

1079

SUPLEMENTO CULTURAL
el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

Viernes 19 de mayo, 2023



Santos, fiesta y comida

Las molenderas de Cuentepec
en el día de San Sebastián

Berenice Rodríguez Hernández

BEN DICENOS POR SIEMPRE SAN SEBASTIÁN MARTIR

Santos, fiesta y comida

Las molenderas de Cuentepec
en el día de San Sebastián

Berenice Rodríguez Hernández

Investigadora del Centro INAH Morelos

Es la mañana del veinte de enero de 2023 en Cuentepec Morelos, un par de cuetes anuncian que es día de San Sebastián Mártir, el santo patrón de la comunidad. Con mínimas restricciones por la COVID-19, parece que será una fiesta como en años anteriores a la pandemia. En la iglesia, los dos arcos florales que la adornan y la puesta de pan a cada uno de los santos que hay en los altares como señal de ofrenda por la fiesta, son expresiones que todo está listo. En el atrio, mientras los encargados de la iglesia colocan los arreglos florales, hombres jóvenes preparan el castillo que se encenderá por la noche para engalanar la fiesta de San Sebastián. Afuera de la iglesia, una banda de viento afina sus instrumentos que tocarán la misa al santo.



En la plaza del pueblo, los comerciantes preparan sus puestos establecidos en la avenida principal. Pan traído de Tenancingo, enceres de madera, juguetes y sombreros son los productos que se ofrecen a los locales y visitantes. Del otro lado de la calle, circulan muchas personas, principalmente niños que entran y salen de los puestos habituales de verduras, pollo y comida.

En la plaza de toros, una lona amarilla grande cubre toda el área y aunque la plaza está vacía, es el punto de llegada del transporte del que descenden habitantes de Cuentepec que bajan con bolsas, lo mismo que personas de otras comunidades que han llegado a la fiesta.

Así, la iglesia, la plaza de toros y la feria, como espacios públicos, muestran que es día de fiesta. Pero en las casas, en el espacio privado, también hay señales de que es un día especial. El ajetreo y movilización de las mujeres, principalmente las de avanzada edad, pero también de niñas que son dirigidas por sus madres o abuelas, son parte de todo el entramado de actividades que constituyen la fiesta del santo patrón. Ellas se preparan desde días previos, porque serán las encargadas de cocinar los alimentos en honor a San Sebastián, los cuales, serán compartidos con familiares, amigos, compadres y con gente que quizá no conocen pero que en Cuentepec se les “brinda un taco” solo por venir a ser parte de esta celebración.



Doña Rufina Olivares de 74 años, es una de ellas, ya que cocinará el mole tradicional de Cuentepec. Ella es una de las molenderas de la comunidad que prepara mole desde que era muy joven y continua con esta tradición hasta el día de hoy. En este sentido, en este texto mostramos a través de un caso específico, un ejercicio etnográfico que muestra y representa el papel especial y simbólico que tienen las mujeres de Cuentepec para hacer posible la fiesta patronal a través de la preparación del mole.





Arco florar afuera de la iglesia de Cuatepec. Fotografía: Berenice Rodríguez, Cuatepec, Morelos, 20 de enero, 2023.



De los santos, las cocinas y las mujeres

En México y en varias regiones de América Latina, las fiestas patronales son manifestaciones culturales que se constituyen a través de una religiosidad popular y prácticas sociales que articulan elementos católicos y ancestrales de los pueblos originarios, los cuales, configuran su vida social, su territorio e identidad (Broda y Báez, 2001).

Estas fiestas que se llevan a cabo en fechas específicas y que son dedicadas para venerar y agradecer a un santo patrón que acompaña y protege a una comunidad, están vinculadas a costumbres, mitos, leyendas, a relaciones sociales de parentesco y amistad, a un sistema de cargos y a funciones sociales que son inseparables entre sí. Comida, música, ofrendas, bailes, peregrinaciones, mayordomos, rezanderas (os), cocineras, entre otros elementos, son algunas de las formas expresivas de estas fiestas que se articulan entre sí para recrear cada año la relación que una comunidad establece con el santo que los guía.

En Cuentepec, comunidad nahua perteneciente al municipio de Temixco, San Sebastián Mártir es el santo patrón que cada año veneran y que consideran la fiesta principal. Así, esta celebración marca el inicio de las fiestas católicas y el fin del ciclo agrícola, de ahí la importancia de agradecer de manera colectiva por el año que terminó y prepararse para el que está comenzado.

Este santo, además del ser el protector de los cuentepecuenses tiene que ver con la fundación del pueblo ya que en la memoria colectiva de la comunidad existe una leyenda transmitida oralmente que narra que, antiguamente Cuentepec estaba ubicado del otro lado del río Tembembe en una zona llamada Tlajtepasolej o Kuentepetzin. Según la narrativa, San Sebastián desde ese tiempo ya acompañaba a la comunidad y un día desapareció de su nicho y apareció del otro lado del río bajo un sabino. Esta situación ocurrió un par de veces más hasta que la comunidad comprendió que el santo quería que el pueblo se trasladara al otro lado del río, y fue así como se establecieron en lo que hoy conocemos como el nuevo Cuentepec. De esta manera, este mito fundacional muestra que San Sebastián ha estado con ellos desde hace mucho tiempo, porque esta historia coincide con archivos que registran que el cambio de asentamiento se dio a finales del siglo XVI o inicios del XVII, de modo que Cuentepec en el lugar que se encuentra asentado hoy, tiene más de 400 años de existencia (Maldonado, 1989).

En este orden, la reproducción anual de la fiesta es una forma de recreación del territorio y en esa recreación que implica agradecer y ofrendar, la comida juega un papel fundamental.

Sin embargo, no se trata de una comida cotidiana porque es considerada una ofrenda para el santo, por ello es una comida especial y abundante que es hecha por actores sociales de la comunidad con un reconocimiento social que expresa la experiencia para hacerlo.





Arco florar en honor a San Sebastián Mártir en Cuentepec.
Fotografía: Berenice Rodríguez, Cuentepec, Morelos, 20 de enero, 2023.



En este sentido, esos sujetos que poseen ese conocimiento específico para cocinar para las fiestas patronales, son las mujeres, quienes juegan un papel medular en este proceso, porque son ellas las que hacen posible que haya comida. De esta manera, en ese entramado de elementos, las mujeres que año con año hacen la comida, ayudan a reafirmar la dimensión colectiva de la comunidad porque las cocinas de todo un pueblo, en ese día especial se convierten en una sola cocina comunal, en donde circulan conocimientos intergeneracionales y secretos culinarios que cumplen con la función de cocinar para dar de comer a un pueblo.

Las mujeres que cocinan para estos eventos, simbolizan un ejercicio tradicional de cuidado y de equilibrio porque sus manos transforman en alimento a muchos de los productos que se cultivan en la comunidad y que se utilizan en la fiesta. Así, si bien la cocina tiene un rol cotidiano y habitual, detrás del mole o de otras comidas que se elaboran en el marco de estas festividades, hay una red de afectos, de conversaciones, enseñanzas y de una memoria culinaria que circula en las cocinas de estas mujeres y se propagan a través de los paladares.

Al respecto, autoras indígenas como Susana Bautista señala que a pesar que en las últimas décadas el pensamiento feminista occidental ha cuestionado los roles domésticos de las mujeres, en espacios como la cocina, y que ha aumentado la presión por cambiar los roles de género en las nuevas generaciones, hay que repensar que es posible que no sea una referencia como tal para el caso de las comunidades originarias (Olano, 2021). Es decir, las cocinas de los pueblos originarios más allá de ser espacios domésticos son lugares que poseen un carácter simbólico, porque es un centro importante de reunión en donde se transmiten conocimientos, relatos que son contados por las abuelas a hijas o nietas y puede ser para muchas un espacio de libertad donde las mujeres propiamente y algunos hombres empiezan a participar del conocimiento.

San Sebastián Mártir, santo patrón de Cuentepec.
Fotografía: Berenice Rodríguez, Cuentepec, Morelos, 20 de enero, 2023.

Moler para ofrendar

Doña Rufina es una mujer viuda desde hace varias décadas, crío a varios nietos y en los últimos años se dedica a vender productos en Cuernavaca que recolecta y siembra en el campo. En el terreno de Doña Rufina hay cuatro casas. La de ella es la más pequeña y señala que tiene lo necesario para vivir, un pequeño dormitorio y un fogón que usa cotidianamente y otro que está afuera, el cual se prende para ocasiones especiales como esta fiesta. Las otras tres casas pertenecen: una a su hija que vive en Cuernavaca y visita la comunidad cada ocho días y las otras dos a sus hijos varones. De las cuatro casas, este año solo se cocinará en dos de ellas: en la casa de Doña Rufina y en la casa de uno de sus hijos, en la cual será su nuera la encargada de hacerlo.

Sin embargo, en los últimos días Doña Rufina no le ha sido posible salir a vender y este año tuvo que recurrir al endeudamiento para poder comprar lo necesario para la comida patronal y poder invitar, como cada año, a sus compadres que vienen desde Ocotepéc. De acuerdo a su narrativa es algo que se debe cumplir:

Pues este año no hubo dinerito, pero le pedí prestado a mi nieta y mi hijo...no le podemos fallar a San Sebastián, tiene que haber comida para que nos vaya bien durante el año (Rufina Olivares, 20 de enero 2023, Cuentepec, Morelos).

En este sentido, cocinar en abundancia y compartir los alimentos con amigos y familiares, es un acto imprescindible en la fiesta patronal que cumple con la función de ofrecer y agradecer al santo para que haya protección y lo necesario para vivir en la comunidad. Así, con esta encomienda que tienen las mujeres, el diecinueve de enero Doña Rufina compró todas las semillas, condimentos y productos necesarios para hacer el mole. Menciona que antes, cuando no había mucho comercio en la comunidad, tenían que salir a comprar a Alpuyeca, Acatlipa o hasta Cuernavaca, pero hoy en día es posible conseguir todo en la comunidad.

Fogón con frijoles. Fotografía: Berenice Rodríguez, Cuentepec, Morelos, 20 de enero, 2023.



Chile pasilla, ancho y mulato; ajonjolí, cacao, almendra, pasas, cacahuete, tortilla dorada, pipián, pan, canela, comino, pimienta y clavo son los productos que Doña Rufina guarda en una bolsa para molerlos hasta convertirlos en polvo y con agua en una pasta. Anteriormente, cuando Doña Rufina era joven, las mujeres molían las semillas y chiles hincadas frente al metate, de ahí que se le nombran molenderas, porque molían a mano, pero ahora gracias al molino moler es mucho más fácil. El día veinte muy temprano Doña Rufina sale de su casa, lo primero que busca son cerillos para prender el fogón que está al interior de su casa y poner un poco de frijoles, los cuales serán su almuerzo.

Mientras la pequeña de olla de barro se calienta, empieza a preparar el fogón grande que instala en una parte de su patio y que se prende en ocasiones especiales como días de fiesta, pero también en días difíciles en los que hay algún difunto en la comunidad. De esta manera, es en estos acontecimientos cuando el grupo de mujeres molenderas de Cuentepec se solidarizan con su familiares o amigos para prender sus fogones y cocinar el mole. En otros pueblos como Xoxocotla a este grupo de mujeres se les llama güeleras o comideras para el caso de Coatetelco, y son un grupo de mujeres que son identificadas en la comunidad y que al guisar en fechas especiales cumplen una función social porque son las encargadas de cocinar o guiar a otro grupo de mujeres para la preparación de los alimentos.

Las tres piedras grandes llenas de ceniza y que han servido en otras ocasiones para cocinar en el fogón de afuera, son acomodadas por Doña Rufina calculando solo con la mirada que cabe la olla de barro que colocará. La poca leña que está alrededor, según cuenta Doña Rufina se la regaló su hijo porque tampoco ha podido ir al campo a juntarla. Con sus manos rompe algunos palos que empieza a poner en medio de las piedras; después agrega algunos olotes y después de dos intentos logra prender el fuego.

Preparando el fogón especial.
Fotografía: Berenice Rodríguez, Cuentepec, Morelos,
20 de enero, 2023.



En su cocina descuelga una olla de barro que lava y coloca en el fogón. Cuando los residuos del agua se consumen por el calor del fuego Doña Rufina agrega una cubeta de manteca a la olla que empieza a mover con un cucharón de madera grande. Cuando ve que la manteca empieza a calentar, grita unas palabras en náhuatl llamando a dos de sus nietas para que vengan a ayudarle. Se dirige nuevamente a su cocina y saca una cubeta color verde que guarda la pasta del mole. Después de unos minutos una nieta se dirige a mover la manteca, mientras Doña Rufina agrega un poco de agua a la cubeta; otros minutos después otra de sus nietas llega con el pollo que coloca en una bandeja de plástico. Ya con la manteca caliente Doña Rufina agrega la pasta que empieza a mover. Anteriormente, en la fiesta de San Sebastián únicamente se daba mole rojo, pero hoy en día se han diversificado los platillos a mole verde o carne de puerco con chile verde. Doña Rufina prefiere seguir con la tradición del mole rojo:

Yo para San Sebastián siempre hago mole rojo, para otros santos como San Miguel hago mole verde con tamales, pero para el patrón siempre el rojo porque así me enseñó mi mamá, nos poníamos a moler los chiles con el metate y todo lo demás, era muy cansado, ahora ya no por el molino, es como una comida que le gusta al santo porque es lo que siempre hemos dado (Rufina Olivares, 20 de enero 2023, Cuentepec, Morelos).

Pequeñas burbujas del mole empiezan a aparecer lentamente como una señal que está empezando a coserse, y Doña Rufina se sienta con sus nietas para limpiar minuciosamente el pollo que meten posteriormente a una tina. Hay silencio entre ellas, solo se escucha el ruido de sus manos de las tres que trabajan rápidamente hasta que Doña Rufina se dirige a una de ellas hablando en náhuatl, esta le contesta y Doña Rufina vuelve a responder hasta que se arma un diálogo en su lengua materna alrededor del fogón mientras el mole ya burbujea con fuerza. Según lo que puede compartir su nieta, Doña Rufina da consejos a una de ellas, le cuenta parte de su experiencia de vida como ejemplo.





Mientras el diálogo sigue, Doña Rufina da indicaciones a la otra nieta para que mueva el mole. Al terminar de limpiar el pollo éste es vaciado crudo al mole y señala que a diferencia de otros pueblos que lo echan ya hervido, en Cuentepec es una tradición hacerlo de esta manera porque el pollo al hervirse en el mole obtiene un sabor más agradable que cuando se hierve en caldo de pollo.

Posteriormente Doña Rufina saca sal de una bolsa, narra que solo ella puede echarle sal al mole porque cuenta con la experiencia para calcular la cantidad exacta que debe llevar. Sus nietas miran lo que hace su abuela y Doña Rufina les dice que se fijen para que ellas puedan hacerlo para el próximo año por si ella ya no está y su familia no le falle a San Sebastián:

Yo les enseñé a mis nietas, a mis hijas ya les enseñé ellas ya saben hacer el mole pero pues una ya no está y la otra vive en Cuernavaca a veces viene y sabe pero no le da tiempo, pero mis nietas ya van aprendiendo (Rufina Olivares, 23 de enero 2023, Cuentepec, Morelos).

De acuerdo a la narrativa de Doña Rufina, ella ha transmitido este conocimiento a dos generaciones y señala que es como una obligación que al menos una casa, de las más de dos o tres que integran los predios en Cuentepec, haga comida en esta fiesta patronal, considerada una de las más importantes en la comunidad:

Este año hice yo y mi nuera, otros años cuando no hubo dinero hizo mi hijo, cuando hemos tenido dinero todos, pues hacemos todos y viene más gente, pero cuando no hemos tenido pues alguien tiene que hacer porque sino el santo se puede enojar (Rufina Olivares, 23 de enero 2023, Cuentepec, Morelos).

Páginas 10 y 11. Doña Rufina moviendo el mole.
Fotografía: Berenice Rodríguez, Cuentepec, Morelos,
20 de enero, 2023.

Esto quiere decir, que, como una norma social de la comunidad todas las familias, o al menos algún miembro de ellas, están obligadas a realizar comida en abundancia para compartir, para alimentar al pueblo y a los visitantes, porque la fiesta necesita de una comunidad que venera y agradece a un santo que los protege, y la misma comunidad necesita de las mujeres molenderas que como dijimos antes, son las que cocinan y alimentan a todos.

Mientras el mole se cose, las nietas de Doña Rufina alistan una pequeña mesa de plástico y sillas que colocan en su patio justo al lado de su fogón donde se cocina el mole. Después de aproximadamente una hora, Doña Rufina prueba el mole, pica el pollo y anuncia que está listo. El mole, el centro de la comida en esta fiesta de San Sebastián se ha cocinado en unos de los hogares que compartirá los alimentos con visitantes especiales que acompañan y se hacen parte de este proceso festivo. A sus 74 años, Doña Rufina, que se considera molendera a pesar de que exista el molino, aún tiene la fuerza, la energía y el entusiasmo para cocinar y enseñar a sus nietas esta acción práctica y simbólica que confirma una vez más que las molenderas en Cuentepec con sus guisos ayudan a confirmar que una familia y toda una comunidad queda protegida por su santo patrón.

Referencias

Broda, Johanna y Báez, Felix (2001) Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México. Fondo de Cultura Económica, México.

Maldonado, Druzo (1996) Cosmovisión y religión indígena en Morelos (siglos XII-XVI). Tesis de Maestría en Historia y Etnohistoria. Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Olano, Magdiel (8 de marzo de 2021) Cocina tradicional, espacio de libertad para las mujeres indígenas. La Campiña. (<https://bit.ly/3pLvJuA>)

Partiendo el pollo para el mole.
Fotografía: Berenice Rodríguez, Cuentepec,
Morelos, 20 de enero, 2023.



Coordinador editorial:
Luis Miguel Morayta Mendoza

Nuestras redes sociales:



/Centro INAH Morelos

SUPLEMENTO CULTURAL
el tlacuache
CENTRO  INAH MORELOS

**Órgano de difusión de la
comunidad del INAH Morelos**

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio
Giselle Canto Aguilar
Eduardo Corona Martínez
Raúl Francisco González Quezada
Mitzi de Lara Duarte
Luis Miguel Morayta Mendoza
Tania Alejandra Ramírez Rocha

*El contenido es responsabilidad
de sus autores.*

Karina Morales Loza
Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez
Formación y diseño

Apoyo operativo y tecnológico
**Centro de Información
y Documentación (CID)**

Sugerencias y comentarios:
difusion.mor@inah.gov.mx

Crédito portada:
Mole de Cuatepec.
Fotografía: Berenice Rodríguez,
Cuatepec, Morelos, 20 de enero, 2023.

Crédito contraportada:
"Demos sabor al mole".
Doña Rufina salando el mole
Fotografía: Berenice Rodríguez,
Cuatepec, Morelos, 20 de enero, 2023.

Centro INAH Morelos
Mariano Matamoros 14,
Acapantzingo, Cuernavaca,
Morelos.

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

