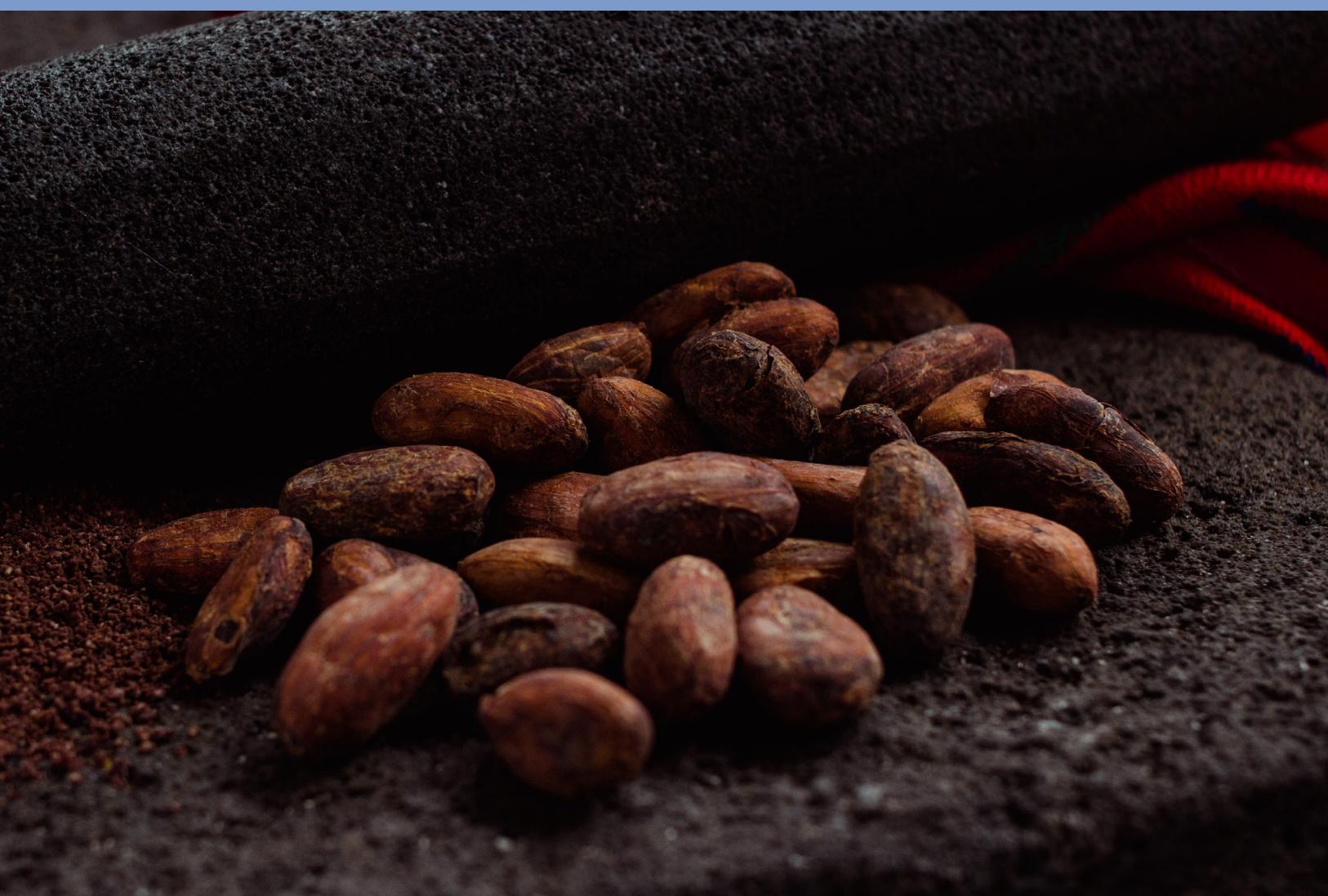


El contexto ritual de la molienda de cacao en San Nicolás, Ixmiquilpan, Hidalgo, México*

Omar Velasco Martínez

Universidad Nacional Autónoma de México (México)

Recibido: 16 de agosto de 2023 | Aceptado: 23 de febrero de 2024



Resumen. San Nicolás es uno de los barrios antiguos de Ixmiquilpan (Hidalgo, México) que comparte su cocina tradicional con todo el valle del Mezquital, pero se distingue por el gusto por el champurrado (atole de chocolate) y por el charape (pulque a base de semillas y frutas locales) en los días de su fiesta patronal. Se trata de dos bebidas elaboradas en el contexto de un intenso ritual que pone de manifiesto la integración entre algunos elementos de la religión mesoamericana y el catolicismo. Este artículo se detiene a observar y analizar la *molienda de cacao*, ya que existen algunos elementos que tienen una gran relevancia dentro de las diversas prácticas alimentarias y rituales entre los otomíes del valle de Ixmiquilpan. La molienda de cacao hace referencia a una actualización de la cocina tradicional, a la molienda como un ritual, a un sacrificio incruento, a la reproducción social, a la integración del mecanismo de la reciprocidad y de la donación, y a la cercanía entre cocina y ritualidad alrededor de la devoción de los santos patrones.

Palabras clave: cacao, catolicismo otomí, cocina tradicional, donación, metate, molienda, reciprocidad

The Ritual Context of Cocoa Grinding in San Nicolás, Ixmiquilpan, Hidalgo, Mexico

Abstract. San Nicolás is one of the old neighborhoods of Ixmiquilpan (Hidalgo, Mexico) that shares its traditional cuisine with the entire Mezquital Valley but stands out by its taste for *champurrado* (chocolate *atole*) and *charape* (*pulque* made from seeds and local fruits) on the days of its patronal feast. These two beverages are prepared in the context of an intense ritual that shows the integration between some elements of Mesoamerican religion and Catholicism. This article focuses on observing and analyzing *cocoa grinding* since some aspects have great relevance within the various food and ritual practices among the Otomi people of the Ixmiquilpan Valley. Cocoa grinding refers to an updating of traditional cuisine—to grinding as a ritual, to a bloodless sacrifice, to social reproduction, to the integration of the mechanism of reciprocity and donation, and to the closeness between cuisine and rituality around devotion to patron saints.

Keywords: cocoa, donation, grinding, *metate*, Otomi Catholicism, reciprocity, traditional cuisine

O contexto ritual da moagem de cacau em San Nicolás, Ixmiquilpan, Hidalgo, México

Resumo. San Nicolás é um dos bairros antigos de Ixmiquilpan (Hidalgo, México) que compartilha sua culinária tradicional com todo o vale de Mezquital, mas se distingue por seu gosto por *champurrado* (*atole* de chocolate) e *charape* (*pulque* feito de sementes e frutas locais) nos dias de seu santo padroeiro. Essas são duas bebidas feitas no contexto de um ritual intenso que mostra a integração entre alguns elementos da religião mesoamericana e do catolicismo. Neste artigo, observa-se e analisa-se a moagem do cacau, pois há alguns elementos que têm grande relevância nas diversas práticas alimentares e rituais entre os Otomí do vale de Ixmiquilpan. A moagem do cacau refere-se a uma atualização da culinária tradicional, à moagem como um

ritual, a um sacrifício sem sangue, à reprodução social, à integração do mecanismo de reciprocidade e da doação, e à proximidade entre a culinária e a ritualidade em torno da devoção aos santos padroeiros.

Palavras-chave: cacau, catolicismo Otomí, culinária tradicional, doação, metate, moagem, reciprocidade

Introducción

San Nicolás es uno de los barrios otomíes más antiguos de Ixmiquilpan. Surgió a principios del siglo XVII a consecuencia de las políticas coloniales de agrupación forzada de los pequeños grupos humanos que vivían dispersos entre las montañas con la finalidad de construir la cabecera municipal de Ixmiquilpan (Rodríguez Escamilla, 2019). Con la llegada de los europeos nació una cocina sincrética, que al principio se mantuvo con pocos cambios en continuidad con su herencia mesoamericana; sin embargo, entre mayor era el contacto con los gustos, sabores y saberes, ingredientes y técnicas de cocina de los conquistadores, nació una cocina híbrida que a pesar de la colonización no ha desaparecido, por el contrario, continuamente se actualiza en los hogares otomíes hñähñü.

Se trata de una cocina que guarda una profunda conexión entre *ser humano - naturaleza - sociedad - deidades* (Peña Sánchez y Hernández Albarrán, 2014). Por ser tradicional, mantiene una estrecha relación con el medio natural semiárido de la región, y se caracteriza por la abundancia de flores comestibles de cactáceas como el maguey, la sábila, el nopal, la palma, las biznagas, etc. Además, se suman los ingredientes básicos de la dieta mesoamericana: maíz, chile, frijol y calabaza (Rodríguez-Yc, 2022). Esta cocina se desarrolló dentro de un medio natural agreste; el consumo alimentario nunca fue una actividad individual, sino abierta, comunitaria e, incluso, pública, con la intención de fortalecer la sociabilidad de todos los miembros de la familia o del pueblo (Arribas Jimeno, 2003).

La comida y la bebida nunca faltan en las fiestas patronales. En este contexto, los alimentos cocinados y las bebidas preparadas en honor a los santos patrones dejan de ser ordinarios para convertirse en *ofrendas*, es decir, adquieren un carácter sagrado que los hace capaces de satisfacer los gustos de las deidades, pues también ellas son movidas por un placer de comensales. En este sentido, el champurrado (atole de chocolate) y el charape (pulque)¹ que se sirven en la fiesta patronal de san Nicolás son ofrendas que intencionalmente provocan una delectación comunitaria, capaz de convocar a

¹ Champurrado es el nombre local para referirse al atole de chocolate, una bebida a base de maíz que se prepara de forma ritual en la víspera de la fiesta patronal. El charape es una bebida alcohólica a base de pulque que proviene de los magueyes de la región. A esta bebida se le añaden frutas locales o semillas molidas en metate. Se trata de una bebida ritual que también se presenta al santo patrón y su ingesta cierra la fiesta patronal.

humanos y deidades con el propósito de comer y beber juntos. Una vez que al santo patrón se le han presentado las ofrendas alimentarias, se procede a la repartición general de la comida y la bebida para toda la comunidad.

Como he mencionado, el barrio de San Nicolás se encuentra asentado dentro de un medio ecológico semidesértico, lo cual hace que sus suelos resulten inapropiados para el cultivo del cacao. Lo contrario ocurre con el pulque, ya que se trata de una bebida que proviene principalmente de las comunidades cercanas asentadas en las laderas y las montañas que tienen un suelo “limpio”, no contaminado con las aguas residuales que provienen del área metropolitana del Valle de México.

En este contexto, la presente investigación analiza y describe etnográficamente la molienda de cacao y la ritualidad que se desarrolla alrededor de ella entre los meses de julio y agosto de cada año como preparación de la fiesta patronal. Como se mostrará, la *molienda de chocolate* es un “aperitivo”, un primer anuncio que desata todo el complejo social, religioso, culinario y festivo en honor a san Nicolás de Tolentino.

La ritualidad que acompaña la molienda de cacao puede ser ubicada dentro de un *catholicismo otomí*, que convenientemente ha integrado algunos elementos de la religión mesoamericana y la doctrina cristiana. En la molienda del cacao, como en la mayoría de las ofrendas alimentarias que se realizan en el valle de Ixmiquilpan en honor de los santos patrones, es posible observar la presencia del *principio del intercambio* de la religión mesoamericana, pero también es notable el *principio de la donación* de la doctrina cristiana; de este modo, las ofrendas alimentarias son una *acción de gracias*, por la cual los otomíes católicos agradecen a Dios y a sus santos patrones la escucha y la atención de sus plegarias.

1. La molienda de cacao en el contexto de la cocina mesoamericana

Para comenzar este apartado es necesario ubicar la importancia del *metate* y el *metlapil*² en la cocina de herencia mesoamericana. En San Nicolás, dentro del espacio de la cocina es fácil reconocer el lugar del metate y, a pesar de que ya no tiene un uso cotidiano como en los tiempos pasados, la mayoría de las familias cuentan con uno. En entrevista con Máxima Romero, una de las principales molenderas rituales de la comunidad, comentó lo siguiente:

2 Metate y metlapil son dos instrumentos de piedra volcánica; cuando entran en fricción, se lleva a cabo la molienda de los granos. El metate es la parte pasiva sobre la que se hace la molienda y el metlapil es la parte activa que imprime la fuerza de la molendera para realizar el proceso. Ambos artefactos se necesitan mutuamente para la molienda ritual del cacao.

Todas las mujeres mayores tienen un metate en su cocina, pero lo han dejado de usar porque ya son mayores; son abuelitas. Además, las mujeres jóvenes van al molino o simplemente compran las tortillas ya hechas en la tortillería. El metate y el metlapil solo los usamos cuando hay que hacer una comida especial o en la molienda para Saniculasito [san Nicolasito]. (Diario de campo, julio de 2022)

La palabra *metate* proviene del náhuatl *metlatl*, que significa “piedra de moler”. El metate es un instrumento de transformación de alimentos que consiste en la fricción entre dos piedras, una pasiva (metate) en la que se colocan los granos y otra activa (metlapil) que los muele. Además de ser usado en la molienda del maíz nixtamalizado, también se emplea en la molienda de habas, camarón seco, diversos chiles, frijol y cacao. El metate es tradicionalmente femenino, celoso de las manos que lo tocan; si una mujer no lo usa con cariño y respeto, le “muerde” los dedos. En la molienda del cacao también participan algunos varones; solo se les pide, al igual que a las mujeres, “estar limpios”, es decir, que se hayan lavado las manos y que muelan con devoción; de lo contrario, se cansarán pronto y no podrán terminar su manda, su “gordita de chocolate”.

José R. Rodríguez-Yc (2022) afirma que existen tres tipos de moliendas: (a) una que tiene que ver con la alimentación cotidiana, (b) otra de carácter tecnológico y, por último, (c) una encaminada al ritual o ceremonial. Esta última es la que está vinculada con las ofrendas alimentarias dedicadas al santo patrón de la comunidad; por lo regular, fuera de este contexto no se muele cacao ni se prepara atole de chocolate en el barrio. Si alguien lo prepara fuera de este tiempo, dicen las molenderas rituales que el atole no tiene sabor porque carece de la fuerza del ritual, deja de ser una ofrenda dedicada al santo para convertirse en un “gusto” individual.

El uso del metate dentro de la cocina mesoamericana está íntimamente ligado con la molienda del maíz nixtamalizado. Por este medio se logró la obtención de una masa que hizo posible la elaboración de diversos alimentos como atoles, tamales y tortillas. En el periodo Posclásico (900-1521 d. C.), el metate fue un artefacto de uso cotidiano que poco a poco adquirió un protagonismo preponderante hasta tener valor religioso. Rodríguez-Yc afirma lo siguiente (2022, pp. 53-54):

El metate trípodo predomina a lo largo y ancho del territorio mesoamericano. Hay un claro manifiesto ideológico al incorporar diseños geométricos, zoomorfos, antropomorfos y simbólicos en algunas partes o en la forma general del metate. En la cocina mesoamericana se consolida la triada: metate-fogón-comal, la cual no perderá fuerza con la Conquista y llegará integra hasta nosotros.

En la cosmovisión mesoamericana, el metate y la molienda tienen una fuerte relación con los dioses. En decir, el ser humano no se concibe solo, se encuentra íntimamente

ligado con el medio ecológico (la montaña, los ríos, las cuevas, los manantiales), la comunidad y las deidades locales. En esta cosmovisión hay una relación de reciprocidad en la que ambos obtienen un beneficio: el ser humano alimenta a los dioses a través de rituales, muchos de ellos de carácter alimentario, y los dioses proveen las condiciones climáticas adecuadas para que la montaña, el río y la milpa sean abundantes en alimentos. Para Rodríguez-Yc (2022), el metate es un implemento creado por los dioses. En el *Popol vuh* aparece relacionado en un ámbito sagrado siempre vinculado con la actividad de la molienda del maíz.

En el *Códice Borgia* el metate aparece en la página 43 reverso. Allí se puede observar a un grupo de molenderas que preparan la comida dentro de un contexto festivo y ritual. Rodríguez-Yc (2022) interpreta esta imagen como una ceremonia relacionada con el maíz, un banquete de las deidades en el que los ingredientes principales son el maíz, los huesos molidos y la sangre. En la *Historia general de las cosas de la Nueva España* escrita por fray Bernardino de Sahagún se encuentran diecisiete imágenes relacionadas con el metate y la molienda. En este códice se observa que el metate no solo tiene un uso alimentario, sino también médico (la herbolaria) y estético (pigmentos). También, que el uso del metate no era exclusivo de las mujeres, por el contrario, también era utilizado por los varones para actividades relacionadas con la curación, el uso ceremonial, la platería, la orfebrería y la pintura. Sobre el asunto del cacao, fray Bernardino de Sahagún, en el libro 10, capítulo 26 (1975), dejó el siguiente registro sobre la molienda de cacao, que en términos generales es muy parecida a la molienda que actualmente se realiza en San Nicolás, Ixmiquilpan (p. 577).

La que vende cacao hecho para beber muélelo primero en este modo, que la primera vez quiebra o machuca las almendras; la segunda vez, va un poco más molida; la tercera vez, es muy molida, mezclándose con granos de maíz cocido y lavado, y así molidos y mezclados le echan agua en algún vaso; si le echan poca hacen lindo cacao, y si mucha, no hace espuma, y para hacerlo bien hecho se hace y se guarda.

Las tres pasadas o molidas en San Nicolás son las siguientes: la primera es para quebrar la almendra y calentar el metate, la segunda es para empezar a formar una masa de cacao y la tercera es para hacer una *gorda* de cacao muy parecida a las *gordas* de maíz. Otro dato importante que rescato de la obra de Sahagún está en el libro 12, capítulo 19. En este apartado se describe una molienda de cacao con la finalidad de dar forma al cuerpo de Huitzilopochtli con el cacao molido (p. 778).

Y cuando hubo llegado la fiesta de Toxcatl, al caer la tarde, comenzaron a dar cuerpo, a hacer en forma humana el cuerpo de Huitzilopochtli, con su semblante humano, con toda la apariencia de hombre. Y esto lo hacían en forma de cuerpo humano solamente de bledos de chicolate. Lo ponían sobre un armazón de varas y lo fijaban con espinas.

También se explica que, después de hacer la imagen de cacao, lo vistieron y adornaron con diversos objetos como collares de turquesa, insignias en la nariz hechas de oro, le colocaron un tocado de plumas de colibrí, le pusieron en el cuello un collar de plumas y, finalmente, sus insignias guerreras. Al día siguiente, el día de la fiesta, incensaron su imagen y le colocaron ofrendas alimentarias (pp. 778-779).

Pues cuando hubo amanecido, ya en su fiesta, muy de mañana, le descubrieron la cara y los que habían hecho votos de hacerlo se colocaron en fila delante del ídolo, lo comenzaron a incensar y ante él colocaron todo género de ofrendas; comida de ayuno, y rodajas de bledos apelmazadas.

La presencia del cacao en las ofrendas alimentarias fue un tema general para los pueblos mesoamericanos. En este sentido, el cacao, junto con tortillas y tamales, también estaba presente en las ofrendas alimentarias que los otomíes entregaban a sus deidades.

Los otomianos cultivaban maíz en sus milpas de temporal, gustaban por comer maíz tierno y para usar el maíz maduro lo cocían con cal para preparar el nixtamal. Después de molido, los principales alimentos que preparaban eran tortillas, atole y tamales mezclados con miel que eran consumidos en la fiesta del dios Yocippa. (Carrasco Pizana, 1979, p. 51)

Pedro Carrasco Pizana afirma que el atole de chocolate era una de las bebidas preferidas por los otomíes, principalmente en contextos festivos. Enuncia así las diferentes formas de tomar chocolate: “bebían cacao con chile, cacao con maíz, cacao solo, cacao con flores molidas, cacao con espuma” (p. 57). El gusto por el atole de cacao sigue, hasta la actualidad, presente en el barrio de San Nicolás y en otras comunidades otomíes como El Espíritu, Alfajayucan Hidalgo. Al menos en San Nicolas, la molienda de chocolate se hace de manera tradicional, como en los tiempos prehispánicos, con pocas variaciones, como la introducción de ingredientes exógenos, por ejemplo, azúcar, canela y anís.

Con la llegada de los frailes agustinos al valle de Ixmiquilpan se inició la primera evangelización y, con ella, la eliminación de todos los aspectos de la antigua religión otomiana. Sin embargo, lo interesante es notar la continuidad del valor simbólico y religioso del cacao y otros alimentos como los tamales y el pulque en las ofrendas alimentarias que ahora se presentan a los santos patrones. Quedaron atrás las ofrendas a Yocippa, pero de forma creativa se mantuvo el contexto ritual de las molieras del cacao ahora dedicadas a san Nicolás de Tolentino, un santo agustino. Actualmente, la molienda de cacao se realiza dentro del contexto del catolicismo otomí que comulga con las principales verdades de fe del credo católico, pero, al mismo tiempo, guarda una cercanía con la cosmovisión otomiana que no ha desaparecido del todo. Esta hibridación hace que

se puedan reproducir una identidad cultural, una cocina tradicional y una tradición religiosa singular. En esta circunstancia, la molienda de cacao es un ritual: por medio de su acción, el cacao se convierte en una ofrenda; la molendera, en una penitente. La molienda es un sacrificio incruento; el mayordomo, un sustentador del ritual; el santo patrón, un comensal sagrado; y el convite comunitario, una obligación religiosa.

2. La molienda del cacao y la cocina tradicional otomí

Cuando participé por primera vez en la molienda del cacao en San Nicolás en el año 2017, me sorprendió la elaboración tradicional del chocolate, pero no pude entender la mayoría de los elementos que integran este ritual. Su impacto en mi sensibilidad fue tan significativo que seguí participando en los años siguientes con la intención de adentrarme cada vez más en su comprensión. Con la irrupción de la pandemia del virus SARS-CoV-2 en el año 2020, las autoridades civiles y eclesiásticas dieron indicaciones de la cancelación de las fiestas patronales; sin embargo, en el barrio de San Nicolás la molienda de cacao se realizó a pesar del riesgo de contagio.

En el mes de febrero del 2021, los mayordomos y las molenderas se reunieron para discutir si habría moliendas ese año y, por lo tanto, fiesta patronal. Después de una larga sesión, acordaron moler poco cacao y realizar principalmente los rituales dedicados al santo patrón dentro de la iglesia. A pesar del riesgo de contagio y con la posibilidad de morir por covid, el ritual se tenía que hacer. Marcelina Espinoza Palma, una de las principales molenderas rituales, comentó lo siguiente:

no podemos dejar al santito sin su chocolatito, de lo contrario, morirán más vecinos. Él es quien nos cuida y nos protege, nos cobija y nos lleva con Dios.
No le podemos dejar sin su ofrenda; además, él nos cuidará, basta que tengamos fe y devoción. (Diario de campo, julio de 2020)

En este punto de la investigación considero importante señalar algunas de las características generales de la cocina tradicional otomí y su relación con el uso ritual del cacao. Comienzo mencionando que se trata de una cocina milenaria vinculada orgánicamente con el conocimiento y el aprovechamiento del medio natural semidesértico, que dio forma a una cocina que sabe emplear de forma creativa los productos escasos con los que se cuenta. Un ejemplo de ello es el maguey. Gran parte de la alimentación tradicional de los otomíes se sustenta en el consumo de productos que provienen de este agave. Del maguey se derivan los recursos necesarios para construir casas tradicionales (pencas y quiote) y la tela para sus vestidos; y del ixtle se tejen morrales, mantelos, costales, lazos y escobetillas. A pesar de la reciente sustitución del ixtle por hilos de plástico, no se ha podido reemplazar los productos naturales del maguey; estos se mantienen, especialmente en contextos festivos y rituales.

En lo que se refiere a los alimentos que proceden del maguey, está, en primer lugar, su flor (gualumbo), que se sirve en varias presentaciones, como guisados, salsas y ensaladas. Con sus pencas se hornea cualquier tipo de carne, y es importante señalar que es un elemento indispensable para la barbacoa de borrego, pollo, cerdo y pescado. Del maguey también salen otros productos alimentarios, como los hongos blancos, o también los gusanos rojos y blancos, que se comen principalmente asados, fritos o en salsas rojas. No hay que olvidar que del maguey se obtiene la bebida del aguamiel, que bajo un proceso de fermentación se convierte en pulque. Para los otomíes se trata de una bebida social, que por lo regular se bebe en compañía de alguien más con el propósito de dar paso a un tiempo abierto para la conversación, el descanso y la amistad (Velasco Martínez, 2021). Al igual que el atole de chocolate, la preparación del charape (pulque con adición de semillas y frutas) se realiza dentro de un contexto ritual por el cual adquiere una nueva condición: se convierte en una ofrenda sagrada, una bebida capaz de satisfacer el gusto del santo patrón. En este sentido, después de recibir la bendición del sacerdote católico en la iglesia, el charape deja de ser una simple bebida y pasa a ser el “santo traguito” con el cual se concluye la fiesta patronal.

La cocina otomí tradicional es el resultado de un proceso creativo de adaptación, hibridación o sincretismo culinarios que comenzó con la llegada de los europeos y el proceso de colonización que llevaron a cabo. Esto implicó la introducción de nuevos ingredientes, estilos de guisar, técnicas de cocimiento y artefactos de cocina. Su recepción e integración al gusto local pasó por un proceso de apropiación selectiva hasta convertirse en un gusto apropiado por el cual los otomíes mantienen vivos sus criterios nativos de acuerdo con su cosmovisión. En este sentido, tanto el atole de chocolate como los tamales y el charape que se elaboran en el barrio de San Nicolas tienen un origen en la cocina mesoamericana, y con el paso del tiempo han adoptado algunos ingredientes y técnicas culinarias de la cocina europea. Sin embargo, su uso ritual y social obedecen más a una tradición mesoamericana (Good Eshelman, 2011).

Según Catharine Good Eshelman (2011, p. 332), *cocina* se define como

un sistema de métodos tradicionales de preparación de platillos a partir de los alimentos producidos localmente. Estas técnicas de preparación se practican de manera generalizada entre toda una comunidad o grupo social, y son el resultado de cientos, o acaso, miles de años de experiencia de distinta índole; con los ingredientes de un entorno inmediato y con las formas de procesamiento y elaboración; en ellos se expresan los conocimientos colectivos profundos sobre los alimentos, la nutrición, la salud y el medio ecológico.

A partir de esta definición, la cocina guarda una profunda relación con el medio ecológico local. Este es un elemento que se complejiza en la cocina otomí porque esta se

desarrolla en un entorno ecológico semidesértico que no es adecuado para la producción de cacao. Sin embargo, el uso social, ritual, económico y culinario de este alimento cabe dentro de una tradición más amplia, la cosmovisión mesoamericana. Para Alfredo López Austin (2001), la cosmovisión mesoamericana tiene dos características antitéticas: la similitud y una riquísima diversidad (pp. 48-49):

El estudio de los pueblos que hemos denominado mesoamericanos descubre dos características, al parecer antitéticas; por una parte, la similitud existente en las técnicas productivas, formas de organización social y política, concepciones acerca de la estructura del cosmos y otras muchas prácticas, creencias e instituciones cuya semejanza deriva de una intensa y milenaria interacción; por otra, una riquísima diversidad en los campos señalados, que apuntan a la radical transformación histórica durante los milenios de existencia mesoamericana, a una gran diversidad étnica y lingüística y a la variedad de climas y paisajes que fueron los nichos ambientales de los pueblos indígenas.

Según nuestro autor, la cosmovisión mesoamericana tiene un *núcleo duro*, es decir, una estructura similar o matriz de pensamiento común a todos los pueblos pertenecientes al contexto histórico mesoamericano, independientemente de su grado de complejidad social y política. En este sentido, el núcleo duro también puede leerse desde un punto de vista alimentario, y entonces el cacao, los tamales y el pulque se convirtieron en ofrendas a las deidades de los diversos pueblos mesoamericanos. Solo en este contexto, el cacao, sin ser un producto originario del valle del Mezquital, se integró sin dificultad y fue bien recibido hasta ser parte de la construcción social del gusto entre los otomíes. A pesar de la conquista española y la imposición de su proyecto civilizatorio, algunos elementos del núcleo duro de la cosmovisión mesoamericana siguen presentes en las comunidades indígenas hasta el día de hoy.

Las molenderas tradicionales o rituales de la comunidad saben que la molienda del cacao es una tradición muy antigua. En entrevista afirman que era una actividad que sus abuelas realizaban desde tiempos inmemoriales. Por ejemplo, Marcelina Espinoza Palma me compartió lo siguiente:

Yo desde que me acuerdo, desde que era chiquita, ya mis abuelitos hacían su ofrenda del chocolate a san Nicolasito; pero no era como hoy, aquí vivíamos muy pocos y éramos muy pobres, por eso se ofrecía poco atole y hacíamos unos pocos chiquihuites de tamales que los llevábamos cargando a la iglesia para compartirlo con el santito y con todos los vecinos. (Diario de campo, julio de 2022)

En la memoria de la gente mayor del barrio está el recuerdo de que para la fiesta siempre se ha hecho una ofrenda de tamales, atole y pulque en honor al santo patrón. Esto

permite ubicar la molienda del cacao dentro de la cocina mesoamericana y de una ritualidad centrada en las deidades otomíes, ahora perpetuada de forma sincrética en la devoción a los santos patrones, quienes se han convertido en los principales agentes de la religiosidad popular de estas pequeñas comunidades.

Sobre el consumo y la importancia del cacao en Mesoamérica, Sophie D. Coe y Michael D. Coe (2013) afirman que en la corte de Nezahualcóyotl (rey de Texcoco) se consumían anualmente 486 cargas de cacao, es decir, 2744000 granos de cacao. Mientras en la corte de Motecuhzoma Xocoyotzin (rey de Tenochtitlan) se consumían 40 000 cargas de cacao, es decir, 960000000 granos de cacao anualmente. Estos datos confirman la importancia alimentaria del cacao para los diversos pueblos mesoamericanos; sin embargo, su consumo estaba destinado a las élites, la casa real, los señores, la nobleza, los comerciantes y los guerreros. El chocolate se bebía al final de los banquetes como digestivo acompañado de largos tubos para fumar tabaco. Se trataba de una bebida social que se tomaba en compañía de otras personas en igualdad de jerarquía.

Después de la Conquista, los primeros europeos que tuvieron contacto con los pueblos mesoamericanos se dieron cuenta del gran valor económico y simbólico del cacao para los nativos. Sin embargo, en un principio los conquistadores debieron superar sus propios prejuicios sobre la comida mesoamericana y sobre el chocolate en particular: “cuando se bebe [el chocolate] con achiote, la boca, los labios y los bigotes de los indios se ponen rojos como si hubieran estado bebiendo sangre” (Coe y Coe, 2013, p. 112). En un segundo momento, comenzó un tiempo de hibridación y mestizaje entre ambas cocinas. Según Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas (2018), para finales del siglo XVI, en cuestiones alimentarias, ya los indígenas habían adaptado nuevos instrumentos y técnicas de cultivo y, sobre todo, hubo cambios en el modo de preparar y consumir la comida.

El contacto entre las dos culturas culinarias propició una profunda creatividad alimentaria y la formación de un gusto que combina sabores, técnicas e ingredientes locales y extraños. Para este tiempo nació un chocolate híbrido que se muele en molinillo y al que se le añade azúcar con la finalidad de contrarrestar el primer momento amargo del cacao. Superada la barrera del gusto entre los españoles, la bebida de cacao se convirtió en una bebida caliente a la que le añadieron azúcar y algunas especias traídas del Viejo Mundo, como canela, anís y pimienta negra, con la intención de sustituir las flores y el chile de la preparación mesoamericana.

Sobre el consumo ritual de este alimento, Coe y Coe (2013) mencionan que, en la cosmovisión mesoamericana, el cacao tenía no solo un valor económico y culinario, sino también un profundo significado religioso; el chocolate se asociaba con la sangre humana y la vaina del cacao, con el corazón humano. Era regularmente ofrecido como bebida ritual a las deidades. Por medio de la acción ritual, se la dotaba de una capacidad de

convertirse en alimento precioso digno de ser presentado a las deidades para que, alimentadas y con la fuerza que proporcionan las ofrendas alimentarias, fueran capaces de mantener el equilibrio cósmico. Esta dinámica alimentaria entre humanos y deidades pone de manifiesto un *mecanismo de intercambio* por el cual ambos se encuentran vinculados y se necesitan mutuamente.

En el caso concreto de los otomíes, Pedro Carrasco Pizana (1979) afirma que, en la fiesta de Yoccipa, principal deidad otomiana, se comían muchas tortillas, atole y tamales. Además, subraya el gusto que tenían por beber cacao de varias formas: “bebían cacao con chile, cacao con maíz, cacao solo, cacao con flores molidas, cacao con espuma” (p. 57). A pesar del proceso de erradicación de la antigua religión mesoamericana y la imposición del cristianismo, los otomíes continuaron presentando sus ofrendas alimentarias y, entre ellas, la bebida de chocolate a sus deidades antiguas y, ahora, a las imágenes de sus santos patrones.

Existe una continuidad de las ofrendas alimentarias mesoamericanas (tamales, atole de chocolate y charape) en aquellas que se presentan en el altar de los santos católicos, en este caso, de san Nicolas. En este sentido, se trata de una actualización del núcleo duro de la cosmovisión mesoamericana, que sigue integrando en el culto y la devoción a los santos algunos elementos de la religión otomiana antigua. Pero lo más interesante es que estos dones alimentarios de la cocina tradicional otomí se hayan convertido en ofrendas adecuadas para ser colocadas en la mesa eucarística. Este cambio hace posible considerar que la comunión con Jesucristo (Zi Dada Ñjalpa) o con los santos no solo acontece con la ingesta de pan ázimo y vino de uva, sino también a través de algunos alimentos provenientes de la cocina tradicional que se han elaborado de forma ritual con el propósito de entrar en un estado de profunda cercanía con lo sagrado.

La presencia del atole de chocolate, los tamales y el charape en el altar eucarístico pone de manifiesto un proceso de *resignificación* de una cultura alimentaria local con la intención de introducir su cosmovisión local dentro del sistema religioso dominante, en este caso, el catolicismo. La convivencia de ambos sistemas religiosos no ha sido siempre tan agradable ni pacífica, como bien afirma Ramiro Alfonso Gómez Arzapalo Dorantes (2018): “la relación entre expresiones religiosas populares y el catolicismo ha pasado por tensiones, rupturas, conciliaciones y adaptaciones” (p. 34). Por el momento, entre las comunidades católicas otomíes existe una etapa de conciliación. Sin embargo, siempre están latentes la tensión y la ruptura cuando la liturgia más tradicional no admite otros dones alimentarios más que pan y vino; lo demás es herético.

Actualmente, la molienda de cacao en San Nicolas se lleva a cabo dentro de un contexto particular; su ritualidad se conecta profundamente con la cosmovisión mesoamericana, de la cual los pueblos otomíes son parte. Pero, al mismo tiempo, integra de forma inteligente, creativa y dinámica algunos elementos devocionales, la hagiografía,

la liturgia del credo católico, que hacen posibles la reproducción y visibilización de un catolicismo particular, un catolicismo otomí. Este es una categoría de análisis que más adelante abordaré con mayor amplitud.

3. La molienda de cacao en San Nicolás, Ixmiquilpan, Hidalgo

A pesar de la pandemia provocada por el virus SARS-CoV-2, que restringió la vida celebrativa de la comunidad, en San Nicolás no se canceló la fiesta. La molienda de cacao se hizo con poca gente y guardando las medidas sanitarias con el objetivo de evitar los contagios. Como ya he mencionado, en el barrio crecía la incertidumbre sobre si en el año 2021 se realizaría la molienda de cacao; esto obligó a que los actores principales de la fiesta se reunieran y acordaran realizar lo mínimo en favor de mantener la tradición y no dejar al santo patrón sin su ofrenda. Ante la intención de cancelar la molienda del año 2021, Eloísa Rafael, una de las principales molenderas tradicionales, animó a los mayordomos con las siguientes palabras:

Al santito hay que hacerle su fiesta, aunque sea chiquita, pero hay que molerle su chocolatito. Él es un santo que da salud y aleja los males, por eso necesitamos hacerle su ofrenda, de lo contrario más vecinos van a morir.

(Diario de campo, julio de 2021)

Después de dos años de pandemia que paralizaron la vida festiva del barrio, la mayordomía entrante del año 2022 se organizó para hacer una fiesta en grande que fuera más abundante que las de años anteriores a la propagación del virus. Una de las características particulares de este barrio es que la mayordomía es un servicio voluntario, una elección familiar, libre de la presión comunitaria. Por lo regular, la mayordomía esta compuesta por seis familias; cada una de ellas muele entre 50 y 80 kilos de cacao, dependiendo de sus posibilidades económicas. Las moliendas, por lo general, empiezan en el mes de junio y terminan en agosto. Luego de ello se deja un tiempo corto, de alrededor de un mes, para que el cacao se seque. Finalmente, en la víspera de la fiesta, el día 9 de septiembre por la noche, se saca de las cajas de cartón para preparar el atole de chocolate.

La molienda se realiza, por lo regular, el fin de semana, sobre todo el sábado, cuando la familia, los vecinos y las molenderas cuentan con un poco más de tiempo para reunirse y llevar a cabo este ritual. De las seis moliendas que hubo en el año 2022, fui invitado a la primera, que se realizó el 9 de julio en la casa de Leonardo Torres. Como resultado de mi observación y participación, realicé la etnografía que a continuación presento.

La molienda empieza a las 6:00 con el tostado del cacao a cargo de una maestra molendera, quien fue invitada por el mayordomo meses atrás para esta labor. Es ella quien,

junto con un grupo selecto de otras mujeres, tuesta el cacao en el comal a fuego lento moviéndolo suavemente para evitar que termine quemado. Después de haber tostado el cacao, alrededor de las 7:30, cuando más vecinas han llegado a la casa del mayordomo, comienzan a pelar el cacao, tarea que consiste en quitar la cascara quemada que cubre la almendra. Pelar el cacao parece ser un trabajo sencillo, pero tiene su complicación: poco a poco las manos y los dedos se lastiman por una acción de fricción que se repite constantemente.

Alrededor de las 8:00 ya hay un gran número de personas (mujeres de todas las edades, niños, jóvenes y pocos hombres) en la casa del mayordomo. Poco a poco se van integrando a la labor de pelar el cacao mientras se saludan y platican entre vecinas. El ambiente ha cambiado. Para esta hora se escucha un gran bullicio, todos platican de algo, desde la crianza de los niños, los problemas del pueblo, los acuerdos en la asamblea de la escuela, el comienzo del ciclo de la catequesis, las ayudas del Gobierno, hasta el aumento de los precios de los alimentos. Pero este año hubo un tema sobresaliente: los vecinos enfermos o aquellos que murieron por covid.

A las 9:30 se formó una pequeña comisión para ir a la iglesia y traer en procesión una pequeña réplica del santo patrón, san Nicolás de Tolentino. Caminamos alrededor de veinte minutos hasta que llegamos a la iglesia, donde ya nos esperaban los encardados del templo para darle al mayordomo una réplica del santo. Es importante mencionar que la entrega fue hecha con mucha reverencia, cuidado y solemnidad, acompañada de rezos, cantos, incensaciones, salvas de cohetes y repiques de campanas. Salimos del templo en dirección a la casa del mayordomo, mientras la pequeña comitiva no dejaba de rezar, cantar y anunciar a la comunidad, por medio de los cohetes, que la molienda de cacao estaba a punto de comenzar.

Cuando llegamos al lugar de destino, todos los presentes le dieron una calurosa bienvenida a la imagen del santo patrón, mostrando un fervor reverencial profundo, a partir de un saludo que implicaba incensar y persignarse delante de él. Después de este saludo comunitario, la imagen se colocó en un altar provisional que tiene la función de presidencia, donde se puede poner la ofrenda, es decir, las primicias del cacao molido. Antes de empezar la molienda, la esposa del mayordomo dio la bienvenida a todos los presentes y explicó el motivo de la molienda:

Esta molienda es en honor a san Nicolasito. Le estamos ofrendando de corazón todo lo que ustedes quieran, si tienen alguna petición personal, hágansela porque él nos va a escuchar. Ya lo comprobamos, este, san Nicolás, escucha, y más ahorita que estamos tantos. Si dicen que donde hay dos rezando y pidiendo por alguna necesidad, imagínense donde hay más personas: él va a escuchar, él nos va a atender, él nos va a solucionar nuestras necesidades, las que sean, emocionales, de salud, personales, económicas, de todo tipo. Bienvenidos, nuevamente, esta es su casa. (Diario de campo, julio de 2022)

Concluida la bienvenida (alrededor de las 10:30), todos fuimos invitados al desayuno, que consistió en consomé de pollo, pancita de borrego, huevos hervidos e hígados de borrego con nopales. Al terminar el desayuno comenzó la molienda del cacao con la signación del metate. La primera molida tiene la función de quebrar la almendra del cacao y mezclarlo con los demás ingredientes, que son azúcar, canela, pan de polvorón y yemas de huevo hervido. La mezcla de estos ingredientes hace que el cacao no termine derritiéndose en el metate; por el contrario, le dan consistencia y sabor dulce. En esta ocasión había 35 metates dispuestos para la molienda, cada uno a cargo de un equipo de tres integrantes. Ese día había una cantidad de 100 molenderas, aproximadamente, sin contar muchos jóvenes y hombres adultos que también se sumaron a la molienda. En este sentido, es importante observar que se trata de una actividad dinámica que se actualiza constantemente y, además, de profunda sociabilidad, ya que reúne a gran parte de las mujeres de la comunidad.

La molienda del cacao exige un impresionante esfuerzo físico; si la persona carece de la habilidad para moler en el metate, se convierte en una tarea complicada y agotadora, pero las molenderas que participan constantemente en la molienda la hacen ver como si fuera una acción sencilla y sin complicación. Esta labor se hace de forma tradicional, es decir, de rodillas en el suelo; por lo tanto, la posición corporal exige rigidez en las piernas, la cintura y la espalda, mientras los brazos y las manos, que sostienen el metlapil, se mueven con suavidad. La molienda tiene entonces las características de un *sacrificio corporal*, mediante el cual las molenderas ofrecen al santo patrón su fuerza y dedicación con la finalidad de conseguir el cumplimiento de sus peticiones. Mientras se muele el cacao, el sudor de la frente no deja de caer constantemente en el metate, de modo que se funden en una sola pasta el sudor, la fuerza, la devoción, el sacrificio y la esperanza de las molenderas.

Para Concepción Espinoza, moladera tradicional, la molienda también cumple una función expiatoria, pues a través de ella se borran los pecados cometidos: “la molienda es un trabajo difícil, un esfuerzo físico, un sacrificio por el perdón de los pecados. La ofrenda a san Nicolasito no solo es el chocolate, es también tu fuerza, tu tiempo y tu disposición” (diario de campo, julio de 2022). Entre las molenderas se comenta que si alguien se cansa muy rápido y no puede terminar con su “tortita de chocolate” es porque no viene con fe o sus pecados le impiden terminar su ofrenda. En ese momento crítico, cuando el cuerpo se siente desfallecer, no faltan palabras de ánimo de las demás asistentes para terminar la ofrenda y así alcanzar la expiación de los pecados. Mantenerse en la molienda hasta el final significa haber superado la prueba y hacerse acreedor de establecer una relación más cercana y profunda con el santo patrón. En esta nueva condición, la moladera penitente puede presentar sus demandas a san Nicolás, quien ocupa la presidencia en la molienda del cacao.

En la casa de Leonardo Torres se molieron 50 kilos de cacao. La molienda ritual terminó a las 15:49 y duró alrededor de cuatro horas y media. En el transcurso de la actividad se creó un ambiente de profunda sociabilidad y los asistentes compartían una variedad de comentarios sobre diversos temas. Después de tantas horas moliendo de forma continua se hace evidente el cansancio físico; sin embargo, la labor no se detiene hasta terminar con el último kilo de cacao. Cuando por fin se concluye, se anuncia con una abundante salva de cuetes e, inmediatamente, todos los presentes (mayordomos, molenderas, vecinos, visitantes) se forman delante de la imagen de san Nicolás para dar gracias. De nuevo se inciensa la imagen, se reza y se hace algún canto religioso católico. La familia anfitriona expresa su agradecimiento a todos los asistentes, en especial a las molenderas, mientras se dispone todo lo necesario para dar paso al banquete comunitario.

En esta ocasión se dio de comer mole verde y mole rojo con una pieza de pollo, arroz y frijoles. También hubo carnes de cerdo y barbacoa de borrego, acompañadas de tortillas y diversas salsas. De beber hubo agua de sabor (naranja, mango, jamaica), cerveza y pulque. Después de la oración de los alimentos, guiados por los rezos católicos tradicionales, se sirvió un plato de comida abundante que se puso delante de la imagen de san Nicolás con mucha reverencia. Enseguida se atendió a las molenderas y luego a todos los presentes. El orden de la repartición de los alimentos indica la jerarquía de los comensales; el primero a quien se le dio de comer fue al santo patrón de la comunidad, por ser el invitado principal de la molienda.

Después de la comida, la familia anfitriona le entregó a cada una de las molenderas un plato de comida abundante para que lo compartiera con su familia. En este sentido, la comida no solo cumple una función nutricional; también se convierte en el principal vehículo de comunicación de sentimientos, sociabilidad, devoción, religiosidad y gusto de los comensales. La comida que acompaña esta actividad termina por compartirse en la mesa de muchos hogares de la comunidad. Para este momento, el banquete se transforma en una fiesta comunitaria a la que todos están invitados; parece que las diversas rivalidades y enemistades entre vecinos se suspenden para dar paso a un tiempo de placer comunitario.

Alrededor de las 17:00, la familia del mayordomo, junto con una pequeña comitiva, regresa la imagen de san Nicolás al templo parroquial. Lo hacen de la misma manera que cuando les fue entregado, entre incensaciones, rezos, cantos, salva de cuetes y repiques de campanas. Sin embargo, el festín continúa en la casa del mayordomo. Para este momento del día se recoge el cacao que ya se ha endurecido y se guarda en un lugar seguro en espera de la víspera de la fiesta patronal, y con este se hará el atole de chocolate.

La molienda ritual del cacao en San Nicolás hunde sus raíces en la cosmovisión mesoamericana. Sin embargo, también es evidente que ha integrado elementos de la tradición católica hasta hacer de ambas una expresión religiosa única. Bajo el contexto ritual

señalado, acontece un *cambio ontológico* por el cual el cacao deja de ser un producto alimentario para convertirse en una ofrenda, una reliquia comestible, un alimento adecuado para el gusto de las deidades. Este cambio sustancial también ocurre con los tamales y el pulque. Una manera de saber que ha acontecido el cambio sustancial en la ofrenda es la modificación del sabor, que se hace agradable al gusto de las deidades. En el caso del atole de chocolate (champurrado), se hace dulce y ligero para beber; los tamales se han cocido perfectamente, y el sabor acido del pulque (charape) casi desaparece para dar paso al sabor de las frutas. En este sentido, son las maestras molenderas quienes, a partir de la construcción del gusto altamente socializado, dan el visto bueno a la ofrenda del santo patrón porque es agradable. La eficacia del ritual hace que los dones alimentarios adquieran su carácter sagrado y, además, esta nueva condición sustancial es perceptible a partir del sentido del gusto. Las maestras molenderas señalan que, fuera del contexto ritual, no se muele cacao en el barrio; sin la fuerza del ritual, el cacao carece de sabor y es posible que no tenga un buen cocimiento.

4. El contexto ritual de la molienda

En la molienda convergen varios intereses, dependiendo de los participantes. Para los mayordomos entrevistados, su principal motivo fue pagar una deuda, agradecer un favor especial que milagrosamente ha hecho san Nicolasito para bien de la familia en asuntos relacionados con la salud, la solución de un problema complicado y haber encontrado trabajo en el norte. En la casa de la familia Torres la molienda fue en agradecimiento a san Nicolás y a Dios por haber superado las complicaciones del covid. Para estas comunidades otomíes, como para muchas otras comunidades indígenas, los santos tienen un rol muy importante: son abogados, protectores y mantienen el orden social, festivo y ritual de la comunidad. En este sentido, Alessandro Lupo (2001, p. 349) afirma lo siguiente:

Los santos son considerados más próximos al hombre que a Dios, a pesar de ser una especie de emanación suya [...] los santos fueron seres humanos y como tales, debieron afrontar las dificultades de la vida, venciéndolas a menudo. Los santos poseen poderes específicos y particularmente fuertes sobre determinados aspectos de la realidad, que hacen de ellos referentes casi obligados a la hora de resolver, mediante la intervención ritual, los problemas que los conocimientos técnicos no pueden resolver.

Los frailes agustinos llegaron a Ixmiquilpan en el año 1545 e iniciaron el proceso de evangelización en todo el valle, con la insistencia en la participación de los otomíes en los sacramentos del bautismo y la eucaristía (Vergara Hernández, 2010). Como resultado de la implantación de la nueva religión, el santo patrón del barrio es san Nicolás de Tolentino, un santo agustino que vivió entre los años 1245 y 1305, se distinguió por

acompañar a los agonizantes y fue llamado el “santo de la buena muerte”. Además, se preocupó por atender el hambre y la enfermedad de los huérfanos, las viudas y los necesitados. Su vida fue donación, entrega radical a los demás, siguiendo el ejemplo de Jesucristo. Para los católicos del barrio, san Nicolás es una persona que tiene una relación cercana con Dios, pero, al mismo tiempo, es independiente de él. Posee un poder propio que lo hace capaz de atender las peticiones que le dirigen. Es un sujeto de deseos y gustos alimentarios y, cuando estos son satisfechos, contrae una deuda con aquellos que lo alimentaron. Cuando el santo patrón da cumplimiento a las peticiones solicitadas, el oferente se desborda con todo tipo de dones; entre ellos, los de carácter alimentario son muy importantes, pues manifiestan agradecimiento. Además, la deuda contraída con el santo se ha pagado por medio de la fiesta.

En la teología católica es Dios el primero que se ha desbordado de manera sobreabundante sobre el cosmos y la humanidad; su donación es radical, a tal grado que toda la creación queda tocada por su *autovaciamiento*. Cuando el cristiano reconoce esta donación primera, necesita expresar su agradecimiento; sin embargo, por más amplia que sea, su ofrenda siempre será limitada. Siempre estará en deuda con el amor sobreabundante de Dios. Solo Cristo, el hijo de Dios, es capaz de saldar la deuda. Por lo tanto, en la medida en que el cristiano esté unido a Cristo, su ofrenda llega al Padre. Esto mismo sucede con los santos: en la medida que están unidos al hijo de Dios, tiene sentido su función de intercesores ante la soberanía de Dios Padre.

En la molienda de cacao estas dos visiones (intercambio y donación) están presentes, dependiendo de la cercanía de las personas con el dogma católico. Los otomíes que han estado más cerca de los programas catequéticos y la participación asidua de los sacramentos saben que se encuentran en una eterna deuda con Dios que nunca podrá ser saldada. Mientras que, para aquellos que viven más en una religiosidad popular, la ofrenda es una forma de saldar deudas, pagar cargos, con el santo patrón.

El día de la molienda, después de ofrecer la bienvenida, la señora Carlota, esposa del mayordomo, hizo la siguiente oración que expone la convivencia creativa del *intercambio* (pensamiento religioso mesoamericano) y la *acción de gracias* (doctrina cristiana)

Señor, en tus manos ponemos este día, el trabajo de estas personas; mujeres, hombres, niños. Antes se decía que molían solo mujeres, hoy no. Hoy todos estamos ofrendando este trabajo. Te pedimos que les des fuerza necesaria para que rápido puedan cumplir sus promesas, que hagan su molienda con gusto, que puedan alabarte, te den las gracias. Te pedimos también por todas las personas para que nos protejas de esta enfermedad [SARS-CoV-2] que se está avecindando de nuevo para que ninguno de nosotros, ni de nuestras familias, la padezca. Te lo pido Señor, Padre nuestro [...] A ti, Virgen María, te pedimos tu apoyo, tú más que nada eres nuestra madre santísima,

protégenos y cúbrenos con tu santo manto, Dios te salve María [...] Gloria al Padre [...] Amén. (Diario de campo, julio de 2022)

En la molienda platiqué con Rosy, una mujer adulta que nunca había participado en las moliendas del pueblo. Me comentó que su presencia era para hacer un “sacrificio” y pedir por la salud de su esposo que se encontraba enfermo. El sacrificio en la molienda implica la entrega de la fuerza vital, una renuncia ascética, la entrega voluntaria del dolor y el cansancio físico para alcanzar un beneficio. Esta es una forma adecuada de pedir un favor al santo patrón. Le pregunté:

—¿Te dolió el cuerpo?

—No, usted cree que no. Yo creo que uno lo hace con fe, con devoción, yo creo que también cuenta la fe, la devoción que uno tenga. Sí hay momentos en que uno muele y como si nada, y otros momentos en que cuesta mucho. Yo, por decir, ahorita molí, pero hice una petición por la salud de mi esposo.

—¿Está enfermo?

—Sí, mi esposo es mariachi y le detectaron un tumor en su riñón y vine a hacer una petición a san Nicolasito por la salud de mi esposo. (Diario de campo, julio de 2022)

La molienda, al tratarse de un sacrificio, transforma la naturaleza de las cosas. Es decir, las introduce al ámbito de lo sagrado. En este sentido, el cacao se convierte en una reliquia comestible, un alimento sagrado que, al ser cocinado de forma ritual, se convierte en una bebida agradable, capaz de convocar y satisfacer los deseos alimentarios de humanos y deidades. La molienda se trata de un “sacrificio incruento”, como muchas otras prácticas religiosas católicas. Además, puede ser ubicada dentro de la religiosidad popular que se caracteriza por ser una práctica religiosa muy emotiva, corporal, festiva, hedónica y relacionada con la comida. Por tal motivo, se aparta del catolicismo ortodoxo, patriarcal y clerical celebrado bajo un estricto orden litúrgico, que por lo regular desconfía de una espiritualidad cercana a cuestiones festivas y comensales, como las que llevan a cabo los pueblos otomíes.

Lo interesante, en este caso, es que la molienda de cacao mantiene un tipo de continuidad con algunos rasgos de la cosmovisión mesoamericana en relación con el metate, la molienda y el cacao. Pero también ha sabido integrar de forma sincrética, dentro de un proceso creativo de resignificación, el culto dedicado a los santos patrones, como es el caso de san Nicolás de Tolentino. En este sentido, como bien afirman Díaz *et al.* (2015) al estudiar la ritualidad otomí, la molienda de cacao puede ser entendida dentro de una ritualidad cristiana otomí que se desarrolla entre la continuidad, la resignificación y la reapropiación como mecanismos de resistencia ante la hegemonía de un catolicismo demasiado ortodoxo.

5. La organización social de la molienda

Para llevar a cabo la molienda, como la fiesta patronal en su conjunto, se necesita de la participación de muchas personas que viven dentro y fuera del barrio. En este sentido, no hay familia que pueda hacerse cargo de estas labores por su propia cuenta. Esta actividad es un espejo que visibiliza la fuerza organizativa del barrio, así como los lazos afectivos y sociales (compadrazgos) que ha construido la familia del mayordomo con el paso del tiempo. Para una familia que se ha mantenido alejada de la vida social del pueblo, tomar la mayordomía es una buena ocasión para ser incluidos y empezar a tejer vínculos con los vecinos a partir del encargo de “sirvientes” de la fiesta patronal. Esta actividad obliga a que el mayordomo con anticipación visite a sus vecinos para pedir su ayuda con bienes materiales, por ejemplo, utensilios de cocina, leña, mesas, sillas o lonas; también, algunos dones alimentarios como animales para el sacrificio, tortillas, arroz y cerveza. Sin embargo, la visita más importante es para pedir la *fuerza* (la ayuda) de las mujeres para cocinar y preparar los alimentos. Esto mismo ocurre con algunos varones a quienes se les pide expresamente su colaboración para sacrificar los animales y preparar la barbacoa.

Es también importante mencionar que, en este contexto de intensa sociabilidad se actualizan las diversas formas organizativas del barrio. En este sentido, el mayordomo elige a alguna de las cocineras tradicionales de la comunidad para que le ayude a cumplir con su cargo religioso. Por lo regular, se trata de una mujer mayor que conoce todos los detalles del desarrollo de la cocina local, la ritualidad y que es capaz de dirigir con autoridad a todos los que van a participar. La elección de la cocinera es bien pensada, no es una decisión que se tome a la ligera, ya que se contrae un vínculo muy estrecho del cual depende el desarrollo de las actividades por venir. Cuando el mayordomo ya ha decidido quién será su maestra cocinera, la visita en su casa con mucha seriedad y pide el favor para que juntos puedan sacar adelante su cargo. Si acepta la invitación, se formaliza un vínculo que no desaparece con el cumplimiento de la invitación, sino que perdura a través del tiempo.

La construcción de los vínculos sociales es indispensable para realizar la fiesta. Son varias las actividades que demandan una fuerte organización social, y una de ellas es la molienda. Sin embargo, también hay otras tareas que demandan un complejo sistema de interacción social, como la movida del atole, la preparación de los tamales, la confección de las cuelgas, la elaboración del charape, la entrega de los tamales y el atole, la elaboración de los alimentos, la recepción de los invitados y la entrega de la comida en el convite. No hay que olvidar aquellas otras labores de carácter ritual, como la recepción de imágenes, los rezos y cantos religiosos, las procesiones con el santo patrón y los diversos equipos que desarrollan las liturgias eucarísticas.

Volviendo a la molienda, es importante señalar que el metate se ha convertido en el instrumento adecuado que hace posible que la sociabilidad del barrio se mantenga con mucha vitalidad. En la molienda se reúnen alrededor de treinta metates que provienen de casas diferentes. Para que una gran cantidad de estos artefactos de la cocina tradicional habiten un espacio común se necesitó de la visita e invitación de los mayordomos a un gran número de mujeres del barrio. A partir del metate, en el contexto de la molienda del cacao, aquellos que eran lejanos se acercan, los desconocidos se encuentran, hasta formar un vínculo que va más allá de la molienda. Ser invitada a moler en un metate que no es el tuyo es recibir una invitación que no se puede dejar pasar de largo.

Al observar las diversas dinámicas sociales que se expresan en la molienda, se nota la división de roles. Mientras la molienda es una actividad principalmente realizada por mujeres, los hombres están encargados de preparar las carnitas y la barbacoa; también tienen la tarea de desarrollar todo el trabajo manual que implica el manejo del mobiliario. Sin embargo, la participación de las mujeres es abrumadora. Ellas han hecho de la molienda un espacio de empoderamiento y de reivindicación de las prácticas alimentarias a veces minusvaloradas dentro de la cultura patriarcal otomí que poco a poco está cambiando. Cada vez se está normalizando la presencia de varones en la molienda; no se les niega la posibilidad de participar y, más aún, son alentados a moler con devoción.

Las molenderas están divididas en cuatro grupos. Su pertenencia a un grupo depende de la edad, la afinidad o los vínculos familiares que tenga con algunas de las maestras molenderas de la comunidad. Esta división ha favorecido la organización de las moliendas y, en especial, visibiliza al grupo que va a encabezar esta actividad. No se trata de grupos cerrados, sino que existe una gran movilidad entre estos, según la acomodada y la buena convivencia. Los diversos grupos surgieron para canalizar las tensiones, los conflictos y los malos entendidos, que también suceden. Considero que hasta el momento han sabido lidiar con las diferencias originadas, principalmente, por dos visiones: las mujeres jóvenes buscan la integración de nuevos elementos y las mujeres mayores quieren mantener la tradición de antaño.

La molienda del cacao en San Nicolás es un escenario de una intensa sociabilidad que fortalece el alma colectiva de una comunidad. Hace posible la apertura de un tiempo propicio para el ritual, la comensalidad, la tradición, la cocina tradicional y la convocatoria del santo patrón, todo ello enmarcado dentro de un catolicismo otomí.

Conclusión

Para los católicos otomíes de San Nicolás, la molienda de cacao funciona como una anticipación de la fiesta. Es una preparación, un primer anuncio de un tiempo festivo intenso que se avecina. Con la molienda se desata todo el complejo festivo de la

comunidad, que no se detuvo incluso en los años más complicados de la pandemia. La molienda del cacao se ha convertido en un signo de identidad por el cual el barrio es conocido en toda la región. Una mirada atenta nota la profunda ritualidad que acompaña el desarrollo de la molienda que hace del cacao molido en el metate una ofrenda alimentaria capaz de satisfacer los gustos de la deidad tutelar de la comunidad. Por el momento, la molienda goza de una profunda aceptación en la vida de la comunidad, y se ha convertido en una celebración que actualiza diversas actividades comunitarias, como la cocina tradicional, la religiosidad popular, la identidad otomí y el sistema de “cargos” de la comunidad.

Referencias

- Arribas Jimeno, A. (2003). *El laberinto del comensal: los oscuros símbolos de la comensalidad*. Alianza Editorial.
- Carrasco Pizana, P. (1979). *Los otomíes: cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*. Biblioteca Enciclopédica del Estado de México.
- Coe, S. D. y Coe, M. D. (2013). *The true history of chocolate*. Thames & Hudson.
- De Sahagún, B. (1975). *Historia general de las cosas de Nueva España*. Nueva edición preparada por Ángel María Garibay Kintana (3.^a ed.). Editorial Porrúa.
- Díaz, A. G., Gress, R., Hers, A.-M. y Luna Tavera, F. (2015). El Cristo otomí: arte rupestre, fiesta y sacrificio en el Mezquital. En F. Berrojalbiz (coord.), *La vitalidad de las voces indígenas: arte rupestre del contacto y en sociedades coloniales* (pp. 363-386). Instituto de Investigaciones Estéticas, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).
- Gómez Arzapalo Dorantes, R. A. (2018). *Diez años de reflexión sobre la religiosidad popular desde la antropología y la filosofía* (selección de textos I). Senda Libre.
- Good Eshelman, C. (2011). Consideraciones finales. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 325-343). Escuela Nacional de Antropología e Historia; Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- López Austin, A. (2001). El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana. En J. Broda y F. Báez-Jorge (coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México* (pp. 47-65). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Fondo de Cultura Económica.
- Lupo, A. (2001). La cosmovisión de los nahuas de la Sierra de Puebla. En J. Broda y F. Báez-Jorge, (coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México* (pp. 335-390). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Fondo de Cultura Económica.
- Peña Sánchez, E. Y. y Hernández Albarrán, L. (2014). *Tradiciones de la cocina hñähñü del Valle del Mezquital*. Conaculta.
- Rodríguez Escamilla, E. (2017). *Lucernario otomí: apuntes para una interpretación histórica del Mezquital*. Fundación Üemakü.

Rodríguez-Yc, J. R. (2022). *Moler en piedra: el metate y la molienda en la cosmovisión mesoamericana*. Cátedra Unesco de Alimentación, Cultura y Desarrollo de la Universidad de Oberta de Catalunya. <http://hdl.handle.net/10609/140546>

Vargas, L. A. y Casillas, L. E. (2018). El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI. En Janet Long (coord), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 155-168). Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Velasco Martínez, O. (2021). *Entre atole, tamales y charape, Dios se entrega para ser comida: una perspectiva desde la teología de la alimentación en torno a la fiesta patronal en San Nicolás, Ixmiquilpan, Hgo.* [tesis de maestría]. Universidad Iberoamericana.

Vergara Hernández, A. (2010). *Las pinturas del templo de Ixmiquilpan. ¿Evangelización, reivindicación indígena o propaganda de guerra?* Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

: : : : :

Sobre este artículo

* Las personas entrevistadas saben que su participación es parte de una investigación en curso y manifestaron su consentimiento.

↑

Sobre el autor

Omar Velasco Martínez. Maestro en Teología y Mundo Contemporáneo por la Universidad Iberoamericana (Ibero), México. Estudiante del Doctorado de Antropología Social de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Sus líneas de investigación son teología, filosofía y antropología de la alimentación, simbolismos y ritualidad de las ofrendas alimentarias y el cambio religioso en el valle del Mezquital, México. kierkegar2000@gmail.com

↑