
Documentos Especiales

LA COMIDA Y SU PROTOCOLO

Sentido y significado de los modales de mesa entre los otomíes de la comunidad de San

Gregorio Macapexco - México

Arturo Miranda Osorio^{*}

Universidad de Ixtlahuaca, Ixtlahuaca

Héctor Favila Cisneros^{**}

Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca

Resumen: El objetivo de este trabajo es describir y entender el significado que tiene el protocolo de mesa entre los otomíes del norte del Estado de México. En esta investigación se muestran los resultados preliminares del trabajo etnográfico realizado (a través de una serie de entrevistas semi-estructuradas y abiertas) durante los meses de febrero, marzo y abril de 2010 con la finalidad de recabar información en cuanto a los usos y costumbres entorno a la hora de comer, actividad de suma importancia para la cohesión social en esta comunidad. La investigación recabada hasta este momento muestra que hay diferentes formas de tratar el protocolo de mesa en función de los horarios, comensales, e incluso festividades de acuerdo a la cosmovisión que ostenta esta comunidad indígena. Este estudio pretende aportar información no documentada en cuanto al patrimonio cultural intangible así como las maneras de mesa y su cosmovisión entre los otomíes de esta parte de la región del Estado.

PALABRAS CLAVE: cosmovisión, otomíes, protocolos de mesa, conocer, salvaguardar, usos y costumbres.

Abstract: *The Food and its Protocol. Sense and Meaning of Table Manners among Otomies of San Gregorio Macapexco Community in Mexico State. The aim of this paper is to describe and understand the meaning that protocol in the table has among the Otomies of the North of the State of Mexico. In this paper, preliminary results of the ethnographic work carried out during February, March and April, 2010 will be presented. The information, obtained through a series of free and semi-guided interviews, consists of the uses and customs when eating –activity of supreme importance for the social cohesion in this community. The results of this research show, up to this moment, that such*

^{*} Licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, y actualmente es estudiante de la Maestría en Estudios Turísticos en el Centro de Investigación y Estudios Turísticos de la Facultad de Turismo y Gastronomía en la misma universidad. Ha trabajado como docente de las Unidades de Aprendizaje de Patrimonio Gastronómico, dentro de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario de Ixtlahuaca, México. E-mail: earendhilam@gmail.com

^{**} Licenciado en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia, Ciudad de México, donde también obtuvo el grado de Maestro con Mención Honorífica en Antropología Física y de Doctor en Antropología Física. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). E-mail: xifavc@hotmail.com

protocol may vary depending on the meal to be eaten; the people taking part in it; or even the festivity in which such meal is to be held. All this, based on the predominant usage within this indigenous community. This study is intended to contribute, on a non-documented basis, on the cultural intangible heritage, as well as on the table manners and its current approach among the Otomies living in the part of the region above mentioned.

KEY WORDS: *approach, Otomies, table protocols, knowledge, safeguard, uses and customs.*

INTRODUCCIÓN

En la actualidad se ha manifestado un creciente interés por el estudio del pasado en diferentes áreas del conocimiento científico, principalmente en el campo de las ciencias sociales. Para algunos investigadores uno de los campos de mayor interés es el referente al pasado alimentario, el cual es observado y analizado desde las ópticas de la historia, la antropología, la sociología, entre otras áreas del conocimiento científico. Éstas lo abordan desde ángulos a partir de los procesos de abasto de los alimentos, la transformación de los mismos y los usos y costumbres que tienen las sociedades para desarrollar la ingesta de los platillos que se han obtenido como producto de las dos anteriores. Así se crean distintas manifestaciones de la cultura, en este caso alimentaria, que va dando identidad a las sociedades humanas y un sentido de pertenencia hacia la comunidad en donde se desarrollan, constituyéndolo en parte de un patrimonio cultural inmaterial de la población que se va heredando de generación en generación y se va convirtiendo en un constructo de normas sociales que se deben cumplir como parte del grupo.

A diferencia de otras especies vivientes, en el caso de la alimentación humana no sólo se trata de una necesidad fisiológica, sino que se van creando una serie de formas culturales para abastecerse de los alimentos y decidir cuáles son organolépticamente aceptables para el paladar y cuales no. Como ya lo dijera Marvin Harris en Bueno para Comer (1991) *podemos estar seguros de que en la definición de lo que es apto para comer interviene algo mas que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria* (Harris, 1991: 10). Esto lleva a diseñar las distintas formas para poder ingerirlos y poco a poco crear ciertos modelos culturales alrededor de los mismos (Arias, 2006: 6).

Así mismo, la cultura que el hombre va creando a partir de los alimentos se ve influenciada por el contexto ecológico en el que se desenvuelve y por el momento histórico en el que se encuentra lo cual, indudablemente, va a repercutir en la cosmovisión sobre el mundo que lo rodea y en la cultura que se va construyendo día a día.

En este sentido, al entrar en escena la importancia de la cosmovisión hombre naturaleza también se van generando los imaginarios alrededor de las formas de abasto, procesamiento y, por supuesto, de consumo de los alimentos. Éstas con el paso del tiempo se van arraigando en las sociedades

humanas y poco a poco se le va dando un grado de importancia que va formando parte de un patrimonio cultural alimentario intangible que se hace tangible en el propio platillo. Por esa importancia patrimonial es que se hereda de generación en generación.

En las últimas décadas del siglo XX y en la primera del siglo XXI se ha visto un creciente interés por el estudio del pasado alimentario a lo largo de diferentes etapas de la historia. Cada uno de esas investigaciones, persiguiendo un interés en particular ya sea para enaltecer una cocina y darla a conocer al mundo entero como parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, o simplemente documentarlo para evitar su desaparición, como lo fueron las recientes declaraciones por la UNESCO sobre la Cocina Tradicional Mexicana o la Comida Gastronómica de Francia (Unesco, 2010).

Pero estas no son las únicas investigaciones que se encuentran en el ramo de lo alimentario sino, tomando en cuenta la relación existente entre patrimonio cultural, turismo y alimentación, la gran mayoría de los estudios realizados al respecto van enfocados al rescate de la cocina tradicional de diferentes pueblos. Esto otorga, de cierta forma, identidad a los propietarios de dicho patrimonio y en consecuencia tratan de convertirlo en un elemento del turismo para que así otras culturas puedan conocerlo. Un ejemplo de ello es la propuesta de Feo (2005), quien aborda el turismo gastronómico en Asturias, donde habla acerca de la gastronomía y el turismo en España así como de las principales fiestas, jornadas y demás eventos gastronómicos que se desarrollan para dar a conocer la cultura alimentaria de la región (Feo, 2005: 77).

Lo anterior es sólo un ejemplo de lo que se ha venido trabajando en las universidades europeas en torno al patrimonio cultural y el turismo. En el caso de Latinoamérica, también existe un camino andado en investigaciones y propuestas al respecto, como lo es el caso de Argentina, que para ejemplificar, se encuentra el trabajo desarrollado por Marcelo Álvarez y Gloria Sammartino (2009) "Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Huamahuaca – Argentina". Los autores desarrollan un análisis crítico de la relación existente entre el turismo, la alimentación y la producción culinaria que de acuerdo a la tradición con que cuenta en la zona estudiada se convierte en patrimonio y por ende, producto para el turismo dejando de manifiesto también las consecuencias de dicho proceso para la identidad de las comunidades en cuestión (Álvarez & Sammartino; 2009: 161).

En el caso de México también hay estudios desplegados desde la óptica de las ciencias sociales, como la Antropología, en donde se muestra un amplio panorama sobre la alimentación. Tal es el caso de los aportes proporcionados por el Instituto de Investigaciones Antropológicas en donde desde hace años se trabaja en temas relacionados con la cultura alimentaria partiendo de tiempos precolombinos hasta la actualidad.

Por otra parte, en el caso particular de las cocinas indígenas hay diferentes publicaciones a cargo del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes que versan sobre recetarios como la colección *Cocina Indígena y Popular de México* (Castillo Aja, 1999), la colección *Fiestas Populares de México* (Nieto Tarango, 2006), entre otros, que brindan un acercamiento a la cultura alimentaria ya específica de cada región de nuestro país.

En éstas y otras publicaciones es posible encontrar aportes sobre el consumo de insectos, quelites, hongos, maíz, frijol, chile, entre otros, y de las diferentes combinaciones que las comunidades desarrollan para su alimentación.

En el caso del Estado de México y sus grupos indígenas, principalmente Mazahuas y Otomíes, se encuentran los aportes de Molinar Palma (2005), quien hace referencia a la importancia del papel de la mujer en la vida doméstica. También se encuentra un abanico de investigaciones desarrolladas en torno a temáticas como las fiestas patronales, la vida cotidiana de las comunidades, los usos de las plantas, tanto medicinales como alimentarias; cosmovisión y religión, entre otros temas. Dichos estudios han sido desarrollados principalmente en comunidades del Valle de Toluca y Temoaya (Molinar Palma, 2005).

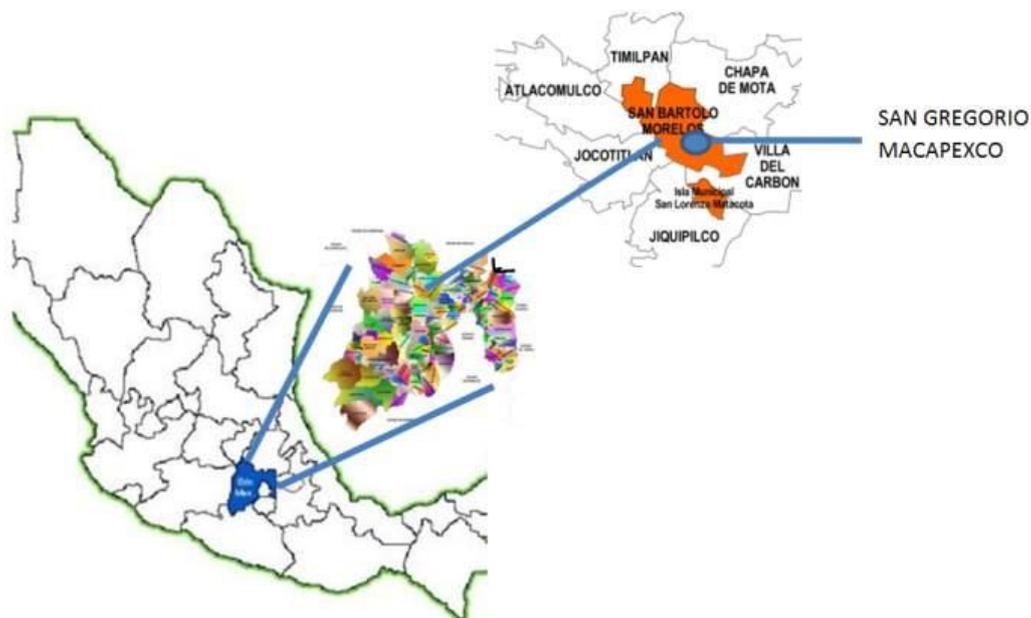
Con respecto a los hábitos alimentarios en torno a los usos y costumbres en las maneras de mesa, es decir, en las formas o patrones culturales que la población crea a la hora de la ingesta de los alimentos, existe un gran vacío en el desarrollo de investigaciones que aborden los temas y den a conocer las distintas formas culturales que los pueblos han creado para dicha actividad. Indudablemente, a la hora de comer también existen usos y costumbres reflejados en los hábitos alimentarios que son importantes para las comunidades que las desarrollan, por lo cual, sus integrantes los deben cumplir lo más apegado a la norma social, y en consecuencia se transmiten generacionalmente como parte de su legado cultural.

SAN GREGORIO MACAPEXCO

Para iniciar la presente investigación se tuvo que recurrir en un primer momento al análisis de las características y necesidades de la misma, proceso en el cual -al tratarse de un estudio esencialmente cualitativo- fue imprescindible realizar un primer acercamiento a la comunidad a estudiar, San Gregorio Macapexco, ubicada al norte del Estado de México.

El pueblo de San Gregorio Macapexco, que en la lengua nativa (*ñähñu*, otomí) significa “entre charcos”, es una pequeña comunidad enteramente otomí, que pertenece al Municipio de Morelos, Estado de México. Se localiza al noroeste del Estado colindando al Norte con Timilpan y Chapa de Mota, al sur con Jiquipilco, al este con Villa del Carbón y al oeste con Atlacomulco y Jocotitlán (Figura 1).

Figura 1: Mapa de la ubicación de San Gregorio Macapexco, Estado de México



Fuente: Redibujo de mapa estatal, tomado de la Monografía del Municipio de Morelos, Estado de México, 1987

San Gregorio Macapexco, con una población de 1363 habitantes, está integrado por dos barrios que se encuentran aproximadamente a tres kilómetros de distancia de la cabecera municipal, San Bartolo Morelos (García Mendieta, 1987).

El clima que identifica a la región es de carácter templado sub húmedo, con lluvias en verano e inviernos semi fríos (H. Ayuntamiento de Morelos, 1997: 16), siendo estas características geográficas las que hacen que la población se dedique en gran parte a las actividades agrícolas -esto es principalmente al cultivo del maíz, calabaza y habas- los cuales dependen totalmente del temporal de lluvias.

Así mismo, otra de las actividades productivas a las que se dedica la población de esta comunidad es la ganadería caracterizada principalmente por el pastoreo del ganado ovino y asnar, y la cría de animales domésticos entre los cuales la crianza del guajolote es de mayor importancia.

Por otra parte, en cuanto a los recursos forestales que integran los montes de la zona se identifican variedades de robles, encinos y madroños y, en las zonas bajas formando parte del paisaje cultural, se observa el cultivo del maguey de “mogote” y el de “manga larga” (como los llama la población local). Además se cultivan agaves de los cuales la población obtiene el aguamiel para la elaboración del pulque, tanto para la venta en los días de plaza de la cabecera municipal como para el consumo doméstico.

Al desarrollar este acercamiento a la comunidad se detectó que está constituida esencialmente por una población enteramente otomí -o *ñohñho* como ellos se autodenominan-. Con esta primera visita a San Gregorio Macapexco, Estado de México, se decidió la metodología a seguir para el desarrollo de la investigación, la cual, al tratarse de una comunidad indígena, se basa en la aplicación del método de investigación etnográfica. Su punto de partida fueron las observaciones *in situ* desarrolladas en la primer visita, para después iniciar la interacción con la comunidad, con lo que se pudo identificar a las personas de mayor edad debido a que son quienes poseen el conocimiento sobre los protocolos de mesa que han aprendido generacionalmente.

Posterior a esto, se procedió a elaborar el guión de la entrevista semi estructurada para aplicarlo a las personas elegidas, a quienes se contactó por medio de sus vecinos para buscar ganarse su confianza y poder interactuar con ellos buscando obtener información inicial sobre sus hábitos y costumbres en torno a las maneras de mesa (consumo de alimentos).

A partir de la información obtenida se planeó una siguiente visita con el fin de desarrollar una observación participante en torno al objeto de la investigación con el previo consentimiento de los informantes pero también buscando la forma en que los mismos no se sientan invadidos en su intimidad, ya que poseen ciertas características de hermetismo frente a las personas que no forman parte de la misma comunidad.

Después de participar en los distintos escenarios y motivos en que la comunidad realiza la ingesta de los alimentos y pone en práctica los usos y costumbres generacionalmente aprendidos, se procedió a realizar una descripción de los procesos observados para su posterior análisis de la cosmovisión que los mencionados procesos tienen entre los integrantes de la comunidad.

Es así que después de este primer trabajo de campo, los resultados obtenidos que aquí se muestran corresponden a una primera parte del total que se buscan obtener en torno a la cultura culinaria de la población estudiada, los cuales se enfocan también al abasto alimentario tradicional de la comunidad y su posible potencial para el turismo cultural.

ENTRE MONTES, MILPAS Y FOGONES

La comunidad de San Gregorio Macapexco pertenece al Municipio de Morelos, al norte del Estado de México; aproximadamente a unos 30 kilómetros de la cabecera municipal San Bartolo Morelos.

El clima de la zona es semi-frío, con lluvias en verano (García, 1987). El paisaje de la comunidad está formado por una geografía accidentada por la amplia presencia de montes, breves planicies y ríos, además de contar con una vegetación constituida esencialmente por pinos y robles.

Por otra parte, la fauna silvestre de la región está integrada, entre otras especies, por ardillas, zorrillos y tlacuaches (los cuales ocasionalmente van a terminar al fondo de las ollas y formar parte de los alimentos de la comunidad). Los animales domésticos esencialmente son aves de corral (guajolotes y pollos), ganado ovino y minoritariamente el vacuno y asnar.

La población de la comunidad de San Gregorio Macapexco es enteramente otomí y según la historia oral provienen de la zona de Tula Hidalgo llegando a la región para trabajar en las primeras haciendas que se establecieron en la zona. Poco a poco las familias de estos primeros pobladores – trabajadores se fueron establecieron en las orillas de las llamadas Hacienda Vieja y Hacienda de San Antonio Trojes, constituyendo así el poblado de *San Gregorio*, al cual le agregaron el nombre de *Macapexco*, que en la lengua nativa significa *lugar entre los charcos* (Miranda Osornio, 2010).

Debido a las características ambientales en las que se estableció, la población de San Gregorio Macapexco basa su alimentación primordialmente en el cultivo del maíz y la calabaza. Además dependen de los productos estacionales como es el caso de los escamoles (huevo de hormiga, llamados *yijis* por la comunidad), una gran variedad de quelites (hierbas comestibles que la población consume como hortalizas, cuya ingesta depende de la estación) como es el caso de los *chivitos*, *quintoniles*, *nabos*, *martaza*, *caishi*, *los juanes*, *el anís de barba*, por mencionar algunos. Todas estas son hierbas comestibles de origen silvestre que la población recolecta de las orillas de los sembradíos –milpa- para la elaboración de los platillos del día.

A partir de la recolección en los llanos y los montes obtienen también *los hongos de maguey*, *las pancitas o terneritas*, *las orejitas de ratón*, *los tronquitos o también llamados hongos de monte y sus diferentes variedades y el cuitlacoche o dönthä* en lengua nativa. Todos estos alimentos mencionados son hongos comestibles característicos de la región.

Toda esta riqueza en recursos naturales es lo que constituye esencialmente la alimentación de la comunidad, la cual es presentada en una extensa variedad de platillos elaborados a la usanza tradicional de la población: cocinados en el fogón de tierra (*tlecuil*: sistema que se integra de tres piedras colocadas en el suelo y encima de ellas una placa circular de barro llamada comal, y en el centro de las piedras se enciende el fuego que calentará el comal para la preparación de los alimentos) utilizando técnicas como el tatemado (tostado de los productos vegetales encima del comal) y hervido (Miranda Osornio, 2010).

Por esta razón, los pobladores de la región aún cuentan con un arraigado respeto por la naturaleza que los rodea debido a que ella es la que los provee de alimentos y recursos necesarios para subsistir, y todo esto se puede ver plasmado en sus actividades cotidianas y, desde luego, en sus modales de mesa (Figura 2).

Figura 2: Foto panorámica de San Gregorio Macapexco en Toluca (Estado de México)



Fuente: Miranda Osornio & Favila Cisneros (2010), trabajo de campo

COSMOVISIÓN, SENTIDO Y SIGNIFICADO DE LAS MANERAS DE MESA

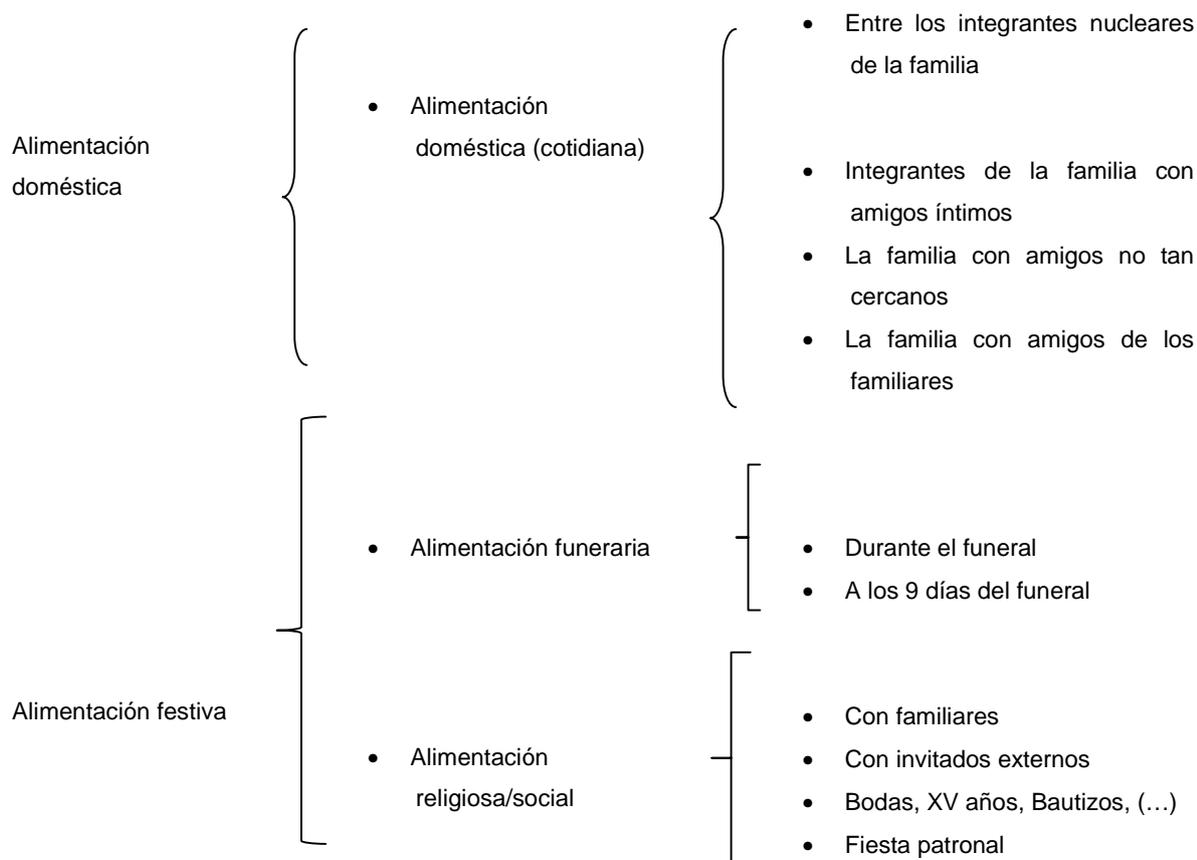
Se entiende por modales o maneras de mesa a todo el conjunto de hábitos y formas simbólicas que la población tiene a la hora de consumir los alimentos, desde quienes dirigen la hora de comida, los usos y costumbres a la hora de comer y todo el *ritual* que implica este proceso alimentario.

De acuerdo a lo observado durante el trabajo de campo en la comunidad se pudieron identificar distintos escenarios en los que la población realiza el consumo de los alimentos, los cuales fueron agrupados como se observa en la Figura 3.

Para muchos pueblos del mundo la hora de comer está marcada por una serie de costumbres que se van aprendiendo y aprehendiendo generacionalmente, lo que va a crear una serie de matices que diferencian a unos pueblos de otros.

Como se puede observar en el esquema anterior, en la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco existen distintas formas de comportarse a la hora del consumo de los alimentos. Están marcadas por las diferentes conductas que los integrantes de la comunidad presentan en los distintos escenarios donde se efectúa dicha actividad.

Figura 3: Esquema de las maneras de mesa entre los otomíes de San Gregorio Macapexco



Fuente: Elaboración propia

En cada una de ellas existen una serie de normas sociales que se deben seguir, lo cual está íntimamente ligado con la identidad y el sentido de pertenencia de los integrantes de la comunidad para con la misma comunidad.

Las formas simbólicas que se pueden identificar en el momento del consumo de los alimentos, son enumeradas a continuación:

- El jefe de familia es el que decide qué se come, cuándo se come y cómo se come.
- El ama de casa es la encargada de la elaboración de los alimentos y la presentación de los mismos a la hora de comer, además de inculcar a los hijos las reglas (protocolos de mesa) que se deben cumplir durante la comida.
- El padre o jefe de familia es el encargado de reprender a los miembros de la familia en caso de no cumplir con las normas sociales establecidas.

- Los distintos escenarios donde se consumen los alimentos son asignados a partir del nivel de confianza que existe entre los invitados a comer dado que el lugar donde se come (la cocina) es un lugar íntimo para ellos y cuando existe un momento en el que no se sientan en confianza por la presencia de personas ajenas al entorno es cuando se trasladan a otro sitio donde no se sientan invadidos. Generalmente éste es en los patios de las casas muy cercanos a la cocina. Este espacio también debe contar con ciertas características, como un lugar con sombra (de preferencia en un *tejaban* –si se tiene-), el patio limpio aunque no importe mucho la presencia de las mascotas, como los perros, que por ser considerados parte de la familia también se les preparan alimentos específicos) o de otros animales como las gallinas o los guajolotes. Todos los alimentos se colocan en el centro de una mesa alrededor de la cual se pone la mayor cantidad de sillas posibles para que todos tengan un asiento. De no ser así, los invitados tienen la prioridad y los hijos menores comen en otro espacio (la cocina). Todo esto para que los invitados externos se puedan sentir a gusto en su estadía en la casa de los anfitriones.
- Los alimentos que se presentan cuando hay invitados deben ser de la mejor calidad con el objeto de demostrar interés para que el invitado esté a gusto
- Cuando los invitados son amigos íntimos de la familia pasan a la cocina a degustar con mayor familiaridad los alimentos disponibles o que se estén preparando en ese momento, siempre con el afán de que exista un ambiente de cordialidad y que los huéspedes no se lleven una mala imagen de la familia y tengan el deseo de regresar.
- Si alguno de los invitados (en el caso de las personas externas a la comunidad) llegara a alterar alguna de las normas preestablecidas, no es bien visto y no se le vuelve a invitar a comer debido a que no valoró la confianza que le fue otorgada.
- Cuando se está comiendo es regla obligada que los menores no se inmiscuyan en las pláticas de los mayores y, en caso de que los mayores no quieran que se enteren de aspectos familiares más íntimos, parte de los diálogos se desarrollan en la lengua nativa para que los demás no entiendan de lo que se está hablando.
- El respeto a la comida es un factor primordial ya que es lo que da vida al cuerpo, y si no se cuida probablemente después *se desee lo que en ese momento se despreció*.
- Es obligación de los padres enseñar a sus hijos todas estas maneras de comer para que sean considerados como buenas personas y sean bien vistos dentro de la comunidad. Si alguno de los miembros de la familia nuclear los infringe es severamente sancionado, tanto por la familia como por la comunidad en general.

- En el caso de la alimentación festiva de los funerales es característico de las familias que pierden a un integrante incluir dentro de la planeación del funeral los alimentos que se deben consumir. Lo que no puede faltar durante el velorio es el café de olla acompañado de bolillos o teleras; y para los hombres ya casados también se incluye algún tipo de bebida alcohólica para que se mantengan despiertos.
- A los hombres encargados de cavar la tumba en el panteón el día del entierro se tiene por obligación llevarles el almuerzo hasta el lugar. El mismo consiste en pan, café o pulque. Se preparan guisos para después del funeral y una gran cantidad de cigarros. Estos últimos con la finalidad de que no “les de aire” mientras están cavando la tumba.
- Se tiene por regla que el día del velorio no se ingiera ningún tipo de carne porque se cree que si lo hacen es como si comieran la carne del difunto. Es así que los alimentos recomendados para ese día son arroz y frijoles, acompañados por tortillas y salsa.
- La ingesta de estos alimentos se puede realizar en dos escenarios a consideración de la familia, los cuales pueden ser en la casa del difunto o en las afueras del panteón. Al salir, las personas que acompañaron en el ritual funerario, son invitadas a consumir los alimentos que se prepararon para la ocasión como agradecimiento por el apoyo moral prestado a la familia que perdió a uno de sus integrantes.
- También los pobladores tienen por obligación moral ayudar a la familia en duelo con algún tipo de alimentos que pueden ser chiquihuites de tortillas, azúcar, café, pan, etcétera para que no sea tan importante el gasto a realizar.
- Finalizada la comida del funeral continúan los rosarios del novenario, donde al terminar cada uno de ellos también se tiene por obligación invitar a los asistentes con cierto tipo de alimentos, alguna variedad de té para los niños y café para los adultos, acompañados de bolillos.
- Cuando llega el día de levantar la Cruz los pobladores nuevamente ayudan a la familia con tortillas u otro alimento, pero en esta ocasión ya se tiene permitido ofrecer carne, en este caso de guajolote o pollo preparado en mole verde. En esta ocasión el reparto de la carne también es importante. Al padrino de mortaja es al que se le sirve la pechuga del guajolote o pollo, y a la madrina la pierna con muslo, mientras que a los demás invitados se les sirven porciones menores que van entre las piernas muslos y alas; a para los niños se les sirven los huacales y rabadillas. Respecto a los menudos, lo consumen en caldo las mujeres que ayudaron a preparar todos los alimentos.

- Una vez finalizada la comida se desarrolla un ritual que consiste en el agradecimiento por los alimentos, donde la rezandera contratada para dirigir todo el acto funerario pasa a todos los presentes adultos un plato de sal que simboliza el agradecimiento por la comida. Acto seguido se inicia una serie de cantos y alabanzas para dar término a todo el funeral.
- En lo que corresponde a la alimentación festiva de tipo social, como lo son las bodas, 15 años, bautizos, etcétera, se sigue un patrón similar al anterior en relación al reparto de los alimentos.
- Se realiza una delimitación del lugar donde va a desarrollarse la fiesta, que por lo general es en la milpa que se encuentra cerca de la casa de los “dueños de la fiesta” (los pobladores le llaman así a las personas que organizan la fiesta), quienes son los encargados de emparejar la tierra y arreglar todo lo necesario en cuanto al espacio.
- En el momento de la fiesta, la determinación de los lugares para la ingesta de los alimentos va en función tanto de los miembros de la familia como de los padrinos y de los invitados. Es así que a los padrinos de mayor rango se les ofrecen las porciones más grandes, al igual que a los familiares de grado más importante, mientras que a los demás invitados a la fiesta se les ofrecen los alimentos de acuerdo a si son invitados de la familia o invitados de los invitados.
- Cuando se trata de fiestas donde toda la comunidad se entera de que habrá baile, de acuerdo a una cuestión moral propia de las personas, al saber que no fueron invitados a la comida no asisten a ella, pero el hecho de que no los hayan invitado a la fiesta no significa que no los invitaran al baile. Es así, que las personas que no asistieron a consumir los alimentos probablemente se encontrarán a la hora del baile aplicando el dicho *“no me invitaron, pero tampoco me dijeron que no fuera”*.
- Posteriormente, dentro de la casa de la familia organizadora se realiza el agradecimiento a los padrinos entregándoles el “taco” que consiste en un chiquihuite de tortillas y un guajolote cocido entero con una cazuela de mole especial, el cual es distinto al que se sirvió para la comida. En otras comunidades otomíes del Estado de México se acostumbra realizar una danza con un guajolote vivo de la cual participan todos los invitados a la fiesta, como es el caso de San Cristóbal Huichochitlán en el Municipio de Toluca. Pero en el caso de San Gregorio Macapexco la entrega del taco es un ceremonial muy íntimo que se hace en el interior de la casa para demostrar a los padrinos el agradecimiento por su apoyo en la realización de la fiesta.
- En el caso de la fiesta patronal son distintos los escenarios donde se desarrolla la ingesta de los alimentos. La fiesta patronal tiene lugar el 12 de marzo de cada año, fecha en la que se celebra a San Gregorio, Santo Patrón de la comunidad. Un jueves antes del día de la fiesta

se reúnen todos los hombres a caballo –denominados corredores- para salir desde el santuario de San Gregorio rumbo a la cabecera municipal hacia donde van por las imágenes religiosas de todas las vírgenes que ahí se encuentran ya que son invitadas a acompañar al Santo Patrón a su fiesta. En el transcurso del recorrido cada uno de los corredores lleva una serie de acompañantes a quienes después del recorrido tienen que ofrecerles de comer tomando en cuenta los recursos económicos con los que se cuente en el momento. Es así que la comida tiene lugar en la explanada del panteón de la comunidad y ahí cada uno de los corredores es el que debe atender a cada uno de sus invitados observando que nadie se quede sin comer.

- Si la situación económica lo permite, también se ofrece una serie de bebidas alcohólicas que van desde pulque, cerveza o tequila para que resistan el trayecto. En este sentido se observó que sólo los hombres a caballo son quienes participan de la convivencia en torno a las bebidas fortificantes (Figura 4).

Figura 4: Imagen de mujer otomí en el proceso de elaboración de tortillas para el consumo familiar (Toluca)



Fuente: Miranda Osornio & Favila Cisneros (2010), trabajo de campo

CONSIDERACIONES FINALES

Los usos y costumbres de los otomíes de San Gregorio Macapexco durante la comida pueden ser en apariencia comunes a los de otras comunidades de la misma cultura. Pero en particular en ésta las formas simbólicas que se encuentran en las maneras de mesa son parte fundamental del equilibrio, tanto interno como externo de las familias, es decir que el respetar las normas que generacionalmente se han aprendido y aprehendido en torno a la mesa les ha ayudado a conservar

tanto la identidad como la cultura que los identifica de las demás comunidades, ya sean de la misma zona o de otras comunidades otomíes.

La obligación moral de atender lo mejor posible a los invitados externos va ligada al interés de que nazca en ellos el deseo de regresar a visitarlos y ser considerados como sus amigos; pero para que ello suceda éstos invitados también tienen que asignar valor a la cultura alimentaria local, de lo contrario no serán bien recibidos en el futuro.

Es aquí donde entra a jugar la importancia de realizar un debate en torno al papel del turismo. Se sabe que hoy en día las modalidades en que se desarrolla esta actividad se han diversificado en función de los intereses de los turistas y ello es lo que ha llevado a identificar nuevas opciones como es el caso del turismo alternativo, turismo cultural, ecoturismo, turismo rural, etnoturismo, por mencionar algunos.

En este sentido ¿en qué medida se toma en cuenta el sentir de las comunidades receptoras frente a las figuras de personas externas a su comunidad? ¿Hasta que punto se han preocupado las agencias o grupos generadores de turismo por los efectos tanto positivos como negativos en las comunidades receptoras? Más aún ¿Qué tanto se ha tomado en cuenta lo que piensan las personas receptoras sobre el hecho de que su cultura, que para ellos puede ser íntima, se convierta en un escenario donde los turistas puedan ser espectadores?

Estas últimas modalidades de turismo se desarrollan en comunidades que cuentan con cierto potencial para el turista, donde generalmente lo que se persigue es observar los usos y costumbres locales. Por ello la cultura alimentaria, sus maneras de mesa, platos y cocinas son productos patrimonializables y pueden ser utilizados de manera razonada como promoción turística. Sin embargo, deben contar con los siguientes criterios:

a) conocer y apreciar la cultura y naturaleza de los otomíes con el compromiso de respetar y participar en la conservación de su diversidad biológica y cultural (Detalbuit y Leatherman, 1998: 325);

b) integrar a los turistas de manera responsable a la comunidad y no al revés, es decir que la comunidad se adapte a las necesidades del turista;

c) dotar de una visión de preservación y conservación de los recursos tanto culturales como naturales de la comunidad con la finalidad de que su difusión sea responsable aminorando lo más posible los impactos que sobrevienen del impulso turístico.

Dichas acciones deben ser tomadas desde la comunidad con una visión de gestión y acuerdo con autoridades locales y municipales, para de este modo ofrecer una alternativa turística sobre este

recurso cultural de las maneras de mesa con una orientación crítica, responsable y equitativa en beneficio de la comunidad y de su cultura.

Finalmente esto demuestra la importancia que tiene el desarrollar este tipo de estudios para conocer y comprender las distintas maneras de sociabilización de las comunidades.. Donde la actividad turística debe ser orientada a la conservación de los usos y costumbres pero también con la finalidad de ser una alternativa de desarrollo de las comunidades a través del uso del producto patrimonial como un recurso turístico sin deteriorar la cosmovisión y tradiciones de la población local. Por lo tanto, el turismo debería adaptarse a las condiciones de la cultura local y no a la inversa, de modo de reherirse a un turismo en el sentido estrictamente positivo y no sólo como factor de comercialización de la cultura local. Ésta también forma parte del patrimonio cultural alimentario de los pueblos en general porque no sólo son los platillos y la forma de prepararlos lo que da identidad a un pueblo o a una cocina, sino también toda la serie de patrones culturales que la propia comunidad crea en torno a las formas simbólicas que se deben seguirse para consumirlos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arias González, J.** (2006) "De lo que comían los Tlatoque: una interpretación etnohistórica dentro del Codice Florentino y su comparación con la Historia General de las Cosas de la Nueva España". Tesis de Maestría, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México D.F.
- Álvarez, M. & Sammartino, G.** (2009) "Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca - Argentina". *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 18(2):161-175
- Castillo Aja, H.** (1999) "Recetario Indígena de la Sierra Norte de Puebla". CONACULTA, Dirección General de Culturas Populares, México D. F.
- Detalbut, M. & Leatherman, T.** (1998) "The biocultural impact of tourism on Mayan communities in building a new biocultural synthesis". Goddman, A. H. & Leatherman, T. (editors). Michigan Press, Michigan, pp. 317-338
- Feo Parrondo, F.** (2005) "Turismo gastronómico en Asturias". *Cuadernos de Turismo*, enero-junio N° 15: 77-96
- García Mendieta, R.** (1987) "Monografía municipal de Morelos". Gobierno del Estado de México, México
- H. Ayuntamiento de Morelos** (1997) "Plan de desarrollo municipal de Morelos 1997-2000." Morelos
- Harris, M.** (1991) "Bueno para comer. Enigmas de la alimentación y cultura". Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Madrid
- Miranda Osornio, A.** (2010) "Informe etnográfico de la temporada de campo febrero, marzo y abril de 2010 y 2011 entre los otomíes de San Gregorio Macapexco, Estado de México". Mecanuscrito inédito
- Molinar Palma, P.** (2005) "Mujer otomí: la jornada interminable de una vida alfombradamente áspera". CONACULTA-INAH, México D.F.

Nieto Tarango, C. (2006) "Fiestas populares de México". Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México D. F.

Unesco (2010) "Listas del patrimonio inmaterial". Recuperado el 20 de diciembre de 2011, desde <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011>

Recibido el 13 de marzo de 2012

Correcciones recibidas el 25 de mayo de 2012

Aceptado el 05 de junio de 2012

Arbitrado anónimamente