

# ESTUDIOS DE CULTURA OTOPAME

10



Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Antropológicas  
México 2016



# DAR Y RECIBIR: COMIDA CEREMONIAL EN SAN PEDRO ATLAPULCO, ESTADO DE MÉXICO

DANIELA PEÑA SALINAS

*Universidad Nacional Autónoma de México*

*Resumen:* A partir del trabajo etnográfico realizado en la comunidad otomí de San Pedro Atlapulco, estado de México, se presenta un esbozo de la fiesta de Carnaval y la elaboración de la comida ceremonial que los mayordomos y arrieros ofrendan a los santos patronos. En cuanto a la comida que los arrieros reparten, es elaborada por “las pascualas” quienes tienen la consigna de preparar los alimentos, los cuales se ofrecen a las santas imágenes antes de distribuirlos entre los mayordomos, arrieros, vecinos y visitantes.

*Palabras clave:* otomí, comida ceremonial, Sierra de las Cruces, Atlapulco, San Pedro, Carnaval, arrieros.

*Abstract:* Based on ethnographic work in the Otomí community of San Pedro Atlapulco, state of Mexico, an outline of the Carnival fiesta is given together with a description of the preparation of ceremonial food offered the patron saints by mayordomos (fiesta leaders) and arrieros (muleteers). The food given out by arrieros is prepared by pascualas. The food is offered the images of local saints before it is distributed to mayordomos, arrieros, local people and visitors.

*Keywords:* otomi, Sierra de las Cruces, Atlapulco, San Pedro, carnival, muleteer

*Al santito no lo escoges,  
el santito te escoge a ti ...*

En memoria de  
Plácida Dolores †  
Francisco Estanislao †

## *Introducción*

Los elementos de raigambre cultural desempeñan un factor importante en el estudio y análisis de tiempos pasados, de los que los abuelos, bisabuelos,

vecinos o compadres de San Pedro y San Pablo Atlapulco, estado de México, fueron partícipes y remiten a tiempos ancestrales en donde conviven historias de serpientes y sirenas (Peña, en preparación) con santas imágenes a las que hay que rendir culto “porque así lo hicieron nuestros abuelos” (Estanislao 2015, comunicación personal).

A lo largo de los últimos tres años he tenido la oportunidad de participar de cerca en las labores y preparativos que se llevan a cabo en las diferentes mayordomías de San Pedro Atlapulco, considerado por Giménez como un “pueblo tradicional [...] [que] además de ser altamente representativo de las comunidades pueblerinas tradicionales de las altiplanicies mexicanas, ofrece la particularidad y [para nosotros] la ventaja de su vida religiosa colectiva” (Giménez 1978: 50), la cual poco tiene que ver con la liturgia católica oficial.

Es así como las notas, entrevistas y registro fotográfico sirven de marco al presente trabajo, en donde veremos cómo las cocineras y pascualas<sup>1</sup> se organizan para “sacar el carguito”<sup>2</sup> a lo largo del año que les toca fungir como mayordomos en las festividades tradicionales. Con el paso de las generaciones, estas ceremonias se han ido transformando ante los embates de la modernidad, gestando nuevos mecanismos en la comunidad en pro de la conservación de los usos y costumbres heredados por los abuelos. La cercanía de los valles de México y de Toluca ha influido en la incursión y adaptación de nuevos elementos en los altares domésticos, los adornos, las flores, la comida, las bebidas, las danzas y la vestimenta de mayordomos y danzantes, con el objeto de que todo salga perfecto y sea del agrado de los santos patrones e invitados.

### *San Pedro y San Pablo Atlapulco*

Nuestra área de estudio se ubica enclavada en la Sierra de las Cruces, en donde los grupos de ascendencia otomí (Soustelle 1993: 16) se encuentran distribuidos

...a partir de Santiago Tilapa, población de Santiago Tianguistenco, donde convivían con nahuas, se puede trazar una línea que siga la vertiente occidental de la Sierra, pasando por Xalatlaco, Ocoyoacac (incluido Atlapulco), Lerma, Huixquilucan, Oztolotepec, Temoaya, Jiquipilco, Morelos, Villa del Carbón, Chapa de Mota, Jilotepec, Timilpan, Aculco, Acambay para finalizar en Temascalcingo donde conviven con Mazahuas (Collin 1988: 43).

<sup>1</sup> Término utilizado en la danza de arriero de San Pedro Atlapulco para nombrar a los hombres encargados de preparar la comida ceremonial en las fiestas de la población.

<sup>2</sup> Es una forma local de nombrar a la mayordomía y se usa en las visitas que realizan los mayores a sus mayordomos.

En donde realizaron y realizan ceremonias estrechamente relacionadas con el calendario agrícola, la peregrinación a santuarios importantes a nivel regional o nacional y la visita a comunidades hermanas en sus respectivas fiestas patronales. Estos constantes movimientos, tanto dentro de la comunidad como a nivel regional, marcan una estrecha relación con el paisaje ceremonial, a su vez vinculado con los tiempos de petición de lluvias y con el ciclo agrícola.

San Pedro y San Pablo Atlapulco es una comunidad otomí tradicional (Giménez 1978: 50; Carrasco 1979 [1950]: 28; Gutiérrez 1985: 4; Soustelle 1993: 13-15; Lastra 2001: 113; 2006: 153, Hernández 2016: 433), sustentada en los lazos de parentesco o compadrazgo, pilares fundamentales en las jerarquías cívico-religiosas de estos pueblos. Por su ubicación, que va de 2 800 a 3 600 msnm, domina el paisaje del Alto Lerma estudiado por Efraín Cortés (2005: 19-59), Wenceslao Cervantes (2010), Sandra Figueroa (2012) y Carlos Hernández (2016), quienes enfocan lugares particulares de la región y nos permiten conocer la historia de Atlapulco, Acazulco y la Sierra de las Cruces, y la denominada zona lacustre, estudiada por Beatriz Albores (1995), María Elena Maruri (2003) y María Isabel Hernández (2005), por mencionar algunos, quienes nos brindan un panorama de los 19 municipios que conforman esta área, así como el modelo de la vida lacustre que mantenían hasta la primera mitad del siglo xx. Todos ellos mencionan los pueblos que se encuentran la parte alta de la Sierra de las Cruces, incluido Atlapulco. Adscrito actualmente al municipio de San Martín Ocoyoacac, del cual conocemos poco “por no hallarse documentos básicos para elaborar su historia” (Lastra 2001: 113), comparte espacio con los pueblos de San Pedro Cholula, San Juan Coapanoaya y San Jerónimo Acazulco y Santa María Tepexoyuca (Gutiérrez 1997: 10).

Desde la época prehispánica, Atlapulco ha fungido como camino de paso hacia las localidades sureñas del actual estado de México y el camino a tierra caliente transitado por arrieros y comerciantes, y en la actualidad es un camino de santos y peregrinos (Peña 2015: 17). Uno de los trabajos etnográficos más importantes para el estudio de la religiosidad popular y el sistema de cargos de San Pedro Atlapulco, de Gilberto Giménez, vislumbra la realidad campesina en la que se encontraban inmersos, determinando que su “origen indígena explica la forma comunal de la propiedad de la tierra en el pueblo [...]. Los sampedreños no quisieron adoptar el estatuto del ‘ejido moderno’ y prefirieron seguir siendo ‘comuneros’, como sus antepasados, lo que implica la posesión y el usufructo de la tierra, de los montes y del agua dentro de los límites territoriales del pueblo” (Giménez 1978: 87-89).

La imagen de un pueblo campesino comienza a cambiar tras la creación del Parque Nacional Miguel Hidalgo y Costilla (1936), y con ello el desarrollo

del turismo en la zona del Alto Lerma (La Marquesa y zonas aledañas). Uno de los primeros centros turísticos dentro del territorio de San Pedro Atlapulco fue el valle del Conejo (1960), y así consecutivamente el resto (Díaz Tovar; Cruz Solano, comunicación personal). A partir de estas fechas, las actividades agrícolas comienzan a transformarse en secundarias, los sectores ganaderos y madereros mantuvieron su espacio en la economía local, mientras la incipiente inserción de los primeros servicios turísticos se colocó como actividad principal de los sampedreños, al igual que la producción de trucha y sus derivados, la ganadería, la albañilería y la elaboración de dulces artesanales (cristalizados).

En este largo proceso de modernización se ha generado una lucha continua de los habitantes por conservar los usos y costumbres que han heredado por generaciones. Parte de estos conocimientos se reflejan en la meticulosa elaboración de los alimentos que adornan los altares domésticos y las mesas de los comensales que participan en cada festividad, pues “toda cultura tiene su cocina y también se expresa en ella, y define qué es comestible, cómo se deben preparar los alimentos y cómo, cuándo y con quién se deben compartir” (Velasco 2000: 22). Así, la obtención y combinación de diversos ingredientes seleccionados solícitamente para ser usados en la elaboración de los alimentos exige un conocimiento transmitido por las tías o abuelas de la comunidad.

### *San Pedro Atlapulco y sus fiestas*

En este contexto, las fiestas que los sampedreños celebran a lo largo del año son encabezadas por las mayordomías, las asociaciones, los topiles, los fiscales y las familias que participan, retomando la propuesta de Beatriz Albores (2004), en fiestas principales y secundarias. Entre las primeras se encuentra el Carnaval, Semana Santa, San Pedro y San Pablo, El Divino Salvador, Todos Santos y la peregrinación anual al santuario del Señor de Chalma (Peña 2015: 22-29); en estas celebraciones, las santas imágenes de San Pedro y El Divino Salvador se bajan de sus altares para que puedan estar cerca de sus feligreses (con excepción de Cuaresma, cuando se cubren con mantos morados, y Todos Santos). Entre las fiestas secundarias se encuentran la del Padre Jesús, la Candelaria, la Santa Cruz, *Corpus Cristi*, la Virgen María, la Adoración Nocturna, San Juan, la Virgen del Carmen, el 12 de octubre y la Virgen del Perpetuo Socorro y la Virgen de Guadalupe, entre otras.

En ocasiones los patronos acuden en andas a las fiestas de las colonias o pueblos pertenecientes a Atlapulco, entre ellos a Joquicingo, en la fiesta de la Virgen de la Luz y San Martín Tehualtepec; entre las visitas que se realizan a

pueblos vecinos está Santa María Coaxuxco,<sup>3</sup> la Magdalena Contreras, Guadalupe Victoria o San Felipe El Mirasol (en este caso, sus estandartes son los que encabezan la entrada de la comitiva de San Pedro).

Como vemos, el calendario festivo y comunal tiene una relación estrecha con el ciclo agrícola (los diferentes periodos de preparación de la milpa, la siembra y cosecha), la petición de lluvia y una constante alusión a las acciones realizadas por los abuelos, tíos y mayordomos, pues “es algo que ya se hacía, de antes, más pobrecito porque no teníamos tantos recursos como ahora” (Pérez, comunicación personal).

Cada una de estas festividades se acompaña de una serie de platillos en los que se utilizan diversos ingredientes reunidos por los integrantes de las mayordomías, haciendo una alusión constante al ciclo de dar y recibir, pues “la vasta enumeración de elementos, la reiterada indicación del origen geográfico de los oferentes coloca a esos al filo de la navaja, dependiendo de la calidad de lo presentado” (Hernández 2016: 319) a las santas imágenes. A este respecto, Galinier menciona la importancia de los rituales para los otomíes, pues son “seductoras creaciones del espíritu humano, los materiales a partir de los cuales se organizan en un todo coherente, creencias que aparentemente carecen de una lógica de conjunto” (Galinier 1990: 11), produciendo la idea de un caos, al transcurrir varias cosas al mismo tiempo.

En este proceso complejo, la intervención de los mayordomos y topiles es fundamental, así como la participación de los familiares y personas del pueblo que se acercan a ayudar. Estas actividades se han ido modificando con el paso del tiempo con los cambios económicos, sociales y culturales que ha generado el contacto constante con la ciudad de México y Toluca. La integración de nuevos ingredientes a esta variedad de platillos, que en la mayoría de los casos buscan establecer una competencia entre los participantes, se debe a que ninguno quiere verse rebasado; esto explica la introducción de la barbacoa o las carnitas por los arrieros. Sin embargo, no son las mismas carnitas o barbacoa que podemos comer en cualquier momento, pues son elaboradas en la cocina de la arriería correspondiente o en el atrio de la iglesia transformado en dos corrales, dándoles un sentido ceremonial en el que se comparte “el pan y la sal”. En primera instancia se sirve la comida que será ofrecida a las imágenes dispuestas en los altares improvisados, posteriormente a las imágenes invitadas, los acompañantes, mayordomos vecinos de la comunidad y visitantes, pues el objetivo

<sup>3</sup> Actualmente adscrito al municipio de Capulhuac de Mirafuentes; sin embargo, los mayores aún se reconocen como descendientes de Atlapulco, y es tal el sentido de pertenencia que en Carnaval ellos donan la portada de la iglesia que engalana la festividad y acuden con la Virgen para refrendar el lazo de parentesco entre imágenes santas y pueblos.

de estas fiestas es dar taquito para recibir taquito, en un eterno círculo de visita, convites y conocimientos tradicionales, inmersos en la vida de los sampedreños.

Las tías mencionan que “antes todo se daba en cazuelas, ollas, platos y jarros de barro. No se usaba cuchara, pa’ eso estaban las tortillas hechas a mano; ora puras cosas de unícel, pero si son los compadritos de grado [como ellos llaman a los padrinos de bautizo o boda], se les compran sus trastecitos para que vean que son importantes, también a los mayordomos invitados, pues cómo se van a ir con esos plásticos”.

## La fiesta de Carnaval

Galinier menciona que:

Por su intensidad dramática y por la riqueza de sus simbolismo, *el carnaval otomí* se destaca vigorosamente entre el conjunto de las otras ceremonias [...] Cada pueblo, cada ranchería, alberga variantes que reflejan las condiciones locales de su adaptación al medio ambiente así como al paso de los años, en una misma comunidad, *las fiestas sufren transformaciones profundas más o menos acentuadas en los pueblos donde el surgimiento de las modernas formas de estratificación social* transforma los rituales en un reto político de gran magnitud (1990: 335, cursivas mías).

En este trabajo haremos una revisión general de una de las fiestas principales y la comida ceremonial que se prepara a lo largo de ella: el Carnaval. Algunos de los ingredientes que dan forma y sabor a estas elaboradas comidas cuentan con una larga tradición que encierra conceptos a diferentes escalas: ceremoniales, terapéuticas y religiosas que permiten establecer un vínculo entre las santas imágenes a las que se ofrecen estas comilonas, los mayordomos, danzantes y asistentes.

El Carnaval es una fiesta que se circunscribe al calendario litúrgico católico; su celebración varía de acuerdo con el calendario lunar, tomando como referencia el domingo que antecede al miércoles de ceniza. Con ella se cierra e inicia un año de trabajo por parte de las mayordomías del Cristo del Calvario o los regidores y las cuadrillas de arrieros. Sin embargo, como veremos, la festividad adquiere diferentes matices que la dotan de vida propia y sobrepasa los cánones impuestos por la liturgia católica, de modo que se transforma en una festividad única y compleja, difícil de expresar en unas cuantas líneas. Por esta razón, en este espacio se ofrece una breve descripción, cuyo objetivo consiste en mostrar algunos de los momentos más significativos de este evento, poniendo especial atención en los alimentos que los mayordomos elaboran y en las cocinas improvisadas de las dos cuadrillas de arrieros.

## El anuncio

Los preparativos están encabezados por los regidores, quienes tienen a su cargo al Cristo del Calvario y la celebración de esta fiesta. Una parte importante del anuncio de Carnaval recae en la presencia de “las locas”, “los changos” o enmascarados, las diferentes asociaciones religiosas y la participación de las cuadrillas de arrieros; todos en conjunto “ponen el acento en el mimetismo de la práctica carnavalesca: los hombres recrean a su manera el drama de la vida y de la muerte [...] ya que el carnaval se sigue percibiendo como actividad lúdica, incluso si constituye ante todo la puesta en escena de un acto de comunión con lo sobrenatural” (*ibidem*: 336). Los vecinos (hombres) de la comunidad se reúnen “casa los regidores” y “casa don Mario Teodoro”, en donde comienzan a transformarse en mujeres, en sus diferentes facetas y roles, por lo que no es extraño que aparezca la novia, la quinceañera y las demás “locas”, al igual que “los changos” que dan vida a políticos o personajes populares (figura 1).

El anuncio del Carnaval abre con la visita de las diferentes mayordomías y estandartes en “casa los regidores”, posteriormente llegan una a una las arrierías a cantar “las mañanitas” en honor al Cristo del Calvario (figura 2):

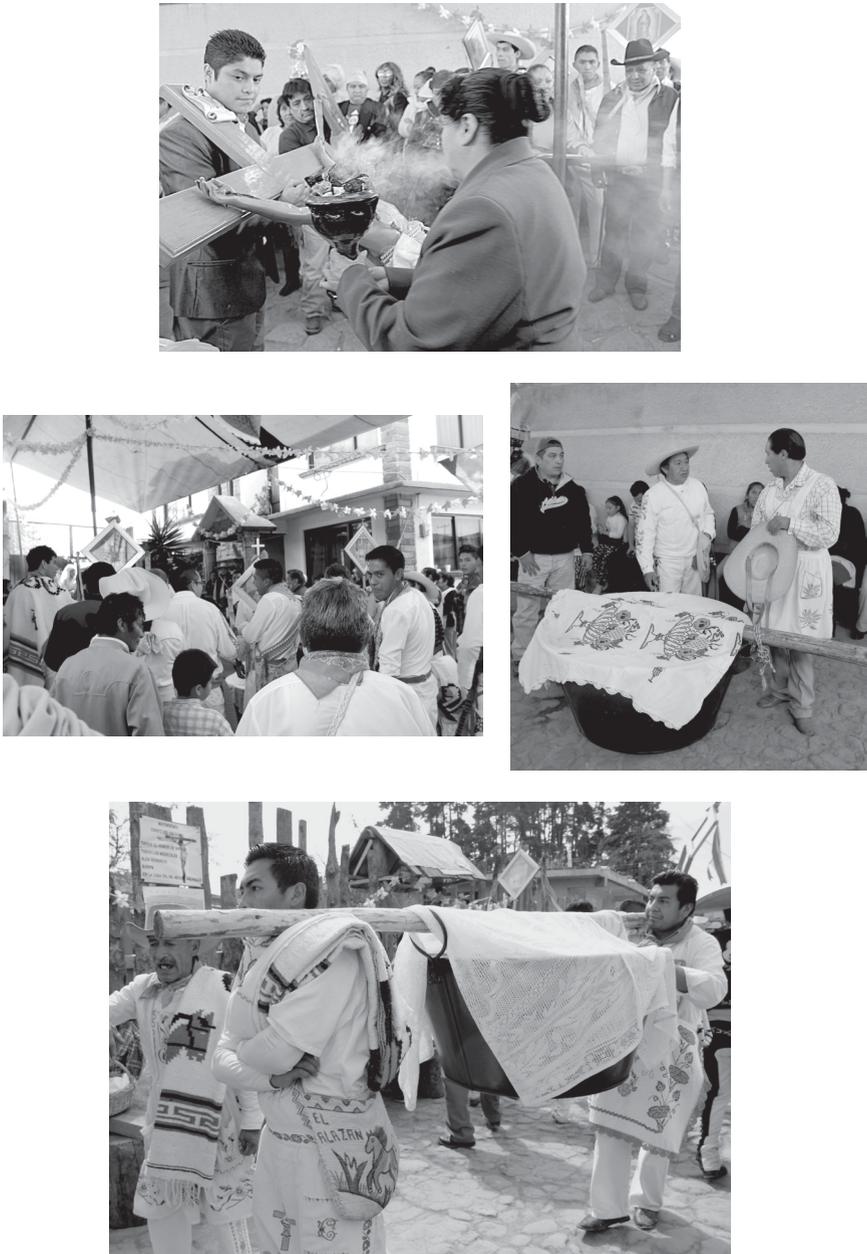
Con jazmines y flores // hoy te vengo a saludar // hoy por ser día de tu santo // te venimos a cantar // estas lindas mañanitas // que te cantan los arrieros. // Buenas tardes Jesucristo, // hoy te vengo a saludar, // saludamos a tu belleza // y en tu reino celestial... (fragmento de “Las Mañanitas”, arrieros de San Pedro Atlapulco, 2015).

Al son de unos cuantos jarabes se comienza el tradicional paseo. Uno a uno, se alinean los estandartes, los arrieros, “las locas”, “los changos”, los niños de las escuelas y carros alegóricos que animan a los vecinos y visitantes que año con año se suman a la celebración. En años recientes se han incorporado al recorrido por el pueblo los chinelos y los caballerangos, bailando, cantando; todos los participantes reparten dulces y bebidas espirituosas. Al final, se reúnen en la plazuela en donde bailan el vals (la quinceañera con su corte de honor) o la víbora de la mar (la novia y el novio); los arrieros, chinelos y caballerangos se alternan para ejecutar sus bailes, mientras se reparte el pastel (figura 3).

En esta primera etapa del carnaval, la casa del regidor mayor se transforma en una gran cocina de humo, en donde se comienza el trabajo desde la madrugada para poner a cocer en cazos la carne de res que acompañará el mole de olla. En algunas ocasiones se prepara comida para 1 500 personas o más, esto depende de la cantidad de pueblos invitados. En los días previos, se limpian y secan al sol los chiles secos que se utilizarán en la elaboración del caldo (figura 4).



*Figura 1.* La transformación de “las locas” y “los changos”. Anuncio de Carnaval, San Pedro Atlapulco, estado de México (fotografías de Daniela Peña Salinas, 2015 y 2016).

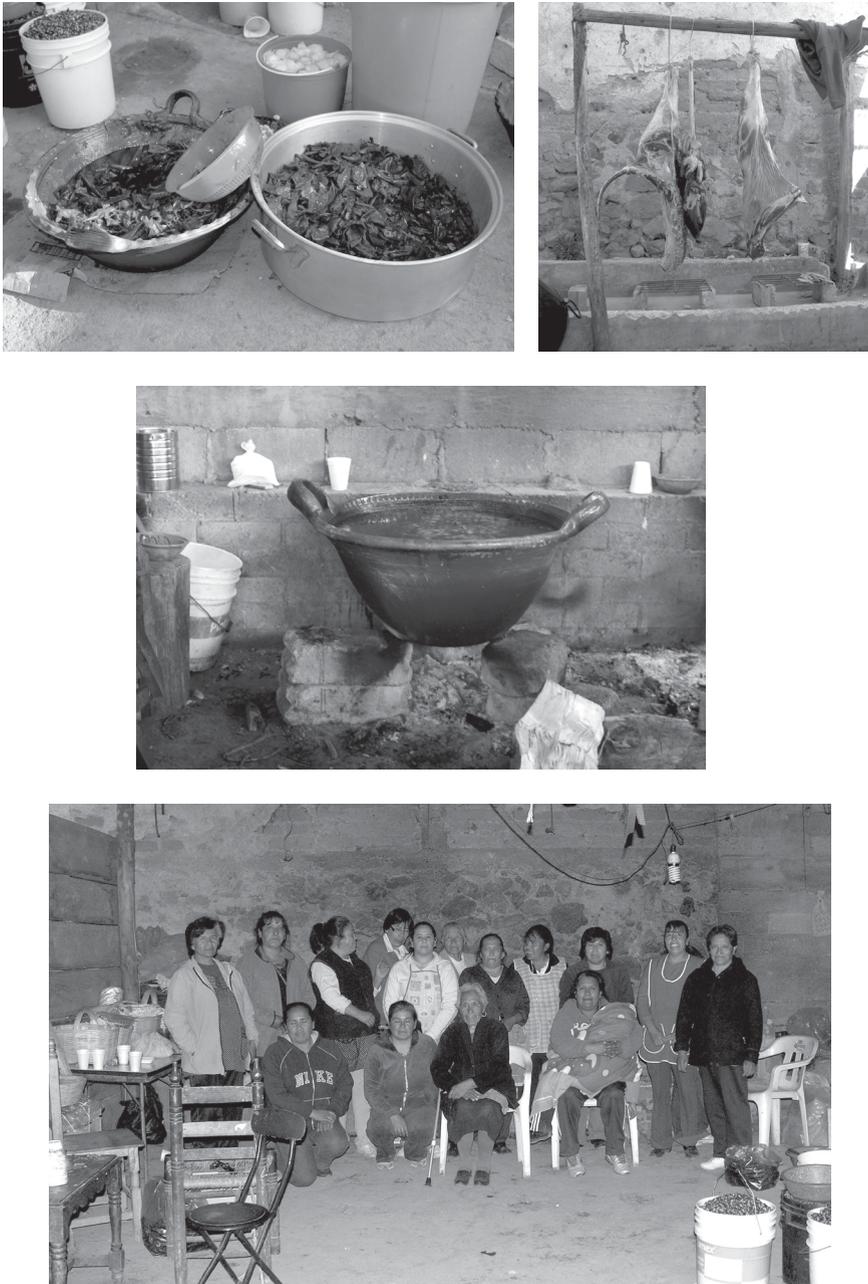


*Figura 2.* Llegada de los arrieros a la casa de los regidores en donde cantan “las mañanitas” y entregan el “atole bailado”. Anuncio de carnaval, San Pedro Atlapulco, estado de México (fotografías de Daniela Peña Salinas, 2016).



*Figura 3.* Al final del paseo, todos los participantes se reúnen en la plazuela para ver la danza de los arrieros, los chinelos, los caballerangos, a “las locas” y “los changos”.

Anuncio de Carnaval, San Pedro Atlapulco, estado de México  
(fotografías de Daniela Peña Salinas, 2016).



*Figura 4.* Ingredientes necesarios para la elaboración del mole de olla. Anuncio de Carnaval, San Pedro Atlapulco, estado de México (fotografías de Daniela Peña Salinas, 2013 y 2016).

Las cocineras mencionaron que cada una tiene sus propias formas de preparar los alimentos, pero en la mayordomía la casera y las segundas dan las indicaciones necesarias para su elaboración. La mayoría se apoya en las tías mayores quienes heredan el conocimiento a la siguiente generación de mayordomas, con el fin de “enseñar cómo se hacen las cosas”. Al final del trabajo se ofrecen algunas de las recetas recopiladas en mi andar con las cocineras y pascualas.

En la elaboración de la comida ceremonial resalta una “de las formas de participación comunitaria y del trabajo recíproco más destacadas durante estas festividades [...] en ella se observan una serie de prácticas tradicionales resguardadas por algunos especialistas que conservan el conocimiento técnico y simbólico de su elaboración” (Morales *et al.* 2014: 93). En los fogones alineados alrededor de las cocinas de humo, las señoras se agrupan a fin de organizarse para el quehacer, es decir, la preparación de las cazuelas de arroz rojo, los peroles de mole de olla y las tortillas que se repartirán en el almuerzo, comida y cena. Cuando están listos, las mayordomas sirven el primer plato de cada alimento de manera generosa y lo colocan en el altar en donde están colocadas las diferentes urnas, varitas y estandartes de la mayordomía (figura 5).



Figura 5. Un ejemplo de la comida ceremonial colocada en los altares domésticos. San Pedro Atlapulco, estado de México (fotografía de Daniela Peña Salinas, 2013 y 2016).

Con los arrieros, también llegan los cazos con atole bailado, elaborado en “casa los mayores” mientras los danzantes bailaban al son de la orquesta. El atole se recibe y se guarda, pues al término del paseo regresan todos a casa de los regidores, en donde arrieros, chineros y “locas” bailan un rato más y se les vuelve a dar de comer y se sirve el atole que los arrieros donaron para la celebración. Los sabores del atole “bailado” varían de fiesta a fiesta, aunque los más preparados son los de pinole, masa y guayaba. Don Francisco (qepd), entre plática y plática, mencionaba la importancia de las pascualas en la arriería, pues de ellos depende la preparación de los alimentos que se ofrecen a los santitos, a los arrieros y visitantes. “Es un trabajo pesado que no cualquiera quiere aceptar, pero una vez que escuchas la diana y tienes el mandil y la servilleta, difícilmente puedes dejarlo. Yo, por ejemplo, llevo muchos años preparando el atole y le prendo su cigarrito para que se anime y bailo alrededor pa’ que vea el respeto y la devoción con que preparamos cada alimento” (Estanislao, comunicación personal, 2014), y al son de los jarabes fue explicando el procedimiento para la elaboración del tan codiciado atole bailado. “El secreto de este atole es bailar con el corazón y con los pies, pues al oír la música bailan solitos, así hasta que Dios nos preste vida” (*idem*). Al pardear la tarde, uno a uno los participantes comienzan a despedirse y así se ha terminado el anuncio del Carnaval.

### La fiesta del Carnaval

El día previo al domingo de Carnaval, los mayordomos se reúnen en un punto intermedio para encaminarse en procesión a la iglesia, portando los estandartes de cada una de las mayordomías, acompañados con cantos, flores y sahumadores llenos de copal. Una vez dentro de la nave principal, un grupo de hombres bajan las imágenes para cambiar de ropa a El Divino Salvador y a San Pedrito. Los mayordomos sahúman los altares antes de abrirlos y bajar las figuras cuidadosamente; de manera sincronizada, caminan lentamente con las imágenes en andas, con el fin de colocarlas frente a frente y que los santos puedan mirarse, reconocerse y platicar en presencia de sus feligreses por algunos minutos. Los topiles han tendido previamente sobre el piso petates y alfombras para colocar a los patronos sobre ellos; acto seguido, se rodean con manteles ricamente bordados a manera de cortinas improvisadas con el fin de mantener a discreción la forma en que se lleva a cabo el cambio de ropa.

Los mayordomos sahúman cuidadosamente cada prenda del ajuar color rojo que portarán San Pedro y El Divino Salvador. Al término del cambio de ropa, los feligreses se postran ante las imágenes para santiguarse y dar gracias por los bienes obtenidos. Posteriormente los regresan a sus respectivos altares, en donde

los mayordomos colocan las “promesas de pan” sobre su regazo con el fin de que sus devotos lo consuman poco a poco. En un acto predatorio, “se come el cuerpo de los dioses” (Hernández 2016: 47) y se come el cuerpo del santito, trasfigurado en el pan en forma de corazón, el cual está bendecido y tiene la capacidad de curar enfermedades, dar bienestar y protección a quien lo come o lleva en forma de estampa y escapulario. Este pan es elaborado especialmente para la ocasión por una familia de la población. También se hacen presentes las personas que donaron los arreglos florales, cojines o ajuar de ropa completo.

Al día siguiente, domingo de Carnaval, la fiesta se celebra en plenitud y seguirá por dos días más. Su estructura compleja nos recuerda un juego de espejos, pues se inicia con una salva de cuetes a las 5 de la mañana, seguida de “las mañanitas” y música de banda en el atrio. En punto del medio día, se celebra la misa en la parroquia, a la cual acuden las tías solícitamente; luego los arrieros entran a pedir permiso a los patronos antes de dirigirse a su corral, en donde bailarán los mismos jarabes, acompañados por los concheros y chinelos.

Por la noche, la tradicional quema del castillo, cohetes especiales y bombas de luz iluminan el cielo de Atlapulco, los cuales se ven desde lejos, por ser como un mirador. La banda de música no deja de tocar en todo momento y anima el baile del torito, pues se llegan a quemar de cinco a doce “toros” que fueron donados para animar la fiesta.

Las mujeres se reúnen desde temprano para cocer la carne de res o pollo y comienzan los preparativos para el mole rojo, el arroz rojo (anteriormente se preparaba sopa seca para combinarse con el arroz) y las tortillas. Esta misma comida se prepara para los días lunes y martes y se reparte entre los habitantes y visitantes. A nadie se le niega el taco, pues los vecinos se han esmerado en preparar cada detalle de los alimentos.

El día martes (cierre de Carnaval) las cocineras trabajan a marchas forzadas pues, aparte de preparar la comida para la gente, deben elaborar tamales y atole para repartir a los nuevos mayordomos que recibirán el carguito, así como a los arrieros nuevos y viejos.

### La danza de arrieros

La fiesta de Carnaval se ameniza con la danza de los arrieros, en Atlapulco se cuenta con dos cuadrillas: la del Cristo del Calvario y la de San Pedro y San Pablo. Giménez menciona que:

Curiosamente, esta danza se mantiene sólo en los antiguos pueblos mestizos de Ocoyoacac, Amomulco, Santa María Atarasquillo, Santiago Tilapa. [...] Tal vez se explique por lo

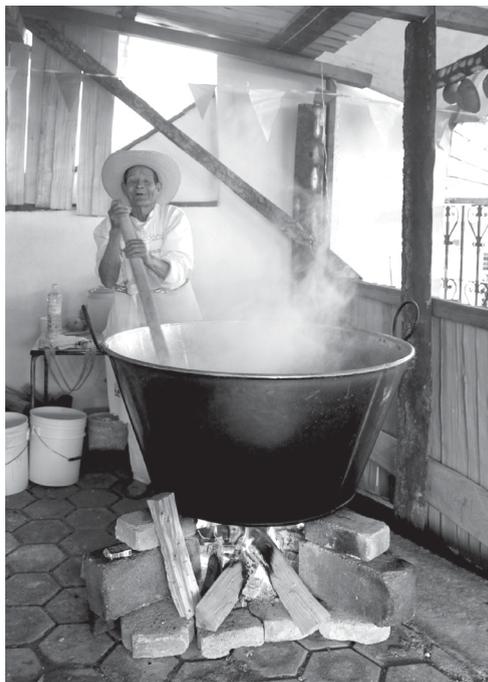
siguiente: El “arriero” era un personaje clave en el cuadro de la economía mercantil simple. Su oficio era transportar por las veredas de las montañas, a lomo de sus propias recuas de mulas y caballos, mercancías que compraban y vendían por cuenta propia o comisionados por tenderos y comerciantes (1978: 1359).

La representación de la danza en cuestión se recrea de forma estilizada en el atrio de la iglesia, donde se adornan los corrales que servirán para ejecutar de forma resumida y colorida las actividades propias de este oficio. En el corral se destina un espacio a la cocina, en donde las pascualas prepararán el mole, el arroz, el taco placero y el “atole bailado”; todo al ritmo de los jarabes que recrean la vida de la hacienda colonial y las rutas de comercio que tenían establecidas (figura 6).

Antes de iniciar su participación, es tradición escuchar misa y bailar en la parroquia para pedir permiso a los patroncitos. Posteriormente ingresan en procesión al corral, entre cantos, cohetes, música, flores y sahumadores; se coloca los estandartes en sus altares o nichos improvisados y al son de “Ya llegamos los arrieros” comienza la elaboración de la comida ceremonial (Dávila, comunicación personal, 2015).

Se baila y se canta antes de presentar los alimentos delante de las imágenes, nadie puede probarlos sin antes ofrecerlos a los patroncitos (figura 7). Nos detendremos en este punto, pues se repite en cada presentación de los arrieros. Los huacales con fruta, el baúl del dinero, las panelas y algunos productos con los que se comerciaba en la época de los arrieros se colocan al pie del altar. La fruta (naranja, piña, melón y sandía) se reparte entre los asistentes, al igual que cazuelas, ollas, jarros, cubetas, dulces y pelotas que vuelan por los aires al ritmo de los jarabes.

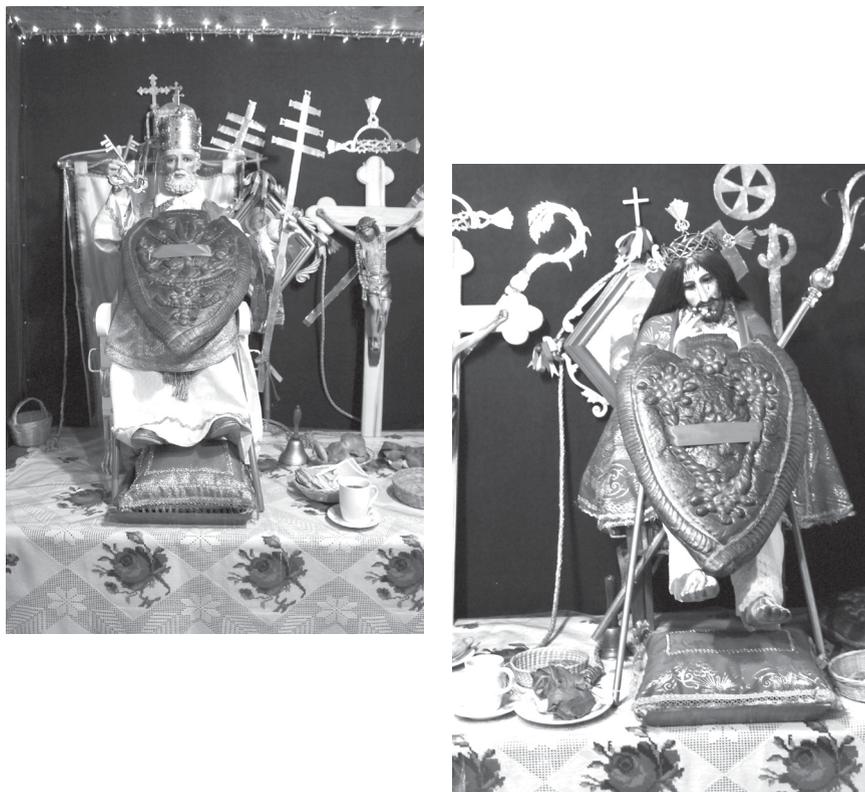
El papel de las pascualas es fundamental en este contexto ceremonial, pues son las encargadas de bailar cada uno de los trastos utilizados en la cocina de humo improvisada y de presentar los alimentos preparados a las santas imágenes; pero no es cualquier presentación, cada una porta un alimento, ya sea el mole, el agua, las tortillas o los frutos; todas alineadas salen bailando desde la cocina. Al llegar al altar, se sahúman primero los cuatro puntos cardinales, al mismo tiempo que se reza, en seguida se coloca el primer alimento y así sucesivamente; una vez terminada la ofrenda, se comienza a repartir la comida entre los músicos, arrieros y público asistente. Antes de terminar la danza, se reparte el atole “bailado” entre toda la gente; como mencioné arriba, una parte de este atole se reserva para llevarlo a “casa los mayordomos” y “casa los regidores”, en donde se baila nuevamente en compañía de los caseros y así se cumple el círculo de dar y recibir los alimentos ceremoniales que garantizan el



*Figura 6.* Las pascualas en su cocina y el tradicional “atole bailado”, preparado por don Francisco (qepd). San Pedro Atlapulco, estado de México (fotografías de Daniela Peña Salinas, 2015).

buen temporal, la buena cosecha, el crecimiento de los animales criados por los ganaderos, las buenas ventas en tiendas, bonanza en los valles. También es una forma de refrendar los lazos de compadrazgo entre mayordomías y pueblos invitados, a los que se acompaña en sus respectivas fiestas.

El cierre del Carnaval es un momento liminal en la festividad, pues reaparecen “los changos” y “las locas”, quienes crean por instantes caos entre el pueblo, recorren el camino desde dos puntos diferentes: unos salen de “casa del señor Mario” y otros de “casa los regidores” para reunirse en el atrio de la iglesia, en donde recrean el robo de los bienes que transportaban los arrieros de cada cuadrilla. En medio de este caos se sacrifica a un “chango”; acto seguido, arrieros, “locas” y “changos” bailan algunas piezas. El objetivo es bailar todos juntos para reestablecer el orden en la comunidad antes del miércoles de ceniza.



*Figura 7.* Detalle de San Pedro y El Divino Salvador con “cuelgas” de pan y alimentos ofrendados. San Pedro Atlapulco, estado de México (fotografías de Daniela Peña Salinas, 2015).

## Los sabores de San Pedro Atlapulco

La forma de elaborar los alimentos a lo largo del ciclo festivo del Carnaval ha ido cambiando con el paso del tiempo. Originalmente no se preparaban comidas tan elaboradas como ahora, se utilizaban como ingredientes principales los alimentos que se recolectaban en la comunidad. La introducción de la ganadería trajo consigo el cambio de la carne de guajolote por la carne de res en estas festividades, así como en la fiesta de El Divino Salvador y la peregrinación a Chalma, pues eran más fáciles de criar, además de dar estatus a la comunidad y a la mayordomía por lo costoso que era comprar este tipo de animales. Por muchos años se conservó el sacrificio de la res en “casa el mayordomo”. En las cocinas improvisadas se desollaba el animal y se aprovechaba cada parte para alimentar a los mayordomos que participaban en los preparativos. Actualmente la carne se compra en el rastro y el ritual del sacrificio en el ámbito festivo se ha ido perdiendo, quizá porque en nuestro presente significa menos trabajo, pero se olvida que la sangre regada es el alimento de la tierra a quien se venera y da de comer por medio de la comida ofrendada, la música y las danzas.

La disposición de los alimentos y los horarios en los que se consumen muestran un conocimiento de sus cualidades en el sentido dicotómico que los ha clasificado en fríos o calientes y en alimentos que preparan el cuerpo para las festividades en las que se participará, de ahí que en el anuncio del Carnaval se comparta el mole de olla, que es una mezcla de carne de res con un caldo picante, acompañado con arroz, tortillas y atole; mientras en el Carnaval propiamente dicho, la comida se cambia por mole con pollo, arroz rojo, tortillas y atole.

La fiesta del cierre de Carnaval se transforma en el momento liminal, pues “las locas” y “los changos” restauran el caos en la población cuando comparten el espacio sagrado de la parroquia con los arrieros, quienes evitan que los primeros sigan robando y causando penurias y los invitan a bailar con ellos para ordenarlos hasta que deciden salir y vagar un rato más en la comunidad, finalmente regresan “casa los regidores” o a “casa don Mario” y vuelven a su estado original.

Al atardecer los arrieros se despiden primeramente en la parroquia. Ahí cada uno entrega sus insignias que los definen como patrones, patronas, rayador, administrador, capataz, cargador, pascualas y arrieros, pues su ciclo ha concluido, dan las gracias al pie del altar mayor, frente a los patroncitos, por darles licencia en el año que termina. Al término de esta entrega simbólica, una a una las cuadrillas se encaminan “casa los regidores”, llevando atole y frutos “bailados”, para despedirse y dar las gracias a los regidores salientes. Acto seguido, se

dirigen a la casa del mayordomo de cada una de las arrierías en donde bailan por última vez a la espera de los nuevos mayordomos y arrieros para realizar el cambio de cargo. Todos juntos, mayordomos nuevos y viejos, se encaminan cantando y bailando a la nuevas casas, en donde reparten tamales, que desde épocas prehispánicas guardan una importancia significativa, y atole, “bailados” al son de los jarabes tradicionales.

Al retirarse los arrieros, guardan el ajuar hasta la siguiente participación, “si Dios les presta vida”. En la mayoría de los casos parece existir una relación cercana a diferentes niveles interpretativos que los hacen diferentes unos de otros, pero que se complementan en el ámbito ritual e histórico de los otomíes contemporáneos.

#### *Antes de terminar*

En las diferentes fiestas de Atlapulco, el maíz y sus derivados son la base de los alimentos preparados. Utilizados en sus diferentes etapas de crecimiento, dan forma a los tlaxcales, tamales de haba, de frijol, de dulce, rojos o verdes, acompañados del tradicional mole de olla, mole rojo con carne de res o pollo; con sus respectivas raciones de arroz rojo y sopa seca “como hacían los abuelos, aunque ahora ya no se usa porque es más gasto y no toda la gente lo come” (Pérez, comunicación personal), agua de sabores, té, café, atole y chiquitos, son parte de la comida ceremonial ofrecida en primer lugar a los santos patronos, a los mayordomos, segundos y a nivel comunidad, con las acostumbradas visitas y relaciones en las que se da “el taco” y se recibe “un taco” como agradecimiento en cada fiesta.

El platillo principal que se sirve en el anuncio de Carnaval es el mole de olla con carne de res (el cual abre y cierra el ciclo de fiestas en la comunidad) acompañado de tortillas elaboradas con masa azul o blanca y arroz rojo; todo cocinado con leña traída de los montes cercanos y los tradicionales *chíngueres* o chiquitos.

Al final de la danza y antes de que los arrieros se despidan, el atole se reparte entre los asistentes y una parte se reserva para entregarla a los regidores en su visita. Este atole puede ser también de pinole, champurrado o guayaba.

Los primeros licores solían ser de hierbas amargas. En la actualidad, el sabor del licor y fruta que se utiliza varía, todo depende del gusto de los mayordomos, así como la cantidad que se preparará. En algunos casos se compra tequila o ron para servir en las fiestas y ahorrarse la preparación del “chiquito”, pues recetas hay muchas, y algunas son más elaboradas que otras.

## Aquí tiene su taquito de palabras

Como mencioné líneas más arriba, en las cocinas se comparten los saberes, los sabores y las recetas que han ido modificándose con el paso de los años, porque los santitos no sólo se alimentan de comida, también se alimentan de olores, de sabores y de palabras. Las recetas originales estaban calculadas para grandes cantidades de comida. Aquí presentamos algunas en cantidad menor.

### Mole de olla

#### *Ingredientes*

1 kg de carne de res

1/3 de cebolla mediana

6 a 8 chiles secos (3 pasilla, 5 guajillo) remojados

1 o 2 tomates

1/2 diente de ajo

Sal al gusto

1 ramita de epazote y hierbabuena fresca

Limonos partidos a la mitad, cebolla picada

#### *Preparación*

Se lava la carne y se coloca en una olla con la cebolla, la hierbabuena, la sal al gusto y agua suficiente hasta que la carne quede suave. Los chiles se desvenan y en un recipiente se remojan con agua caliente para que se puedan moler. En un comal se asan los tomates con el ajo.

En la licuadora se colocan los chiles, el ajo, el tomate, la sal y agua suficiente, posteriormente se cuele y agrega al caldo en el que se coció la carne. Dependiendo del gusto, se agrega más agua y el epazote y se deja hervir para que tome sabor. Se sirve en cazuela de barro con limón y cebolla picada (receta de Antonia Salinas, San Pedro Atlapulco, comunicación personal).

### Mole rojo

#### *Ingredientes*

750 gramos de chiles mulatos

250 gramos de chiles jaral

500 gramos de chiles pasilla

(las tres variedades de chile se desvenan y despepitan)

350 gramos de pasitas

350 gramos de almendras  
 350 gramos de ajonjolí  
 350 gramos de plátano macho  
 5 dientes de ajo medianos  
 2 cebollas medianas rebanadas  
 2 tortillas partidas en cuatro  
 1 bolillo frito bien dorado o un puño de galletas de animalito  
 1 puño de cacahuete  
 1 pizca de anís  
 1 pizca de canela  
 1 pizca de clavo  
 1 pizca de pimienta  
 Manteca suficiente para freír y dorar los ingredientes  
 Para sazonar:  
 375 gramos de manteca  
 6 dientes de ajo  
 1 tablilla de chocolate  
 1 puño de azúcar  
 Sal al gusto  
 Carne de pollo en piezas y cocido para 20 personas

### *Preparación*

En una cazuela se tuesta el ajonjolí, el anís, el clavo, la canela y las pimientas (sin grasa). Posteriormente, en la misma cazuela se coloca la manteca, se acitronan el ajo, la cebolla, la tortilla, el pan, las almendras, el cacahuete, el plátano macho en rodajas, todo por separado. Se deja enfriar. En una tina se revuelven todos los ingredientes fritos, secos y las pasas y se lleva al molino, todo esto se hace semanas antes para que no agarren las prisas.

En una cazuela de barro especial para mole se pone a calentar manteca, se agregan unos 6 dientes de ajo grandes, se doran y posteriormente se retiran; se agrega el mole en polvo y la sal (al gusto), se sazona y se mueve constantemente para que no se pegue; después de media hora, se comienza a agregar el caldo de pollo poco a poco, sin dejar de mover. Una vez sazonado, se agrega más caldo al gusto de la cocinera, se pone el chocolate, el azúcar y se revuelve hasta que hierva.

Se sirve acompañado con arroz rojo, pollo o res y tortillas recién hechas (receta de Juana Pérez, San Pedro Atlapulco, comunicación personal).

## Atole bailado

### *Ingredientes*

1 kg de masa lavada  
1 kg de azúcar o piloncillo  
25 gramos de canela  
6 litros de agua

### *Preparación*

En un recipiente se disuelve la masa en dos litros de agua, se cuele. En una olla se pone a hervir la masa disuelta con la canela y el azúcar o piloncillo. Después de hervir se agrega poco a poco el resto de agua, se va probando para ver si está bien de dulce.

Se llama “atole bailado” porque mientras se prepara se baila al son de los jarabes que los arrieros bailan en el corral, de un lado a otro y en uno de los extremos del *tlecuil* se le prenden sus cigarros para que el atole salga bueno y no se corte (receta de Francisco Estanislao, San Pedro Atlapulco, comunicación personal).

## Los chiquitos

### *Ingredientes*

2 litros de licor del sabor deseado  
2 litros de té  
1.5 litros de cañita

### *Preparación*

Se mezclan los ingredientes y se va probando para determinar el grado de alcohol y lo dulce del licor. Al final se embotella hasta que se utiliza (receta compartida por los topiles).

Buen provecho. “Hasta el año venidero, si Dios nos presta vida. Si no, adiós, adiós”.

### *Agradecimientos*

Me gustaría agradecer a los mayordomos de San Pedro Atlapulco por el apoyo brindado a lo largo de estos años (Los Regidores, mayordomía 2012-2013, 2014-2015). A Mario Teodoro y familia, y la participación entusiasta de los

topiles: Rafael Velasco, Rafael Allende, Bernabé Victoria, Arturo Monterrubio, Luis González, Luis Uribe, Miguel Ángel Velasco, Roberto Enríquez, Víctor Manuel Baltazar, Jorge Victoria, Jorge Alberto Victoria, José Felipe Ramírez, Flavio César Vega y Agustín González, quienes me han permitido recorrer con ellos parte de su andar y la lucha constante por conservar los usos y costumbres de Atlapulco.

### *Bibliografía*

ALBORES ZÁRATE, BEATRIZ

- 1995 *Tules y sirenas. El impacto ecológico y cultural de la industrialización en el Alto Lerma*, El Colegio Mexiquense-Gobierno del Estado de México, Toluca.
- 2004 *Las fiestas religiosas mexiquenses. Un esquema inicial*, El Colegio Mexiquense (Documentos de Investigación, 89), Zinacantepec.

CARRASCO PIZANA, PEDRO

- 1979 [1950] *Los otomíes. Cultura e historia de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*, edición facsimilar, Gobierno del Estado de México, Toluca.

CERVANTES HERNÁNDEZ, WENCESLAO

- 2010 “Comunalidad y plantas medicinales en San Pedro Atlapulco. La importancia de las plantas medicinales en una comunidad *nahñu* del Alto Lerma”, tesis, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

COLLIN HARGUINDEGUY, LAURA

- 1988 “Señoríos otomíes: leyenda o realidad”, María del Refugio Cabrera y Nélida Bonaccorsi (coords.), *Primeras Jornadas de Etnohistoria. Memorias*, Instituto Nacional de Antropología e Historia-Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

CORTÉS RUIZ, EFRAÍN

- 2005 “Las fiestas a los santos entre los mazahuas. Los casos de San Simón de la Laguna y Palmillas”, Efraín Cortés *et al.*, *La fiesta a los santos. El culto familiar y comunal entre los otomíes y nahuas del Estado de México*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

FIGUEROA SOSA, SANDRA

- 2012 “El pasado otomí de la Sierra de las Cruces. Su representación en voces de San Jerónimo Acazulco, estado de México”, tesis, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

GALINIER, JACQUES

- 1990 *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México-Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos-Instituto Nacional Indigenista, México.

GIMÉNEZ, GILBERTO

- 1978 *Cultura popular y religión en el Anáhuac*, Centro de Estudios Ecuménicos, México.

GUTIÉRREZ ARZALUZ, PEDRO

- 1985 *Micro-historia de San Pedro Atlapulco*, H. Ayuntamiento de Ocoyoacac, Ocoyoacac.

HERNÁNDEZ DÁVILA, CARLOS

- 2016 “Cuerpos de Cristo: cristianismo, conversión y predación en la Sierra de las Cruces y Montealto, estado de México”, tesis, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

LASTRA, YOLANDA

- 2001 *Unidad y diversidad de la lengua. Relatos otomíes*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- 2006 *Los otomíes. Su lengua y su historia*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

MARURI CARRILLO, MARÍA ELENA

- 2003 “Simbolismo acuático y cosmovisión en las prácticas religiosas. Una interpretación del modo de vida lacustre como pervivencia cultural en San Antonio la Isla, estado de México”, tesis, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México.

MORALES, MARÍA ELENA, ANA MARÍA VELASCO Y NARCISO GARCÍA

- 2014 *Culhuacán. Luz de la memoria*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

PEÑA SALINAS, DANIELA

- 2015 [en línea] “Camino de santos, camino de peregrinos: peregrinación anual de San Pedro Atlapulco al Santuario del Señor de Chalma”, *II Coloquio de Santuarios y Peregrinaciones del Norte y Centro de México*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México: 22-29, <<http://ciesasoccidente.edu.mx/wp-content/uploads/2015/03/Memorias.pdf>>.

en preparación “La serpiente y la sirena en el imaginario de San Pedro Atlapulco, estado de México”.

SOUSTELLE, JAQUES

1993 *La familia otomí-pame del centro de México*, Instituto Mexiquense de Cultura-Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca.

VELASCO LOZANO, ANA MARÍA

2000 “*In quicua*, se come: los alimentos en la cosmovisión mexicana”, *Históricas*, 59: 22-35.

### Entrevistas

FRANCISCO ESTANISLAO (†)

2014, 2015 Comunicación personal. San Pedro Atlapulco, estado de México.

LAURA DÍAZ TOVAR

2014 Exmiembro del Consejo de Mayores. Comunicación personal. San Pedro Atlapulco.

ESPERANZA SALOMÉ DE LA CRUZ

2014 Exmiembro del Consejo de Mayores. Comunicación personal. San Pedro Atlapulco.

JUANA PÉREZ GUADARRAMA

2014, 2015 Comunicación personal. San Pedro Atlapulco.

ANTONIA SALINAS

2014 Comunicación personal. San Pedro Atlapulco.

FEDERICO DÁVILA

2016 Maestro de pie de danza. Comunicación personal. San Pedro Atlapulco.