

Cosmovisión y alimentación en Santa Cecilia Tepetlapa, Xochimilco D.F.

Antrop. Ma. de la Luz del Valle Berrocal
Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM

Los pueblos originarios de la Cuenca de México han sido escenario de una heterogeneidad cultural y étnica con experiencias arraigadas a las raíces locales y comunitarias. Así su composición multiétnica muchas veces oculta la presencia indígena. Sin embargo, las celebraciones tradicionales actuales ofrecen un panorama de procesos de continuidad y adaptación cultural que no plantean nuevas interrogantes acerca de la cotidianeidad anónima de los pueblos originarios de la urbe más poblada del mundo.

Descripción del ciclo agrícola

Este ciclo se caracteriza por tener dentro de su espacio la época de lluvias y la de secas (elementos que se relacionan con el clima), marcando las actividades agrícolas, las cuales distinguen el tipo de alimento existente. Si las lluvias son escasas o no llueve, la cosecha será poca o vana, debido a que la siembra se rige con las lluvias de temporal.

En Santa Cecilia Tepetlapa se cultiva maíz, frijol, rábanos, zanahorias, espinacas, acelgas, lechugas, tomates, jitomates, cilantro, calabacitas, chayotes, habas, chiles (güeros y serranos), alfalfa, flores como la de *cempoalxóchitl* y "nube". Y aunque no se considera un pueblo agricultor, se mantiene una cultura rural y todo su ciclo de fiestas reproduce los ciclos de la cultura agrícola.

La mayoría de la gente ha dejado de sembrar, porque han vendido sus tierras y los terrenos se han ocupado para casas habitación y para un futuro club de *golf*. Las familias que siembran utilizan su cosecha para auto consumo y lo hacen con las lluvias de temporal, sólo una vez al año.



El papa Gregorio XIII, en el siglo XVI, reformó el calendario y creó el que aún rige actualmente.

Maíz

A partir de este cultivo, se rigen las demás siembras, incluyendo el frijol, y ambos forman los cultivos más importantes durante todo el año.

A fines de diciembre y enero se prepara el campo para la siembra: primero se tira el abono de corral y se extiende antes de barbechar para que la tierra tenga suficiente humedad; después de haber barbechado se deja reposar una o dos semanas, y ya en enero se rastrea (remover la tierra) dos veces, luego se raya para ser sembrada. En estas labores se utiliza un *tompiatli*

(tompiate) o morral, en donde se guardan las semillas. Ya preparado el campo se hacen los surcos con la yunta y se van colocando los granos de maíz, el bordo se vuelve línea y la semilla queda cubierta por la tierra: esto es propiamente la siembra.

El tiempo de las lluvias es el que marca la fecha para sembrar. En Tepetlapa la siembra es a finales de marzo y principios de abril (entre el 28 de marzo y 4 de abril). Antiguamente, se sembraba después del 10 de abril, pero ahora el tiempo ha cambiado y se tienen que ajustar a que la planta crezca para que reciba el agua de lluvia a tiempo.

El suelo en Santa Cecilia es montañoso, sin embargo, se hacen surcos derechos y dependiendo de la inclinación es como se va adaptando la siembra; además de permitir que las plantas no se junten y se puedan desyerbar fácilmente.

A los 40 días de haber realizado la labor de la siembra, se afloja la tierra y se le pone más escarda o excremento de corral en forma alomada o amontonada. Entonces, la planta mide, aproxi-

madamente, 30 cm. También se entresaca la hierba que ha nacido, para no hacer dificultosa la cosecha. En el mes de mayo, cuando la planta ha crecido un poco más (60 cm. aproximadamente), se le vuelve a poner abono en seco, pero ahora de gallina para que le ayude a su crecimiento porque es más caliente.

En el pueblo se prefieren los fertilizantes naturales (excremento de animal) porque son fáciles de conseguir y, además, baratos. También los hay de corral: borrego, vaca y cerdo, y de gallinero: principalmente de gallina o guajolote, pero entre éstos existe diferencia, ya que los primeros se utilizan desde la preparación de la tierra, hasta que la planta ya creció o en su defecto se puede usar todo el tiempo sin que afecte. Por su consistencia porosa permite que la planta se desarrolle normalmente. Además, se puede utilizar, fresco o seco, mientras que el segundo sólo se usa cuando la planta ya está en pleno desarrollo y sólo se puede emplear en seco con un cuidado especial, de lo contrario puede quemar la planta.

Mientras que el vegetal crece se va desyerbando, hasta que a principios de agosto le sale la espiga y la planta suelta el polen. Luego, en la última quincena del mismo mes, le brota el jilote y junto con este, la caña. Entonces ya se forma el elote, el cual se empieza a desarrollar desde finales de agosto y todo el mes de septiembre (en este lapso se corta tierno). Durante este período el vegetal puede sufrir una enfermedad u hongo benigno afectando directamente al grano, al que se le nombra *huiclacoche*, sin embargo, éste se aprovecha para la preparación de varias comidas. En el mes de octubre el elote ya se ha endurecido, convirtiéndose en mazorca.

La fecha de la celebración del Día de Muertos (1 y 2 de noviembre) es la señal para que se empiece a *pixcar* (pisca) o cortar las mazorcas duras para el maíz; para este proceso se utiliza un piscador y un ayate de *ixtle* para recoger las mazorcas. Antiguamente se *pixcaba* mucho, por lo que tenían que preparar graneros o *sincolotes*¹, colocándolos, estratégicamente, en el patio de las casas; ahí se ponían a secar las mazorcas hasta el mes de marzo o abril del siguiente año para desgranarlo y guardarlo (época también de siembra).

Lo desgranaban con una elotera de fierro en forma de aro, que sujetaba bien a la mazorca para luego tallarse con fuerza y que el maíz fuera cayendo en un *clapescosta*², así para cuando llegaran las siguientes lluvias, ya estuviera guardado y no se llenará de hongo o se *apoxcahuara* tan fácilmente con la humedad.

Después de pisca, lo único que queda es el rastrojo o zacate, que se utiliza para el alimento de los animales; luego, el terreno queda limpio y lo dejan descansar, parte de noviembre y diciembre, para volver a empezar con el ciclo. Este cultivo es el más importante en la zona, por lo que a fines del mes de agosto y todo septiembre se



Hacerse regalos es una antiquísima tradición que, practicada en la época navideña y fin de año, tiene un efecto propiciatorio de la fortuna, además de unir a quienes los intercambian.

pueden cortar elotes tiernos y frescos, existiendo gran variedad de platillos hechos a base de granos suaves y de *huiclacoche*, como el *chileatole*, calabacitas con chicharrón, esquites, sopa de elote, entre otros, además de hervirlos con tequesquite a los que comúnmente se les agrega mayonesa, sal y chile. También se realizan *elotadas*, en donde se asan, directamente, en las brasas de carbón o se hierven. Mientras que el *huiclacoche* se prepara en sopas y en quesadillas.

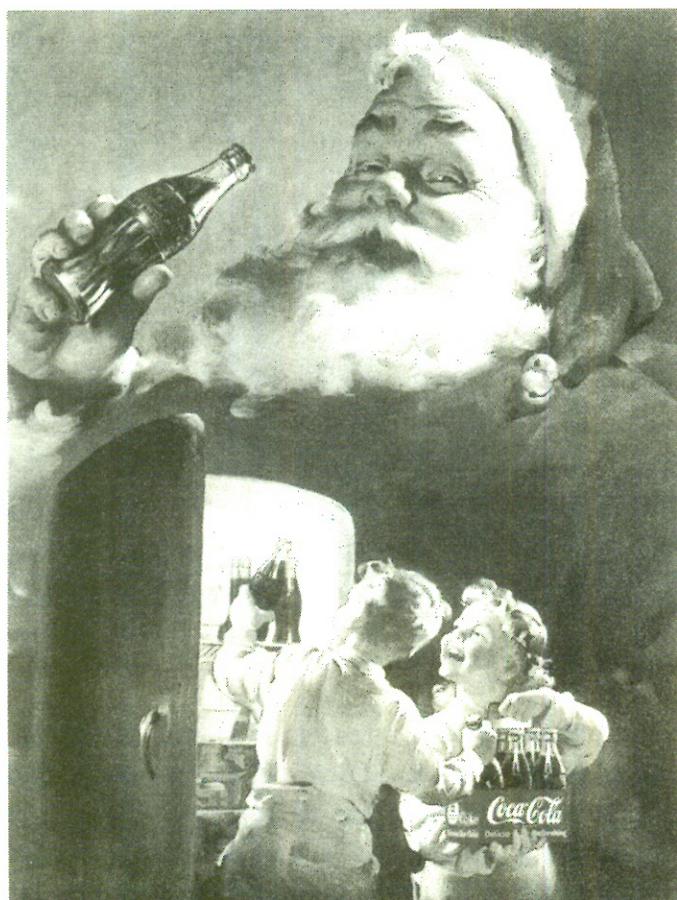
Durante toda está temporada la planta del maíz requiere de atenciones: cuidarlas de los animales como los cacomixtles, conejos, ardillas y tusas, ya que éstos roedores acaban no sólo con la planta, sino a veces hasta con la cosecha, por lo que los habitantes ponen trampas y tenocholes³ para ahuyentarlos.

En el pueblo, algunos habitantes comen tusas y las preparan de la siguiente manera: primero se pelan y les quitan la piel. Luego se abren para sacarles las vísceras y se lavan, se dejan es-

currir y se cuelgan en un tendedero para que se sequen (cuatro o cinco días aproximadamente). Posteriormente se hierven con sal y luego se fríen y se guisan en chile pasilla. Antiguamente, existían personas que se dedicaban a su captura y se les conocía como «tramperos»: cumplían con la función de cazarlas y por cada una que atraparan, entregaban a los dueños de las tierras, la cola y los dientes, como señal del número de tusas muertas y por las cuales se les remuneraba con dinero.

Frijol

El frijol al igual que el maíz se siembra en la temporada de lluvias. Regularmente ambos se siem-



Al convertirse en un símbolo alegre, positivo y laicalizado, la figura de Santa Claus/Papá Noel ha alcanzado un gran consenso social que aprovechan muchas marcas comerciales.

bran al mismo tiempo, ya que el frijol se va enredando en la mata del maíz, aunque se prefiere sembrar la especie que no se enreda, por ser ésta más manejable que la otra.

El tiempo para su cosecha es de tres meses y se prefiere el de color negro por ser menos débil que los otros, como el «bayo» por ejemplo. En el mes de junio la planta se va recogiendo por manojitos y se amarra, para después colgarla y secarla al sol. Luego de este proceso se va cayendo la vaina y, únicamente, queda el frijol. A veces, sólo se extiende en el patio de las casas para que se seque.

Maguey

En Santa Cecilia Tepetlapa se cultivaba un gran número de magueyes, por lo que al pueblo se le reconocía como pulquero. Actualmente, éstos se «labran» ocasionalmente y sólo se observan unos cuantos, que se usan para demarcar algún terreno, para que no se deslave la tierra o para cortar-le las pencas para la barbacoa.

Un maguey tiene una duración aproximada de diez años y está maduro o listo para rasparse cuando tiene cinco o seis años, lo cual depende de la clase y del cuidado que se le tenga: se le van quitando las pencas de abajo para que crezca más; en Tepetlapa había tres tipos: cenizo, manso y



El papa Fabián califio de sacrilegos a quienes pretendieron fijar una fecha para el natalicio de Jesús.

verde, pero se prefería el segundo por producir un mayor número litros de aguamiel.

El aguamiel se extrae o se castra cuando el *meyolote* o corazón alcanza una altura aproximada de 50 cm. Hay que saberlo castrar, de lo contrario no produce más aguamiel, creciéndole un especie de árbol o *quiote* (quiote), que puede llegar a medir hasta 3 metros de altura; en la punta se le forma una flor amarilla, la cual se acostumbra a comer en torta de huevo o guisada con jitomate.

Cosmovisión y alimentación en el ciclo agrícola

Para los pueblos mesoamericanos, las condiciones

climáticas son determinantes, las cuales se hacen comprensibles a través de la dualidad: estación de lluvias/estación de secas, una mitad dominada por seres humanos y la otra por ancestros, además de un tiempo subordinado a un principio femenino y otro masculino (tierra y sol). En el ciclo agrícola se unen estas dos fuerzas y se producen alimentos.

Los antiguos nahuas creían que los poderes de la Tierra y el Agua se manifestaban sobre la tierra en el alimento, en la energía vital, en el crecimiento, en la reproducción, en el contagio y en la muerte. Su sustancia hacía que las plantas germinaran, crecieran, fructificaran y murieran. Los hombres y los animales morían a causa de dichas sustancias. También las riquezas, los bienes suntuarios y las cosas preciosas se multiplicaban, decrecían o desaparecían gracias a estas fuerzas frías y húmedas (López 1993:171).

En la región investigada se hace patente el ciclo del maíz, que es el que da la pauta a otro tipo de siembra, por ejemplo; el frijol.

Temporada de lluvia (de mayo a noviembre)

Desde la época prehispánica una de las celebraciones más importantes es la veneración a la divinidad del agua.

La temporada de lluvias correspondía al lado femenino, oscuro, húmedo, terrestre, de muerte [...].

Al poder femenino pertenecían el sexo, el poder germinativo, el crecimiento, la ternura, la amargura, la embriaguez, la vitalidad [...]. Al anunciarse el dominio de las aguas, los agricultores estaban obligados a pedir la lluvia, los "corazones" y las fuerzas de crecimiento para cultivar sus campos. Después, cuando los productos maduraban, debían auxiliar al cierre del ciclo, restituyendo al encierro subterráneo, por la acción de sus ritos, lo que habían solicitado (López 1996:497).

Actualmente, oculta bajo las prácticas católicas, se festeja el día de la Santa Cruz el 3 de mayo (Broda 1991:476-477), mes en el que se esperan las primeras lluvias ligeras.

Este período se caracteriza por traer consigo tiempo cálido y lluvioso. Las plantas se encuentran en proceso de crecimiento. Desde diciembre y enero se prepara el campo con abono para que las plantas crezcan; en la concepción de los habitantes el fertilizante es *caliente* y nutritivo, lo que podría relacionarse con el semen, pues ambos tienen un poder germinativo, por lo tanto el poder nutritivo de la tierra es importan-

te. Entre marzo y abril, la tierra ya debe estar lista para ser sembrada, para que a partir de mayo se una la esfera femenina, la cual es alimentada con las primeras lluvias, empezando con los cuidados de la siembra, así como después del parto, las mujeres se alimentan con comidas líquidas y se comienza con los cuidados del niño.

En esta temporada las pocas familias que siembran, recolectan y comen verduras frescas: calabacitas, habas verdes, quintoniles, zanahorias, rábanos etc. y cosechan elotes y frijol. En el mercado se puede conseguir fácilmente la fruta de temporada, especialmente, los mangos, ciruelas y peras.



Las tarjetas de felicitación para solicitar un aguinaldo han sido corrientes en muchas profesiones hasta hace poco tiempo. Ésta fue repartida en el año de 1934 por los encargados de la recogida de basura.

Ritualmente se festeja el tiempo de carnavales, después de la época de la labranza, y con éste se inicia el ciclo agrícola anual, es decir, el calendario gregoriano es el que ordena las fechas fundamentales del ciclo anual en relación con las celebraciones agrícolas, por lo que «el acto fundador de «apertura» del tiempo, se sitúa en el punto de convergencia del «viejo» tiempo, regido por un ancestro mítico del «joven» tiempo» (Galinier 1990:501).

En Xochimilco el carnaval se celebra el domingo anterior al miércoles de ceniza y tiene una duración de tres días, como vísperas a la Semana Santa. Esta semana constituye el pasaje de la temporada de crecimiento y maduración de las plantas a otra cosecha, lo que se relaciona con la muerte y la vida a través de la resurrección, existiendo una unión entre ambas. El Cristo crucificado se vincula con la cruz, con el agua y la vegetación, recordando a «las divinidades ancestrales sacrificadas y el gran principio de la fertilidad» (Op. cit.:529). Para los habitantes de

Tepetlapa, las jacarandas, «vestidas» de color morado, anuncian la Semana Santa, temporada en la que el Santo Entierro es tapado con terciopelo morado y adornado con «cebaditas», macetas pequeñas de pasto, adornadas de color morado, mientras que las características de la alimentación en éstos días; es que reina el Señor del mundo de abajo; el luto persiste ante la muerte y es simbolizado por un color oscuro; el morado, color que está relacionado con la fertilidad, pero que, inconscientemente, se relaciona con la muerte (Op. cit.:522).

La resurrección de Cristo, al domingo siguiente, se caracteriza por el color blanco y ver-



Grabado que documenta la costumbre ochocentista de llevar el pavo al horno de pan para que lo asaran.

de que predomina en la vestimenta del sacerdote y en las «cebaditas», respectivamente. A partir de este día empieza la prosperidad, pues el color blanco y el verde se relacionan con el mundo de arriba. Especialmente, este último, es considerado por la cosmovisión mexicana como el de la estación de lluvias (Broda 1991:478).

En el viernes santo se consumen romeros, papas y camarones con mole (revoltijo), pescado en todas sus variedades (caldo con cabezas, mojarras o filetes fritos etc.) o en su defecto chiles poblanos o calabacitas rellenas de queso o atún, en caldillo de jitomate, las preparaciones excluyen la carne. Las familias con mayores recursos económicos preparan el bacalao, que resulta ser muy caro en estas fechas. Todos los guisos que se ingieren en estos días de luto, incluyen ingredientes con cualidad *fría*.

En el domingo de pascua o de resurrección se unen ingredientes *calientes* y *fríos*, pues se preparan comidas con picante y carne, que pueden ser de res o de cerdo.

Así el crecimiento de las flores es en este tiempo importante, sobre todo para los rituales de carnaval. En Xochimilco existe una celebración importante en estas fechas: «La flor más bella del ejido», en donde existen otros eventos alrededor de ella. Las flores aluden un movimiento hacia arriba, aspirando al mundo de arriba que es masculino, lo que conlleva a que las flores sean un símbolo de fertilidad (López 1989:67).

Temporada de secas (de noviembre a mayo)

Las celebraciones de la cosecha corresponden, climáticamente, al final de la temporada de lluvias. Según la cosmovisión mexicana el tiempo de secas

correspondía al lado masculino, luminoso, seco y celeste. Durante esta época «los cerros retenían el agua en su interior, para soltarla de nuevo en el tiempo de lluvia» (Broda 1991:478). Esta temporada se marca con el culto a los muertos o Todos Santos el primero y dos de noviembre.

En Xochimilco se prepara comida especialmente para los difuntos, que se coloca en las ofrendas o «mesas» de las casas. En Santa Cecilia Tepetlapa «esta fecha es señal, de que ya se pueden *pixcar* las mazorcas» (Soriano, entrevista:1997). Gran parte de la cosecha es utilizada para el autoconsumo y la otra, se guarda para la próxima siembra.

Por la escasez de agua en esta temporada, la variedad de verduras y frutas existentes se va substituyendo por otra, teniendo gran diversidad durante todo el año.

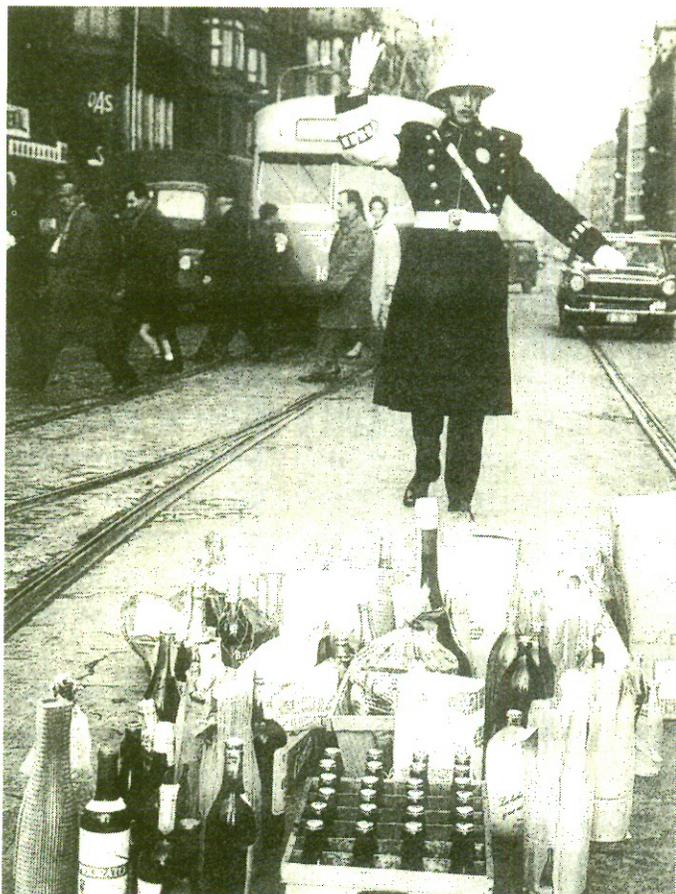
La alimentación cotidiana hace referencia a los comestibles secos que se pueden almacenar fácilmente durante esta época; se prepara el mole en polvo para guardarlo y utilizarlo en diferentes celebraciones; también se abastecen de «venas», las cuales se extraen de los chiles secos, para condimentar la comida, sin dejar de consumirse las pepitas de chile para el pipián. Asimismo, se ingiere gran variedad de dulces secos y conservas en almíbar que preparan con las frutas de temporada. El camote y la calabaza en tacha son los más representativas.

A los muertos se les ofrece alimentos calientes y secos debido a los ingredientes y su modo de preparación. Hay que recordar, que los muertos se consideran viajeros. Los viajeros de este mundo, también llevan provisiones de alimentos secos y *calientes* para mantener el equilibrio de su cuerpo contra las molestias del frío en el

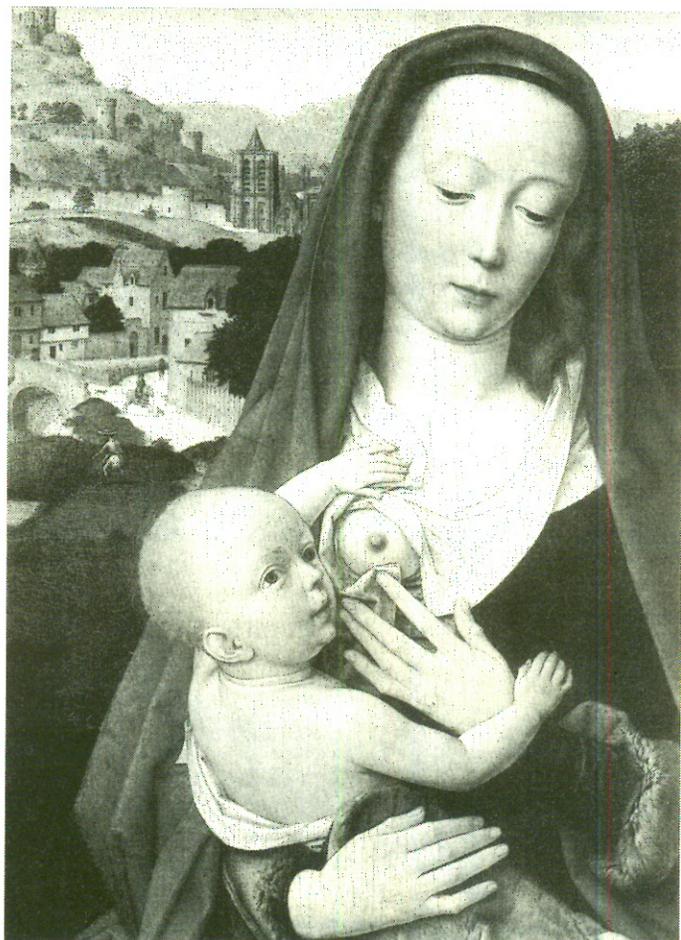
viaje. Las ánimas llegan a sus casas correspondientes, por lo que se preparan guisos especialmente para ellos: arroz, mole y tamales preferentemente, a veces, el guisado preferido por el difunto.

En los rituales celebrados en esta época, se utiliza sahumerio y flores de muerto o *cempoalxóchitl*. No hay tanto florecimiento, pues es tiempo de secas, época de muertos. Todo esto nos indicaría un movimiento hacia abajo, es decir hacia la esfera femenina, lo que nos lleva a la característica de obscuro, caliente y húmedo, situado en la parte baja (López 1989:59). Un movimiento que busca equilibrio con la parte de arriba, con el tiempo de la masculinidad: arriba, claro, frío y seco. Estos movimientos, de abajo hacia arriba y a la inversa, buscan un equilibrio entre ambos sexos. Lo que nos ilustra el caso del ciclo agrícola: de marzo a mayo las plantas brotan de la tierra, crecen, florecen, se desarrollan y maduran como los seres de abajo. A principios de noviembre se *pixca* la mazorca y se almacena el maíz para su conservación; en costales, que se pueden considerar equivalentes a la función protectora de la tierra contra la luz y el frío.

Así en la cosmovisión mexicana «Las mazorcas de las que se obtendría la semilla para la próxima cosecha eran llevadas al templo de *Chicomocóatl* y *Cintéuti* para que se hiciesen benditas [y] se cargaran de poder germinativo [y así] reiniciarse el ciclo» (López 1993:204).



En los años 50 y 60, los guardias urbanos competentes recibían sus buenos aguinaldos.



Alegórica imagen de la Virgen con el Niño, según detalle de una pintura de Gérard David (1490).

NOTAS

¹ En las casas se construía un *sincolote* de dos a tres metros de alto, aproximadamente, con la finalidad de guardar las mazorcas y protegerlas de alguna plaga.

² Para facilitar la tarea de guardar los granos de maíz, se tendía un tapete (*clapecostal*), el cual se formaba con la unión de cuatro pedazos de palma, a fin de formar uno grande, en donde iban acomodando el maíz desgranado.

³ El término *tenochol* se utiliza para referirse a los «espantajos» que ahuyentan a los animales. Se construyen con palos de escoba o piedras, forradas con trapos blancos.

BIBLIOGRAFÍA

- BRODA, Johanna. 1991. Cosmovisión y observación de la naturaleza. El ejemplo del culto a los cerros en Mesoamérica en *Arqueoastronomía y etnoastronomía del Altiplano Central*. J. Broda, S Iwaniszewski y L. Maupomé (eds.). México, UNAM/IIA, pp. 460-500.
- GALINIER, Jaques. 1990. *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. México, UNAM/CEMCA/INI, 746 pp.
- LÓPEZ AUSTIN, Alfredo. 1989. *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*. México, UNAM/IIA, ser. antropológicas 39, vol. 1, 490 pp.
- 1993. *Tamoanchan y Tlalocan*. México. FCE. 261 pp.
- 1996. La cosmovisión mesoamericana en *Temas mesoamericanos*. Sonia Lombardo y Enrique Nalda (coord.). México, INAH, pp. 471-507.