancia. Esto hace que los alimentos que aporta para cada día festivo, deban ser de la mejor calidad y presentación, preparados adecuadamente, elaborados en cantidad suficiente para satisfacer la demanda de los asistentes, para corresponder a la jerarquía y, para evidenciar el gran cariño que se le tiene a la Virgen del Pueblito.

El cargo de Primera tenanche, demanda permanentemente a lo largo del año, la participación activa de quien ocupa el cargo. También, exige la aportación y colecta de fuertes cantidades de dinero, para cubrir los gastos correspondientes; al mismo tiempo que se administra, dirige y delegan funciones. La primera tenanche, debido a sus actividades diversas, no participa directamente en la elaboración de ninguno de los alimentos que aporta a la fiesta, sin embargo, de ella depende el buen resultado de cada platillo.

En torno a la preparación de los diferentes platillos, tradicionales o modernos, se desarrollan un sinnúmero de prácticas culturales, algunas religiosas y otras civiles. Se desarrollan relaciones político familiares, se establecen jerarquías, se manifiestan procesos de identidad, se trasmite e intercambia información, etc.

La selección y determinación de los platillos que se deberán preparar para cada día. Requiere de la participación de la primera tenanche, de su capacidad para tomar decisiones, de la economía, de su habilidad para convocar, convencer y dirigir a los diferentes actores sociales. Además de todo lo citado, la tenanche, requiere contar con una excelente salud y disponibilidad de tiempo, toda vez que las actividades, ceremonias y rituales en que participa son muy demandantes.

Objetivo general

- Describir y conocer la comida festiva que aporta la Primera Tenanche de la Virgen de El Pueblito, Querétaro. Del 26 de febrero hasta el 27 de marzo de 2011; así como entender las prácticas culturales asociadas a la comida festiva dedicada a la Virgen de El Pueblito.

Objetivos específicos

- Describir la festividad de la Virgen de El Pueblito a lo largo de todo un año.
- Contextualizar y conocer la festividad de la Virgen de El Pueblito durante el periodo de estudio.
- Documentar y registrar las características de cada uno de los actores sociales que participan en la festividad de la Virgen de El Pueblito, durante el periodo de estudio.

- Describir las funciones y tareas específicas llevadas a cabo por cada actor social, sujeto objeto de estudio, a lo largo del periodo.
- Documentar y registrar las características de cada uno de los actores sociales, que participan en la elaboración de la comida que aporta la Primera Tenanche de la Virgen de El Pueblito, durante el periodo de estudio.
- Documentar y conocer cada uno de los elementos utilizados en la preparación de los platillos festivos del periodo, así como el proceso de elaboración de cada uno de los platillos festivos que aporta la Primera Tenanche de la Virgen de El Pueblito, durante el periodo de estudio.
- Documentar y conocer los contextos sociales y espaciales necesarios para la preparación de los platillos festivos a estudiar, así como las prácticas culturales asociadas a la comida festiva que aporta la Primera Tenanche de la Virgen de El Pueblito, durante el periodo de estudio.

Hipótesis

La comida que aporta la Primera Tenanche de la Virgen de El Pueblito durante el periodo de estudio, cumple principalmente la función de elemento diferenciador del periodo festivo y de la cotidianidad. Y también, por su alto costo económico y complejidad de elaboración, cumple la función de demostrar el cariño que se tiene a la Virgen de El Pueblito y la importancia que ella tiene para sus pobladores.

Justificación

La gastronomía festiva de las fiestas de la Virgen del Pueblito, si bien ha sido parcialmente descrita en algunos textos de divulgación, no ha sido investigada desde una óptica científica y antropológica. Las fiestas de la Virgen del Pueblito, son unas de las más importantes y relevantes en la región, tanto desde el punto de vista de los religiosos católicos, como para todos aquellos que no lo son. Su importancia iconográfica, dogmática, religiosa, económica, política y social rebasa a cualquier otra advocación de la Virgen María en esta zona. Por todo esto, se considera necesario e importante el realizar una investigación sobre la comida festiva en el Pueblito, Querétaro.

Para la gente de El Pueblito, esta investigación, les posibilitará una comprensión más precisa de sus prácticas culturales. Pues, aunque ellos las llevan a cabo, las perciben como algo normal y sus explicaciones solamente reproducen un discurso sobre la tradición, pero, de ninguna manera sirven para explicar aspectos particulares y específicos de las mismas.

Para los gobernantes y encargados de dependencias oficiales, servirá de apoyo informativo, para que basados en los resultados de esta investigación, promuevan políticas culturales y educativas, realicen promociones turísticas, y divulguen conocimientos en instituciones educativas.

Desde el punto de vista personal y académico, la autora, como extranjera ajena a esta cultura, quedó maravillada con el manejo de las festividades de El

Pueblito. La preservación de sus prácticas tradicionales y su organización basada en el sistema de mayordomos. Y en especial, llamó su atención, que la gente refiere hacer las cosas por tradición y como actos normales, pero, sin conocer a fondo el porqué de sus prácticas.

Por otra parte, la rápida transformación sufrida por El Pueblito en los últimos años, ha ido favoreciendo procesos de aculturación, que se aprecian en importantes variaciones de los elementos culturales de diversas prácticas culturales. La comida festiva, se va trastocando por alimentos modernos, pizzas, enchiladas, pastel, etc. Tales modificaciones, justifican aún más, la documentación científica de la comida festiva, pues, se corre el riesgo de no comprenderla en su estado actual.

Antecedentes

Desde que el hombre apareció en la faz de la tierra, siempre ha tenido la necesidad de alimentarse, empezando su proceso de alimentación con la caza de animales y recolección de plantas y frutos, para su subsistencia. Con la aparición del fuego, el hombre pudo ir variando sus formas de preparar sus alimentos y siguió en la búsqueda de nuevos recursos naturales, para cada vez tener una dieta más diversa.

Después, con el surgimiento de la agricultura, el hombre, ya no tuvo la necesidad de andar moviéndose de un lado a otro en busca de nuevos recursos, sino que los producía él mismo, para su uso cotidiano. Con el paso

del tiempo, el hombre ha podido modificar y mejorar cada vez más sus productos alimenticios. Sin embargo, con respecto a las comidas festivas, que van ligadas a procesos culturales propios de una región o comunidad, han seguido siendo muchas de ellas comidas tradicionales que han subsistido de generación en generación, a pesar de los avances tecnológicos y la modernidad.

Las primeras fuentes de información que se tienen en el campo de la alimentación mexicana, desde la época prehispánica, son los códices escritos después de la conquista, realizados por los frailes evangelizadores, quienes observaron y compilaron el conocimiento de los antiguos mexicanos en torno al uso de sus recursos naturales.

En 1548 Fray Bernardino de Sahagún, escribe la obra: *La historia general de las cosas de la Nueva España*, también conocido como el Códice Florentino. En esta obra, Sahagún, describe con lujo de detalles lo que se vende en los mercados de la Nueva España, siendo los capítulos del XVIII al XXVI, los que tratan sobre los vendedores de productos que tienen que ver con la comida.

“El que trata en cacao suele tener gran copia dello, y tener heredades de cacao, y lo lleva fuera a vender o lo compra junto para vender por menudo.” “... El que vende maíz suele ser labrador o lo compra de los labradores para tornillo a vender.” “... el maíz que vende es limpio, gordo, sin alguna falla, recio y macizo y duro”. “...El que vende frisoles, si es buen tratante dellos, vende cada género

de ellos por sí...” “...son los frisoles amarillos, colorados, blancos, y los menuditos, los que están como jaspeados, y de otras diversas colores, y los que son muy gordos, que son como habas, que se dicen en la lengua **ayecotli**.” “El que vende las semillas que parecen linaza, que se dice **chían**, vende las que son blancas o las que están pintaditas como jaspeadas.” “El que trata en tomates suele vender los que son gruesos y también los menudillos... los tomates arillos, colorados, y los que están bien maduros.” “El que vende pepitas de calabaza tiene oficio vender todas las que son de diversas especies y las que se tuestan y se envuelven con alguna masa mezclada con sal, por lo cual son apetitosas de comer.” “La que es oficial de hacer tortillas o las merca junto para vendellas, suelen vender tortillas y tamales de cualquier manera, ora sean de pescado, ora de ranas y de otras cosas, uno de los cuales se cuecen debaxo de tierra y otras en ollas.” “...Vende también los tamales del maíz bien cocidos y lavados y los tamales prolongados y delgados...los que tienen dentro frisoles cocidos y molidos, o los granos dellos envueltos con la masa, o empanados y salados.” “...Vende también los tamales hechos de mazorquillas nuevas y de los granos de las mazorcas verdes.” “El que vende cazuelas hechas con chile y tomates, etcétera, suele mezclar lo siguiente: **axi**, pepitas, tomates y chiles verdes, y tomates grandes, y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos.” “...y de los aguacates mezclados con chiles que quema mucho, llamado **chiltecpin**.” “El que vende trigo es labrador y tiene heredades y vende trigo de todo género, blanco, amarillo, trechel, candeal, gordo y macizo y duro” (Sahagún, 1969).

En el capítulo XXII, describe la venta de una gran variedad de frutas y de productos animales, tales como: pescado, camarones, renacuajos, huevos de pescado, carne de gallina, venado, conejo o de liebre, patos, codornices, águila; y la carne de los animales introducidos por los mismos españoles, como: aves, vacas, puercos, carnero y cabritos (Sahagún, 1969).

Bernal Díaz del Castillo, el Historiador de la Conquista relató a su modo de ver los productos comestibles, tanto animales como vegetales, que se mercaban en los mercados:

“...digamos de los que vendían frijoles y Chía y otras legumbres y yerbas a otra parte. Vimos que vendían gallinas, gallos de papada, conejos, liebres, venados y anadones, perrillos y otras cosas de este, a su parte de la plaza. Digamos de las fruterías, de las que vendían cosas cocidas, mazamorreras y malcocinado, también a su parte.” “...También los que vendían miel y melcochas y otras golosinas que hacían como nuégados.” “...Pues pescaderas y otros que vendían unos panecillos que hacen de una como lama que cogen de aquella gran laguna que se cuaja y hacen panes de ellos que tienen un sabor a manera de queso” (Díaz, 1955:172).

Para el estado de Querétaro se cuenta con algunos textos, que hacen referencia a las festividades de la Virgen del Pueblito, a la gastronomía festiva y otros que únicamente contemplan recetas tradicionales del estado.

Castillo y Orvañanos (1987), en su trabajo *La Virgen del Pueblito: Historia y Culto*, trabajan varios aspectos de las festividades de la Virgen del Pueblito, dividiendo su obra en 6 secciones: La primera, plantea los parámetros teóricos sobre los cuales se desarrolla el trabajo; la segunda, se refiere a la religión prehispánica otomí, el contexto general de la zona antes de la conquista y durante la primera etapa de la Colonia y los grupos étnicos que habitaban la región; la tercera, es una breve reseña de los principales acontecimientos de la historia del culto de la Virgen del Pueblito; la cuarta, trata de la estructura interna de las agrupaciones que interviene en el ceremonial de la Santa Imagen; la quinta, sobre las solemnes festividades en honor de Nuestra Señora del Pueblito; y la sexta, del análisis del fenómeno religioso. Se complementa con reglamentos de las corporaciones y asociaciones de la Virgen, oraciones, cantos y mapas.

Pilcher (2001) comenta que, la cocina mexicana, borra las diferencias étnicas y las fronteras regionales para unirse en una sola, llamándola *“la cocina nacional”*. Hace referencia a que: *“la creación de una cocina nacional mexicana fue un proceso largo y reñido, tal como lo fue la definición misma de la nación mexicana”*. Esto provocó un intenso debate contemporáneo que se ha desatado alrededor de la construcción de la identidad de los pueblos en donde la cocina juega un importante papel como agente cultural de unificación nacional. Pero ¿por qué es en la cocina donde se gesta la efervescencia para explicar la construcción de las identidades nacionales?.

Pilcher lo explica argumentando que *“el estudio de las cocinas nacionales, tanto en México como en cualquier otro lado, brinda nuevas perspectivas sobre el papel del género, la clase y la geografía en la forja de las naciones. Además de ver en la cuisine un aspecto de la historia cultural que arroja luz sobre el complejo juego entre la identidad regional y la nacional. “El hecho de unificar los variados estilos de cocina regionales en una cocina nacional reconocía: “las nuevas concepciones espaciales implícitas en la formación de identidades nacionales” (Pilcher, 2001: 16).*

Guerrero (2007), en su obra, *Cocina y cultura en Querétaro, recetario*, aborda la historia de la cocina en Querétaro, desde sus inicios con los cazadores recolectores hasta la época actual, los procesos, cambios, transformaciones e influencias que a lo largo del tiempo ha tenido esta práctica cultural en el Bajío. Incluye un recetario de platillos típicamente queretanos, en el cual incluye, según la propia autora: *“Algunos guisos e ingredientes de larga permanencia en la historia culinaria de Querétaro, como: cactáceas. Chile y maíz por la parte prehispánica; trigo, vid, aceite de oliva, cebada, azúcar, manteca de cerdo y la proteína animal fueron las grandes aportaciones europeas a la cocina regional” (Guerrero, 2007:25).*

Escobar, A., en 1998, publica el trabajo *Acoyos, Rejalgares y Tantarrias*, que fue un trabajo realizado por la Unidad Regional de Culturas Populares de Querétaro. En 1999, edita *el Recetario del Semidesierto de Querétaro* y en el 2000, *el Recetario de la Sierra Gorda de Querétaro*, ambos forman parte de la

serie *“Cocina Indígena y Popular”*. Finalmente En 2005, Escobar publica su trabajo: *Chical*, Gastronomía Queretana, donde hace un recuento de la gastronomía queretana, a partir de las costumbres alimenticias, y de su variedad de sabores, productos del mestizaje. Trabaja cada municipio por separado y trata aspectos históricos, algunas festividades y desde luego, su gastronomía. Este autor, presenta un capítulo donde hace referencia a la gastronomía y a las festividades de la Virgen del Pueblito, integrando un recetario de algunos platillos que son preparados para tales fiestas.

Más allá de estas publicaciones, no se tienen noticias con relación a otros trabajos que se aboquen al conocimiento de la gastronomía de la región de Querétaro, mucho menos, que se enfoquen particularmente al tema de la comida festiva, ni en general ni de alguna de sus poblaciones.

Por otra parte, la fiesta o la festividad, son términos de origen latino, el primero, del latín *fésta* y, el segundo, también del latín *festivus*; ambos con el sentido de alegría, gozo, solemnidad, o de algo digno de celebrarse.

“La capacidad polisémica de la fiesta radica en su posibilidad de expresar y traducir a su propio lenguaje múltiples contenidos de carácter social. Aunque esta capacidad resulta selectiva y varía de acuerdo con los casos, permite sacar a la luz fenómenos cuya expresión natural corresponde a otros niveles de la organización social” (Collin, 1994).

La fiesta, no solamente es multimodal, sino que tiene un carácter polisémico, y también cumple muchas funciones sociales, entre otras: catarsis, identidad, jerarquía, política, economía, intercambio génico, estatus, etc. (Pelz, R., 2011 Comunicación oral).

“La fiesta puede, efectivamente, "nivelar la riqueza", al obligar a los mayordomos a financiar el conjunto de la celebración y, por tanto, fortalecer al pueblo frente a la explotación, tal como lo plantea Wolf; promover identidades, ya sean étnicas o locales al otorgar símbolos de diferenciación, o bien liberar tensiones, como aparece en el esquema de Reyes García en relación con la comunidad nahua de Ixhcatepec. Aún no ha podido demostrarse su capacidad de asumir todas estas expresiones a un mismo tiempo. Si cada fiesta puede, según los casos, expresar fines o situaciones sociales diferentes, se dificulta la tarea de una definición anticipatoria. Sin embargo, si aquello que la fiesta expresa no depende del azar, puede ser identificada” (Neff, 1994).

“La fiesta indígena desafía el tiempo, invade el calendario litúrgico al extenderse a lo largo de todo el año. Constituye el momento de organización del trabajo colectivo para los "santos", borra los límites entre lo sagrado y lo profano y los desborda sobre todas las actividades agrícolas; resplandece hasta en los lugares más ariscos y pobres, como un paraíso donde abunda la comida, la bebida y se multiplican las sensaciones de colores, olores, sonidos, ritmos y movimientos, a través de las danzas, de la música y de las ofrendas. Cualquier

poblado, por pequeño que sea, tiene su ciclo festivo, lo que transforma el censo de las fiestas indígenas en una tarea sin fin” (Neff, 1994).

La historia de las fiestas de la Virgen del Pueblito, ha sido descrita en diferentes momentos por los más diversos personajes: religiosos, laicos o, científicos. Sin embargo, en lo general todos ellos coinciden, toda vez que, más que una historia, la narración se ha ido convirtiendo en una leyenda popular y religiosa. Quien fuese Presidente del Comité de Corporaciones del Santuario en 2008, el Sr. Francisco García Ávila, ese año la sintetizó así:

“El origen de las Fiestas que año con año se celebran en febrero en honor de Nuestra Madre Santísima de El Pueblito, se remonta al 18 de febrero de 1686, año en que, con la aprobación del Ilmo. Sr. Arzobispo de México, Dr. Don Francisco de Aguijar y Seijas, se fundó la primer Cofradía de Indios en Honor de Nuestra Señora de El Pueblito, cofradía que "andando el tiempo, llegó a ser muy numerosa y celebró con gran esplendor sus cultos a la Divina Madre" (García, F., 2008).

Parte muy importante de las actividades que se desarrollan durante estas fiestas, la constituyen las que llevan a cabo las Corporaciones de la Primera Danza y Segunda Danza, así como las de la Corporación de El Gran Capitán y El Gran Turco, además de las que realizan las Cinco Corporaciones de las Ceras, la Corporación de Inditos e Inditas y el Grupo de Concheros de Santa

María de El Pueblito; y, por supuesto, la de mayor antigüedad: la Corporación de Mayordomos y Tenanches.

El acontecimiento religioso más importante de esta región se origina en el año 1632 en el que el sacerdote franciscano, Fr. Nicolás de Zamora, cura doctrinero del Pueblo de Indios de San Francisco Galileo, colocó en el adoratorio que los indígenas tenían en el Gran Cué, una Imagen de la Purísima Concepción de María, esculpida por el padre Fr. Sebastián Gallegos, y que al correr del tiempo y por el entrañable amor de sus hijos, recibió el nombre de Virgen Santísima de El Pueblito.

En el año 1714, los frailes franciscanos construyeron una capilla de adobe para dar culto a Nuestra Señora, lugar donde estuvo por espacio de 22 años (de 1714 a 1736). En este lapso, se construyó otro templo a expensas del Capitán Pedro de Urtiaga y que llevó a cabo su hijo, el Capitán y Alférez Real, José de Urtiaga y su esposa Doña Petra María de la Campa y Coso. Este templo, se estrenó el 5 de febrero de 1736, fecha en que fue trasladada la Sagrada Imagen de su anterior capilla (que se encuentra en el ahora ex panteón del pueblo).

Según la tradición oral fue esta la primera ocasión en la que grupos de niños y niñas bailaron frente al templo de la Santísima Virgen, sin embargo, en opinión de Fr. Eulalio Hernández Rivera, ex Ministro Provincial de los franciscanos de la Provincia de San Pedro y San Pablo de Michoacán y actual Guardián del Convento del Santuario de El Pueblito, oriundo de este lugar, mucho tiempo

antes del traslado de la venerable imagen, nuestros antepasados bailaban en todo tipo de festividades; prueba de ello es que los antropólogos y arqueólogos que han realizado investigaciones en la pirámide de El Cerrito descubrieron el lugar donde estaba la Plaza de la Danza en la época prehispánica. Posiblemente, dice el padre Eulalio,

“... cuando se trasladó la Sagrada Imagen a su nuevo templo, fue cuando bailaron por una semana completa, y a partir de ahí lo hayan seguido haciendo hasta nuestros días.” (García, F., 2008).

“La diversidad de la fiesta indígena se manifiesta a través de símbolos múltiples, que forman tejidos de significaciones complejos. La ceremonia de petición de lluvia, por ejemplo, corresponde a una fiesta central del ciclo anual en la montaña de Guerrero. Sin embargo, las reglas según las cuales se desarrolla en cada poblado construyen la identidad de cada grupo particular. Contrariamente a la tradición cristiana, que a través de un dogma, de la enunciación de reglas, intenta homogeneizar el culto, las tradiciones prehispánicas, tienden a hacer de la diferencia un elemento de prestigio y a la vez, de identidad; que hace rivalizar a los pueblos circunvecinos. Esta dinámica de diversificación, puede existir solamente, si prevalecen los principios que aseguran lazos de comprensión más allá de la multiplicidad de las manifestaciones. Efectivamente, los símbolos religiosos circulan, se entienden, se adoptan. Esto nos lleva a pensar, que esos principios, al no ser expresados directamente, se conforman en niveles muy abstractos y organizan la dinámica

de las relaciones con los otros y el mundo, el paso del espacio al tiempo y de la vida a la muerte. Las manifestaciones rituales, en su multiplicidad, están atravesadas por elementos recurrentes bajo formas variadas. La profusión de acontecimientos festivos, distribuidos en amplias zonas, se encuentra regida por repeticiones que ritman la vida de las comunidades y permiten establecer órdenes de intercomprensión” (Collin, 1994).

Castillo, A. y Orvañanos, G. (1987) consideran a los actores sociales como “personal” y definen y describen sus características y funciones de la siguiente manera: *“Este lo forman los integrantes de las corporaciones, asociaciones, gremios y fieles en general, que intervienen en el desarrollo de las fiestas. Teniendo en cuenta que el carácter de éstas es más bien de tipo religioso, el motivo por el que se adhieren y el comportamiento que presentan es básicamente de carácter individual. Son gente creyente, que por amor y devoción a la Imagen o por pagar una manda, se integran al ceremonial, aportando dinero o trabajo de acuerdo al lugar que ocupan en la jerarquía de la agrupación a la cual están adscritos, o simplemente como devotos asistiendo a diversas actividades”.*

Las agrupaciones, en general, se pueden definir en los siguientes términos:

- Grupo de personas unidas en la consecución de una actividad simple o compleja,
- Poseen una dotación material de objetos diversos en relación con las actividades que desempeñan,

- Organizadas con base en un reglamento definido que puede ser legal o consuetudinario,
- Unidas por un sentimiento de origen religioso.

“La organización de las agrupaciones en general, es una estructura social compleja, la trama que forman la acción de todas ellas, presenta el conjunto de ceremonias que se realizan, cada una cuenta con su propia organización interna y externa, lo que varía entre sociales por barrios de la población, ellas es el grado y tipo de organización, el número de integrantes, la duración del cargo y la participación en el ceremonial con tareas específicas; además influye la división de grupos sociales por barrios de la población” (Castillo y Orvañanos, 1987).

Metodología

La investigación fue de tipo básica, principalmente de campo con apoyo documental. El trabajo de campo se llevó a cabo en el Municipio de Corregidora, Querétaro, en la cabecera municipal El Pueblito, localizada a 7 km al SW de la ciudad de Querétaro.

El método que se utilizó a lo largo de toda la investigación fue el etnográfico. Las técnicas fueron: Observación directa, participante y no participante. Las observaciones indirectas fueron mediante informantes y se utilizaron instrumentos (fotografía, grabación de audio, y grabación de video). Las entrevistas fueron dirigidas, libres y abiertas, y a profundidad. Durante las

observaciones y entrevistas del trabajo de campo, se hicieron registros fotográficos, se tomaron videos y se hicieron grabaciones para documentar los hechos sociales y sus procesos, los actores sociales, los contextos culturales, los elementos y rasgos culturales. Una vez terminada la captura de la información documental y de campo se procedió a su análisis, clasificación y ordenamiento con la finalidad de ponderarla y obtener conclusiones.

Síntesis de resultados

Esta Tesis, expone en forma sintética los resultados de la investigación antropológica y de campo llevada a cabo durante el año de 2011, investigación en la que se hizo la etnografía de la comida ofrendada por la primera Tenanche, a la Virgen de El Pueblito, Querétaro. Los resultados etnográficos fueron complementados con registros y observaciones directas e indirectas hechas durante los años subsecuentes, hasta el 2013. Estas observaciones, posibilitaron la obtención de nuevos datos etnográficos, así como obtener confirmación de otros datos y hechos sociales menos precisos, y subsanar lagunas de conocimiento antropológico.

A la par de la exposición de datos etnográficos, se integra una pequeña muestra de fotografías, que ilustran y apoyan visualmente los diferentes aspectos del fenómeno estudiado. En ellas se observan: actores sociales, desempeño de funciones específicas, procesos, elementos y rasgos culturales, contextos sociales, objetos, técnicas, etc.; relativos a la elaboración de la comida festiva investigada.

El digesto de los datos etnográficos, en estrecha relación con fuentes documentales primarias y secundarias, favoreció la consolidación de una nueva visión antropológica sobre la comida festiva objeto de estudio. Visión orientada a aportar nuevos conocimientos para: la antropología, los actores sociales de las festividades de El Pueblito, los habitantes de la localidad y la queretanidad en general.

Contenido de cada capítulo

El presente trabajo, está estructurado en cinco capítulos.

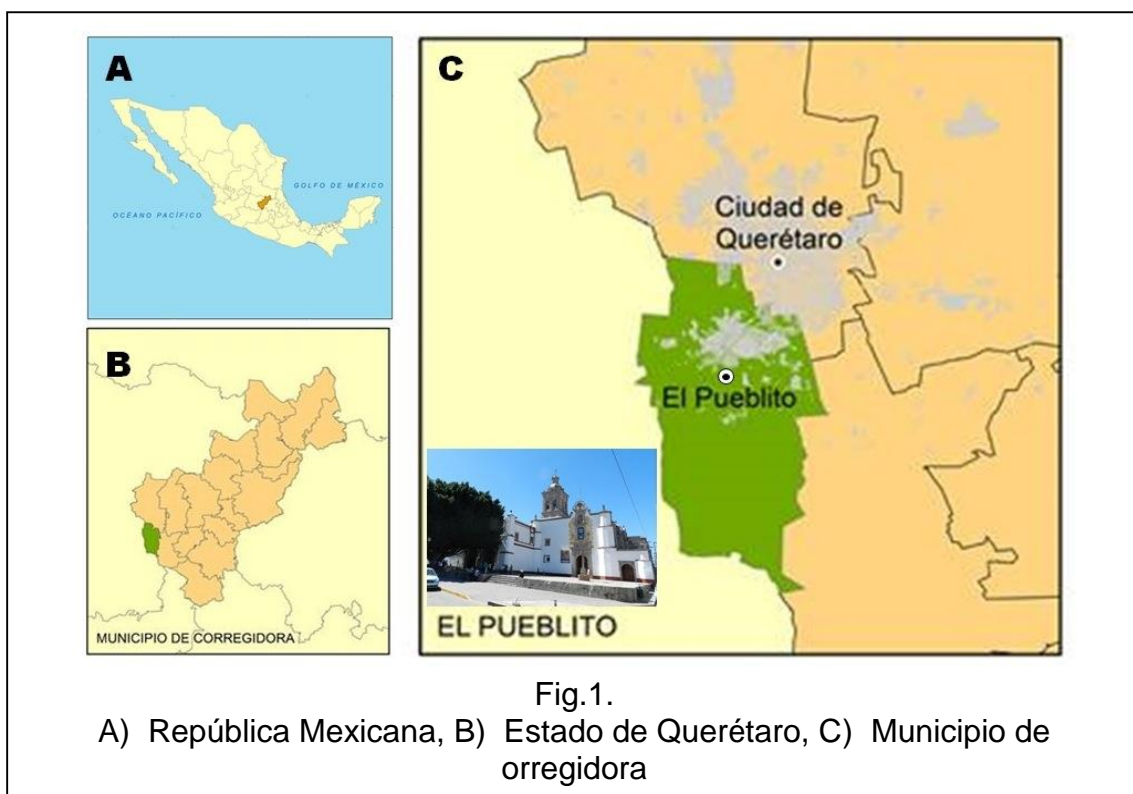
En el Capítulo 1, se describe el campo de estudio, la gastronomía y las festividades en general. En él se describen las características generales del estado de Querétaro y de El Pueblito donde se realizó el trabajo, y también aquellas que corresponden a la gastronomía y a las festividades mexicanas. El Capítulo 2, En él, se describe las actividades realizadas durante las festividades de la Virgen de El Pueblito, y también, se describen algunos aspectos de la cultura purépecha, debido a que, esta cultura tiene mucha influencia sobre estas festividades. El Capítulo 3, aborda la organización de las festividades, contemplando todo aquello relacionado con El corporativo principal y sus integrantes: Mayordomo, Tenanche, Primera y Segunda Danza y Entrada de las Ceras. El Capítulo 4, describe la comida festiva que se ofrenda en la festividad, entre otros: Caldo de Buey y Garbanzos, que son lo más famosos de ella. El Capítulo 5, expone las características de los actores sociales: la Primera tenanche y sus ayudantes, quienes son fuente principal de esta investigación.

CAPÍTULO 1

CAMPO DE ESTUDIO

Santiago de Querétaro

El estado de Querétaro se encuentra en el centro del país, entre los 20° 01' 16" y 21° 35' 38" de latitud norte y los 99° 00' 46" y 100° 35' 46" de longitud oeste, con una superficie de 11, 269.70 Km² (Anónimo, 1968). Limita al norte con San Luis Potosí, al oriente con Hidalgo, al sur con Michoacán y Estado de México y al poniente con Guanajuato. Cuenta con 18 municipios: Amealco, Pinal de Amoles, Arroyo Seco, Cadereyta de Montes, Colón, Corregidora, Ezequiel Montes, Huimilpan, Jalpan de Serra, Landa de Matamoros, El Marqués, Pedro Escobedo, Peñamiller, Querétaro, San Joaquín, San Juan del Río, Tequisquiapan y Tolimán (fig. 1).



La ciudad de Querétaro, ubicada en los valles de tierras bajas que conforman el Bajío, a pesar de estar rodeada de tres ríos que proveían suministro a las granjas del valle y de tener al oeste, las ricas y productivas haciendas agrícolas y tierras de pastoreo una buena parte, al norte y al este, era árida y de terreno pedregoso. En tiempos anteriores a la conquista la vegetación de cactus, matorrales de mezquite y pasto denso de la estación, dominaban el paisaje que dificultó en gran medida la agricultura para los grupos indígenas. Posteriormente con el asentamiento español, el suelo queretano se fue transformando en prósperas y productivas tierras (Guerrero, 2007: 9-10).

La importancia agrícola, comercial y espiritual que alcanzó la provincia de Querétaro, a finales del siglo XVI y principios del XVII, se vio reflejada en la ciudad. Como pocos casos, Querétaro pronto dejó de ser un pueblo de indios para convertirse en “Ciudad populosa y nobilísima de españoles” (Guerrero, 2007: 10).

Querétaro había alcanzado una reputación religiosa, que la emulaba con otras ciudades del reino de la Nueva España. Era un centro espiritual que se constituyó además, en uno económico del Bajío oriental. Sus propiedades eran incalculables y su riqueza infinita. Invirtieron con gran éxito en el campo. Explotaron la agricultura y la ganadería extensiva (Guerrero, 2007, 10).

Antes de que los españoles conquistaran el Valle de Querétaro en julio de 1531, el territorio estuvo ocupado principalmente por indígenas Otomíes, Pames y

Chichimecas. Los Chichimecas tuvieron un asentamiento al oriente de la actual Ciudad tal vez por el año de 1427, en los terrenos por donde hoy se encuentra la Colonia Jardines de Querétaro, adonde cazaban patos y pescaban en una laguna que se extendía por la actual colonia de San Javier. Esa laguna probablemente se extinguió por las obras de canalización del río, de acequias y de regadío que realizó el conquistador don Fernando de Tapia a partir del año de 1532 (Félix, 1990: 45).

A lo largo de toda la obra, Guerrero (2007) da cuenta de las interrelaciones entre los primigenios grupos indígenas y aquellos que por razones de vecindad o de migración llegaron a tierras queretanas. Esto lo constatamos a través de la persistencia de algunos vocablos; una prueba es el mismo nombre de Querétaro que proviene del tarasco y del mismo origen el charape registrado como bebida ritual propia del municipio de Cadereyta, que en Michoacán lo encontramos registrado en los más tempranos vocabularios del siglo XVI y cuyo uso subsiste en muchas comunidades purépechas; lo mismo ocurre con puscua que es el maíz cocido sin nixtamalizar, para el atole blanco. Ya no hablamos de las interrelaciones con otros grupos indígenas y de las que ocurrieron a partir de la invasión española y dando origen al mestizaje biológico y cultural que prosigue con la llegada de productos, usos y costumbres de otros países.

Nombre de Querétaro

Según la relación de Michoacán o código Escorialense, su nombre original es Quereta-Parazicuyo o Ychahtzicuyo que, abreviando indebidamente, se torna

en Querétaro, palabra a la que el famoso investigador alemán Eduardo Seler da la interpretación de juego de pelota. Fray Maturino Gilberti también la interpreta como lugar de juego de pelota derivándola del vocablo tarasco *querehta* = pelota. Sin embargo, ambos nos explican que *taránduni* es juego de pelota y que lo mismo significan las palabras *taránduquaro* y *Queréhtaro*, “esta última igual al nombre de una ciudad al noroeste de Michoacán”. *Taránduquar*, en tarasco, también es pelota (Fèlix, 1990: 31).

Conin y los suyos vivieron en La Cañada durante “algunos años”. Tenían relaciones armoniosas con lo chichimecas de la zona, dándoles de sus cosechas de maíz, frijol y chile. Así los encontró el español Hernán Pérez de Bocanegra, encomendero de Acámbaro, acompañado por un grupo de indígenas tarascos, quienes llamaron “Querendaro” al asentamiento otomí. Parece que “Querétaro” quiere decir “lugar del juego de pelota”, a pesar de que Ramos afirma que su significado es “pueblo de peña”. Pérez de Bocanegra dio regalos a Conin y exigió que éste fuera su vasallo. Viéndose sin alternativas, aceptó el cacique otomí; si los españoles habían causado la destrucción total de la poderosa capital tenochca, ¿Cómo pudieran resistirlos unos humildes otomíes viviendo entre sus milpas en La Cañada? Pérez de Bocanegra fue a Michoacán por un franciscano para iniciar la evangelización de los indígenas. Se ha especulado mucho sobre la identidad del mendicante que trajo el Evangelio a Querétaro por primera vez, pero no hay pruebas al respecto en los documentos del siglo XVI que analizamos en el presente estudio (Félix, 1990: 50).

El Pueblito

El Pueblito se encuentra ubicado en el municipio de Corregidora, limita al Norte con el municipio de Querétaro, al Sur y al Oeste con el Estado de Guanajuato y al Este con el municipio de Huimilpan, se encuentra entre las coordenadas 20° 23' y 20° 35' de latitud Norte, y entre los 100° 22' y los 100° 31' de longitud Oeste. La altitud varía de los 1 800 a los 2 260 msnm, y tiene una extensión de 245.8 km², ocupando el 1.76% del territorio estatal, por lo que ocupa el décimo octavo lugar de los municipios del Estado de Querétaro. Cuenta con un clima seco y semicálido que oscila entre los 18°C y los 22°C; siendo mayo el mes más caluroso. La época de lluvias es en verano, aunque en invierno también se llegan a registrar algunas precipitaciones.

En el municipio habitan 363 hablantes de lengua indígena los cuales representan el 0.56 % del total de los habitantes mayores de 5 años del municipio. De acuerdo a los datos del II Censo de Población y Vivienda del 2005, en el municipio habitan 348 personas que hablan alguna lengua indígena.

Las principales actividades en el Municipio de Corregidora son: La agricultura de riego y temporal, cultivando principalmente: maíz, frijol, sorgo, ajo, cebolla y chile; La ganadería, principalmente: porcina, avícola y ovinos; La industria y por último el comercio (www.inafed.gob.mx/work/templates/enciclo/queretaro/municipios/22006a.htm).

En el libro llamado *Tratol*, se da a conocer un relato interesante de una señora del Pueblito. *“Al entrevistar a Santos Zúñiga Mendoza avecindado del Pueblito comenta: tengo 86 años aquí en el pueblito en el callejón Lerdo de Tejeda que así se le nombraba hay después Reforma 95. En aquel tiempo cuando muchachos puro ganado había aquí, bueyes, burros, chivas ya después vino la mulada cuando la aftosa me parece que en el cuarenta y seis, que se dieron a cambio de los animales que mataron. Aquí fincado y había solares; se ponía camotes, cacahuates, jícamas pero había agüita. También había ahuate pero cuando fue lo del volcán del Parícutín fue la ruina, se vino la plaga del temporal del llano, porque la lenteja no producía goma y la causa fue el polvo de venía por la montaña”.*

En el mismo libro, se menciona sobre las hurtas del Pueblito: *“En la huerta generalmente tenían ahuate, chirimolla, granada, limón, plantas de chile, incluso algunas de estas las más grandes tenían paso de agua cada dos meses con la entrada de agua por atrás de la casa para regar la huerta, así que tenían que estar al cuidado y el día que les tocaba el agua por la noche tenían que abrir su acequia para inundar la huerta con el agua que se rolaba en el pueblo, como la huerta que tenemos en el Santuario, cada dos meses abrimos la compuerta y nos llega un poco de agua para regar la huerta, es un derecho que se adquirió aquí”.*

Al sudoeste y a poco más de ocho kilómetros de la caba de Querétaro, se halla asentado un hermoso valle y entre numerosas huertas, un pueblecito de

labradores todos: unas son tierras propias y las demás de ranchos del contorno. Son estos pobladores, profundamente religiosos, muy aficionados a los padres franciscanos del lugar. Apegadísimos a sus costumbres tradicionales y amantísimos de la Santísima Virgen María en su advocación del Pueblito. En la época colonial se llamó este pueblo San Francisco Galileo; más tarde, en 1830, el religioso Congreso del Estado lo elevó a la categoría de Villa y le cambió el antiguo nombre por el de Villa de Santa María del Pueblito, y hoy lleva oficialmente el nombre de Villa de la Corregidora, pero comúnmente ha sido y es llamado El Pueblito (Acosta, 1996: 11).

En 1764, el fraile capuchino Francisco de Ajofrín, que venía comisionado por el nuncio apostólico en España, monseñor Pallavicini, para recabar limosnas a favor de una misión cristiana para el Tíbet, al efectuar un recorrido por algunas



Fig.2. Santuario del Pueblito

provincias del Virreinato, llegó a Querétaro entre marzo y abril de ese año, donde permaneció casi un mes recogiendo datos y dones del ambiente conventual de la ciudad, a la que describió en su Diario del Viaje a la Nueva España. Precisamente, en una de sus anotaciones sobre su visita al templo de la Virgen de El Pueblito, consignó que en los alrededores de la localidad, los indígenas veneraban...A un ídolo en aquel “cerrito”, fabricado a mano, que se conservaba a corta distancia del Santuario. Es indudable que el montículo debió

llamar la atención del fraile, a tal grado que lo incluyó en un dibujo que realizó del lugar. En él, se observa el Santuario de Nuestra Señora del Pueblito (Fig.2), el caserío de San Francisco Galileo y El Cerrito, como una elevación sobre la que se aprecia una escalinata y los posibles cuerpos del basamento piramidal (Castillo, 2008: 263).

La gastronomía

Jack Goody, uno de los investigadores más sobresalientes sobre el tema de la alimentación, comenta: que la historia es imprescindible para el análisis sociológico del consumo de alimentos, en donde *“La historia y la comparación, o más precisamente el uso de los datos históricos y comparativos, debe volver a la primera fila del estudio de la sociedad, no como slogan, sino como un medio para desarrollar y probar teorías más sustantivas e hipótesis más ricas”* (Goody, 1995: 55).

“El pensamiento de Sydney W. Mintz, quien afirma que esas relaciones pueden estudiarse históricamente, y muchos antropólogos, han aprendido de los historiadores sociales, cómo revelar la importancia política y económica de acontecimientos pasados relacionados con la comida” (Sydney W. Mintz citado por Guerrero, 2007: 35).

Querétaro ocupa una porción de territorio ubicado en el centro de México, al que se le conocía a finales del siglo XVIII como “la puerta a tierra adentro”, o “garganta de toda tierra adentro”, esta área se caracterizaba por ser “rica y fértil

y muy cuidadosamente cultivada”. Geográficamente el Bajío, zona de transición cultural entre el norte árido y el centro templado, atrajo a muchos colonos a establecerse. En esta región fue intensa la colonización, sobre todo porque el descubrimiento de la ruta de la plata alentó el asentamiento de inmigrantes españoles. Pasado el empuje provocado por las riquezas que ofrecía la explotación de los ricos yacimientos de metales, el Bajío prometió ser la región que aseguraba un atractivo más duradero, su importante producción agrícola y comercial empleó a más gente y a la larga sus dividendos se vieron reflejados en la opulencia de la ciudad de Querétaro (Guerrero, 2007: 9).

En la cocina de Querétaro, pudimos observar un amplio espectro de guisos, bebidas y dulces que combinaron ingredientes y técnicas de ambos lados del Atlántico. La fertilidad de las tierras del valle, hizo que el Bajío oriental destacara a tempranas fechas de la conquista, como un importante productor de alimentos lo que contribuyó a crear un intercambio comercial notable con otras regiones (Guerrero, 2007: 11).

La hacienda y los ranchos continuaron siendo lugares de abasto de las zonas urbanas y sitios de refugio en las diferentes épocas en que hubo escasez de alimentos debido a los momentos de conflicto armado. En las haciendas los trabajadores tenían gallina y puercos y consumían pulque, pitaya, tuna, verduras (quelites, verdolagas que crecían en tierras de cultivo y lechos aluviales), bayas, semillas y tubérculos. El camote que era menos común que en el centro, llegó al Bajío para consumirse asado o cocido en miel. Los indios incorporaron

nuevos alimentos a sus dietas como diversos tipos de carne, trigo y habas y los combinaron con la tortilla de maíz, el frijol y el pulque. Hacia finales del periodo, se introdujo otro tipo de cultivo: las hortalizas que igualmente eran para cubrir las necesidades de una creciente población urbana que empezó a modificar sus patrones alimentarios, debido a la influencia cultural de otros países, especialmente de Francia. Espárragos, chícharos, nabos, coliflores, diferentes variedades de lechugas, entre otras, se cocinaron en potajes, en cremas espesas y en frescas y relucientes ensaladas. Hay que señalar que estos cambios en la alimentación no fueron generalizados a toda la población en Querétaro, quizá las familias más ilustradas en la ciudad, integraron para los días de fiesta, guisos y platillos de renombre internacional. Pero en general, los patrones alimentarios establecidos combinaron el pan de trigo con la tortilla de maíz (Guerrero, 2007: 12).

Jean-FranÇOise Revel, reconoció que las únicas cocinas verdaderas son las regionales, debido a la perdurable singularidad de los ingredientes locales. Sin embargo, los ingredientes por sí mismos no integran una cocina. Estos deben estar insertos dentro de una geografía definible y sobre los cuales prevalezcan consideraciones sociales acerca de su uso. En este sentido, vemos a las cactáceas, al chile, al maíz, al trigo, al azúcar y a las frutas, dentro del repertorio de ingredientes que sobresalen dentro de la cocina regional queretana. Pero estos ingredientes por sí mismos, no dicen nada, si no están dentro de una concepción difundida y comprendida de los alimentos representativos de la

región, que es en opinión de Sidney Mintz, “donde tiene su mayor sentido la ‘cocina’ ” (Sydney Mintz citado por Guerrero, 2007: 13).

La cocina expresa la cultura de quien la practica, “es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo”. En este sentido, la cocina, es vista como un instrumento de identidad cultural, la cual se modifica y se redefine, sobre todo al entrar en contacto con culturas e identidades diferentes. A pesar de ser la cocina una práctica, “las tradiciones alimentarias y gastronómicas son extremadamente sensibles a los cambios, a la imitación, y a las influencias externas” (Massimo Montanari citado por Guerrero, 2007: 15-16).

Lo importante es resaltar, como dicen Françoise Sabban, Jack Goody y Dominique Fournier, al hablar de los intercambios alimentarios entre continentes, “los flujos de ideas, de productos, de hombres que de una región a otra, de un continente al otro han influido y condicionado la construcción de las identidades alimenticias” (Guerrero, 2007: 16).

Nuestra realidad es tan amplia y diversa que aún falta mucho por estudiar sobre el tema. Es necesario abordarlo de una manera sistemática e interdisciplinaria, para llegar a tener el conocimiento necesario de las implicaciones culturales que entraña la investigación de las cocinas en México. Es importante realizar un registro de sus características propias, ya que a menudo desaparecen sin tener noticias de ellas, por la escasa valoración o la falta de medios para protegerlas ante los acelerados procesos de transformación económica, social y cultural

que ponen en peligro la supervivencia de estas cocinas, en las que obviamente, se incluyen utensilios, alimentos y producción agrícola tradicional (Guerrero, 2007: 21).

Algunos guisos e ingredientes de larga permanencia en la historia culinaria de Querétaro, como: cactáceas, chile y maíz por la parte prehispánica; trigo, vid, aceite de oliva, cebada, azúcar, manteca de cerdo y la proteína animal fueron las grandes aportaciones europeas a la cocina regional (Guerrero, 2007: 25).

Nos percatamos que el maíz, el chile, la calabaza, el frijol, la cactácea y sus inflorescencias, los tubérculos y los insectos continúan siendo parte fundamental de la alimentación mestiza e indígena del interior del Estado. En la ciudad, aunque la población tiene otras opciones de alimentarse, detectamos que los antojitos como las gorditas de migajas, la barbacoa, la carnitas y las enchiladas queretanas son parte de la alimentación cotidiana y festiva (Guerrero, 2007: 26).

La cocina es el fiel reflejo de nuestra sociedad. Es en el acto de cocinar, donde sintetiza, en buena medida, el grado de desarrollo de una civilización. Cocinar es una acción netamente humana. Que involucra no sólo la manera en que se transforman los alimentos en la cocina (técnicas, utensilios y procedimientos), sino que integra un cúmulo de aspectos relacionados con el desarrollo biocultural, de interacciones sociales y de representaciones. Entender estas formas particulares de búsqueda, preparación, consumo, reproducción e

intercambio de alimentos entre los diversos grupos que habitaron históricamente esta porción geográfica, que hoy denominamos Querétaro, nos da la oportunidad de conocer la génesis, evolución y desarrollo de un aspecto de su historia cultural: su cocina (Guerrero, 2007: 43).

Muchos cronistas, poetas, viajeros, historiadores, pintores, etc., en su momento, se han sorprendido de la significación de la cocina mexicana: cronistas como Fray Bernardino de Sahagún (1999), Fray Toribio de Benavente (Motolinía) (1994) Salvador Novo (1979), poetizas como Sor Juana Inés de la Cruz (1979) o pintores como Frida Kahlo, Diego Rivera, José Clemente Orozco, Tamayo, Nishizahua, entre otros muchos, que con sus escritos, poesía o lienzos con bodegones, han dejado testimonios de la cocina de nuestro país (Miranda, 2008 : 336).

Las festividades

Originalmente el maíz como elemento básico de la alimentación se remonta a la época prehispánica. Era muy importante en la vida. El maíz es la vida, es la fiesta. Sus siembras y cosechas marcan el calendario de las festividades.

Según Artes de México vol.78, “A veces la virgen ha sido el vínculo entre los campesinos y el maíz. Hay quien le reza para que le lleguen buenas cosechas. Pero también el maíz ha sido venerado para que alimente a los pueblos. Mucho antes de la llegada de los españoles y de la misma Virgen de Guadalupe, era tan intenso el fervor por esta planta que en algunas culturas prehispánicas se

llegó a pensar que el maíz había creado a los hombres. No sólo era su principal sustento sino que era su carne y sus huesos” (De Orellana, 2006: 7-8).

Alrededor del maíz gira la vida social y cultural de una buena parte de los mexicanos. Las fiestas religiosas más importantes se asociaban con el ciclo agrícola. El ciclo productivo es el que marca las pautas de su consumo desde la siembra, el cultivo y la cosecha. Estos ritmos productivos señalan las temporadas de fiesta en donde se preparan con maíz platillos especiales, pero también en la vida cotidiana la dieta incluye de manera sorprendente el maíz.

“En México, el tiempo está dividido en dos grandes periodos: la época de lluvia de la de sequia. Las fiestas que tienen lugar en la región de la montaña y en la costa celebran desde mediados de abril el próximo advenimiento de las lluvias. Éstas, en efecto, son consideradas como invitadas de honor, y su recibimiento exige grandes preparativos tanto en el campo, donde la tierra se limpia para las futuras siembras, como en los altares que se cubren de manjares. El ciclo anual se organiza alrededor de las figuras del desplazamiento, de la despedida y del recibimiento. Las fiestas abren dos grandes periodos consecutivos: uno inicia en el momento de la recepción de elementos naturales y se prolonga hasta el momento de la despedida, que coincide con la recepción de otros elementos que inicia el siguiente periodo” (Neff, 1994: 22-23).

Sobre la palabra “Fiesta”:

“La familia de vocablos con que en las lenguas románticas se designa lo festivo tiene como ancestro el vocablo latino festa plural neutro del adjetivo festus, del

latín tardío, con que se indicaba el día de fiesta, lo solemne, el día de descanso o día feriado. De acuerdo con esta línea etimológica, el nombre del que deriva nuestro vocablo “fiesta” enfatiza el hecho de que lo festivo se opone a la cotidianidad con sus diferentes matices: seriedad, codificación, rigurosa del empleo del tiempo, rigidez obligatoria en la conducta general, relaciones sociales ultracodificadas, roles rígidamente preestablecidos y, en general, una ritual artificialidad en la conducta tanto individual como social. La fiesta es la situación de la excepcionalidad con respeto a las conductas obligatorias de lo cotidiano. De esa manera, el vocablo festa acumuló una serie de rasgos que heredó a sus descendientes como nuestro vocablo “fiesta” y de sus derivados como “festivo”. A saber: el carácter solemne, el talante alegre y jubiloso, la holganza del trabajo cotidiano. Por otro lado, el vocablo festu, está emparentado, con el también latino sustantivo feria, cuyo plural feriae designaba principalmente los días consagrados al descanso. Los días feriados eran días en que se suspendían las actividades cotidianas: días de vacaciones en el sentido de los días en que no se trabajaba. El vocablo se usó en el latín clásico, por ejemplo, para designar Gelio, en el siglo II, en sus Noctes Atticae. El vocablo es empleado por Tito Livio, a caballo entre nuestra era y la pasada, para designar los días destinados a “celebrar las victorias con regocijos públicos”. Así, pues, el sustantivo feria, del que deriva nuestro adjetivo “feriado”, resulta los semas de lo festivo relativos al descanso, al ocio, al- digámoslo a la italiana- dolce far niente” (Pérez M., 1998: 25-26).

“Concebimos a la fiesta regia como una trama de esa urdimbre de significaciones que conforman la cultura. Recurriendo a la terminología de la Fiesta y a fin de apropiarnos de un concepto de la misma, puedo como en el adjetivo festus, “con que se indicaba el día de fiesta, lo solemne, el día de descanso feriado”, por lo que la mayoría de los autores se inclinan por considerar la fiesta como opuesta totalmente a la cotidianidad. Otros más la definen como una “moratoria de la cotidianidad”, lo cual no significa que rompa totalmente con lo cotidiano sino que aparece a su lado siendo más bien una “adulteración” de ello” (Martínez, 2010: 21).

Sahagún menciona como eran las festividades antes, “El primero mes del año, se llamaba entre los mexicanos atlacahualo, y en otras partes quauitleoa. Este mes comenzaba en el segundo día del mes de febrero, cuando nosotros celebramos la purificación de Nuestra Señora. En el primer día de este mes, celebran una fiesta a honra, según algunos, de los dioses Tlaloques que los tenían por dioses de la lluvia; y según otros, de su hermana la diosa del agua Chalchiuhtlicue; y según otros, a honra del gran sacerdote o dios de los vientos Quetzalcóatl, y podemos decir que a honra de todos éstos. Este mes con todos los demás que son diez y ocho, tienen a cada veinte días” (Sahagún, 1969: 75).

“En esta fiesta daban de comer a todos los pobres, hombres o mujeres, viejos y viejas, niños y niñas. A honra de esta diosa mataban una mujer, a diez días de este mes, compuesta con los ornamentos con que pintaban a la misma diosa.

Daban de comer a hombres y mujeres, chicos y grandes, ocho días continuos antes de la fiesta... Todos estos ocho días, bailaban y danzaban, haciendo areito hombres y mujeres todos juntos, todos muy ataviados con ricas vestiduras y joyas; las mujeres traían los cabellos sueltos, andaban en cabello, bailando y cantando con los hombres; comenzaba este areito en poniéndose el sol, y perseveraban en él hasta hora de las nueve” (Sahagún, 1969: 81).

CAPÍTULO 2

LAS FESTIVIDADES DE LA VIRGEN DE EL PUEBLITO

La Fiesta de Febrero

Esta festividad de El Pueblito, se organiza cada año. Comúnmente la conocen como “Fiesta de Febrero”. En el año de 2011 fue el aniversario 275.

Esta festividad en honor a la Virgen del Pueblito, comienza once días antes del miércoles de ceniza y dura nueve días. Tiene por escenario toda la población y principalmente, la residencia y el santuario de la Virgen. La fecha original de su realización fue el cinco de febrero, por el aniversario de la inauguración del santuario en 1736 (fig.3).



Fig.3. La Virgen de El Pueblito

Sobre la fecha, tradicionalmente, sin poder saber exactamente desde cuándo, las fiestas se celebran la semana anterior al Miércoles de Ceniza. Se inician el sábado anterior al domingo de la quincuagésima (recuérdese la fiesta del lunes de sexagésima en la ciudad y el regreso de la Imagen al Santuario) y terminan el domingo de la cuadragésima (anterior a la Cuaresma). Por esta razón, muchas personas piensan que se trata de las fiestas de carnaval, o que posiblemente se hayan fijado así para evangelizarlas (Romero, 2007: 33).

En 1632 la imagen de la Inmaculada Concepción de María, esculpida por un fraile franciscano, sustituyó a los antiguos dioses locales, al ser colocaba en uno de los adoratorios del basamento piramidal conocido como Cerrito Pelón. Las fiestas de febrero en honor a la Virgen del Pueblito, posiblemente se remontan al 5 de febrero de 1736, fecha en que la sagrada imagen fue trasladada de una ermita al santuario. Así dio inició la conversión al cristianismo de los purépechas y otomíes de la región y una de las fiestas populares más importantes de Querétaro, en la que se manifiesta con singular vitalidad la gastronomía local, puesto que en casi todos los rituales están presentes los alimentos (Escobar, 2005 : 21).

Participan en la celebración las diversas corporaciones: la de Mayordomos y Tenanches, la de Inditas, la de la Primera Danza, la de la Segunda Danza, la del Gran Turco y Gran Capitán; además de los gremios de choferes, mecánicos, empedradores, albañiles, ejidatarios y comerciantes de ganado (Calendario de Fiesta populares de Querétaro, 1998: 45).

El Paseo del Buey

El más conocido en las festividades es El Paso del Buey (Fig.4). Llevan a cabo el Paseo del Buey, en el día antes a ofrecer la comida del Caldo. Para el Paseo del Buey, son 2 toros enormes. A las 8:00 a.m. llega el primer toro al Santuario(fig.5), llevando en su cuerpo: Tequila, Pan de agua que llaman Pezuñas, chorizo, cebolla, lechuga, zanahoria, flores de papel, ajos, tortillas con dibujos, y collares de maíz. 30 minutos después, llega el otro toro, llevando las mismas cosas que el primero y además ollitas (artesanales de barro), y chile verde.

Cada toro, es cuidado por los mayordomos y sus ayudantes, con 2 cuerdas largas unidas a los cuernos del toro, hasta que llega el Padre. Hay 2 equipos de mayordomos, los de este año y los del año pasado, llamados: saliente y entrante respectivamente. Cada equipo lleva su banda y cohetes.



Fig. 4. Paseo del buey iniciando desde el Santuario

Después de que el Padre hace la bendición, el cohetero, lanza un cohetón para indicar el inicio del Paseo del Buey. Una vez lanzado el primer cohetón, los toros empiezan a caminar por todo el pueblo. Atrás del toro lo siguen la banda de música y mucha gente del pueblo gritando y corriendo. Durante todo el recorrido por el pueblo, el cohetero preside al grupo, para ir alertando a la población sobre el paso del buey. Mientras esto ocurre, la calle está cerrada, y los coches están detenidos. Una vez completado el recorrido, el buey es llevado atrás del camión que lo trasladará al rastro, pero, antes de subirlo al camión, tanto los Mayordomos como la gente en general, se retratan junto al buey, para



Fig.5. Antes de la llegada de los bueyes, enfrente del Santuario



Fig. 6. Regalando a la gente, lo que los bueyes traían, al finalizar el paseo.

conservar un recuerdo a su lado. Finalmente, el buey es subido a la camioneta y los mayordomos regalan al pueblo, las cosas que llevaban los toros encima (fig.6). Normalmente 2 toros son para Mayordomos saliente, y 2 para los entrante, total son 4 toros. Y 2 toros son para caminar por todo el pueblo y 2 toros guardan en el camión. A veces la gente regala un torro más a los corporativos.

El domingo, segundo día del novenario, por la mañana y a la hora convenida, la mayordomía entrante y la saliente llevarán a cabo el tradicional “Paseo del buey”. Se trata de un tal animal que, después de ser bendecido en el atrio del Santuario por el Guardián, es llevado festivamente por las calles de la población, adornado con todos los potajes para hacer un caldo, con totillas y flores ; acompañado de la banda de música, los mayordomos y toda la gente que lo desee (Romero, 2007: 35).

Hacia las siete de la mañana, se adornan los bueyes que serán sacados a bendecir en la Santuario; el adorno consiste con colocar “trenzas” de verduras sobre el lomo del animal, entre las cuales se incluyen: zanahorias, cebollas, ajos, chiles verdes, col, lechugas, pan blanco, tortillas de colores, tequila y otra. Hace pocos años algunos mayordomos han adornado el buey con un penacho y suadero de tipo azteca, cosa por demás inapropiada y ajena a las costumbres otomíes. Este señalamiento es muy importante para la homogenización de los usos y costumbres que dieron origen a esta agrupación ya que sus tradición son una amalgama de costumbres profano-religiosas que se desprenden, como ya lo hemos venido diciendo del amor que profesaron nuestra antepasados a imagen de Nuestra Señora del Pueblito que les fue confiada a su cuidado y a cuyo ceremonial fueron insertando usos y costumbres propios de su vida cotidiana (Hernández, R., 2006: 58).

Una vez que es bendecido el buey, se lleva a sacrificar y por la tarde se lleva a cabo la distribución de la carne para preparar el caldo con garbanzos y verduras

que se servirán el lunes a mediodía en la casa de la primera tenanche entrante y por la noche en la casa residencia de la Santísima Virgen. Es muy relevante recalcar, que el paseo de buey que se lleva a cabo anualmente en el Pueblito, es una costumbre heredada de nuestros ancestros otomíes, que con candor e inocencia fue incluida en el ceremonial de la mayordomía por la alegría de recibir en sus casas a la Imagen de la Madre de Dios a ellos confiada. Por ello, esta costumbre nada tiene que ver –ni remotamente- con las fiestas de carnaval o de las carnestolendas (Hernández, R., 2006: 59).

“El paseo del buey se realizaba por nuestros ancestros, lo hacían con el objetivo de que la gente se diera cuenta de que los animales se sacrificarían para la boda, no eran robados y eran de buena calidad. Se sacrificaba un buey porque nuestros antepasados gozaban fama de ser espléndidos y en los casos del matrimonio de sus hijos, invitaban a todo el pueblo, cosa que se sigue haciendo en las festividades de la mayordomía (Reparto del caldo)” (Hernández, R., 2006: 98).

Sobre dicha boda se menciona en el libro del Tratól, “cuando un muchacho quería casarse se le comunicaba a los padres que se iba a pedir a la muchacha, es el primer acercamiento los padres ponía una fecha para decir sí o no, una vez que quedaban de acuerdo cuando se iba a casar se depositaba a la muchacha, generalmente con el señor cura en la Parroquia por que en el Santuario no podía, porque como religiosos no podían tener mujeres ahí y de ahí salía a la casa de la madrina que la vestía y de ahí salía al matrimonio. El

Tratol, son los presentes que les tienen que llevar a los padres de la novia que consistían casi siempre en cigarros, pan, refrescos, piloncillo para el atole y se llevaban en canastas, se llevaba por las calles para anunciarle a todo el pueblo que iba a ver una boda, que es lo que sigue siendo. Cuando ya los papás de los novios estuvieron de acuerdo con el casorio, el novio y sus familiares sacaban a pasear la res por dos casas primero para que la gente comprobara que no era robado el animal y para que vieran que era de muy buena calidad la carne que iba a dar en el banquete y eso se sigue haciendo. Por eso también al buey se le adornaba colgándoles verduras, pan y botellas de tequila para decirle a todos con esto lo vamos a guisar y esto lo que nos vamos a beber”.

La tradición oral de la comunidad consigna, que el origen del paseo del buey, se debe a que hace muchos años, tantos que se pierden en la maraña de la memoria, existieron sospechas de que las reses que alimentaban a cientos de personas eran producto del abigeato. Fue por esa razón que los organizadores de la fiesta, para evitar recelos, resolvieron exhibir públicamente a los cuadrúpedos, antes de llevarlos al matadero (Escobar, 2005: 22).

Lo cierto, es que con el paso del tiempo, las tradiciones se van modificando, por ejemplo, antes de la década de los sesenta del siglo XX, paseaban a los bueyes que araban las enormes huertas y ahora, al desaparecer estas, y por ende, los bueyes, las corporaciones deben rentar vacunos mansos para pasearlos. Porque también hubo algunos años, en que los animales que sacaban a las calles, más bien parecía que andaban en una pamplonada (Escobar, 2005: 22).

A las nueve de la mañana, de la casa del mayordomo, las bestias son llevadas al atrio del santuario de la Virgen de El Pueblito, para ser bendecidas y así iniciar el tradicional paseo por las calles, entre música de viento y cohetes. Una vez que la comunidad ha visto a los bueyes, ya no son sacrificados en la calle y destazados en veinticinco partes iguales que eran repartidas entre los veinticuatro miembros de la corporación de la Mayordomía, más una para el Sargento-cohetero, como antes, puesto que ahora los animales son llevados al rastro, De todos modos, las porciones de carne siguen siendo las mismas y serán para preparar el caldo que al día siguiente se ofrece en el ritual conocido como Día del caldo, a las autoridades civiles y religiosas, al igual que a los integrantes de la mayordomía saliente y a cuanta persona acuda al lugar. Todo mundo se sienta en una enorme y larga mesa. Hasta hace unos treinta años se colocaba en alargado mantel en el suelo donde a los comensales se les servía el caldo en platos hondos de barro acompañados de un pan de agua denominado “pezuña” que la gente ahogaba en el plato, para disfrutarlo (Escobar, 2005: 23).

La Colación

Después del reparto de la carne, las tenanches y las esposas de los mayordomos van al santuario para llevar a bendecir la colación, que son caritas de ángeles, el platón, banderitas y otras figuras confeccionadas con azúcar glas. La colación se coloca en una palangana adornada con las flores.

La colación, son las caritas de ángel elaboradas con azúcar, colocadas sobre una palangana adornada con una servilleta. El Paseo de colación, que corresponde al segundo día del novenario de febrero, tiene como propósito anunciar a los lugareños que al día siguiente se llevará a cabo el paseo de parandes. El paseo de la colación se hace por las calles principales del pueblo, yendo al frente el cohetero, después los mayordomos y esposos de tenanches en formación horizontal ; enseguida de éstos, alineados verticalmente van las tenanches y junto a éstas, igualmente formadas, las esposas de los mayordomos ---todas llevan sobre una jícara un poco de colación---, al final la banda de música, la procesión pasa frente al edificio de la presidencia municipal, la parroquia, el santuario y la casa del mayordomo vigente, sitios en los que la banda toca Las Mañanitas (Escobar, 2005: 23).

Las Parandas

Las Parandas son tablas hechas de triplay en formas hexagonal de tres colores: rosa (tenanches), azul (mayordomos) y morado (santuario); para colgar la pastilla de la “remuda” (cambio). Las pasea la mayordomía por el pueblo, en tono festivo y solemne (Folleto de 373 aniversario del Santuario Actual, 2009).

Los colores de las Parandas, no son circunstanciales o arbitrarios, cada uno de los colores tiene su razón de ser. La Paranda azul: es llamada también “de los Mayordomos”, pues, según ellos, el color azul significa Masculinidad. La Paranda rosa: es nombrada “de las Tenanches”, en este caso, debido a que el color rosa significa la feminidad. Y finalmente, la parande de color morado, es

nombrada “la del Santuario”, porque el color morado significa penitencia, para la religión cristiana.

Antes de ofrecer el caldo, las 3 parandas llegan a la casa de la primera tenanche conjunto las señoras que llevan figuras las que son hecho de azucares, cuando las llegan a la casa de la primera tenanche, Mayordomo 3 y Tenanche 3 purifican a la primera tenanche y su hermano con los saumadores en la entrada de su casa (fig.7).



Fig.7. Purificando con Sahumador en la entrada de la casa

Según la primera tenanche, a cada Mayordomo y Tenanche le toca su cargo. Como Primer Mayordomo le toca La Virgen de El Pueblito y a la Primera Tenanche le toca el caldo, al Mayordomo 3 y Tenanche 3 les toca el Sahumador. Cuando llegan a la casa de la primer tenanche, tocan 3 veces a la puerta y a la tercera llamada a la puerta, salen la primer tenanche y el primer mayordomo, los cuales son purificados, haciendo la señal de la santa cruz 3 veces, con los sahumadores.

El lunes por la mañana, los mayordomos entrantes y los esposos de las tepanches llevan las parandas a bendecir al Santuario y después, acompañados siempre de su banda de viento y su sargento cohetero, recorren las principales calles de la población para después llevarlas a la casa de la

primera Tenanche entrante, donde serán depositadas. Por la noche de ese mismo día, la corporación entrante, se dirige con sus parandas y su banda de viento a la casa de la corporación saliente, donde se efectúa el “Conteo de la pastilla” (Hernández, R., 2006: 62).

Las Parandas, son tres estructuras en forma de rombo, de aproximadamente 2 metros. de alto por 1.60 de ancho, están forradas con tela de colores azul, rosa y morado, sobre las cuales se colocan figuras confeccionadas con azúcar glas, clara de huevo y zumo de naranjas agrias (fig.8). Las figuras son de frutas, pan, enchiladas, tamales, botas, sombreros, angelitos. A los lados del rombo se colocan caritas de ángel llamada “Colación” .

El doctor Ireneo Rojas, sostiene que parande o parandi es una palabra de origen purépecha, que designa a un objeto que se lleva en la cabeza en el cual se transportan ofrendas a las dignidades o personas más representativas de la



Fig.8. Las parandas con sus mandas

comunidad. Las parandes, corresponden al tercer día del novenario y son llevadas a bendecir, haciendo un recorrido por las calles de El Pueblito, terminando en la casa de la primera tenanche, donde es repartido el caldo para todos los participantes. Las esposas de los mayordomos, así como las tenanches, llevan sahumadores con incienso y palanganas con la colación; otros llevan banderitas de azúcar insertadas en naranjas. En el paseo van tres parandes, la azul, representa a los mayordomos porque el color significa masculinidad; la parande rosa es femenina porque es la de las tenanches y la parande morada pertenece al santuario porque es el color litúrgico de Semana Santa (Escobar, 2005: 24).

“Pastillas. Entre las pastillas se distinguen por su volumen y complejidad las que tienen forma de un platón también hecho de azúcar, sobre el cual se pegan figuritas de fruta como melón, sandía, trozo de caña de azúcar, etc. También hay banderitas de colores muy pequeñas cuadros de pastillas bellamente pintados con motivos florales, frutales o de animalitos, pero sobre todo con motivos alusivos a la imagen de la Virgen de El Pueblito” (Castillo y Orvañanos, 1987:89)

El Día de caldo

El tercer día, lunes, llamando también “Día del caldo”, la mayordomía entrante lleva al Santuario la Pastilla -Ofrenda de dulces con figuras de frutas, platos, etcétera- y las parandes para bendecirlas. A las dos de la tarde se ofrece a todo el pueblo el tradicional caldo, frente a la casa de la primera tenanche, con la

asistencia de las autoridades civiles y eclesiásticas, que también lo son de la mayordomía: el Guardián, el Párroco de San Francisco Galileo y el Presidente Municipal (Romero, 2007: 36).

El lunes del caldo se lleva a cabo al siguiente día del Paseo de Buey y lo hacen en la calle, enfrente de la casa de la primer tenanche (fig.9). La calle está cubierta con lonas y cerrada, para que no metan carros. Al centro pone una mesa para invitados, alrededor de esa mesa pones 12 mesas para Mayordomos y 12 mesas para Tenanches, y ponen también las 3 parandas. Colocan un escenario para 2 bandas, una a cada lado de la calle.



Fig.9. Papel picado en el día de Caldo

En 2011 les ofrecieron el caldo a todos en la calle, Callejón de San Gregorio como lo conocen, “De Don Gregorio” el callejón que está atrás de la casa de la Primer Tenanche (fig. 10). Sin embargo la dirección registrada de la primera tenanche fue: calle Josefa Ortíz de Domínguez, que es una de las entradas al Pueblito. Por lo que no podía ofrecer su casa para hacer el caldo, por lo que, la



Fig.10. Callejón de San Gregorio.

primera tenanche quería hacerlo en la calle que está atrás de su casa. Sin embargo, el padre no le permitió que lo hiciera en la calle que no estuviera registrada, por lo que le recomendó que lo hiciera en el panteón viejo.



Fig.11. Sirviendo el Caldo con garbanzos a todos los visitantes.

Pero, siendo una tradición entre las tenanches ofrecer el caldo en su casa, la primera tenanche no quiso ser la excepción, por lo que convenció al Padre para que lo hiciera en la casa y en la calle, De Don Gregorio aunque no estuviera registrada. Y a pesar, de que el padre no estaba muy convencido lo permitió.

Una vez instaladas las mesas en la calle, y antes de que llegue el Padre y otros invitados importantes, las señoras que viven en El Pueblito y, quienes vienen de fuera como de: Zapata, Santa Bárbara y otras poblaciones, hacen filas para recibir el caldo, llevando sus cubetas y ollas. También los niños pequeños, desde los 3 años ayudan a sus madres y abuelas.

Cuando llegan los Padres, precedidos por cohetes, el padre principal, da su bendición a todos los asistentes. Terminada la ceremonia de bendición, los encargados de cada mesa y sus ayudantes empiezan a servir los alimentos a todos los asistentes (fig.11).

Las señoras que son convidadas, van pasando de mesa en mesa donde reciben el caldo, generalmente en una cubeta o recipiente grande, en que lo

van juntando. También, en cada mesa, reciben el pan de pezuña. Algunas señoras, se sientan en la orilla de la banqueta, para ir acomodando el caldo que han recibido. Quienes se sientan a la mesa, generalmente no pasan a coleccionar caldo de mesa en mesa, sino



Fig.12. Poniendo su nombre de la primera tenanche atrás de todos los platos, para los invitados.

que son invitados por los encargados de la mesa. Estas personas, comen sentadas a la mesa y toman su caldo en platos y beben refrescos o tequila (fig.12). Se dice que si una persona, es convidada por algún mayordomo o tenanche, para que coma el caldo o tome alguna bebida, lo correcto es que debe aceptar, si la persona lo rechaza, es considerada una gran descortesía.

A la entrada y salida de la calle, hay señores vendiendo cubetas recicladas de yogurt y de helado, para que sean usadas como recipientes para el caldo, por aquellos asistentes que no traían contenedores desde sus casas, o también, para aquellos que consideran poder recolectar más caldo



Fig.13. Vendiendo botes en la entrada y salida de la calle.

(fig. 13). Después de pocos minutos de iniciado el reparto del caldo, la calle está pletórica de gente, a tal grado, que ya no es posible moverse. Únicamente, algunas personas logran desplazarse lentamente y con dificultad por el corredor central. La calle está saturada de gente, que quiere ir a otra mesa por más

caldo y pan, mientras se desplaza llevando sus cubetas con caldo caliente. Al paso del tiempo, la calle, se va mojando, poco a poco, con el caldo que chorrea de los recipientes. La gente se arremolina en torno de las mesas que todavía reparten caldo, haciendo presión para que les den algo. Es tanta la gente y tan poco el espacio, que en ocasiones, quienes reparten el caldo, no puede regresar a su lugar. Si alguna persona lleva algo, lo mejor es llevarlo encima de su cabeza. El caldo y las pezuñas, se terminan rápidamente en todas las mesas, la gente sigue pidiendo caldo y pan, solamente siguen comiendo quienes estaban sentados a las mesas. Cuando las señoras, se dan cuenta de que ya no hay ni caldo ni panes en ninguna mesa, regresan a sus casas portando los alimentos recaudados, a pie, en camión o en transporte propio. Algunas personas regresan por la tarde para nuevamente recibir más caldo y pan (fig.14).

En comunicación personal, Rafael García Ornelas, Director del Museo Comunitario del Pueblito comentó, que a la comida por la que la gente se aglomera para recibirla, se le llama “Chical”.

Agustín Escobar (2005) comenta: “ *En la lengua del pueblo chichimeca-jonaz, Chical es el equivalente a reliquia, “es decir el alimento sagrado que la comunidad comparte”. Por esta razón “los antiguos chichimecas llevaban en su morral su chical para el camino”. “En el fondo de todos estos ritos culinarios late la tradición de los purépechas, los teneek, los jonáces, los ñãñho, mexicas y*



Fig.14. Las señoras piden caldo y garbanzo con sus cubetas

xi'ui que habitan en las regiones centrales europeas y influencias de otras cocinas mexicanas ” (Escobar, 2005: 7).

La remuda

En el mismo día del caldo, por la noche, se lleva a cabo la ceremonia de la “Entrega de la pastilla” a la corporación saliente, iniciándose así el proceso de cambio de la mayordomía. Se vuelve a ofrecer caldo a todos los asistentes a la ceremonia, pero, ahora toca a los mayordomos y tenanches que salen.

El “Conteo de la pastilla”, se lleva a cabo el día del cambio de mayordomía. En el conteo de la pastilla, participan las autoridades eclesiásticas y civiles como testigos de honor, y el Secretario del Ayuntamiento, actúa como juez y signa el acta respectiva. Durante el desarrollo del conteo de la pastilla, se sirven refrescos y botana consistente en papas fritas, chicharrones de harina, aceitunas, cuadritos de jamón, queso, etc. Terminando el conteo se elabora el acta donde se asienta el número de pastillas entregadas, acto seguido, se signa ésta por el Señor Cura, el Padre Guardián, el Presidente Municipal y los Mayordomos y tenanches salientes y entrantes; enseguida se sirve la cena; finalizada ésta, mayordomos y tenanches de ambas corporaciones, intercambian regalos: Platón de carne, verduras y garbanzos por parte de los salientes y frutas, refrescos, vino y otros por parte de los entrantes. Durante el desarrollo de acto las bandas de viento de ambas corporaciones, amenizan el evento (Hernández, R., 20006: 62-63).

Las parandas, se mandan a hacer a Juventino Rosas, Guanajuato. Antes de ser entregada a los mayordomos viejos, deben ser contadas todas las piezas de azúcar de cada una de las parandas. La cantidad de figuras y la forma de las mismas, está normada, y debe ser cumplida con exactitud. Si se diera el caso, de que llegara a faltar alguna pieza, la Paranda no puede ser entregada ni recibida, deberá ser arreglada y, una vez corregido el número de figuras y correspondencia de forma, se realizará nuevamente la entrega, pero, en un nuevo día.

El 1 de marzo de 2011, el martes por la mañana, se entregó la paranda morada al Santuario. Las Tenanches y las mandas acompañan llevando las flores (Crisantemos, Gerbera, etc.), encima de una bandeja de madera, llamada palangana. Estas palanganas, son compradas en Michoacán.

Piezas de azúcar que conformaban la Parande Azul:

1 Imagen del Espíritu Santo

1 Imagen de la Santísima Virgen de El Pueblito

1 Imagen de la Santísima Virgen de Guadalupe

1 Imagen de la Santa Cruz

1 Escudo Nacional Mexicano

1 Apache

2 Sombreros

4 Platos de Desayuno con Tres Panes y Un Atole cada uno, esto da un total de cuatro piezas por cada plato. (16 piezas en total).

4 Platos de Tamales, con Tres Tamales y Un Atole cada uno, esto da un total de cuatro piezas por cada lato. (16 piezas en total).

4 Platos de Buñuelos

4 Platos de Mole

4 Platos de Enchiladas, con Cuatro Enchiladas cada uno, esto da un total de cuatro piezas por cada plato. (16 piezas en total).

4 Floreros

2 Roscas

1 Par de Botas, (2 piezas).

2 Pedazos de Carne

4 Panes de Agua

1 Sahumador

4 Rebanadas de Piña (Grandes)

2 Rebanadas de Piña (Chicas)

6 Rebanadas de Sandía

6 Rebanadas de Melón (Grande)

6 Rebanas de Membrillo

6 Rebanas de Mangos

6 Rebanas de Caña

6 Rebanadas de Plátano

2 Manzanas por Mitad

Total de Piezas en la Parande Azul: 123

El Tratól

El domingo por la mañana, se lleva a cabo la recolección del “Tratól”, que se concentra en la casa del primer mayordomo, de ahí salir en la tarde a la casa de la nueva mayordomía. Poco después de su llegada, los miembros de ambas corporaciones se encaminan al Santuario, a la presidencia municipal y a la Parroquia para invitar a las autoridades a presidir el cambio de mayordomía.



Fig. 15. Primera Tenanche con su sombrero

El sombrero está elaborado con una pasta hecha de azúcar glas, la cual se mezcla con jugo de naranjas agrias y se le da maleabilidad con clara de huevo. Se decora con grecas, guirnaldas y figurillas pintadas con anilina azul, rosa, amarilla, etc. (fig. 15). Cada uno de los elementos con los que se fabrica, tiene a su vez un significado particular.

“El azúcar representa lo dulce que es el servicio a la madre de Dios. El jugo de naranjas agrias, lo amargo que es soportar las críticas y las penurias económicas que deben soportarse. La clara de huevo significa, la consistencia que debe alcanzarse para servir a través de la corporación y con su Santa Patrona, al señor Dios, Jesucristo, principio y fin. El sombrero es decorado con figuras propias del sexo de quien recibe el cargo” (Hernández, R., 2006: 122).

El platón es uno de los elementos propios del intercambio de regalos que se lleva a cabo entre los miembros de las corporaciones entrante y saliente. Se prepara con los mismos elementos con los cuales se fabrica el sombrero emblemático, es decir, azúcar glas, clara de huevo, jugo de naranjas agrias y se decoran también con anilina vegetal. Durante muchos años, el platón era confeccionado en forma personal, dependiendo del sexo para mayordomos y tenanches. Las figuras del platón que se entregaban a un mayordomo, consistían en figurillas de frutas propias de la temporada como un melón o una sandía, presentados en rebanadas, para las tenanches se acostumbraba entregarles un platón con la figura de una taza de chocolate y algunas piezas de pan dulce como conchas, camelinas, etc. Según la tradición oral, el significado de la fruta que se ofrecía a los mayordomos, era para endulzar su boca y apartar un poco las amarguras que significaba conseguir los recursos económicos. La figura de la taza de chocolate y el pan, representaban la labor callada y humilde de las tenanches en la atención y servicio a todos los miembros de la corporación (Hernández, R., 2006: 123-125).

Sobre la palabra “El Trato”, es posible que su origen sea náhuatl.

Según *el Diccionario de la lengua Náhuatl o mexicana* (2007), *tlatolli* es: Palabra, discurso, exhortación, historia, relato, mensaje; *tolatoliztli* es: Palabra, lenguaje, canto, gorjeo. La raíz de estas palabras es *tlatoa*, que significa: hablar, cantar, gorjear.

Según *el Diccionario de Aztequismos* (1984), *tlatole* es: Alocución, discurso, conferencia, conversación reservada, pacto entre dos o más personas; conspiración, conjura. Etimología: tolatolli, palabra, práctico, habla.

Aunque “tratol” o tlatol, hace referencia a una forma de lenguaje ritual utilizado en algunas ceremonias, bajo normas distintas al uso cotidiano; aunque en El Pueblito, parece ser que lo único que se ha conservado es el nombre.

En la ceremonia de Tratol, se juntan todos los miembros de las corporaciones, entrante y saliente. Y se entregan frutas, pan, buñuelos y atole. estas ofrendas representan sus palabras y mensajes, que son sus agradecimientos y, solicitan los apoyos necesarios para la festividad.

Cultura Purépecha

Dentro de estas festividades de El Pueblito, pueden encontrarse muchas cosas parecidas a ciertas cosas michoacanas. Por ejemplo, en las danzas, el vestido de las señoras y los rebosos, son semejantes a los que usan las señoras en Michoacán (fig.16). Las señoras compran en Pátzcuaro, sus rebosos y Charola (fig. 17).

Regalar pan en la festividad es muy común en las festividades de Michoacán. Y las formas del pan son diversas como: conejos, coronas y águila.

En cuanto a la comida, se parece mucho a la comida tradicional de Michoacán. El caldo de Buey es muy parecido al de la comida michoacana que se llama



Fig. 16. Las inditas con rebozo



Fig.17. Charola de madera que una Tenanche compró en Pátzcuaro, Michoacán

Uchepo, Este caldo es muy común que se coma con las corundas en sus festividades.

Lorena Ojeda Dávila (2006), en su libro: *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urepécha*, comenta que: *“El ciclo festivo es entendido como la manera en que se han organizado y sistematizado las festividades a lo largo del año. En la antigüedad prehispánica este ciclo estaba determinado por las estaciones y los ciclos agrícolas. En los años que siguieron al choque cultural el ciclo quedó organizando superponiendo el calendario festivo católico al indígena. Mediante el proceso de apropiación y control cultural los antiguos p'urhépecha identificaron diversas festividades e imágenes católicas con las nativas y produjeron un ciclo festivo resultado de los dos anteriores”*.

Según proponen Jacinto Zavala y paredes Martínez, la riqueza acumulada por los dirigentes se debía repartir comunitariamente ya que gobernar era visto como un servicio a los dioses y al pueblo y el hecho de redistribuir ciertos productos servía a los gobernantes en última instancia como forma para

legitimar el poder. Los gobernantes debían dar de comer y beber en abundancia a todos los convidados a las fiestas en honor de los dioses. En el apartado que trata sobre la organización de las fiestas tradicionales veremos que la redistribución de la riqueza a nivel comunitario a través de la ocasión festiva sigue siendo en la actualidad un mecanismo vigente entre el pueblo p'urhé (Ojeda, 2006: 37).

Es interesante notar que desde tiempos prehispánicos todas las fiestas se organizaban de acuerdo con un calendario festivo fijo, ininterrumpido y sustentado en el ciclo agrícola, para promover la participación de la mayoría de la población tanto en las festividades como en la guerra y consolidar así las relaciones sociales, a la vez que fomentar un sentido de unidad siempre en torno a una misma religión. “las fiestas agrícolas o religiosas tenían su corolario en la guerra, puesto que la finalidad de la guerra era menos política que mística, a fin de proveer sangre y carne para los altares de los dioses” (Ojeda, 2006: 39).

Los compadres se llaman entre sí kumba y se tratan con mucho respeto: siempre deben mostrar cortesía cuando se encuentran. Se quitan el sombrero, se saludan de mano y hacen una leve inclinación. Cuando se ofrece una fiesta, los anfitriones atienden primero a sus compadres que a cualquier otro invitado y se cercioran de que estén cómodos y bien atendidos; al retirarse, les dan una buena cantidad de pan, corundas y tamales para llevar; cuando los compadres no pueden atender a la invitación, se les manda con los familiares o las

amistades que hayan asistido a la fiesta lo que se les preparó especialmente. Es decir siempre se les otorga un trato especial (Ojeda, 2006: 53).

CAPÍTULO 3

CARACTERÍSTICAS DE LOS ACTORES SOCIALES

Mayordomos y Tenanches

Los Mayordomos son los encargados de la fiesta patronal o de los altares principales. La corporación Mayordomía está integrada oficialmente con 24 personas, de éstas, 12 son hombres (Mayordomos) y 12 mujeres (Tenanches). Y además un sargento cohetero (fig.18), y las mandas, cuyo número es variable (fig. 19).



Fig.18. El cohetero con un cigarro en su mano.

“12 son hombres, que mientras dura su cardo, se les reconoce como mayordomos, 12 tenanches, que lo mismo pueden ser mujeres, hombres, niños o niñas y un sargento o cohetero, que en los últimos años ha sido considerado



Fig.19. La Corporación

como un integrante más de esta corporación (la integración del cohetero a la Mayordomías depende de él)” (Castillo y Orvañanos, 1987: 63)

Sistema de cargos, cargueros o mayordomos: tienen las mismas funciones en las comunidades indígenas, ya que constituyen una jerarquía cívico-religiosa, la cual sólo incluye a persona de las comunidades o del pueblo y opera únicamente entre los miembros de esa comunidad, reafirmando sus vínculos de identidad y pertenencia. Dicha organización se encarga de mantener “la costumbre”, las formas culturales heredadas de los antepasados. Aunque los cargos son asignados a individuos, la responsabilidad se comparte con el cónyuge y con la familia cercana y los vecinos que se ofrecen para ayudar (Anónimo, 2009: 13).

Según *el Diccionario de Aztequismos* (1984), Tenanche es el nombre que se daba a una mujer encargada del cuidado y aseo de los templos. Después se hizo extensivo a personas de cualquier sexo. Etimología: tenantzin, madre de alguno, de te, alguien.

En *el Diccionario de la lengua Náhuatl o Mexicana* (2007), tenantzin es nuestra madre. Se designaba con el nombre de Tonantzin a la diosa de la procreación, Ciuacoatl (Sah). Y su raíz de palabra es nantli, que significa madre, matriz.

Agustín Escobar (2005) comenta que: “(Corregidora) Miembro de la corporación Mayordomía (mujer). Vocablo de origen purépecha que señala un lugar alto

para vigilar y, según el doctor Ireneo Rojas, son las personas que vigilan o cuidan, que durante la fiesta no falte nada”.

“El responsable de esta corporación, es el primer mayordomo, electo anualmente conjuntamente con la primera tenanche, por los integrantes de la corporación en funciones, así como por los primeros mayordomos de las corporaciones del santuario y de la parroquia. Participan también en la elección, los ex-primeros mayordomos de la corporación. La duración del cargo es de un año. La primera tenanche es electa conjuntamente con el primer mayordomo, pero no puede ser su esposa. Los demás mayordomos y tenanches (11), son invitados a participar, por el primer mayordomo y la primera tenanche” (Hernández, R., 2006: 53).

El primer mayordomo, tiene el privilegio de tener en su casa, durante el año que dura su cargo, a la venerable imagen y se compromete a proporcionarle un lugar apropiado y digno para su culto y veneración, así como cuidar de las reliquias y demás pertenencias de la Santísima Virgen (Hernández, R., 2006: 53-54).

Una vez integrada la nueva corporación, realizan su primera reunión en la casa del primer mayordomo, con objeto de ponerse de acuerdo sobre las actividades que se realizarán durante su período:

1. Misa de juramento (pago de recuerdos, banda de viento y almuerzo).

2. Monto de la cooperación económica para: compra de toros, pago de banda de viento, castillos, cohetes, elaboración de la pastilla, sombrero y parandas. Todas las reuniones que realice la corporación, estarán presididas por el Reverendo Padre Guardián del Santuario, por ser él, el custodio y director espiritual de la mayordomía.

Es muy importante mencionar, que los compromisos económicos de todos y cada uno de los integrantes de la corporación, para sufragar los gastos de las festividades son de dos tipos:

1. Los que se hacen en forma grupal, para el pago de: bandas de música, castillos, cohetes, judas, pastilla, sombreros, rituales, parandas, sillas, mesas, compra de toros, etc.
2. Los de tipo personal: almuerzos, comidas o cenas para músicos pastilleros, asistentes a las velaciones, castilleros, mesas para las remudas, autoridades eclesiásticas y civiles, elaboración de tamales, buñuelos, garbanzos, flores, atole etc.

Durante muchos años se acostumbraba dar ponche y calabaza el Jueves Santo y el Viernes Santo; se daban nopales y camarones especialmente a las personas que acudían de los ranchos a las celebraciones de la pasión de Nuestro Señor Jesucristo. Este evento se hacía en la casa residencia de la Santísima Virgen y no tiene ninguna relación con la imagen llamada: “Jesusito Nopalero” (Hernández, R., 2006: 55-56).

Según Neff (1994) comenta: organizar una fiesta, es una función sumamente importante, porque a través de la conjunción de los esfuerzos se logran los efectos del ritual. El grado de participación de la comunidad, así como el entusiasmo para llevar a cabo las tareas que incumben a cada uno, determinan la eficacia anual y religiosa de la fiesta. El mayordomo, está encargado de reunir a las personas, las contribuciones para los gastos de la fiesta, así como de recibir a los invitados y de orquestar las participaciones y los desplazamientos.

Los mayordomos tienen un papel parecido al de los antiguos “embajadores” de los “ídolos”, que recolectaban esclavos y animales para los sacrificios, plumas y copal para las fiestas en su honor, atravesando la región desde la montaña hasta la costa. Durante las fiestas se desplazan grandes cantidades de personas y de bienes que convergen hacia los mismos lugares. La casa del mayordomo representa un alto lugar estratégico, es el punto de llegada y de partida de los participantes, de los invitados. Su patio se transforma en una cocina grande llena de mujeres moliendo, guisando en gigantescas ollas, se llenan tambos de agua, y se amontona leña. El cuarto principal, sirve de comedor con sus largas mesas para los hombres, los petates u hojas de helecho para las mujeres.

Primera danza y Segunda danza

Las corporaciones de la Primera Danza y de la Segunda Danza: Estas dos corporaciones, reúnen por tradición a un numeroso grupo de habitantes del

lugar, hombres y mujeres, llamados “Mayores”. Está al frente de cada una de ellas el “Gran Monarca”, junto con su mesa directiva; tal oficio también cambia cada año por elección de todos los “Mayores”. Tienen un grupo de Mandas, personas que voluntariamente se apuntan para ayudarles en todos los servicios que se desempeñan en la Corporación. Su tradición tiene varios objetivos:

- Promover el culto y la devoción a la Santísima Virgen, entre sus familia.
 - Promover el mismo culto en diversos lugares, mediante el trabajo de “Celadores” y la visita de una Imagen a las casas.
 - Y, principalmente, preparar y llevar a cabo el baile de los niños en acción de gracias a Dios y a Nuestra Madre Santísima por los favores concedidos a ellos. (Se puede bailar por manda o por tradición familiar).
- Cada una de las Corporaciones, también tiene su grupo de flachicos, baltazares, apaches y la muerte, con su participación y bailes característicos (Rivera, 2011: 22).

Al frente del Santuario se construyen dos escenarios adornados con flores de Plásticos o de papel. Atrás del escenario, hay un espacio reservado, donde la Banda va a tocar. Dos grupos bailan alternativamente. A veces



Fig.20. Los niños bailan en el escenario

se ven como una competencia de baile entre niños. Los niños bailan varias

piezas musicales, algunas son bailes tradicionales de México y otras, son bailes modernos como, tipo Jazz, etc. Estos bailables se llevan a cabo hasta la noche (fig. 20). La familia de los bailarines, está esperando todo el tiempo, mientras tanto, preparan varios vestidos y accesorios debajo del escenario, para que sus hijos se cambien de uno a otro vestido, para el siguiente número musical.

"La danza, como la música, está siempre presente en la fiesta. Es imposible imaginar una fiesta sin ella. Es a la vez, la expresión de una participación colectiva al ritual, una ofrenda de energía, de movimientos y una forma de darle un ritmo a los desplazamientos, de medir los espacios atravesados. Las danzas son fundamentalmente de dos tipos: improvisadas durante el tiempo de la fiesta, sin preparación particular y sin repetición previa, o bien, concebidas como un cargo que requiere de una severa iniciación" (Neff, 1994: 88).

Entrada de ceras

Según el folleto de esta festividad, Es la cera que se ofrece en las peregrinaciones durante el novenario de las fiestas, misma que se utilizará durante el año en todas las celebraciones para el culto a las Santísima Virgen de El Pueblito. Y cada una de estas cinco Corporaciones agrupan persona del lugar y de muchos otros pueblos, sobre todo, y ciudades que, con sus "Celadores" promueven y mantiene el culto a la Santísima Virgen, del mismo modo que al frente de cada una de ellas está un "Mayor"; quien, con su "Segundo" y otros ayudantes visitan los lugares, a sus celadores y organizan todos juntos, la peregrinación a pie de todos sus asociados y otros fieles



Fig.21. Llegando las Corporaciones de ceras al Santuario (Derecha)

Las ceras que trajeron se guardan en el cuarto que está atrás del Santuario (Izquierda)

devotos. Al encuentro va a recibirlos el mayor, el cual, les da de comer y los conduce al Santuario, para ingresar en peregrinación y participar en la Eucaristía. Ofrecen también sus limosnas y ayudas para la cera de la Santísima Virgen y los gastos de su Corporación (fig. 21).

Las inditas

Son un grupo de mujeres, desde una niña que acaba de aprender a caminar, hasta una abuela de avanzada edad (fig. 22). Bailan con la música que un conjunto de hombres tocan al lado de una imagen de la Virgen en frente



Fig.22. Las inditas bailan con las cintas

del Santuario. Su vestido es una variante del de las mujeres de la zona lacustre de Michoacán. Algunas lo mandan a hacer a otra persona o lo hacen ellas mismas. Bailan en grupos, a veces con flores, bastones, mascarás y otros

elementos. Por otra parte, existe una danza de puros niños, de menos de 10 años. Ellos bailan con 2 maestras, quienes también los dirigen durante el baile.

El origen de las inditas, se remonta a la participación de los Inditos en el acto de la Coronación Pontificia, el 17 de octubre de 1946. Fue posteriormente fundada como un grupo o asociación en 1971, en ocasión de las bodas de plata de la misma Coronación. Recientemente, el grupo de inditas, pasó a ser una corporación a partir de las fiestas de 1997, enriqueciendo su repertorio y creciendo en número. Participan todos los días de las fiestas de febrero, con su ingreso a bailar en el Santuario, los bailables en el atrio e incorporándose al recorrido del “ensaye real” y la enrosadera de acción de gracias (Romero, 2007: 42).

Danza de Moros y Cristianos

La Danza de Moros y Cristianos, se lleva cabo en el panteón de El Pueblito. En el centro del lugar se pone una carpa, bajo ella se sientan los invitados, todos viendo hacia la danza. Después de danzar, los miembros del grupo, les ofrecen a todos los asistentes la comida como mole con arroz, torta de camarón con nopales, carnitas y etc. y las aguas de sabores que sus familias prepararon para la ocasión. La cantidad y la variedad de comida para ofrecer son muy diversas.

Bajo este título se agrupan las danzas que relatan la lucha de los cristianos en contra de los moros, los sarracenos, los turcos y, extensivamente, en contra de todo tipo de paganos, incluyendo a los indios (fig. 23). Esas danzas ponen de manifiesto a una serie de personajes históricos o legendarios que remiten a épocas y lugares distintos, volviendo ejemplar, por ser temporal, la lucha contra los paganos y el triunfo de los cristianos. La intervención de estos personajes determina el nombre de la danza, como en el caso de las danzas de Santiago, de los Charreos (designación que deriva de Archealus, hijo de Herodes y rey de Judea) y de los Doce Pares de Francia, cuyo argumento pertenece al ciclo carolingio. En estas danzas, dos grupos antagónicos, en general vestidos uno de rojo y otro de azul, forman dos líneas que se enfrentan con machetes en el centro del escenario. En este espacio los actores caminan de un lado a otro recitando sus diálogos. Los atavíos de unos y otros son parecidos: capas de terciopelo o satén con el nombre del personaje bordado con lentejuelas, pantalones cortos o túnicas sobre mallas o grandes calcetines. Los paganos tienen tocados de hojalata donde están pintadas la luna y las estrellas, o sombreros puntiagudos; en el caso de Pilatos y de Tiberio usan coronas. Los



Fig.23. Danza de Moros y Cristianos

cristianos tienen sombreros de fieltro o de palma cubiertos de tela, decorados con flores y moños o cascos de caballeros con penachos de avestruz. En general se baila con música de viento (Neff, 1994:100-101).

Flachicos

La indumentaria de los flachicos, ha ido cambiando al paso del tiempo, aunque conservan como principal característica, el uso de máscaras (fig. 24). Originalmente, en las diferentes poblaciones en que existían los flachicos, las



Fig. 24. Los Flachicos con su máscara de madera

máscaras eran de madera. Sin embargo, al paso del tiempo, fueron siendo sustituidas por máscaras modernas de vinilo. Es durante los tres últimos años, que nuevamente, se reutilizan las máscaras de madera, en parte, porque durante las fiestas de estos años, llegaron vendedores de máscaras guerrerenses y, también; porque algunos artesanos locales, iniciaron la elaboración de máscaras. Hace 2 años, en el 2010, durante las fiestas en honor a la Virgen de El Pueblito, los flachicos llevaban, predominantemente, máscaras de vinilo, y muy pocos portaban máscaras de madera; no obstante, durante la mismas festividades del 2011, la mayoría de ellos, ya llevan máscaras de madera.

Anteriormente sólo se producían máscaras de “diablos” y “muertes”, en la actualidad los mascareros elaboran otros diseños, entre los que destacan los de “apaches”; cabe señalar que durante los últimos años, los grupos de danza combinan el uso de máscaras de madera con las de plástico (Anónimo, 2009: 78).

Sobre el origen de la palabra “flachicos”, Según el antropólogo Ricardo Pelz (Pelz, R., 2012; comunicación personal), aún cuando el vocablo frachico, continúa siendo de dudoso origen, dos parecen ser las hipótesis mejor fundamentadas con relación a sus posibles orígenes:

1. La distorsión del término tlachiquero, que durante el siglo XIX y principios del XX, hizo que el término se convirtiera en flachiquero, como puede observarse en algunas leyendas de fotografías e ilustraciones de tarjetas postales de esa época, en las que se describe al colector de pulque como “flachiquero”, lo que derivó más tarde en flachico.
2. La distorsión de la palabra nahoa Tlachko, antiguo nombre de Querétaro (lugar donde se juega pelota), que al ser pronunciada rápidamente por personas ajenas al náhuatl, se percibe como tlachico, haciendo referencia al origen de ciertas personas provenientes de Tlachko (Querétaro). Al paso de los años, la palabra fue cambiando de tlachico a flachico y más tarde a frachico.

Dos posibles orígenes son muy interesantes. Si en caso de Primer origen de Tlachiquero. Las actuaciones de Flachicos parecen como si fueran emborrachados de pulque, que es una bebida muy típica en zona Querétaro.

“los patrones tenían una pieza en la hacienda, donde estaba la pulquería, y en la pared tenía pintado al tlachiquero, parado al lado de un maguey. Se veía de a tiro que estaba sacando su aguamiel con su jícara y su herramienta que usaba. A cinco centavos se vendía el litro de aguamiel. Cuando se fueron los patrones todo eso se acabó” (García, M., 1991: 83).

En el Diario de Querétaro de 7 de marzo de 2011, Menciona que *“Los conocidos “tlachicos” pasearon por las calles principales de El Pueblito, con máscaras que iban desde la representación del mismísimo Lucifer, hasta las que tienen que ver con motivos más contemporáneos, como lo es la figura de la mujer policía valiente -aprovechando que se celebra también el Día Internacional de la Mujer”*

(<http://www.oem.com.mx/diariodequeretaro/notas/n1993249.htm>).

En las festividades de Michoacán también se han visto muchachos parecidos a los Flachicos con máscaras, conocidos con el nombre de “Diablos o Changos”, pero, no se ha escuchado el nombre de Tlachicos ni de Flachicos. Les llaman con este nombre solo en Querétaro.

Diccionario de la lengua Náhuatl o Mexicana (2007), Tlachique s. p. l. Oficiales encargados de raspar el maguey y preparar el pulque que se daba a beber durante las ceremonias religiosas consagradas al dios Milintoc; esos oficiales eran nobles o grandes personajes, por lo que se les llamaba a menudo tecutlachique.

Diccionario de la lengua Náhuatl o Mexicana (2007), Tlachco es Lugar, recinto donde se celebraba el juego de pelota. En medio de patio del gran templo de México había uno de esos juegos, que recibía el nombre de teotlacho o tlachco sagrado.

PIROTECNIA

El uso de la pirotecnia en las fiestas, ya sean religiosas o civiles, representa la alegría, por los colores que se utilizan o las luces que tapizan el cielo con destellos. Todo esto, se convierte en algo simbólico, ya que se representa el fuego no



Fig.25. Amarrando el castillo frente al Santuario

maligno sino contento, por lo tanto, la gente también trasmite ese júbilo al disfrutar de este tipo de espectáculos. La elaboración de los castillos, toritos y demás se realiza dentro de los talleres, ahí se prepara la mezcla de los químicos y de la pólvora (fig. 25). Los tubos en los cuales se introduce, se elaboran de cartón; esta actividad la realizan las señoras de la comunidad.

Dichos tubos se comercializan en la comunidad como una actividad alternativa, lo cual demuestra la generación de empleos por la pirotecnia (Anónimo, 2009: 64).

Cuando las fiestas son en la comunidad, los talleres donan castillos y toritos para agradecer lo que han recibido. También los habitantes reúnen una cantidad de dinero y compran su castillo. En la actualidad, el costo de un castillo, oscila entre \$1.700.00 y \$50.000.00; la fabricación de un castillo, tarda aproximadamente dos semanas (Anónimo, 2009: 64).

CAPÍTULO 4

LA COMIDA FESTIVA

Comidas tradicionales

Cada región o cada uno de los grupos culturales que hay en México le otorgan a la gastronomía sus particulares significados. Así que La comida tradicional es una forma de su identidad.

“Uno de los elementos importantes de las festividades es precisamente la comida ya que no sólo congrega a unos cuantos sino a todo un núcleo de personas, vinculando así el conocimiento de la preparación con el prestigio que la persona adquiere, al saber o no prepararla, no solamente con su familia sino con todos aquellos que la disfrutan. La preparación de comida es una de las

mayores expresiones de los miembros de algunas comunidades” (Anónimo, 2009: 11).

“Las identidades se construyen y reconstruyen en la interacción social, y es dentro de ella que se refrendan o modifican. A su vez, al modificarse suscitan cambios en los contextos de los que forman parte”. (Vania Salles, 1997: 57).

La tradición, es un pasado creador del presente, *“El hombre ha sido formado a través de la experiencia y la recepción de tradiciones, en un medio ambiente dado, en que ciertas creencias y prácticas prevalecen”*. (Shils, 1991:48).

La cocina como acto de creación de cultura, está inserta en la “producción general de bienes, los cuales están marcados por un código de significación y valoración de funciones, ocasiones, situaciones y personas”. Los alimentos y las formas de cocinar, al igual que cualquier otra actividad humana, simbolizan una relación social que establece correspondencia entre la estructura social y la de los símbolos por los cuales se expresa. En torno a la cultura, vista como totalidad, encontramos a la tradición culinaria, que se expresa dentro de la sociedad y da cuenta de la diversidad étnica y cultural de cada grupo humano. Entendemos a la cultura como un sistema de símbolos o valores compartidos, como un proceso histórico ligado a los actores sociales y sus relaciones. La cocina es una creación cultural que entraña la formación de identidades. Se concibe la identidad como un conjunto de elementos psicológicos, culturales y simbólicos que dan a los individuos sentido de pertenencia y que se expresa en

cada uno de los integrantes de un colectivo, “significa formar parte de una sociedad que tiene por patrimonio una cultura, propia, exclusiva, de la cual se beneficia y sobre la cual tiene derecho a decidir, según las normas, derechos y privilegios que la propia cultura establece (y que cambian con el tiempo), para todo aquel que sea reconocido como miembro del grupo, de ese pueblo particular y único, diferente ”. La identidad como una de las manifestaciones de la cultura, también entraña la creación de prácticas sociales concretas que se establecen, difunden y preservan de acuerdo con las particularidades del grupo en cuestión (Guerrero, 2007: 14-15).

La tradición se asume como un proceso vital por medio del cual una comunidad va al encuentro con su pasado y así se proyecta hacía el futuro como sociedad con identidad. En este sentido, la tradición no debe ser considerada como un mero vestigio o manifestación de color local ni como un síntoma de anquilosamiento; sino que debe ser vista como signo de vitalidad cultural, la cual, como lo explica Hobsbawn (1983) al hablar de la “tradición inventada”, tiene que ver directamente con prácticas regidas por códigos cuya función es conculcar valores y orientar las conductas mediante el mecanismo de la repetición (Madrado, 2008: 4).

De la tradición hispánica está más que presente el motivo de la celebración y muchos elementos más como ciertas danzas, la pamplonada, la corrida de toros y el arco floral, la liturgia, etcétera (Weckman citado por Madrado, 2008 : 5).

Todas estas celebraciones congregan a los queretanos en los espacios públicos y simbólicos, donde se crean vínculos de identidad con el entorno; es ahí, que se reflejan las transformaciones y continuidades sociales, culturales y el imaginario colectivo. El significado de la tradición, concebida como aquello en lo que creemos, lo que consideramos esencial de nuestra vida en sociedad, lo que “se debe cumplir”, a pesar de los cambios a los que está sujeta, ya no está en el pasado sino en el presente, adecuándose continuamente a nuevos modelos. Cuando este significado, se materializa a través de los rituales de la fiesta, queda incluido el aspecto colectivo, integrado por el espacio y los habitantes de los barrios tradicionales de la ciudad de Santiago de Querétaro (Moreno, 2005: 67).

El caldo de buey

Según la primer tenanche, Al caldo que se hace en las casas, para lo cotidiano, lo denominan “El caldo de res”, y el caldo que se prepara para las festividades, lo nombran “El caldo de buey”. Aunque ambos caldos, se elaboran de manera semejante, todas las personas entrevistadas, reportaron que el caldo festivo, tiene diferente sabor que el elaborado en casa, en lo cotidiano.

Para la elaboración del caldo de buey, las carnes se reparten y preparan desde el día anterior a su elaboración. Para cocinar el caldo, se utilizan tanto la carne como los huesos del buey. A cada uno de los encargados de preparar el caldo



Fig.26. Carne con hueso y olla de metal con agua, cebollas y ajos.

de buey, se le reparten unos 25 kg, si llegara a faltar un poco de carne, el encargado deberá comprar la cantidad faltante.

En una gran olla de metal, se pone a hervir abundante agua, la carne con huesos y sal; además, un ramillete formado por 2 cebollas, un ajo completo y cilantro. Por último, se ponen calabazas y zanahorias cortadas en rebanadas, para que no se deshagan (fig. 26).

Según Teresa Díaz Sánchez, su mamá de la Primera Tenanche, hace 8 años (2004), todavía se acostumbraba que los bueyes para el caldo, se sacrificaran en la calle, frente a la casa del primer mayordomo. Y algunos años antes, no se acostumbraba que se usaran mesas y sillas para repartir y comer el caldo de buey, la costumbre era colocar petates sobre el piso de la calle. Lo dicho por esta informante, se corresponde plenamente con el siguiente comentario:

“Los “petates” que se utilizaban para servir el caldo, se mandaban hacer ex profeso y que el último que él recuerda, medía 20 metros de largo, Las parandas -estructuras en forma de rombo- de un metro cincuenta de ancho por 2.60 de altura, originalmente confeccionadas con carrizos y forradas con tela de charmes donde se colocan figuras de azúcar, tenían como soporte troncos de árbol de sauce, de mediano espesor, (hoy son de polines y triplay, muy pesadas y bromosas). Cuando se empezó a utilizar la mesa de tipo familiar, con sillas para los invitados –una de las innovaciones introducidas en el siglo pasado- se colocaban varias mesas en el centro del patio de la casa del primer mayordomo, -quince o veinte- (aún no se hacía el festejo en las calles), las cuales eran cubiertas por manteles bordados en formas artísticas verdaderamente hermosas. “Servir la mesa”, consistía en depositar en ésta, colaciones, cacahuates, galletas, dulces, refrescos, etc. Para que los invitados tuvieran algo que llevarse a la boca en lo que contaban la pastilla. Es decir, las piezas colocadas en las parandas” (Hernández, R., 2006: 51).

Garbanzo

Un día antes de la elaboración del caldo de buey, se repartió la carne y también, unos 20 kg de garbanzos. Dicen que 2 toros son para el caldo de la mañana, otros 2 son para el de la noche. Sin embargo, casi todos los encargados de la preparación del caldo de buey, compran cantidades adicionales de carne y garbanzo. Según la primera tenanche, normalmente, hay que preparar más caldo de buey, que todas las demás personas.

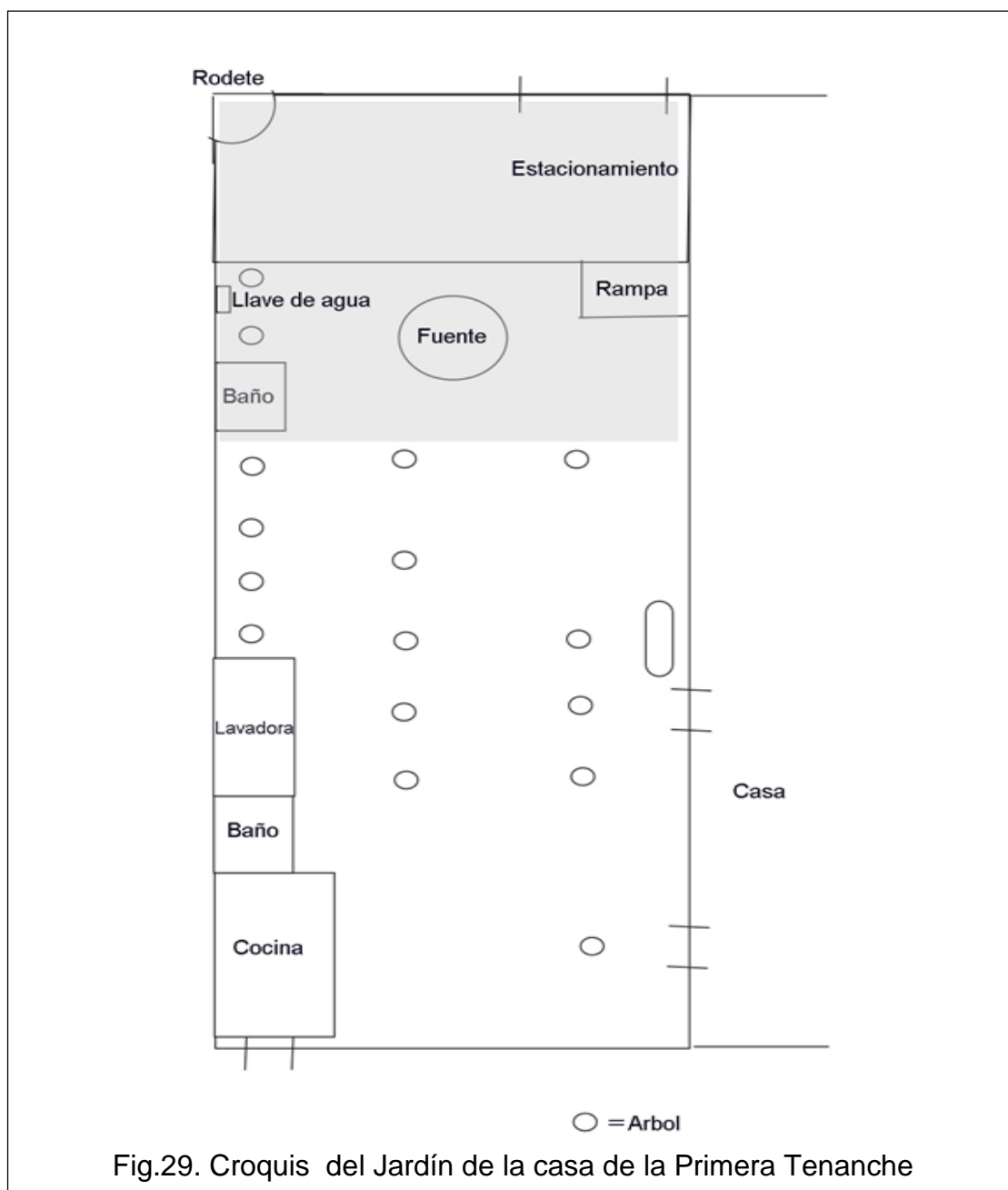


Fig.27. Preparan garbanzos quitando agua



Fig.28. El Jardín de la casa de la Primera Tenanche, convertido en cocina

En la casa de la primer tenanche, el caldo de buey, se prepara desde las 3 a.m. Los garbanzos, han sido limpiados y remojados en agua, desde un día antes (fig. 27). Las coles, también se cocinaron un día antes en agua caliente. El jardín de la casa, se convierte en cocina, en él, se colocan estufas de gas (fig.28). En la preparación del caldo de buey, participan 4 mujeres quienes



colaboran con la primera tenanche, como su mamá, sus tías y algunas señoras quienes, ya antes, han participado en la organización de la festividad. Más tarde, la ex-tenanche, también se incorpora para ayudarles. En su jardín hay un baño y también agua. Existe un árbol de aguacate al lado de donde cocinan todos (fig.29). Según la primera tenanche, cuando su familia llegó a El Pueblito, no había nadie. Y es que fue a la orilla del pueblo, donde se establecieron,

sembraban muchos aguacates y chabacanos en ese momento. En su jardín también había muchos árboles y plantas. Ahora aparte del aguacate hay cidra, pera, granada, guayaba, limón, papayas y cerezos en su jardín. Actualmente no compran aguacates y si va gente a visitarlos les regalan. El día del caldo, su familia fue a probar el caldo y se llevaron algunos aguacates. Ese día no sólo asistió la gente, sino también los pájaros. Para los pájaros ponen migaja de pan y su alimento en el centro de su jardín. Excepto el día del Caldo, no los alimentaron. Su jardín siempre está tranquilo comparado con el ruido exterior.

El mismo día de la preparación del caldo de buey, se cortan las verduras, y se preparan los demás ingredientes. Tradicionalmente, los ingredientes de este preparado, son: garbanzos, col, zanahoria, cebolla, chile jalapeño, ajo, manteca de cerdo, y cominos. Dicen que es la receta original; pero ahora, en algunas casas lo preparan con: jitomate, chorizo, chile güero, aceite, etc. Todo esto, se cocina en una gran olla de barro, llamado cazo molero. Prefieren este tipo de cazo, pues argumentan que los ingredientes no se queman en este tipo de cazo. Dentro del cazo, los ingredientes son meneados con una paleta de madera, de aproximadamente 1 m de largo.

El proceso de la preparación, es así: Primero, se pone la manteca, el chile y la cebolla en el cazo. Se sofrien y, después, les añaden las zanahorias rebanadas, la col, y los garbanzos. Como se necesita mucha fuerza para mezclar los garbanzos con la paleta, a veces, los esposos de las cocineras, las ayudan a mezclar. Mientras tanto, se muelen en la licuadora: ajos, sal, cebolla, y cominos;



Las señoras cortando verduras, para el caldo



Primero, ponen manteca y luego, chiles y cebollas en la cazuela



Después, ponen los garbanzos y los mezclan, los muelen, sacando una parte
Fig.30

para luego, agregarlos a los garbanzos, filtrando la mezcla con un colador. Para espesar el caldo, se apartan garbanzos en una olla o cuenco, para machacarlos. El machacado se hace, utilizando una cacerola de metal, con un majadero o machacador. Anteriormente, los garbanzos, eran machacados en molcajete,

presionándolos con el tejolote. Una vez machacados, los garbanzos, son incorporados a la olla del caldo caliente. Más adelante, añaden 2 ollas más de garbanzos, pero, preparadas con chiles serranos (fig. 30).

Pan de agua

El pan que se reparte junto con el caldo de buey y que regalan a la gente, se llama Pezuñas o pelucas (fig. 31). Su forma es semejante en forma y tamaño a la pisada del animal. Este pan se manda hacer en panaderías y



Fig. 31. Las Pezuñas

cada encargado de repartir el caldo, compra unos 200 panes. En el caso de la Primer tenanche, ella, mandó hacer las pezuñas a una panadería en la colonia Lomas de Casa Blanca en Querétaro. Esa panadería es de su familia. La panadería se llama Nueva Rosita.

En los días anteriores a la fiesta se prepara pan en casa de los cargueros y en casa de sus padrinos de matrimonio. El pan tiene un valor ritual más elevado que el de otros alimentos. Se ofrenda a las imágenes y se regala a quienes tienen un papel significativo en el contexto ritual y su elaboración está a cargo de personas con una elevada jerarquía. En su elaboración y circulación, el pan condensa relaciones sociales de carácter ritual. El padrino de matrimonio del carguero debe regalar a su ahijado unas piezas de pan que luego serán ofrendadas por éste a las imágenes. Pero el padrino sólo acercará la materia

prima y se encargará del cocimiento. La masa es preparada por las madrinas de la pareja de cargueros, dirigidas por la madrina de matrimonio y asesoradas por alguna cabilda con experiencia; dar forma a las piezas de pan es una responsabilidad de las cabildas (Padilla, 2000: 207).

Buñuelos

Normalmente, los encargados del caldo del buey, no acostumbran hacer los buñuelos en sus casas, lo más frecuente es que los manden a hacer o que los compren a las vendedoras callejeras. Si los mandan hacer, los encargan a las señoras que hacen tortillas y gorditas en la comunidad de Santa Bárbara. Estas señoras, empiezan a hacer los buñuelos, una semana antes del día del Tratol. Cada día preparan 15kg de harina, para en total preparar durante la semana, entre 50 o 55 kilos de harina. En la casa en que se preparan los buñuelos, trabajan 6 o 7 señoras. Las buñueleras, van preparando por partes los buñuelos, de unos 4 kilos de harina cada vez. Generalmente, el trabajo lo distribuyen así: 1 señora para hacer la masa, 2 señoras para redondear la masa, 2 señoras para extender la masa, 2 señoras para freír; cada proceso lo hacen por turnos. La elaboración de cada tanda, dura aproximadamente, unas 3 horas. Cada día hacen 3 o 4 tandas.

La preparación de los buñuelos se lleva a cabo así: Primero, preparan unos 20 Litros de agua, para todo el día. En una olla de metal, ponen agua a hervir, cáscaras de tomate verde (50g) (o cálices de *Physalis* spp.), canela (100g),

azúcar (3kg) y luego los hierven juntos. Cuando los usan, filtran todo con coladeras. Las cocineras, dicen que las cáscaras del fruto del tomate, sirven para facilitar la elasticidad de la masa, para extenderla bien. Algunas personas, prefieren usar las hojas de naranja, en



Fig.32. Olla de metal con cáscaras de tomate verde.

lugar de la cascarilla del fruto o cáliz del tomate verde (fig. 32).

Para hacer la masa, lleva 4kg de harina, 8 huevos, 3 litro de agua preparada con canela, azúcar y cálices de tomates verdes. Los huevos los rompen cuidadosamente con cuchillos, para no quebrar todo el cascarón, lo golpean en un extremo, para poder aprovecharlos, posteriormente, para rellenarlos con confeti o harina y usarlos en la fiesta (fig. 33). Mezclan todo encima de una mesa, las informantes refieren, que este es el trabajo más duro de todo el proceso; por lo mismo, las mujeres se turnan para



Fig.33. Señoras haciendo buñuelos y cascarones para futuras fiestas.

amasar. Después de preparar la masa, la redondean, formando bolas de aproximadamente 5 cm de diámetro. Forman unas 150 bolas, que van

colocando encima de la mesa y las cubren con película plástica, para que no se sequen y, las dejan reposar unos 15 minutos. Luego, las extienden hasta unos 30 cm de diámetro y después las dejan orear y las fríen en aceite.

La elaboración de buñuelos, es una actividad que se aprende a temprana edad. Una informante, refirió haber aprendido y elaborado por primera vez buñuelos, a la edad de 12 años. La persona, quien le enseñó el proceso de preparación, fue su tía. Hoy en día, el proceso de elaboración se realiza como antaño. Los fríen en 2 ollas de metal hasta ponerlos castaño claro, después los extienden y manipulan con 2 palos de carrizo, cada uno de aproximadamente 60 a 80 cm. Después de freír los buñuelos, los ponen en una olla, y les aplican aire, mediante un ventilador, para sacarles el aceite excedente. En cada etapa llevan unos 20 buñuelos. Luego, los guardan en una caja de cartón, a la que previamente, le han puesto papel en el fondo. Al día siguiente, una vez secos y desgrasados, meten 2 buñuelos por cada bolsa de plástico, para que al repartirlos a los convidados, no se rompan (fig. 34).

Según Clara Luisa García Luna, antes, los extendían en la rodilla con una tela blanca especial llamada “Manta”. Actualmente, algunas gentes las extienden con botellas o con el rodillo. Antes, también las freían en una olla grande, pero se quemaban mucho, por lo que cambiaron al uso de 2 ollas chicas, como lo hacen ahora. Cada vez han ido mejorando el hacer los buñuelos. No hay edad fija para empezar a aprender. Cuando uno quiere aprender, puede empezar. La



Haciendo masa para buñuelos, con 4kg de harina, 8 huevos y 3 litro de agua



Formando aproximadamente 150 bolas de masa y luego las extienden



Las fríen en aceite, utilizando dos palos de bambú.



Las dejan en una olla a que escurran y luego las meten en una caja de cartón

Fig.34

hija de Carmen González García ya sabe hacer buñuelos y tan sólo tiene 12 años.

Pilcher (2001) menciona sobre los buñuelos: *“Los buñuelos, que hacen su aparición en casi todas las festividades mexicanas, pueden revelar, al paladar educado, de quien son las manos que los han estirado. En la realidad cada cazuela tiene el toque singular de técnica y sazón que se hace aparente al paladar educado, porque solo la coordinación mas experta de mano, ojo, oído, nariz y paladar puede llevar a la perfección un platillo”* (Pilcher, 2001:226-227).

Tamales

En la casa de Santa Bárbara, en la que cotidianamente se elaboran tortillas para la venta, se preparan los tamales para el día del TRATOL (fig.35). Las señoras de la tortillería, inician la preparación de los tamales, desde las 8 de la mañana. Como



Fig.35. Tamales en la canasta

previamente, desde la noche anterior han puesto a cocinar la carne para los tamales, durante la noche se levantan para checarla. También, a las 4 de la madrugada, se levantan para enjuagar el maíz y para quitarle la cal, en la que se habían dejado.

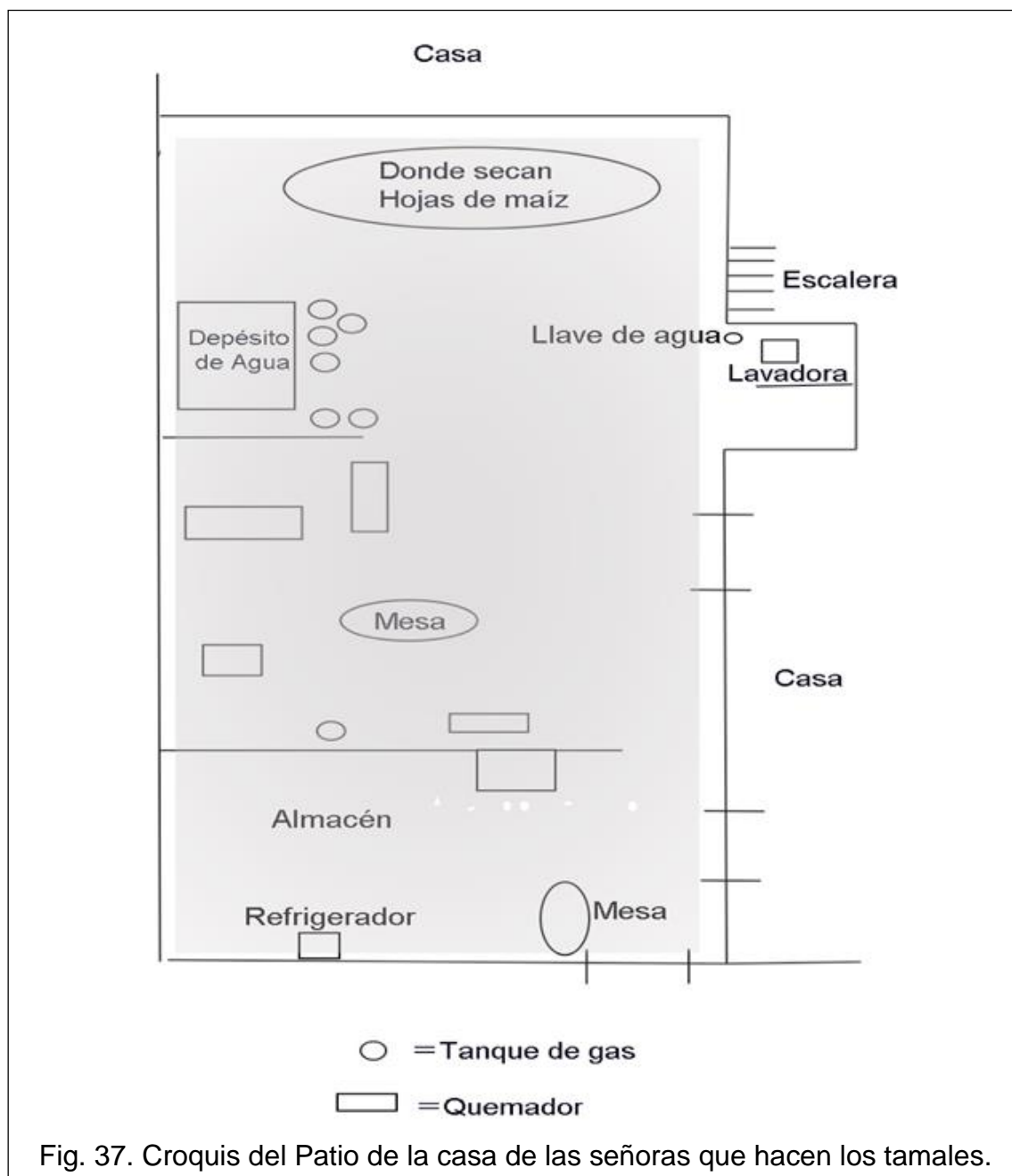
Una madre de familia y su esposo, lavan las hojas de maíz, utilizando una esponja sintética y una tina de 1 m. de diámetro, con agua. Como su hija vende



Fig.36. Secando y lavando las hojas del maíz

elotes diariamente, guarda las hojas de elote, para preparar los tamales cuando se los solicitan. Para la cantidad de tamales que preparan para el Tratol, utilizan 3 bultos de hojas de maíz (fig. 36).

Las hojas de maíz fresco, una vez seleccionadas, son secadas al sol, tendidas en el piso del patio de la casa (fig. 37). Una vez secas, son agrupadas en manojos y después en grandes bultos. Las hojas que se utilizan para los tamales, son las que secaron una semana antes de la preparación. En la mañana de la preparación de los tamales, mojan y lavan las hojas de maíz, con esponja y agua dentro de un recipiente.



La señora de la casa, junto con sus hijas y su nieta, como 4 o 5 personas, hacen los tamales. Para prepararlos, se sientan en sillas, y se reparten la tarea, a cada una le toca hacer un bote de tamales de diferente sabor. Como el trabajo es muy pesado, especialmente, por el esfuerzo de brazos y hombros; van preparando los tamales por turnos, descansando después de cada turno, aprovechando el tiempo para almorzar, comer y descansar (fig.38).



Fig.38. Espacio donde hacen los tamales las señoras

Las tamaleras, preparan tamales de tres sabores:

- Carne de puerco con chile rojo, manteca, ajo, cebolla, chile guajillo y chile puya.
- Carne de puerco con chile verde, manteca, ajo. Cebolla, tomate, chile jalapeño.
- Queso panela con rajas, chile jalapeño, jitomate, sal, cebolla y Royal.

Quien se encarga de comprar los ingredientes para la elaboración de los tamales, es la Primera tenanche. Ella compra los principales ingredientes: 25 kg de masa, 25 kg de manteca, 4 kg de queso, 12 kg de carne y 10 kg de jitomate. Las tamaleras, preparan dos tipos de masa, con chile y sin chile. La masa blanca, es para los tamales de chile verde y rajas. La masa con chile es para los tamales con chile rojo. Las tamaleras, mandan a hacer la masa para los tamales, a un negocio especializado en tamales, donde tienen una maquina batidora. En la casa se mesclan los ingredientes: nixtamal (agua, cal, maíz blanco) sal, manteca, caldo de puerco, y Royal.

Mitos del maíz en Artes de México Vol.79 (2006), “Nixtamal: maíz cocido en agua de cal, con el que se prepara la masa para hacer tortillas, pozol, etcétera. Las mujeres arrodilladas frente al metal moliendo el maíz son un clásico retrato de las costumbres alrededor de la cocina tradicional mexicana”.

Cuando ya tienen la masa batida, las tamaleras, preparan los tamales sobre sus manos, sentadas en una silla cada una, rodeadas de las grandes bolas de masa; en cada hoja de maíz, van poniendo, con una cuchara grande, la masa y el relleno; luego, lo envuelven y doblan el extremo más delgado. Todos los tamales deben quedar, aproximadamente, del mismo tamaño, de unos 12 cm, para que se cocinen durante el mismo tiempo de cocción en la olla (fig. 39).

Los tamales, una vez armados, van siendo colocados, uno a uno, verticalmente, y formando círculos, desde la base de la vaporera hacia la parte superior, al interior de la olla tamalera (vaporera). En cada tamalera, dependiendo del tamaño de los tamales y de la olla, caben, aproximadamente, unos 200 o 220 tamales. Al interior de la olla tamalera, se vierten 7 litros de agua al fondo, luego ponen en el fondo una tapa de metal, y encima de esa tapa, ponen hojas de maíz para evitar que se peguen a la base los tamales. Una vez que ha sido llenada la olla, los tamales son cubiertos con film transparente de plástico y con toallas, para retener mejor el vapor; finalmente, se coloca la tapa metálica de la olla tamalera. Los tamales de cada olla tamalera llena, son cocinados durante 2 horas. Mientras tanto, las tamaleras, siguen preparando tamales en conjunto, La preparación de cada olla, les lleva, aproximadamente, 40 minutos. Cada vez



Granos de maíz y Masa para tamales



Preparan tamales de tres sabores diferentes



Los preparan sentándose formando un circular

Fig.39.

que se inicia la cocción en una olla tamalera, se anota la hora de inicio en un cuaderno, para así poder medir adecuadamente las 2 horas requeridas para su cocción. En total, cada día preparan 7 ollas, con un total aproximado de 1500 tamales. Para ofrecer a todos los convidados, cada 3 tamales son puestos en



Los ponen verticalmente en la olla



A la niña le interesa lo que hace su tía.



Repiten el mismo proceso varias veces



Empacando 3 tamales en una bolsa de polietileno.



En la casa de la tenanche preparan las canastas y los hombres las cargan.



Fig. 40. Tamales acomodados en las ollas de cocción y después en los cestos, para su traslado.

una bolsa de polietileno. Las bolsas con tamales, se guardan en una gran caja, que ha sido usado desde hace 8 años (fig. 40).

Las tamaleras, dicen, que cuando se preparan los tamales, quienes los preparan; no puede enojarse, pelear o beber, porque si lo hacen, los tamales van a quedar crudos. Las tamaleras, consideran que los tamales, son una comida muy sensible. Por lo que, las tamaleras, los preparan, mientras que charlan alegremente.

Habitualmente, las mujeres inician la preparación de tamales, entre los 12 y 13 años de edad. No obstante, durante la preparación de los tamales, las señoras, permiten que los niños de la familia, jueguen con la masa y las hojas de maíz, simulando hacer tamales. En otras ocasiones, las tamaleras, permiten que los niños, ayuden en algunas tareas menores. Es costumbre, que alrededor del área de preparación de los tamales, los niños jueguen, de tal manera que puedan ser vigilados por sus madres o parientes. Así, mediante las actividades lúdicas de simulación de preparación de los tamales, las niñas, aprenden las formas y los pasos de preparación de los diferentes tamales, por ejemplo: Una niña de 9 años, cambiaba el bol con hojas, ayudando a las tamaleras, aunque ella no estaba dentro del círculo de las señoras. Y una niña de 3 años, ayudaba a llevar el bote con queso, de un lado a otro.

Sahagún (1969) hace mención sobre los tamales, comenta *“que se comían tamales de muchas maneras, uno de ellos son blancos y a manera de pella,*

hechos no del todo redondos, ni bien cuadrados, tienen en lo alto un caracol, que le pintan los frijoles, con que está mezclado. Otros tamales comían que son muy blancos y muy delicados, como difamos pan de bamba o a la fuillena; otra manera de tamales comían blancos, pero no tan delicados como los de arriba, algo más duros”.

Los tamales, son muy importantes en las fiestas mexicanas. Así que, requieren de un cuidado especial desde su preparación, hasta su consumo. En torno a su preparación, han existido y existen diferentes creencias y consejos populares, por ejemplo: *“Cuando se cuecen los tamales en la olla, si algunos se pegan a la olla como la carne cuando se cuece y se pega a la olla, decían que el que comía aquel tamal pegado, si era hombre, nunca bien tiraría en la guerra las flechas, y su mujer nunca pariría bien; y si era mujer, que nunca bien pariría, que se le pegaría el niño dentro”*(Sahagún, 1969: 272).

Lo primero que hacían las mujeres aztecas cuando se preparaban para una festividad, según el fraile español Bernardino de Sahagún, era cocinar montones de tamales. También les gustaban los guisados con chile y las figuras de masa de amaranto, pero los tamales envueltos en hojas de maíz ocupaban lugar de honor en los banquetes precolombinos. Para el festival del dios Tezcatilipoca se rellenaban los tamales con frijoles y chiles, mientras que en las celebraciones del dios del fuego, Hueheteotl, eran de camarón con salsa de chile (Bernardino de Sahagún, 1950, citado por Pilcher, 2001:13).

Los tortillas eran el alimento básico de las comidas cotidianas, más los tamales representaban el símbolo de los banquetes festivos. Los arqueólogos no han encontrado todavía el origen de esa preparación, pero las hojas fósiles de maíz indican que puede habérselos consumido alrededor de las pirámides del Sol y la Luna en Teotihuacan, en el Valle Central (c 50 A. C.-750 D. C). Los cocineros los preparaban con masa de maíz, a la que añadían salsa de chile y tal vez unos trocitos de carne o frijoles, dispuesta dentro de unas hojas de la mazorca; luego cerraban los paquetes, sellándolos cuidadosamente para evitar que se metiera el agua, y los cocían al vapor en una olla. Para los banquetes exclusivos de Tenochtitlan las amas de casa adineradas hacían circular canastas de tamales junto con bonitos molcajetes-morteros de basalto- llenos de salsa de chile. Pero, en el agitado mercado de Tlatelolco, así como en las sencillas plazas de los pueblos, las mujeres sacaban los tamales calientes de la olla para vendérselos a sus hambrientos clientes (Pilcher, 2001: 28).

En la festividad de Michoacán también preparan tamales, y los regalan a la gente como lo que hacen en el Pueblito. *“Se reúne ahí para preparar la variedad de tamal llamada nakatamal, que acostumbra regalarsse en esta parte de la fiesta. Dependiendo de la densidad de las redes en que se halla involucrada la pareja de capitanes, el número de estas mujeres puede variar y elevarse a varias decenas. Se regalan tres nakatamales a cada uno de los presentes. De su distribución se encargan los padrinos de bautismo y de matrimonio, de los cargueros”* (Padilla, 2000: 231).

Atole

Los atoles representan otra de las riquezas de la gastronomía nacional. De herencia precolombina, el atole ha sido bebida ritual, empleado para calmar la sed, curar diversos males y como sustento alimenticio. En general, el atole es masa desleída en agua aderezada de



Fig.41. Puscua

frutas, aromada con especias y endulzada tradicionalmente con miel o con piloncillo. Hacer una selección de los atoles que aparecen en este recetario ha sido un tanto difícil ya que la variedad es infinita, sin embargo optamos por privilegiar el sabor, la combinación de los ingredientes y la continuidad que han tenido dentro de la cocina contemporánea, el atole de teja, el atole de puzcua y el atole de miel de maguey están circunscritos a la producción culinaria local y regional, misma que nos interesa resaltar en este estudio (Guerrero, 2007: 57).

Durante las festividades de la Virgen, tanto los organizadores como los convidados, toman atole, junto con buñuelos. Para estas festividades, habitualmente, se preparan 2 tipos de atoles, sin sabor o con sabor. El atole sin sabor, es de color negruzco, lo llaman PUSCUA (fig. 41), lo preparan con maíz azul y tequesquite, su imagen es como de una mezcla terrosa. Es un atole, que está elaborado para tener sabor salado. El atole de sabor, puede variar de saborizante, pudiendo ser de: nuez, guayaba, champurrado, etc.

Las señoras de Santa Bárbara, preparan el Puscua y la mamá de la primer tenanche, Teresa Díaz Sánchez, prepara el atole de sabor, en este caso, de nuez en la cocina que está en el jardín donde estaba la Virgen cuando a su hijo le tocó ser primer mayordomo.

En el libro llamado *Nuevo Cocinero Mexicano* (2007), Tequesquite: Voz cuyo origen es la mejicana teuixquitl, que significa el salitre sin purificar ó la potasa impura que se coge á pelo de tierra en horma de costra más ó menos blanca. La usan los naturales pobres en lugar de sal, para cocer las yerbas y legumbres con que se alimentan. También se emplea para cocer los vegetales que se quiere que no pierdan su color, las frutas y raíces, como la calabaza grande, el betabel, etc., con cuya operación se realza más su sabor dulce después de cocidos. En las masas para bizcochos, pasteles, hojaldres, etc., se pone una poca de agua de tequesquite asentado, con lo que se logra que se alce ó esponje bien al tiempo de cocerse.

“Otra hecha de semillas de bledos, y con chile verde; también comían unas ciertas yerbas no cocidas, sino verdes; usaban también comer muchos maneras de puchas, o mazamoras, una manera se llamaba toonqui atolli, mazamorra o atolli caliente; nequatolli, atole con miel; chilnequatolli, atole con chile amarillo y miel; quauhnexatolli, que es hecho con harina muy espesa y muy blanca, hecho con tequíxquitl” (Sahagún, 1969: 446).

Tortilla de Maíz

Las tortillas son alimento básico para los mexicanos, las comen todos los días, y en las festividades también son indispensables, para comer con mole y otros guisados festivos. Acostumbran poner colores



Fig. 42. Tortillas de color

a las tortillas: rosa, verde, morado y naranja (fig.42). Siempre la vida de los mexicanos se centraba en el maíz, que representaba la esencia de su identidad

Para la elaboración de las tortillas de maíz, se necesita preparar el día anterior el nixtamal, que es maíz cocido con cal. Por cada cuartillo de maíz, se requiere una cucharada cocinera de cal y un litro de agua aproximadamente; se pone en el fogón por una hora o hasta que esté blando, para que al día siguiente por la mañana se lleve al molino (Anónimo, 2009: 168).

La preparación de las tortillas de maíz, está relacionada con el rol de género establecido para las mujeres, como parte de su educación familiar y social. Las tortillas son un complemento de la alimentación. Sin embargo, ahora las señoras no hacen tortillas en su casa, las compran en la tortillería o el mercado, o compran masa en el molino.

Para elaborar tortillas, una vez hecho el nixtamal, el maíz se molía en el metate,

se tomaba un poco de esta masa húmeda y suave llamada “testale”, se palmeaba suavemente con ambas manos unas 33 palmadas más o menos- hasta redondear y adelgazar la tortilla que posteriormente, se ponía a cocer en comal de barro. Éste descansaba sobre tres piedras, en medio de los cuales, y sobre el piso se había hecho fuego con leña. Mucho tiempo después, las palmas quedaron quietas, el sonido rítmico que emitían al estar haciendo una tortilla fue desplazado por un invento que revolucionó para siempre el trabajo femenino de hacer tortillas: la tortilladora (Guerrero, 2007: 278-279).

En el paseo de buey, usan tortilla para adornar a los bueyes que son paseados por las calles principales. Estas tortillas, son las tortillas rituales conocidas como tortillas de sello o tortillas decoradas. Solo algunas familias en el Pueblito, tienen sellos (fig. 43).



Fig.43. Decorando con las tortillas de sello

Según el Coordinador de la casa de la cultura, Víctor Avira Uribe, la tortilla de sello es una cultura Otomí. Antes la comían en los festejos familiares, tales como: bodas, bautizos, cumpleaños, cuando llegan visitas de familiares que han estado ausentes, etc., pero ahora solamente la comen en las festividades de la Virgen de El Pueblito y en las ceremonias de sus corporaciones en El Pueblito. Antiguamente las pintaban usando la pintura natural, tomándola de la plata llamada Muicle, pero ahora usan Anilina vegetal comestible, la que pueden conseguir en una tienda llamada “Pitufina”, que es una tienda de dulces y de materias primas en El Pueblito. Los sellos se conservan en el museo comunitario de El Pueblito. El museo está a una cuadra del santuario, donde era la casa del Fr. Eulalio Hernández Rivera O.F.M.

Según Rafael García Ornelas, director del museo comunitario del Pueblito, en el museo, hay un sello antiguo de fines de siglo XIX, de madera de mezquite (fig. 44). Ahora la madera de Copalillo, llamado palo cuchara es la que se utiliza, ya que es más ligera que la madera de mezquite, y también es la que usan para la elaboración de máscaras. Consiguen esa madera en el cerro del Pueblito o por medio del señor Rubén González. El hace mascararas de Flachicos y de Diablos y a veces, hace talleres para niños. Tarda unas 8 horas o 2 días para hacer un sello.

En el museo conservan los sellos para tortillas en unas cajas. En las festividades de la Virgen de El Pueblito y la ceremonia de sus corporaciones los prestan a los mayordomos. Hay unos 30 sellos diferentes: de la virgen, de gato



Fig.44. Sello antiguo de fines de siglo XIX



Fig.45. Colecciones de sellos del Museo

montés (León con cola roscada), cruz, custodia, paloma, cabrita y de día de muertos, entre otros (fig. 45). Las imágenes las sacan de los libros de iconografía y de mitología. El sello original de la virgen como se conoce en las festividades lo tiene una familia y que en el museo, existe su réplica y una hoja sellada con el sello de la virgen. El dueño actual de sello de la virgen es Clara Silva Pérez. Antes en El Pueblito comían las tortillas selladas en los festejos familiares, cada familia llevaban tortillas con el sello de su familia, y podían distinguir cual era el sello de su familia. Esto era el símbolo de la familia, como es el caso del escudo de armas (fig. 46).



Fig.46. Diseños típicos para las festividades de la Virgen de El Pueblito

En El Pueblito ya casi desaparece esa costumbre de sellar las tortillas. Sin embargo, en algunas comunidades otomís de Tolimán y Guanajuato, todavía conservan esa tradición. Además del sello de la tortilla, también efectúan el paseo de vacas, ofrecen el caldo y el atole, así como lo que hacen en El Pueblito.

Según el folleto del museo comunitario: “En las celebraciones comunitarias, especialmente en la práctica religiosa de veneración de los Santos Patronos, las tortillas con sello simbolizan la participación de una familia en las celebraciones comunitarias. Cada familia otomí que posee un molde lo utiliza como un sello familiar a través del cual hace patente su integración a los festejos, lo que les da reconocimiento social como herederos de una tradición centenaria. Da identidad a una familia. En la zona otomí de Río Laja, algunas familias aún conservan la tradición de colgar tortillas selladas en alambres ó lazos. Bajo estos tendedores de tortillas ceremoniales se festejan las bodas y los bautizos”.

Según el folleto del museo comunitario: “Las tortillas ceremoniales son la forma en que el alimento deja de ser ordinario para convertirse en extraordinario. Suponen un acto básico, el de compartir, es decir, convertir un alimento familiar en un alimento para la colectividad, únicamente a partir de este acto de compartir se propaga el sentido de la elaboración de las tortillas ceremoniales. Tanto en los rituales religiosos como en los festejos cívicos, las tortillas ceremoniales son una forma de expresar que existe una fiesta comunitaria, de

marcar un suceso extraordinario y de expresar que la comunidad continúa una antigua y arraigada tradición de compartir el suceso”.

Sobre el Muicle (*Justicia spicigera* Schlecht), es un arbusto que mide entre 1 y 2 metros de altura, con hojas color verde oscuro que da flores tubulares de color rojo o anaranjado y que produce un tiente color violeta azulado, casi insípido para la masa de color y pintura para las tortillas de sello. Primero se aza la planta y luego se muele en molcajete y se macera en agua. En la época prehispánica era utilizada como colorante para teñir algunas fibras de uso doméstico. También, es usada como planta medicinal, para problemas estomacales. Se recomienda tomar 10 gotitas del macerado disueltas en agua. También la emplean, para los nervios, el insomnio, bronquitis, cólicos intestinales, vómito y epilepsia. Sin embargo, se reporta que esta planta ya casi no se encuentra en el Pueblito.

“Actualmente los troqueles o sellos para decorar las tortillas son muy difíciles de localizar, los antiguos artesanos que los hacían han desaparecidos y las nuevas generaciones no aprendieron la técnica. Gracias a que muchos de estos sellos se han convertido en pieza de museo hemos podido conocerlos; también en el mercado de antigüedades se pueden localizar a precios elevados” (Villegas, V. 1964, citado por Guerrero, 2007).

“La madera de mezquite y el palo cuchara son maderas especiales que cuando están verdes son muy maleables; la estimación que le tenemos al mezquite es

porque su madera sirve para muchas cosas y en la cocina es muy empleado, además de que no da sabor ni olor a los alimentos. Cuando la madera está seca es muy dura lo que hace que las cucharas, palanganas, molinillos, sellos, etc., se conserven por mucho tiempo, pues no se deforma, ni se raja como otras maderas” (Testimonio de Gloria González, citado por Guerrero, 2007: 284).

Las tortillas de sello decoradas y policromadas son una herencia otomí que comparten los estados de Querétaro y Guanajuato. Antiguamente los diferentes colores naturales del maíz servían de base para hacer las tortillas las que luego se decoraban con el rojo de la grana cochinilla, insecto recolectado de las pencas del nopal. En los tiempos modernos este método ancestral ha sido sustituido por las anilinas, que tanto colorean a la tortilla como al sello. En el Pueblito actualmente son muy pocos los ancianos indígenas que saben la técnica para hacer los sellos. Los sellos son discos de madera de mezquite o “palo cuchara” de 20 centímetro de diámetro por 4 centímetro de grosor. Éstos son labrados cuando la madera está verde lo que facilita tallar en la superficie el dibujo sobre relieve. Los diseños que antiguamente se hacían oscilaban entre diversas figuras míticas zoomorfas y fitomorfas las que representaban diferentes deidades otomíes. Hoy los temas son la Virgen del Pueblito o la patrona de los mexicanos, la Virgen de Guadalupe, nuestra Tonantzin, nuestra madrecita, también flores y grecas o el escudo nacional. Algunos troqueles tienen anverso y reverso por lo que las tortillas se ven más llamativas pues se imprime la figura por ambas caras (Guerrero, 2007: 283-284).

El procedimiento para imprimir la imagen es el siguiente: se hace la tortilla en la prensa manual, después se ponen a cocer unos segundos por ambas caras, se levanta del comal y se extiende sobre el troquel que ya ha sido humedecido con el agua coloreada, se presiona ligeramente. La tortilla se desprende con el sello marcado y se coloca nuevamente en el comal hasta que esté cocida por ambos lados. Estas tortillas se cuelgan en cordeles en las fiestas populares o familiares y se alternan con papel picado de colores (Guerrero, 2007:284).

Según el folleto del museo comunitario del Pueblito: “Existen dos técnicas para la elaboración de las tortillas con sello: en una de ellas la tortilla cruda se coloca sobre el sello, previamente untado con el tiente usando un olote, para luego ponerse sobre el comal con el lado no impreso en contacto con el mismo; después se voltea una vez y finalmente se vuelve a voltear hasta que se infle. El lado impreso queda por el lado no inflado. En la otra técnica la tortilla se pone al comal; cuando está a medio cocer se coloca sobre el sello entintado y se regresa al comal quedando el sello por la parte de arriba de la tortilla, donde después de tres vueltas la tortilla se inflará quedando el sello por el lomo de ésta.

Últimamente he visto que en lugar de sello, ponían un papel impreso con la imagen de la Virgen de el Pueblito. No es fácil obtener estas tortillas de sello por su procedimiento complicado (fig.47).



Fig. 47. Las tortillas con papel impreso

Según la primera tenache, comenta que, antes se veía mucho la imagen de la Virgen y de los Tigres, y que ahora ya casi no se manejan las tortillas de sello, solamente se hacen tortillas de colores. Que los sello, se pueden ver en los museos. También, comenta que en El Pueblito, antes cada casa tenía su capillita, pero ahora ya casi no existen, y es por eso, que es muy difícil conservar las tradiciones.

Cuando ponen color, y estampillas en las tortillas, las personas tienen una sensación diferente, especial y sagrada; que cuando comen las tortillas cotidianas (fig. 48).



Fig.48. Ofrecen las tortillas de sello a los Padres

Según Teresa Castillo Iturbide (1986) , en la Sierra Gorda, ilustra muy bien el proceso antiguo mediante el cual los indígenas otomíes decoraban las tortillas para las fiestas religiosas del pueblo. *“Mi abuelita me mandaba a recoger flores de hiedra (Ipomoea tricolor) tempranito en la mañana. Las flores se muelen en el metate con la masa de maíz y salen las tortillas moraditas; para el amarillo se usa el camote del azafrancillo pelado y molido, se le añade tantita agua y la masita se mezcla con la de maíz. Así salen las tortillas amarillas. Antes también se pintaban de azul con añil... ‘Para pintarlas de rojo, mi abuela me mandaba a las nopaleras a juntar bolitas blancas (Grana silvestre) que son unas cochinillas. Se juntan bastante, se despanzurran y se les pone agua hervida con xoconostli para preparar una tintura espesita, donde se moja un trozo de garambullo (Myrtillocactus geometrizans) despuntado que tiene forma de estrella. Cuando la tortilla en el comal, está a medio cocer, antes de voltearla se van marcado las estrellitas con el garambullo como quien usa un sello. Otras veces se marcan las tortillas con un olote bien seco, para formar un corralito”.*

CAPÍTULO 5

CARACTERÍSTICAS DE LPS ACTORES SOCIALES

Primer tenanche en 2011

Se llama Guadalupe Paniagua Díaz, nació en el barrio la Cruz de Querétaro. Todos la llaman Lupita, ella se dedica al comercio y a ama de casa. Durante su

infancia vivió en el centro de la ciudad de Querétaro, donde asistía a la escuela. Cuando tenía 10 años, su familia se trasladó a vivir a El Pueblito. Hace 16 años, en 1996, le tocó el Sombrero de Tenanche 4, y luego, el de Tenanche 1 en 2011. Tiene un hermano llamado José Paniagua Díaz, a quien también le ha tocado ser Mayordomo 6, Mayordomo 3 y luego, hace 3 años, primer mayordomo (fig. 49).



Fig.49. Primer Tenanche

Mamá de la Primer tenanche

Se llama Teresa Díaz Sánchez. Nació en el barrio de la Cruz, en Querétaro. Todos sus hermanos, también nacieron en el mismo barrio. Tiene 7 hermanos, 6 mujeres y 1 hombre, una vive en Toluca y los demás, viven en el Centro de Querétaro. Su mamá, conoció a su papá en Querétaro. Tiempo después, ya casados, en 1985, se trasladaron a vivir a El Pueblito, donde



Fig. 50. “Señora Paniagua”

su padre había comprado un predio. Hasta ese momento, no existían en El Pueblito, personas de apellido Paniagua. En esos años, las familias más grandes asentadas en El Pueblito, eran de apellidos: Sorvera, Molla, Perea y, Zúñiga; como hasta nuestros días. Aunque la señora se llama, Teresa Díaz Sánchez, las gentes de El Pueblito, se refieren a ella, como: “Señora Paniagua”,

por el apellido de su esposo. Ella, tiene una tienda de ropa de niños en El Pueblito, al lado de su casa. No obstante, que su familia no es originaria de El Pueblito, nunca han recibido malos tratos de parte de los habitantes de la comunidad. Por el contrario, desde 1987, los organizadores de las fiestas, invitaron a la familia Paniagua, a participar en la corporación de la festividad. Desde ese momento, a la “Señora Paniagua”, le han tocado los cargos de: Tenanche 10 y Tenanche 2 (fig. 50).

Debido a la dificultad y lo pesado de las tareas necesarias para la realización de las festividades; la Tenanche, busca y solicita apoyo entre sus familiares. Muchos de los cuales, vienen de diferentes localidades.

Algunos de los parientes que apoyan a la Tenanche son:

Prima1

La señora Juana Díaz Sánchez, es prima de la primera tenanche, vive en el centro de Querétaro, donde nació, y sólo asiste a El Pueblito, para apoyar a la Tenanche, su prima, en las tareas de la fiesta (fig. 51).



Fig. 51. Juana Díaz Sánchez

La señora Juana Díaz, trabaja como chef en un restaurant del centro de Querétaro. Desde hace 3 años, ha estado ayudado a los trabajos de la fiesta. Ella, propone varias opciones de menú para la fiesta, para que su prima, la

Primer Tenanche y su mamá, elijan el menú que quieren preparar y compran los ingredientes, que ella les indica para cada plato. Por ejemplo, este año, ella, cocinó comida estilo italiano. Antes, normalmente, las cocineras, preparaban chiles rellenos para la cena. Sin embargo, actualmente, no obstante la inclusión de nuevos platillos, lo más importante, sigue siendo, la preparación de tamales, buñuelos y atole

Prima 2

La señora Díaz Sánchez, de quien la tenanche no sabía su nombre, es hermana de la señora Juana Díaz Sánchez, también apoya los trabajos de preparación de alimentos para la festividad (fig. 52).



Fig.52. Prima 2

Tia1

La señora Pueblito Díaz Sánchez, también, es tía de la primera tenanche, hermana de su mamá. Viene de Toluca, nació en el Barrio de la Cruz de Querétaro. Se dedica a ama de casa y vive con su esposo y su hijo.

Tia2

La señora Socorro Díaz Sánchez, es tía de la primera tenanche. Nació en el centro de Querétaro y se dedica a ama de casa.

Tía3

Es su tía, hermana de su mamá. Viene de una comunidad de la cañada.

Las Señoras que hacen los tamales y los buñuelos

Generalmente los Mayordomos y Tenanches piden ayuda a otras personas, para la elaboración de los tamales y los buñuelos, por lo que generalmente les compran las cosas necesarias, para su elaboración y se las llevan a su casa, o les dan el dinero a veces, para que compren los ingredientes, y puedan preparar los tamales y buñuelos.

Guadalupe Paniagua Díaz también manda hacer alimentos a la Familia de la Señora Clara Luisa García Luna. Es una familia grande, no es la Familia Paniagua. Pero han tenido relaciones desde hace muchos años, porque su familia es muy conocida en El Pueblito. Su familia siempre ayuda a las personas de las corporaciones todos los años, ellos dicen: “Nos invitan siempre”.

A los padres de la Señora Clara siempre les tocaba algún cargo, han participado más de 50 años en las festividades de la virgen de El Pueblito. Sin embargo, ahora en esta ocasión, no pueden tener un cargo seguido, esto porque se debe de dar oportunidad a otra familia. En los años que les tocaba a sus padres tener un cargo, les tocaba de forma seguida, y les gustaba participar en las festividades. Antes, no hacían los buñuelos en la casa, ellos no sabían hacerlos, así que los mandaban hacer a la panadería.

Ellos normalmente, venden gorditas y tortillas en la mañana; y elotes en la tarde en Santa Bárbara. Aparte de este negocio, también, preparan comida para eventos y en diciembre la gente les pide hacer atole blanco y buñuelos.

Clara Luisa García Luna

Se conoce con el nombre de “Señorita”, porque la Señora Teresa la llama así y entre ellas la llaman “Señorita” mutuamente. Tiene 7 hijas y un hijo y 27 nietos. Nació en el Pueblito y actualmente vive en Santa Bárbara. Cuando nació su tercera hija, su familia se fue a vivir a Santa Bárbara, es decir han vivido más de 40 años en Santa Bárbara. Hace 10 años, le tocó



Fig.53. Clara Luisa García

ser la novena tenanche y también le ha tocado ser algunas veces Platón, Sombrero y Fruta (fig. 53). Desde sus papas, la familia ha participado en las festividades de la virgen de El Pueblito, sus papas y su esposo estaban en una lista llamada “Limosna” que es una lista de dinero, donde están los nombres de la gente del corporativo. Y también son de “Monarcas” que son los mayores principales.

Gloria González García

Es la primera hija, nació en el Pueblito y vive en Santa Bárbara y trabaja en Querétaro. Sabe hacer tamales. Es comadre de la Primera tenanche, Guadalupe Paniagua Díaz (fig. 54).



Fig. 54. Gloria G.

María Reina González García

Es la segunda hija, nació en El Pueblito y vive en Santa Bárbara ahora. Sabe hacer tamales y Buñuelos. Desde que tenía unos 10 años, siempre veía lo que hacía su tía. La tía vive en El Pueblito ahora, y también ayuda a la gente de las corporaciones. Ha participado en las fiestas, desde hace 20 años. Sus hermanas como ya saben hacer la comida cada año ayudan a la gente de las corporaciones de las festividades. Su mamá no sabe guisar, les enseñó a guisar su tía (fig. 55).



Fig. 55. María Reina G.



Fig. 56. Rosa G.

Rosa González García

Nació en Santa Bárbara y vive en El Pueblito ahora. Sabe hacer tamales y buñuelos. Tuvo un cargo hace 20 años, fue tercera tenanche (fig. 56).

Estela González García

Nació en Santa Bárbara y vive en el Rancho San Antonio. Diariamente viene a dejar a sus niños a la escuela de Santa Bárbara (fig. 57).



Fig.57. Estela G.

Carmen González García

Nació en Santa Bárbara y vive en Santa Bárbara ahora (fig. 58).



Fig.58. Carmen G.

Blanca González García

Es la más chica que todos sus hermanos, tiene 25 años. Nació en Santa Bárbara y vive en San Antonio Carcha. Sabe hacer buñuelos(fig. 59).

Las hijas de la Señora Clara, son amas de casa y ayudan al negocio familiar. En el Pueblito las conocen como la Familia González o la familia de la Señora Clara. Durante los días cercanos a



Fig. 59. Blanca G.

las festividades, se juntan todas para preparar la comida, Les toca uno y medio costal de 50kg de maíz, para hacer los tamales cada año. Siempre guisan el mismo sabor con la misma receta que su tía las enseñó, aunque a veces usan ajo en lugar de comino u otros condimentos, para hacer el caldo. Para ellas las festividades de la Virgen de El Pueblito son una costumbre y una tradición que desde sus antepasados las han efectuado.

Patricia Salina González

Tiene 17años, es la hija de Gloria González García. Vive en Santa Bárbara y ayuda a sus tías para hacer tamales en las festividades (fig. 60).



Fig. 60. Patricia Salina G.

América Jannet González Mendieta

Tiene 13 años, es nieta de Gloria González García, hija de su primer hijo, Salomón González García, fue a ayudar a sus tías. Apenas, comienza a aprender hacer tamales y buñuelos.

Mishel Sanisa González

Tiene 22 años, es hija de la Señora Gloria González García. Ella hizo un mantel bordado, con la imagen de la Virgen de El Pueblito, se tardó casi un año en hacerlo. Además de hacer la comida, del día del caldo, ellas bordan los manteles que van a usar el día de la comida, del atole y de los buñuelos; y los manteles que van a poner en los CHIQUIHUITES (es un tascal, un canasto para panes).

Juan Vásquez Rivera

Es el marido de Rosa González García, él ayudaba a hacer canastas, preparar hoja para tamales y meter los buñuelos en la caja (fig. 61).



Fig.61. Juan Vásquez R.

Benito Valdez Vega

Es el marido de Carmen González García, y ayudaba a embolsar los tamales.

DISCUSIÓN

Como Hernández (2006) menciona: *“Es muy relevante recalcar, que el paseo de buey que se lleva a cabo anualmente en el Pueblito, es una costumbre heredada de nuestros ancestros otomíes, que con candor e inocencia fue incluida en el ceremonial de la mayordomía por la alegría de recibir en sus casas a la Imagen de la Madre de Dios a ellos confiada. Por ello, esta costumbre nada tiene que ver –ni remotamente- con las fiestas de carnaval o de las carnestolendas”* (Hernández, R., 2006: 59). Ciertamente, algunas ocasiones, la festividad de la Virgen de El Pueblito, puede coincidir o estar próxima al carnaval, pero, obviamente no guarda ninguna relación con el adiós a la carne de los católicos. Esta festividad mantiene muchos elementos ceremoniales de carácter agrícola, evidentemente es más una fiesta propiciatoria, que se orienta a favorecer una buena siembra y un buen año.

La fiesta de la Virgen de El Pueblito, se da en el contexto de un importante centro ceremonial prehispánico, en el que concurrían diferentes etnias: otomí, nahua, purépecha y varias de las englobadas como chichimecas. Más tarde, con la conquista española de la región, las culturas hegemónicas fueron: española, otomí y purépecha.

Mucha gente de El Pueblito, piensa que el origen de El paseo del buey y de las tortillas de sellos son costumbres de los Otomíes. Por eso, para las festividades hicieron un letrero con la imagen de La Virgen de El Pueblito y palabras en lengua hñähñu. Sin embargo, muchas partes que se encuentran en las festividades, tales como los vestidos, el baile de las Inditas, y El Caldo de buey son de la cultura purépecha actual. Si bien es cierto que en El Pueblito, coexisten tanto la cultura otomiana como la purépecha, está claro que, ambas prácticas culturales, El paseo del buey y las tortillas decoradas, fueron introducidas desde España, y que la conservación de tradiciones tan semejantes entre Querétaro y Michoacán, se deben a la cercanía geográfica como a la influencia político religiosa del antiguo Obispado de Michoacán, al que pertenecieron ambas regiones.

A propósito de los “Flachicos”, éstos, se parecen mucho a los hombres y los niños que bailan con máscaras en las festividades michoacanas. Sin embargo, solamente les llaman con el nombre de “Flachicos”, en Querétaro. O bien, como se les menciona en el Diario de Querétaro, suponiendo que originalmente les llamaban “Tlachicos” y luego, al paso del tiempo, el vocablo popular se convirtió en “Flachicos”. Es posible que “Tlachicos”, provenga de la palabra Tlachiquero, Según el Diccionario de Náhuatl, Tlachique, significa oficiales encargados de raspar el maguey y preparar el pulque. En los campos de Querétaro, los agricultores cultivaban mucho maguey y comúnmente bebían el Pulque. Además, los “Flachicos” bailan y actúan como si estuvieran emborrachados por

el Pulque, por lo que hace más factible que originalmente se les denominara Tlachiqueros.

A lo largo de los años, han cambiado algunos aspectos de las festividades de la Virgen de El Pueblito, de generación en generación. Guerrero (2007), comenta sobre las tortillas de sello, que: Estas tortillas se cuelgan en cordeles en las fiestas populares o familiares y se alternan con papel picado de colores. Durante el año de trabajo de campo, se observó, que no se pusieron las tortillas tradicionales de sello en El paseo del buey, sino que las que se pusieron, fueron tortillas que llevaban pegada una hoja de papel impreso con la imagen de la Virgen de El Pueblito. Según la primera tenanche, hace años se veían mucho las tortillas con la imagen de la Virgen y con la imagen de “Tigres” (Leones cristianos), ahora ya casi nadie maneja las tortillas de sello, sólo hacen tortillas de colores. Actualmente los sellos pueden ser vistos en los museos. Como ahora la gente se dedica a varias cosas, no tiene tanto tiempo para las festividades, además, es complicado conseguir la madera para elaborar el sello, conseguir quien sepa tallarlo, y también, quien sepa usarlo para hacer las tortillas de sello. Así que, la gente ha dejado de hacer y ofrecer las tortillas de sello, prefiriendo comprar las tortillas por kilo en la tortillería, que es más fácil y común.

Antaño siempre ofrecían muchas flores frescas a la Virgen de El Pueblito, actualmente adornan con flores artificiales, sobre todo los escenarios de

bailables que se colocan enfrente del Santuario. Durante las festividades, hay que ofrecer todo el tiempo flores, sin embargo, no es fácil hacerlo por el costo económico. Cuando eran agricultores, cultivaban las flores en la zona, pero ahora tiene que comprarlas en la florería. En los últimos años, no se ha documentado el uso de ninguna planta cultivada localmente. Y además, los bailes tradicionales que los niños de la primera y segunda danza bailaban, ya no son los mismos, ya que, ahora presentan bailables tipo jazz.

Según Rafael García Ornelas, director del Museo Comunitario de El Pueblito, Antes colocaban El Chimal enfrente del Santuario y una ofrenda de cucharilla. Sin embargo, la vida de los habitantes de El Pueblito ha cambiado poco a poco, Antes era campo, pero ahora es semiurbano. Actualmente la mayoría ya no son agricultores, y han dejado el campo, para migrar a los Estados Unidos. Como dejan de cultivarlos, ya no es tan fácil conseguir las plantas tradicionales, como lo hacían antes, sobre todo la cucharilla (*Dasyllirion* sp.), entre otras cosas, porque se encuentra catalogada como amenazada en la Norma oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010.

Según reporta la gente de El Pueblito, antes mataban a los toros enfrente de la casa del primer mayordomo, comían el caldo encima de tapetes y toda la gente llevaba sus platos. Un día x, (que no supieron decir cuál), pero según ellos muy importante, comían tortas de camarón con nopales, ya que también ese día, era parte de las festividades de la Virgen, como actualmente lo es el caldo del buey.

“...Otra fiesta era la de Jesusito Nopalero cuya imagen salía en procesión encabezada por el Sargento-cohetero y el Comesolo, ejecutando su música, se dirigían al barrio donde le rendían culto. La imagen era colocada en una parte alta de la calle, adornada con muchas flores y sahumerios de copal; los fieles le rezaban y depositaban limosna para los gastos de la fiesta. Los mayordomos invitaban a los concurrentes tortas de camarón con nopales, por eso la imagen era conocida como Jesusito Nopalero. El culto iniciaba el primer viernes de Cuaresma y terminaba el Viernes Santo” (López, 2000: 84-85).

Han cambiado no sólo el ambiente de la zona y la vida de la gente, sino también su moral. Ahora no quieren que los niños vean que se matan los animales. La gente sólo ve hasta el momento en que los toros suben a la camioneta, para ser llevados al rastro y el día siguiente, come el caldo de buey, sobre una mesa con bonito mantel y sentada en una silla. También, como pasó con las tortas de camarón con nopales, que actualmente ya no comen, ha cambiado el gusto de la comida. En las festividades siguen ofreciendo comida tradicional como: caldo de buey, garbanzos y mole con arroz, carnitas y tacos de canasta (como los que ofrecieron después de la danza de Moros y Cristianos). No obstante, se observó también, que en una cena, ofrecieron comida italiana. La comida mexicana que ofrecen en las festividades siempre fascina a la gente, pero llama más la atención cuando la comida es novedosa.

Esteban López Frías (2000), comenta que: “El Pueblito también se conoció con los nombres de San Francisco Anbanica -templo alto-, San Francisco Galileo y Villa de Santa María del Pueblito”. De igual forma, como se ha transformado el

nombre del lugar, se han transformado la dinámica social y sus prácticas culturales. Han desaparecido varias fiestas y con ellas las formas de convivencia comunitaria, las cuales estaban fuertemente relacionadas con la gastronomía local.

Originalmente las festividades mexicanas se relacionaban con la naturaleza, sobre todo con el ciclo agrícola, ya que en esa época eran agricultores, la lluvia y su cosecha eran lo más importante en su vida. Romero (2007), comenta que: Las fiestas tradicionales del Santuario, llamadas “Fiestas de febrero”, llevan en sí un cúmulo de manifestaciones de fe y tradición, de agradecimiento a Dios, de devoción mariana, de religiosidad popular y expresión de la vida y alegría de todos los habitantes del lugar y de muchísimos devotos de nuestra Madre Santísima de El Pueblito en toda la comarca queretana y sus contornos.

Los habitantes de El Pueblito, ya han cambiado su forma de vida y su cultura. Sin embargo, muchas de las prácticas culturales de otros tiempos, las continúan llevando a cabo, a pesar de no conocer sus orígenes ni conocer las razones por las que se hacían en otras épocas. A lo largo de la investigación de campo, cuando se le preguntaba a la gente de El Pueblito, ¿Por qué hacen esta festividad? o ¿Qué significa esta festividad para ustedes? Siempre, la gente, contestaba con orgullo una palabra, “Tradición”; o bien, que es algo que han hecho y conservado desde hace muchos años en El Pueblito. Antes, los habitantes de El Pueblito, eran agricultores; esta festividad se llevaba a cabo para favorecer sus siembras y para obtener una buena cosecha, porque eso era

lo más importante para su vida. Sin embargo, sin importar que ya han cambiado su forma de vida y su cultura; la gente de El Pueblito, continúa haciendo la festividad de forma semejante, aunque muchos de sus elementos originales, se hayan transformado o enajenado.

En la actualidad, el trabajo encomendado a la gente del corporativo de la fiesta, no es fácil; la festividad, demanda de los encargados, mucho trabajo, tiempo y dinero. Pero, la gente que está dentro del corporativo, no se queja; al contrario, siempre son muy amables cuando desempeñan su cargo y cuando atienden al público. La participación en los cargos o cuando se coadyuva con las tareas de los mismos, no son obligatorias, son voluntarias y por gusto, según la gente. No obstante que los participantes desconocen los orígenes y las complejas funciones que cumple la festividad, su participación en la corporación la realizan con entrega total. Antropológicamente, se pudo observar, que los participantes en la fiesta, no están conscientes de las múltiples funciones de la fiesta: identidad, integración social y familiar, prestigio, poder, equilibrio social, reparto de la riqueza, diversión, bienestar espiritual, agradecimiento y petición de favores divinos y de entidades preternaturales, etc.; aunque, evidentemente se benefician de las mismas.

Cada año se lleva a cabo la candidatura para elegir mayordomo y tenanche, de tal manera, que la carga laboral, económica y temporal; desaparece o se reduce al final de la encomienda. El término del cargo no afecta la imagen del encargado saliente, su prestigio se mantiene y su participación en la festividad continúa, solamente se transforma. Aunque el cargo termine, quien concluye el

cargo, puede continuar apoyando el desempeño de los nuevos encargados. Son evidentes, tanto el orgullo personal como familiar, que se manifiestan por la obtención del cargo, como de su correcto desempeño. Y, en el mismo sentido, se evidencia la satisfacción y orgullo, de quienes, sin tener cargo, colaboran con los miembros del corporativo.

Este tipo de comunidades, que conservan añejas tradiciones ancestrales de origen prehispánico, mantienen una organización social, basada en un tipo de economía de prestigio. En este tipo de economía, son más importantes el honor y la satisfacción que se obtienen del compartir con otros la riqueza acumulada durante el año; que el atesoramiento del dinero. Independientemente de las transformaciones sociales y culturales causadas por: la migración, la economía capitalista, los medios de comunicación masiva y el proyecto globalizador, etc.; en la práctica, estas comunidades, gracias a su formación socioeconómica, resisten los embates transformadores y resignificando sus prácticas culturales, favoreciendo con ello, su adecuación y pervivencia cultural, ante los drásticos cambios socioeconómicos regionales, nacionales e internacionales.

En El Pueblito, quienes forman parte del corporativo, normalmente, son personas que pertenecen a familias adineradas y que cuentan con fama y prestigio en la comunidad. Se podría pensar, que no necesitan participar directamente en la fiesta, o que podrían pagar porque otros hicieran el trabajo. No obstante, ellos participan directamente en la fiesta y trabajan duro, para lograr el éxito de la misma. Su participación directa en la fiesta, y especialmente,

en la preparación y reparto del caldo, no sólo les garantiza honor y prestigio, sino que favorece nuevas relaciones sociales locales y regionales, y les brinda una imagen de humildad e identidad social. Y también el actuar con buena intención o de buena fe, les favorece en la búsqueda de su vida eterna.

Los elementos que se pueden ver en las festividades, tales como: la comida, la calle, la banda, las parandas, etc., no son especiales. Por ejemplo, el comer el caldo de res en la casa con las tortillas y en la calle donde se ofrece el caldo a la gente, es en realidad la calle por donde siempre pasa la gente. Sin embargo, durante las festividades, la gente siente y come de forma diferente las tortillas de sello o de color, y también, percibe de manera diferente la calle. Esto se observa, sobre todo, cuando está presente la Virgen, o en los espacios por donde pasa la Virgen de El Pueblito, se puede decir, que se da un cambio entre lo profano y lo sagrado, tanto la Virgen como la fiesta en su honor, sacraliza temporalmente algunos espacios, trastocando también la percepción de la comida.

A propósito de la comida festiva, cabe recordar que Durkheim (1960:437-438), desde un punto de vista erudito y generalizable a distintos contextos sociales, establece que, además del carácter profano que encierra, la comida “asume un carácter religioso cuando el alimento consumido es sagrado [...] pero este acto en sí mismo es profano, tanto es así que el consumo indebido de un alimento sagrado constituye siempre una profanación” Pero retornando al

universo de nuestras observaciones, vale la pena precisar que la que se denomina “comida real” es tradicionalmente preparada y rescatada de los hábitos alimenticios propios de los mexicanos. Sin tener una particularidad específica, (o sea, se come la comida tradicional), lo que da el tono festivo es:

a) El marco en que se inserta: una celebración. Así la categoría “comida real”, cuando es producida para la fiesta y consumida en su marco, satisface necesidades que van más allá de las simplemente materiales. Ciertos alimentos tienen algo de sagrado, como por ejemplo la rosca que se come en Reyes. Sin tener la función exclusiva de la comida simbólica y siendo bastante “real”, esta suerte de comida encierra algo de simbolismo.

b) El carácter público de la comida: la comida festiva se convierte en un mecanismo para la maximización de la sociabilidad. En general las cosas están abiertas al público, y más que esto, se sabe que forma parte de la costumbre que la gente esté invitada a pasar. En varias oportunidades los comensales asisten en gran número. Hay distintos tipos de comida y existe un protocolo (Vania Salles ,1997: 155-156).

CONCLUSIONES

1. Las festividades de la Virgen de El Pueblito, son muy importantes para sus habitantes y, son el eje fundamental en torno al cual, han regido y rigen su vida a lo largo del año.
2. Santa María de El Pueblito, ha sido históricamente, la entidad más importante de culto y devoción de la región. Por lo mismo, la posesión

de la imagen de la Virgen, exige a sus poseedores, la realización de las fiestas más lujosas y fastuosas de la región.

3. Originalmente las festividades se vinculaban con el calendario agrícola, especialmente con: la lluvia, el cultivo y la cosecha, ya que era lo más importante en la vida de la gente, debido a que eran agricultores.
4. Aún cuando, la mayoría de los pobladores actuales de El Pueblito, no son agricultores y, por lo mismo, han cambiado radicalmente su cultura y sus formas de vida; siguen llevando a cabo estas festividades, debido a las múltiples funciones que éstas cumplen, entre otras: identitarias, de cohesión social, de poder, de imagen regional, de resistencia cultural, de distribución de la riqueza, de petición de favores, de agradecimiento y de garantía de vida eterna.
5. En el mismo sentido, como parte de las festividades, la comida festiva, sin importar su alto costo y esfuerzo, se preserva, debido a las múltiples funciones que ésta cumple, entre otras: identitarias, de cohesión social, de prestigio social, de poder, de imagen regional, de resistencia cultural, de distribución de la riqueza, de petición de favores, de agradecimiento y de garantía de vida eterna.
6. El Pueblito, a lo largo de su historia, como consecuencia de su ubicación geográfica, fue un punto de confluencia e intercambio cultural. Lo que determinó una mezcla folclórica, de diferentes concepciones del mundo y de la vida, en la que actualmente, se

pueden observar vestigios de varias culturas, entre las que destacan: la purépecha, la otomí, las chichimecas, la nahua y la española.

7. Las Fiestas de la Virgen de El Pueblito, integran en su desarrollo, a todas las autoridades civiles y religiosas de la comunidad. Sin embargo, las distintas corporaciones, mantienen una relativa autonomía.
8. El caldo dedicado a la Virgen de El Pueblito, como caldo ceremonial, es muy semejante al churipo purépecha, por lo que se le puede considerar un resabio resignificado de la cultura purépecha, otrora aposentada en El Pueblito.
9. Las festividades de la Virgen de El Pueblito y, dentro de ellas, su comida; son dialécticamente dinámicas, no estáticas, por lo que se transforman de tiempo en tiempo, revalorizándose y resignificándose de acuerdo a la cultura existente en cada momento histórico.
10. Los principales requisitos para formar parte de los grupos que participan en las festividades de la Virgen de El Pueblito, son: ser originario de El Pueblito, tener una muy buena economía y ser católico. En ese sentido, el caso de la Primera Tenanche, representa una excepción a la regla. Que se hizo hace mucho tiempo, pero, que ahora sería muy difícil que volviera a permitirse
11. En el futuro, es posible que se modifiquen algunas partes de las festividades y las comidas de la Virgen de El Pueblito, pero, continuarán realizándose en torno a Santa María de El Pueblito, por largo tiempo.

Bibliografía.

Acosta, Vicente y Cesáreo, Munguía. 1962, *La Milagrosa Imagen de Nuestra Señora del Pueblito, Tomo I, Compendio Histórico de su Culto*, Editorial Jus, S. A., México.

Acosta, Vicente. 1996, *Nuestra Señora del Pueblito, Compendio Histórico de su Culto*, Gobierno del Estado de Querétaro, México.

Aguilera, Carmen. 1985, *Flora y Fauna mexicana, mitología y tradiciones*, Editorial Everest Mexicana, S. A., México.

Anaya Larios, José Rodolfo. 1995, *La Virgen del Pueblito y su iconografía*, Presidencia municipal de Querétaro, México.

Anónimo. 1998, *Calendario de Fiesta populares de Querétaro*, Colección Cuarta de forros, México

Anónimo. 2006, *Mitos del maíz. Artes de México vol. 79*. Editorial Artes de México, México.

Anónimo. 2009, *Inventario de patrimonio cultural vivo. En el espacio cultural lugares de memoria y tradiciones vivas de los pueblos otomí-chichimecas de Tolimán. La Peña de Bernal, guardián de un territorio sagrado*, Secretaría de Desarrollo Urbano y Obras Públicas, México.

Buenrostro, Marco y Barros, Cristina. 2001, *La cocina prehispánica y colonial*, Tercer milenio, México.

Carrasco Pizana, Pedro. 1950, *Los Otomíes cultura e Historia prehispánicas de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*, UNAM Instituto de Historia – INAH, México.

Castillo Escalona, Aurora y Genoveva Orvañanos. 1987, *La Virgen del Pueblito: Historia y Culto*, Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Castillo Escalona, Aurora. 2000, *Persistencia histórico-cultural San Miguel Tolimán*, Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Castillo Escalona, Aurora y Martínez Pérez, Rosa. 2008, *Estudios Regionales, La propiedad de la tierra en la conformación regional: pasado y presente*, Gobierno del Estado de Querétaro, Tribunal Superior de Justicia del Estado de Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Castillo Iturbide, Teresa. 1986, *Comida Prehispánica*, Fomento Cultural BANAMEX, México.

Chemin Bässler, Heidi. 2004, *Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro*, N° 26, CONACULTA- Culturas Populares, México.

Collin, Laura. 1994, *Ritual y Conflicto, Dos Estudios de Caso en el Centro de México*, INI- Secretaría de Desarrollo Social. México.

Corporación de Mayordomos y Tenanches de Santa María del Pueblito. 97-98. 1998, *Orígenes del Culto a la Imagen de Nuestra Señora de el Pueblito, conocida con el Nombre de Virgen de los Indios o de los Naturales*, SUPAUAQ, México.

Crespo, Ana María; Viramontes, Carlos y Herrera, Alberto. 1992, *Arqueología e Historia Antigua de Querétaro*, Gobierno del Estado de Querétaro, Instituto Nacional de Antropología e Historia Centro Regional Querétaro, México.

De Orellana, Margarita. 2006, *Rituales del maíz en "Maíz místico"*, Artes de México Vol. 78. Editorial Artes de México, México.

Díaz del Castillo, Bernal. 1995, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Editorial Porrúa, México.

Escobar Ledesma, Agustín. 1999, *Recetario del Semidesierto de Querétaro Cocina Indígena y Popular*, N° 8, CONACULTA- Culturas Populares, México.

_____. 2000, *Recetario de la Sierra Gorda de Querétaro*, N° 52, CONACULTA- Culturas Populares, México.

_____. 2005, *Chical gastronomía queretana*, CONACULTA-Fonca, México.

Estrada, Enrique. 1989, *El código florentino, su información etnobotánica*, Colegio de Postgraduados, Chapingo, México.

Félix Zavala, José. 1990, *La fundación de Querétaro. Historia y tradición*, Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Flores y Escalante, Jesús. 1994, *Brevísima Historia de: La Comida Mexicana*, Dirección General de Culturas Populares, CONACULTA. México.

García Ávila, Francisco. 2008. *Buscando el origen*, (en): *Santa María de El Pueblito desde su santuario*. Publicación de los religiosos franciscanos del santuario de El Pueblito, 2ª Edición Especial, México.

García Rivas, Heriberto. 1991, *Cocina prehispánica mexicana*, panorama editorial, México.

García Ugarte, Marta Eugenia. 1991, *Esplendor y poderío de las haciendas queretanas*, Gobierno del Estado de Querétaro, México.

Goody, Jack. 1995, *Cocina, cuisine y clase, Estudio de sociología comparada*, Gedisa editorial, México.

Guerrero Ferrer, Adriana. 2007, *Cocina y cultura en Querétaro, Recetario*, Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Harris, Marvin. 1991, *Bueno para comer, enigmas de la alimentación y cultura*, Alianza Editorial, México.

_____.1998, *Antropología Cultural*, Antropología, Alianza Editorial, México.

Hernández, Francisco. 1959, *Obras Completas Tomo II, Historia Natural de Nueva España I*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

_____.1959, *Obras Completas Tomo III, Historia Natural de Nueva España II*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Hernández López, Rogelio. 2006, *Corporaciones de mayordomos y tenanches*, Diseño e Impresos de Querétaro, S. A. de C. V., México.

Henríquez Ureña, Pedro. 1973, *Historia de la Cultura en la América Hispánica*, Fondo de Cultura Económica México, México.

Huerta Arellano, Cathia, (Compiladora). 2007, *Cocina Indígena del Sur de Querétaro*, Gobierno del Estado de Querétaro, Comisión Nacional para el Desarrollo de Los Pueblos Indígenas, Dirección General de Culturas Populares, México.

Kahn, J. S.. 1975, *El concepto de cultura textos fundamentales*, Editorial Anagrama, Barcelona.

López Frías, Esteban. 2000, *El Pueblito: sus calles y su gente*, H. Ayuntamiento de Corregidora, Querétaro, México.

Luis Cabrera. 1984, *Diccionario de Aztequismos*, Oasis, México.

Madrazo Miranda, María y Urdapilleta Muñoz, Marco. 2008, *La fiesta patronal de Xico, Veracruz. Tradición oral y festividad marzo-junio 9-20*, Ciencia Ergo Sum, México.

Martínez Márquez, J. Santos y Méndez Agustín, María Rosalina y Martínez, Elvia Tomás. 2004, *Recetario de las atápakuas purépechas*, N° 37, CONACULTA- Culturas Populares, México.

Martínez Villa, Juana. 2010, *La fiesta Regina en Valladolid de Michoacán política, sociedad y cultura en el México Borbónico*, Instituto de

investigaciones Históricas, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, México.

Mintz W., Sidney. 1996, *Sabor a Comida, Sabor a Libertad, Incursiones en la Comida, la Cultura y el Pasado*, CIESAS- Ediciones de la Reina Roja- CONACULTA, México.

Miranda Román, Guillermo. 2008, *Algunos significados de la cocina mexicana en los estados de Guerrero, Morelos y México*.

Moreno Pérez, Edgardo. 2005, *Vuelo y Andanzas por los barrios de Santiago de Querétaro*, Gobierno del Estado de Querétaro, México.

Neff, Francoise. 1994, *El Rayo y el Arcoíris, la fiesta Indígena en la Montaña de Guerrero y el Oeste de Oaxaca*, INI- Secretaría de Desarrollo Social. México.

Ojeda Dávila, Lorena. 2006, *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhepécha*, Secretaría de Cultura de Michoacán, México.

Padilla Pineda, Mario. 2000, *Ciclo festivo y orden ceremonial El sistema de cargos religiosos en San Pedro Ocumicho*, El colegio de Michoacán, México.

Palerm Vigueira, Jacinta. 2008, *Guía y lecturas para una primera práctica de campo*, Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Palerm Vich, Ángel. 1987, *Teoría Etnológica*, Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Pérez Martínez, Herón. 1998, *México en Fiesta*, El colegio de Michoacán, secretaría de Turismo, México.

Pilcher, Jeffrey. 2001, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la Identidad mexicana*, CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, CONACULTA, México.

Rémi Siméon. 2007, *DICCIONARIO DE LA LENGUA NAHUATL O MEXICANA*, Siglo veintiuno, México.

Rivera Domínguez, Fr Jesús Daniel, O.F.M. 2011, *Santa María de El Pueblito desde su santuario Año VI- Número 37 Abril- Mayo*, México.

Rivera, Guadalupe. 2007, *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario, 1888*, Porrúa, México.

Rivera Torres, José Manuel. (s/a), *Tratol Villa de Santa María del Pueblito Voces y Costumbres*, Municipio de Corregidora, México.

Romero Francisco Manuel, Oropeza Manuel. 1977, Santa maría del Pueblito Historia e identidad desde Santiago de Querétaro Febrero–Junio, Museo de la ciudad Santiago de Querétaro, México.

Romero García, Francisco Fray. 2007, *Las Fiestas de Santa María de El Pueblito*, Viterbo Editorial, México.

Sahagún, Fray Bernardino de. 1969, *Historia General de las Cosas de Nueva España*, Editorial Porrúa, México.

Salles, Vania y Valenzuela, José Manuel. 1997, *En muchos lugares y todos los días Vírgenes, santos y niños Dios. Mítica y religiosidad popular en Xochimilco*, El colegio de México, México.

Santamaría, Francisco Javier, 2000, *DICCIONARIO DE MEJICANISMOS*, Editorial Porrúa, México.

SEMARNAT. 2002. Norma Oficial Mexicana NOM-059-ECOL-2001. Protección Ambiental- Especies Nativas de México de Flora y Fauna Silvestre- Categorías de Riesgo y Especificaciones para su Inclusión, Exclusión o Cambio-Lista de especies en Riesgo. Diario Oficial de la Federación. 2ª Sección.

Smith, Waldemar R. 1981, *El sistema de fiestas y el cambio económico*, Fondo de cultura económica, México.

Soustelle, Jacques. 1993, *La familia otomí-pame del México central*, Centro de Estudios Mexicanos y Centro Americanos, Fondo de Cultura Económica, México.

Yanes Rizo, Emma. 2006, *Rituales del maíz en “La tortilla es un lienzo”*, Artes de México Vol. 78. Editorial Artes de México, México.

Tesis

Piña Perusquía, Abel. 1996, *La práctica religiosa otomí: procesos culturales de adaptación y cambio en TOLIMAN, Querétaro*, Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Salazar Piñón, Carmen. 2003, *Cultura y alimentación en una comunidad otomí*, Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Comunicación personal

Antropólogo Ricardo Pelz Marín

Página Web

www.inafed.gob.mx/work/templates/enciclo/queretaro/municipios/22006a.htm

<http://www.oem.com.mx/diariodequeretaro/notas/n1993249.htm>

Fotografías

Fig. 1 Diana Olvera Valerio y Luis Ibarra Sánchez, 2014

Fig. 2 Junko Kihara, 2012

Fig. 3 Junko Kihara, 2009

Fig. 4 Junko Kihara, 2011

Fig. 5 Junko Kihara, 2011

Fig. 6 Junko Kihara, 2011

Fig. 7 Junko Kihara, 2011

Fig. 8 Junko Kihara, 2011

Fig. 9 Junko Kihara, 2011

Fig. 10 Junko Kihara, 2012

Fig. 11 Junko Kihara, 2011

Fig. 12 Junko Kihara, 2011

Fig. 13 Junko Kihara, 2011

Fig. 14 Junko Kihara, 2010

Fig. 15 Junko Kihara, 2011

Fig. 16 Junko Kihara, 2011

Fig. 17 Junko Kihara, 2011

Fig. 18 Junko Kihara, 2011

Fig. 19 Mario Sanchez Martinez, 2011

Fig. 20 Junko Kihara, 2010

Fig. 21 Junko Kihara, 2011

Fig. 22 Junko Kihara, 2011

Fig. 23 Junko Kihara, 2011

Fig. 24 Junko Kihara, 2011

Fig. 25 Junko Kihara, 2010

Fig. 26 Junko Kihara, 2011

Fig. 27 Junko Kihara, 2011

Fig. 28 Junko Kihara, 2011

Fig. 29 Junko Kihara, 2012

Fig. 30 Junko Kihara, 2011

Fig. 31 Junko Kihara, 2011

Fig. 32 Junko Kihara, 2011

Fig. 33 Junko Kihara, 2011

Fig. 34 Junko Kihara, 2011

Fig. 35 Junko Kihara, 2011

Fig. 36 Junko Kihara, 2011

Fig. 37 Junko Kihara, 2012

Fig. 38 Junko Kihara, 2011

Fig. 39 Junko Kihara, 2011

Fig. 40 Junko Kihara, 2011

Fig. 41 Junko Kihara, 2011

Fig. 42 Junko Kihara, 2010

Fig. 43 Junko Kihara, 2011

Fig. 44 Junko Kihara, 2012

Fig. 45 Junko Kihara, 2012

Fig. 46 Junko Kihara, 2012

Fig. 47 Junko Kihara, 2012

Fig. 48 Junko Kihara, 2011

Fig. 49 Junko Kihara, 2011

Fig. 50 Naomi Kawamoto, 2011

Fig. 51 Junko Kihara, 2011

Fig. 52 Junko Kihara, 2011

Fig. 53 Junko Kihara, 2011

Fig. 54 Junko Kihara, 2011

Fig. 55 Junko Kihara, 2011

Fig. 56 Junko Kihara, 2011

Fig. 57 Junko Kihara, 2011

Fig. 58 Junko Kihara, 2011

Fig. 59 Junko Kihara, 2011

Fig. 60 Junko Kihara, 2011

Fig. 61 Junko Kihara, 2011