

Los santos también comen en Pinotepa Nacional

Hermenegildo F. López Castro*

INVESTIGADOR INDEPENDIENTE

RESUMEN: *La existencia de los diversos alimentos exclusivos y específicos, destinados a los dioses, a los santos y a otros seres sobrenaturales en distintos contextos rituales en el municipio de Pinotepa Nacional hablan del gran universo ritual culinario que todavía permanece en la región costeña de Oaxaca. Es preciso estudiar el lenguaje simbólico de estas ofrendas a partir de las concepciones de los mixtecos, desde su lengua, desde el punto de vista de los pobladores. Además de la descripción de los rituales y de sus aspectos prehispánicos en el proyecto, es fundamental el análisis lingüístico del vocabulario recogido y desarrollado en el trabajo. Las comidas preparadas en las diversas festividades o en los rituales están vinculadas sin duda con el antiguo pensamiento de la gente, de ahí que se relacione inmediatamente con ciertas divinidades y seres sobrenaturales.*

PALABRAS CLAVE: *mixtecos, comidas, rituales, seres sobrenaturales, santos.*

The Saints also eat in Pinotepa Nacional

ABSTRACT: *The existence of various specific foodstuffs meant exclusively for the gods, saints, and other supernatural beings in various ritual contexts in the municipality of Pinotepa Nacional, speaks to the vast ritual culinary universe which survives to this day in the coastal region of Oaxaca. The symbolic language of these offerings needed to be studied according to the Mixtec people's own understanding, from their language and their point of view. In addition to the description of rituals*

* lopezcastrohermenegildo@gmail.com

and their pre-Hispanic aspects in this project, a linguistic analysis of the vocabulary gathered and developed in the field was also instrumental. The meals that are prepared at the various festivities or rituals are undoubtedly linked to the ancient thinking of the Mixtec people, hence why they are immediately associated to certain divinities and supernatural beings.

KEYWORDS: *Mixtec, food, ritual, supernatural beings, saints.*

El presente artículo forma parte de una investigación realizada en el municipio de Pinotepa Nacional, Oaxaca, con el objetivo de identificar y analizar la presencia de los alimentos rituales que son ofrendados a los santos católicos.

El propósito central de la investigación es el estudio de las diferentes comidas rituales entre los mixtecos de Pinotepa. En efecto, después de varios años de trabajo de campo, nos dimos cuenta de la existencia de diversos alimentos rituales exclusivos y específicos, destinados a los santos en Semana Santa. Para analizar este universo ritual, es preciso estudiar el lenguaje simbólico de las ofrendas a partir de las concepciones indígenas, desde la lengua, bajo el punto de vista de los pobladores. Además de la descripción de rituales y de sus aspectos culinarios, se necesita hacer un análisis lingüístico del vocabulario utilizado en estos contextos.

Cabe destacar que no hay trabajos profundos sobre los alimentos divinos reservados a los dioses y a los santos en Pinotepa Nacional, así que abordamos las relaciones existentes entre los alimentos que son consumidos en la fiesta de la Semana Santa (*viko su'um*). La investigación aporta nuevos materiales para estos temas y de manera más general sobre la cosmovisión asociada con las comidas rituales mesoamericanas.

Si bien el tema de la comida ritual aparece en múltiples monografías dedicadas a los rituales de varios pueblos mesoamericanos, no fue sino en años recientes cuando los etnólogos empezaron a profundizar sobre su función y su simbolismo. Mencionamos algunos estudios históricos y etnográficos que nos inspiran en nuestra investigación.

El artículo de Michel Graulich y Guilhem Olivier, acerca de “La comida de los dioses en el México antiguo” [2004] es primordial para nuestro proyecto, describe a partir de fuentes antiguas y de materiales etnográficos las diversas ofrendas alimenticias destinadas a los dioses; lo interesante del texto es precisamente que ilustra una gran variedad de alimentos divinos y nos explica el origen de dichas ofrendas por medio de los mitos. Podríamos relacionar este tipo de reflexiones para el tema que nos ocupa, sobre todo el de las relaciones entre hombres y santos mediante la comida y la música.

De la misma manera, el artículo de Elena Mazzetto sobre “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipología y simbolismo” [2013] nos ofrece un interesante antecedente prehispánico para nuestra temática. De acuerdo con la autora, cuando hablamos de comida ritual en la sociedad mexicana, hacemos referencia a tres diferentes tipos de comida: la que se ofrece a los dioses; la que se prepara en casa de la gente y cuyo consumo tiene carácter colectivo; y la preparación y consumo de las efigies de masa de *tzoalli*, que representa a los dioses [Mazzetto 2013: 3]. Este trabajo nos puede orientar hacia el estado especial de ciertos alimentos, los contextos de consumo y los tabúes que existían y siguen existiendo entre los mixtecos de Pinotepa.

El libro *La alimentación mochó, acto y palabra (estudio etnolingüístico)* de Perla Petrich [1985], trata de un profundo análisis a partir de un rico material lingüístico y etnográfico, resultado de encuestas dirigidas, de conversaciones espontáneas, de observación participante [1985: 13]. Es notable la perspectiva metodológica de esta investigación, en la cual el material lingüístico es sometido a un análisis de componentes que permiten determinar los rasgos pertinentes de cada término para llegar a construir lo que Jakobson se refiere en la fonología, denominada “una red de elementos diferenciales”, también se trabaja con un *corpus* de tradición oral. Una vez realizada la transcripción fonológica, se procede a una lectura interpretativa de los textos, la cual puso en evidencia una dimensión complementaria y enriquecedora en relación con “la palabra común”, en particular, con el tema de la alimentación [Petrich 1985: 14].

Otro estudio valioso es el de Marina Alonso Bolaños [2019] quien ensalza el material etnográfico obtenido en trabajo de campo y la exégesis chiapacorseña, para dar cuenta que en este pueblo mestizo, atado culturalmente a la vida rural, la comida, junto con otras expresiones culturales, se vincula con el pasado indígena chiapaneca y zoque —real o inventado; antiguo o reciente— particularmente por su perfil agrícola y ganadero [2019: 2]. Lo que llama la atención en el artículo es que se ha favorecido la etnografía, con el fin de mostrar el sentido que esta colectividad da a la comida como elemento medular de la fiesta y la toma por el todo [2019:16], constituyendo una sinécdoque de la cualidad del “ser chiapacorseño” en el contexto de la Fiesta Grande como totalidad identitaria [2019: 16].

En “De la plegaria y de la cocina ritual (Chiapas, México)”, Helios Figueroa Pujol [2015] constata cómo entre los tzeltales de Cancun casi todos los rituales concluyen por el consumo de alimentos por parte de los participantes [2015: 2]. Por ejemplo, en los rituales de curación, el enfermo, junto con su familia, con la del *Ch’abajon* (rezador) y los amigos, en un acto

de comunión, concluyen la curación bebiendo y compartiendo una comida [2015: 5]. Así, el autor intenta explorar la exégesis dada al consumo ritual, cuya significación se encuentra en la concepción ontológica de la persona y los principios cosmogónicos que gobiernan el universo [2015: 2]. Es así que la subordinación de los hombres a sus dioses está —desde la génesis misma de la humanidad— marcada por una relación, cuya forma de pago se hace por medio de la alimentación [2015: 5]. Estos nexos entre comida ritual y mitos se encuentran también en los materiales que hemos recopilado en Pinotepa Nacional.

Finalmente, queremos mencionar la tesis de maestría de Erika María Méndez Martínez [2017: 31-66] sobre *La alimentación Mesoamericana: La comida ritual en el pueblo totonaco de Coxquihui, Veracruz*. En especial queremos destacar la parte metodológica y teórica —propia de la antropología— presentada por la autora, quien presenta una detallada historiografía de los estudios sobre la comida y la alimentación en México [2017: 31], finalmente se expone una propuesta teórica-metodológica para el estudio de la alimentación mesoamericana que permite hacer un análisis de los datos etnográficos a partir de la comida ritual, preparada en un pueblo totonaca de la Sierra de Papantla, Veracruz [2017: 32].

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

La metodología de investigación que propongo consiste en la recolección de mitos en lengua mixteca, que en adelante pensamos llevar a cabo su traducción al castellano para proseguir con la sistematización de nuestros datos.

Además de presenciar y describir varios eventos rituales en Semana Santa, durante los cuales ofrecen y comparten comidas especiales, se planeó realizar grabaciones de distintos actores, narrando en mixteco el desarrollo de estas fiestas y rituales.¹ Obviamente las recetas especiales van a

¹ Mediante varios años visitamos (mi madre, mi tío y yo) a diversas familias mixtecas en nuestra región, en ocasiones acompañaba también una hermana, un hermano o hasta mi cuñado para filmar a las personas que daban su consentimiento, obviamente después de haber solicitado su permiso previamente. Todas estas visitas se dieron respetando las leyes de las comunidades. Acostumbrábamos que cuando arribábamos a las casas de las familias, teníamos que donar una pequeña ofrenda que —entre la gente es llamada “cortesía”— al llegar a cada casa; mi madre era la que intervenía (según dictaban las leyes mixtecas), saludando y charlando unos 15 minutos o hasta media hora, de cosas de la vida cotidiana. Ella hablaba por mí, por ser una mujer de mucha edad (de más de 70 años en ese entonces), explicaba el motivo de nuestra visita. Las personas escuchaban atentas, accedían y yo intervenía inmediatamente. Les aclaraba sobre

ser objeto de descripciones y de comentarios recopilados con las cocineras mixtecas.² Al analizar nuestros datos,³ tomamos en cuenta las propuestas metodológicas y teóricas de algunos de los autores que hemos reseñado en el apartado anterior.

EJES DE INVESTIGACIÓN

A partir de los datos recopilados en campo, los cuales se ampliaron en futuras temporadas, hemos elegido cuatro ejes de investigación para abordar el tema de la comida ritual entre los mixtecos de Pinotepa.

1. En primer lugar, se trata de determinar cuáles son las distintas comidas de los santos, con base en la rica tradición oral de los mixtecos del lugar.

mi tema de investigación y comenzaba una charla placentera, muy gustosa, yo agitados escuchaba casi siempre sin estorbar o interrumpía sólo cuando era muy necesario o cuando surgían dudas sumamente importantes.

² Las entrevistas sobre comidas rituales fueron hechas entre septiembre de 2020 a agosto de 2022, previo a estas fechas, hubo mucho más entrevistas, por ejemplo en 2013, en 2014. Recuerdo mucho una reunión de ancianos y ancianas en 2007 —con la ayuda de *tata* Efrén López Ruiz— amigo de muchos años (que en paz descanse), lo conocí cuando impartía clases de solfeo en la escuela primaria bilingüe Andrés Natalio Clavel Mendoza de Pinotepa Nacional. Andrés Natalio fue un líder indígena a quien asesinaron en Pinotepa los terratenientes mestizos. Conviví por mucho tiempo con mi amigo don Efrén. La reunión de ancianos se llevó a cabo en Pinotepa Nacional, en casa de esta persona mayor. Se invitó a varias personas grandes de edad, asistieron como 40 personas mayores. Estuvo presente también quien se desempeñara como alcalde indígena Ángel Velasco, la máxima autoridad de los mixtecos en este año. Estuvieron además presentes algunos de los *tata mandones* y algunas mandonas importantes del municipio. Después de que don Efrén me presentó con la gente, procedí a hablar con los invitados, hubo una charla amena en donde pregunté sobre mitos, ritos, historias, costumbres, alimentos, recetas culinarias, cosmovisión mixteca etc. y accedieron a responderme y a compartirme información importante acerca de la historia y costumbres nuestras. Terminada la charla (que duró unas tres o cuatro horas), se procedió a la repartición de alimentos de convivencia.

³ Viene a la memoria que la nuera de don Efrén me auxilió con un poco de provisiones (bolillos embarrados de frijoles y queso con chile en vinagre). Se obsequió también agua de jamaica, muy rica, y mientras estaban degustando las y los invitados, dio comienzo un baile de sones indígenas como se acostumbra en las fiestas de los habitantes mixtecos. Aprovechando este convivio cultural procedimos a levantar nombres, firmas y sellos de los dedos de las personas mayores que asistieron para que tuviéramos evidencia de esta reunión con la gente de mi comunidad. El documento que se firmó decía que los mayores daban su consentimiento para recoger y publicar la historia de los mixtecos de Pinotepa Nacional porque todos estos relatos estaban ahí, guardados en la memoria de las personas mayores, pero nunca se habían publicado. Hay un video filmado.

2. A partir de la descripción de los rituales de Semana Santa, vamos a profundizar en la “gastronomía ritual” y en los gustos de los varios miembros del panteón indígena y católico mixteco.
3. El tercer eje de investigación consiste en un análisis lingüístico de los alimentos rituales en su contexto, con la recopilación de recetas en lengua mixteca y de testimonios grabados en el marco de las fiestas.
4. Lo anterior nos lleva al tema de las relaciones entre hombres y santos, por medio de ofrendas y de sacrificios, un aspecto fundamental que permite precisar el estatuto ontológico de los distintos santos que ocupan el cosmos mixteco de Pinotepa.

Para proseguir determinaremos, específicamente cuáles son las distintas comidas que corresponden a los santos, en los distintos contextos rituales de Semana Santa en Pinotepa, basándonos en la rica tradición oral de la región Costa.

1.-LOS ALIMENTOS SACROS EN LAS FIESTAS DE LA SEMANA SANTA VIKO SU'UM

Gutierre Tibón deja escrito en los años sesenta que en la feria grande de Pinotepa Nacional, durante la Semana Mayor: “Concurren a la villa costeña muchos artesanos y comerciantes de la Alta Mixteca. Venden petates, sombreros, ajos y frutas y regresan a sus montañas con sal, pescado seco y pájaros vivos: loros en jaulas y polluelos de cotorras, desnudos y picos enormes, en jícaras” [1961]. Ésta es una de las grandes diferencias que hemos encontrado acerca de Semana Santa en Pinotepa Nacional porque ya no se ven las iguanas ni los pájaros vivos, tampoco los loros, ni los polluelos enjaulados.

Hace un par de años todavía se podía ver a algunas mujeres muy mayores, intercambiando sal y jícaras de la Costa por ajos y cebollas de la Mixteca Alta. Había todavía trueques de jícaras, bandejas naturales o los pequeños bules (*tia'a kuati*), producidos en los campos mixtecos que intercambiaban por cosas de la Alta Mixteca. Actualmente la comercialización de algunos productos de campo continúan, aunque muy poco. La venta de las iguanas está prohibidísima porque estos reptiles se encuentran en grave peligro de extinción, lo mismo pasa con algunas aves de campo como las cotorras, los loros, los pericos etcétera.

Hoy día, muy raras veces, se le puede ver a unas que otras ancianitas, intercambiando jícaras por ajo y cebollas, pero esta costumbre pasa desapercibida pues hay una marcada diferencia entre el tiempo de Gutierre Tibón y el día de hoy en la región costeña, como expresé.

La autoridad indígena de Pinotepa Nacional,⁴ en conjunto con los mayordomos mixtecos y mestizos, el sacerdote del pueblo se reúnen previo a la celebración de la fiesta para “una plática” acerca de la celebración. Discuten en la reunión, los santos relacionados con la Semana Santa cambian de mayordomos, es decir, cambian de personas responsables de celebrarles la fiesta católica (las fiestas de mayordomías), de ahí que cada año se tengan que reunir personas diferentes para organizar la fiesta grande de Pinotepa.

En la charla hablan sobre las procesiones que son exhibidas, seis viernes previos a la fiesta de la Semana Mayor. El alcalde indígena ha comisionado a un grupo de *tata mandones* llamados *ra yu ve ñu’u* (los de la puerta de la iglesia), en español local se les llama “los campaneros”. Estos señores son los encargados de administrar la Semana Santa, unos tocarán la campana en las procesiones, otros las matracas, uno más cargará la Cruz de Paño. Antiguamente el mayordomo de *tata Chú* (la imagen de Jesús) invitaba a mujeres adultas y niñas para *ñi va tuun ñu’u* ó *ñi va kutuun ñu’u* (las personas que prenderán el fuego de las velas) en las procesiones. Las imágenes religiosas salen en fila tanto de noche como de madrugada.⁵ Llegado el sexto viernes de Cuaresma, el alcalde indígena manda a cortar *xitu* (cogollo)⁶ para la preparación de los ramos (*xitu*). El viernes por la tarde llega la guía de la palmera y es bajada en el corredor que pertenece al viejo templo de Pinotepa, porque después de haber ido a cortar el cogollo rumbo a la Salina, muy cerca de la mar, arriban los *tata mandones* (ancianos respetables) al atrio de la iglesia y descargan el cogollo para ir a guardarlas en el templo —de tejas— que todavía se conserva, junto al templo más grande del centro de la Ciudad. Aquí la resguardan porque el día sábado los *tata mandones* — las autoridades indígenas— se reúnen con algunos invitados en el corredor del templo para la hechura de las palmas. El día sábado asisten algunos *tata mandones*, desde muy temprano, para apoyar, de hecho, acuden varios mayores que no precisamente son autoridades, aunque únicamente hacen presencia varones mixtecos.⁷

⁴ El alcalde segundo constitucional *Kale ñuu* (alcalde del pueblo) es la máxima autoridad de los mixtecos en Pinotepa Nacional; es el máximo representante de la gente oriunda pinotepense y cada año se nombra a uno nuevo.

⁵ La gente les llama *kee chito’yo cha satan* (sale la procesión de madrugada) y *kee chito’yo cha chakuaa* (sale la procesión en la noche), se dice también *yuku chakuaa* (procesión de noche) o *yuku cha satan* (la procesión en la madrugada).

⁶ Se obtiene de una palma que se nombra *tuñuu* “palma real” en español local.

⁷ El domingo se reparte una porción entre los ancianos que participaron en la hechura. Después de que el sacerdote las bendijo en la capilla que se eligió y antes de partir la procesión se obsequia, dan marcha los fieles hacia el templo principal del pueblo. Al

LAS COMIDAS DE LOS SANTOS

Durante la hechura de los ramos, el mayordomo mestizo del Santo Entierro, llamado entre la población originaria Martomo Centurión, lleva comida muy especial a los *tata mandones* y a los demás hombres que acompañaron en la preparación de los ramos del día sábado. Este mayordomo acostumbra a proporcionarles *kalu tiaka nduta* (caldo de camarón), *chiti yua* (panza)⁸ en chile ajo, *kalu charroni* (caldo de chicharrón), *kalu ndivi* (caldo de huevo), cualquiera de estas comidas especiales se lleva a la gente y todos los años instruyen a guisar los mismos alimentos por parte del mayordomo mestizo del Santo Entierro. Más aún, las personas nos aseguran en Pinotepa que en ocasiones suelen llevar *viuche* (*yuxi* en mixteco), se trata de carne frita en trocitos combinada con otras piezas internas del cerdo que se fríe y que tiene un sabor muy agradable al paladar. Es el mayordomo mestizo del Centurión (o de *tata Chúi*) quienes proveen los alimentos rituales a los *tata mandones* mixtecos que —como redacté— desde el sexto viernes acudieron al campo para cortar cogollo, cargar también un poco de madera para la elaboración del “tapeste”, que es una especie de púlpito provisional en donde el sacerdote emite el discurso del día de la Crucifixión.⁹

Durante el proceso de desarrollo del trabajo, regalan diversas comidas especiales a los colaboradores. Los alimentos que regalan suelen ser casi siempre las mismas comidas todos los años, de ahí que sean considerados comidas “sacras” o de Semana Santa, pues son exclusivos de estas fiestas, son alimentos de *viko su’um* porque sólo se proporciona este tipo de guisos y no otros en los rituales.

En el sexto viernes de Cuaresma, en la casa del mayordomo mixteco, de *tata Chúi* —la imagen de Jesús es de mayordomía indígena¹⁰— preparan mole de iguana con agua fresca de diversos sabores como *nduta yuku kua’a* (agua de Jamaica),¹¹ *nduta miloni* (agua de melón), *nduta tika’a* (agua de coco), pero principalmente *nduta peru* (agua de sandía), *nduta arru*¹² (agua

sacerdote católico y al señor alcalde se le asigna un ramo especial, vienen juntos a la imagen de *Tata Chúi*, ingresan juntos al templo y así da apertura la celebración de la misa.

⁸ Lllaman “mondongo” a este alimento más al centro del país. Comunicación personal, Alma Delia Flores Zenteno, agosto 2022. Agradezco mucho sus observaciones en este texto.

⁹ *Chinu chito* (construyen el tapeste).

¹⁰ Existen mayordomías mixtecas y mestizas en Pinotepa.

¹¹ Dice en mixteco (agua de hierba roja).

¹² *Arru* es “arroz”, por prepararse el agua de horchata con arroz.

de horchata), para todos aquellos que fueron a ayudar en las actividades de ese día. En cuanto a la comida específica de los santos, desde el sexto viernes se adornó el *tukoko* (el nicho)¹³ que cubrirá en la procesión a la imagen de Jesús de Nazaret, la cual es elaborada con hoja de palmera que se pela, dejando únicamente la varilla de la hoja de la palma porque aquí en la tira de la palapa se cosen las flores de *ita so'o* (las flores de oreja), que en español local se dice flores de *tata Chúi*, ya que la gente mixteca dice que los santos católicos se alimentan del aroma de las flores de *ita so'o*.

Las flores entonces son consideradas alimentos de los santos, son flores sacras y exclusivas de Semana Santa y son de varios tipos: las hay rojas *ita so'o kua'a* (flores de oreja de color rojas), las hay blancas con manchitas rojas (de sangre de Cristo), son llamadas *ita nuni* (flores de maíz o de la abundancia) por ser de color blanco como el maíz y por tener una pequeña manchita de color amarilla, debajo de sus pétalos como el maíz.

Las hay también amarillas *ita so'o kuan* (flores de orejas de color amarillas), cada una de ellas mantienen un olor muy peculiar, se relacionan enseguida con *viko su'um* (la Semana Santa). Otro de los alimentos es el *kutu vixi* (copal), el dulce copal que antiguamente vendían los de Tlacamama —un pueblo muy cercano a Pinotepa— es exclusivo para los santos católicos; hay el copal amargo que es para realizar remedios a la gente, mientras que el aroma del copal dulce es para la comida de los santos, el amargo, su olor, lo consumen los seres sobrenaturales cuando los curanderos realizan remedios a las personas. En la región de la Costa el *kutu vixi* (el copal dulce) es considerado igualmente una exquisita comida de los santos.

GASTRONOMÍA RITUAL

Comenté que este penúltimo viernes las personas acuden a coser el *tukoko*, es en este momento cuando la gente come el *mole titi* (el mole de iguana). La preparación del mole de iguana consiste en el chile criollo que se fríe, sin ajo, sin cebolla, algunas veces le echan un poco de jitomate, le agregan ramitos de la planta que llaman candó (*kando'o* en mixteco),¹⁴ se fríe la salsa y se mete la carne a la olla para cocerse. Llama mucho la atención que en la dieta de los mixtecos aparezca el *titi* (la iguana) como parte de su gastronomía ritual, es curioso que la iguana sea considerada el alimento preferido de los mixtecos para estas fechas específicas, tanto para la comida de los

¹³ *Kiku tukoko* (cosen el nicho).

¹⁴ Entre los zapotecos se le denomina “pipiona”. Comunicación personal, Amarildo Figueroa, zapoteco de Santa Elena El Tule, Tonameca, Oaxaca, 2022.

niños apóstoles —que comen en Jueves Santo— como para su consumo en distintas actividades llevadas a cabo en el contexto ritual de la Semana Santa.

Es importante añadir que, en la visión de la gente, las iguanas se vinculan con los antiguos sacerdotes de los mixtecos, reptiles que son llamados animales de los *tay* (los hombres o mujeres sacros o sacerdotes mixtecos). El término se encuentra en la *Relación de Tilantongo* [1984: 232-233] en la cual se dice que: “[...] en la dicha Yglesia tenían sus sacerdotes, que, en lengua mixteca, se decían *Taysaqui* [...]”, *Tay savi* (hombres o mujeres sagrados de la lluvia). Cabe destacar que hay otros reptiles con los que se conectan los padres o madres sagrados como las serpientes. En las *Relaciones Geográficas del Pueblo de Xicayan* aparece información interesante en donde está escrito que su cacique tenía por nombre *Yyazahuy* (señor de la lluvia) [1984: 306] y estos naturales adoraban a un ídolo que llamaban *Yyacoo* (señor serpiente) [1984: 307]. Los lagartos, las pequeñas lagartijas y finalmente las iguanas y las serpientes son personificaciones de los *tay*, de hecho, en tiempos de la Colonia, cuando comenzaron a construir los templos católicos en la región, las iguanas fueron protegidas por la gente y vivieron sobre los techos de los templos. Las personas las protegían porque eran consideradas “reptiles de los *tay*”. Un testimonio de tiempos recientes (1976) relata cómo los reptiles eran protegidos: “[...] en las inmediaciones del templo católico de Jicayán hay una mujer mixteca encargada de cuidar con celo de parte de la población india una docena de iguanas y una víbora de cascabel sacras que viven en el interior de la iglesia, no permitiendo que nadie las toque o les haga daño [...]” [1956: 194-195]. Más todavía, existe un pueblo mixteco que hace referencia a la iguana: *xini titi* (cabeza de iguana), se trata de Huaxpaltepec, porque cuentan los mayores que en la antigüedad las iguanas fueron veneradas también en este pueblo y en todos los pueblos mixtecos, que habitaron en los techos de sus templos católicos.¹⁵ De ahí que: “hay todavía en los pueblos de la región de la Costa cierta supervivencia sobre las deidades prehispánicas como *savi* ‘dios de la lluvia’ y *xiconoyuku*,¹⁶ ‘dios de los cerros’, sobre los que todavía sienten su presencia, especialmente del lado de San Lorenzo y Jicaltepec” [Fabila 1956: 195]. Jicaltepec un pueblo muy cercano que está a 15 minutos de Pinotepa, cuenta la historia oral que de este pueblo vinieron los que fundaron Pinotepa Nacional.

En Pinotepa la gente nos relató un mito sobre la iguana y contaron que “cuando Jesús era perseguido por el malvado, caminó por los campos de

¹⁵ Como en Tututepec veneraron a las aves *Yuku Saa* (Cerro de los pájaros) o Ñuu Saa (pueblo de los pájaros).

¹⁶ En la variante de Pinotepa se dice: *Chito’o yuku* (dueño de los cerros).

la Costa Chica, vio a una pequeña iguana posada sobre un pequeño árbol, el árbol era casi un bejuco (una ramita muy delgada). Jesús le dijo a la pequeña iguana de color negra que si el malvado preguntaba por él, no diera información, que protegiera a Jesús y dijera: “ummm [...] ya tiene rato que pasó ese hombre por aquí, yo aún era un bebé cuando el hombre pasó. El árbol donde reposo aún era muy pequeño”. Jesús pidió a la iguana negra que añadiera: “ahora soy grande”. Cuentan que Jesucristo hizo que la iguana creciera en ese momento, así como el árbol donde reposaba la iguana creció también, para que el malvado le creyera al reptil.

Cuando el malvado insistió a la iguana negra, a esta se le escapó decir: “por eso [...], por ahí se fue [...]”. Desde ese entonces los mixtecos le atan el hociquito a la iguana negra por chismosa, por haber traicionado a Jesús. En cambio, cuando Jesús pasó de la misma manera por donde estaba la pequeña iguana de color verde Jesús le dijo exactamente lo mismo a ésta y supo actuar con más precaución. Jamás traicionó a Jesús, fue por eso que a esta iguana verde no le amarran el hocico con las garras como acostumbran a hacerlo con la iguana negra.

Andando Gutierre Tibón en el mercado de Pinotepa Nacional, en vísperas de Nochebuena, en los años sesenta, recoge datos muy interesantes acerca de las iguanas y dejó testimonio de ellos:

Lo más llamativo del mercado de Pinotepa, además de su abigarrada humanidad, son las iguanas. Hay docenas, hay centenares. De marfil y ébano la mayoría, verdes algunas. Todas con el hocico atado, así como las vio Américo Vespucio y atadas también las patitas. Quienes las venden son mujeres mixtecas: quienes las compran, gente de razón y naturales y negros. [Tibón 1961: 12-13].

No es casualidad que sacrifiquen justamente a estos reptiles en los rituales de Semana Santa, es por haber traicionado y desobedecido a Jesús. Esta rebeldía merece un castigo pero también por estar los reptiles relacionados con los antiguos sacerdotes mixtecos se matan en fuego, o sea se queman vivas, después de que mueren, les quitan la escama, se cortan en pequeñas piezas, después se guisan y se consumen en mole para la gente que apoya en las celebraciones, especialmente para los niños que representan a los apóstoles, porque al ser consideradas sacras las iguanas, los niños y las personas que participan en el ritual se nutren de las cualidades divinas de estos animales; es una vinculación doblemente importante, de hecho: “comer se convierte en un acto metafísico de incorporación de los poderes creativos de los dioses, que fueron infundidos en todos los seres, en el acto de creación” [Arhem 2001: 225].

Son notorios los lazos entre los mitos, los rituales, las recetas y los alimentos. El mito revela el origen de las cosas, la vida y la muerte por medio de los rituales que recuerdan su génesis; o sea, son establecidas cada una de las cosas existentes, gracias a los mitos [López Castro 2015]. Cuando los mixtecos mueren, se lleva a cabo un ritual que se llama *kani ta'an kuñu chi ñu'u* (la pelea del cuerpo con la tierra), a los difuntos inmediatamente se les hace un amarre en los dedos grandes de los pies, juntándolos con un hilo sagrado, previamente se les coloca directamente en el suelo por una hora. Bajan a su muerto en el suelo, sobre la tierra desnuda. Allí juntan los dedos gordos de los pies de los difuntos y los amarran con un hilo sagrado *yu'a ii*. Es que somos polvo, todos somos polvo, o sea, no somos materia inmortal, no somos nada, somos parte de la naturaleza. La Madre Tierra nos va a volver a comer nuevamente; el cuerpo humano ya muerto empieza a defenderse de la Madre Tierra, como que se niega a ser devorado por la tierra, es una defensa contra ella. De acuerdo con la gente, “nosotros como humanos somos alimentos rituales de la Madre Tierra”, por eso, la Madre Tierra nos dice a los mixtecos: *kachindo se'u ndi'i ñaa kunindo, soko ku'a cha kaki'indo ku'agan va kachi tu yu'u chindo* (coman, coman hijos del fruto que les ofrezco, porque así como comen de mí yo comeré su cuerpo cuando mueran).¹⁷

Este tipo de narraciones del proceder de los seres sobrenaturales fijan modelos de comportamiento en Pinotepa y en muchos pueblos de la Costa y del México indígena son relatos significativos para el grupo oriundo. Los ritos en parte aluden a los mitos y contribuyen a normar el comportamiento de la sociedad en general, hacia los creadores y sus antepasados. El conocimiento del mito implícito en muchos ritos permite al hombre reordenar el caos producido por acciones incorrectas a causa de la transgresión de las normas:

Platican los abuelos que los *ñata* (los prehumanos de la primera humanidad) solamente jugaban, nunca trabajaron. Solían elaborar figurillas de barro que los pobladores actuales llaman *se'e ñu'u*, “hijos de barro”, fabricaban también cazuelitas, platos, collares, figurillas de aves, etcétera. Cuentan los ancianos más viejos que sólo solicitaban las cosas, se les antojaba cualquier alimento, inmediatamente les llegaba. Se les antojaba una comida y en ese momento aparecía mágicamente, *Tata savi* (el respetable dios de la lluvia) entonces se aburrió de ellos, de que no fueran provechosos en la vida y decidió acabarlos [...]. [López Castro *et al.* 2010: 43].

¹⁷ Comunicación personal, Socorro Matilde Sánchez López, 1990.

Los testimonios que hemos reunido ilustran cómo los hombres tienen que evaluar los poderes de los distintos santos y dioses para establecer lazos con ellos por medio de ritos y rezos, alimentos y recetas, así, propiciar la llegada de las lluvias —el agua es considerada el alimento del alma. Se cuenta que el agua hace la unión del *anima*, “el alma”, y el cuerpo porque se dice que cuando el hombre mixteco duerme sediento, el alma deambula por la madrugada buscando agua para beber, incluso el alma llega hasta *ñuu ndii* (el pueblo de los muertos) y es peligroso porque la persona corre el riesgo de que su alma no regrese jamás a su cuerpo y quede en el pueblo de los muertos. De ahí la importancia de consumir agua antes de dormir. El agua es fundamental y valiosa no sólo para el cuerpo material y físico sino para el alma de la gente también. Por ejemplo: “Las ancianas cuentan que cuando no llueve, los santos católicos le ruegan a los dioses de la lluvia para que les den agua a los mixtecos que viven en la tierra, ‘porque se están muriendo de sed’”.¹⁸ Sin embargo, los dioses de la lluvia les contestan a los santos católicos, diciéndoles que ellos —los santos católicos— han tenido más atención de parte de los mixtecos que los mismos dioses de la lluvia. Los dioses de la lluvia les dicen a los santos que los mixtecos les ofrecen su copal, sus flores, sus velas —a los santos católicos— y que a los dioses de la lluvia no les ofrendan los mixtecos de esta manera, “ya no se acuerdan los mixtecos de los dioses de la lluvia”.

Las ancianas cuentan que los dioses de la lluvia se ponen celosos de los santos católicos y hasta se enojan con los mixtecos. Entonces los santos católicos les contestan a los dioses de la lluvia que si ya no le dan agua a los mixtecos, si ya no harán llover sobre la tierra para que los hombres de la humanidad tengan sus cosechas y coman y que sus animales beban, de inmediato los santos católicos destruirán a todos los mixtecos de la tierra. Los dioses de la lluvia les piden a los santos que no lo hagan porque “habrá mucha lluvia para los mixtecos”. Así narran las ancianas que “el señor de la lluvia —o dioses de la lluvia— se preocupa siempre, cuando los santos católicos les hablan de esta manera, pues se cuenta que los dioses de la lluvia desaparecerían también si los mixtecos un día desaparecen.”¹⁹

¹⁸ Algunos dicen que se trata de los dos San Juan porque antes les celebraban las mayorías por el mismo mes de Junio a (24 y 25) a San Juan Evangelista y a San Juan Bautista.

¹⁹ Es decir, la desaparición de un grupo humano significaría la desaparición de los dioses.

ANÁLISIS LINGÜÍSTICO DE LOS ALIMENTOS RITUALES

Retrocediendo un poquito, otros de los ejemplos de alimentos rituales se encuentran en el segundo viernes de Cuaresma, donde también se adorna el *tukoko* (el nicho) con flores de *ita so'o* pero no para la imagen de Jesús sino para San Nicolás, o sea, que desde el segundo viernes llamado *Viarni ui* (viernes dos) se cose la palapa y es donde se consumen los alimentos rituales como el *tiñuu* (el pollo), específicamente *kalu tiñuu* (caldo de pollo: *kalu* 'caldo', *tiñuu* 'pollo') se le agrega *ya'a* (chile), se le puede añadir chile guajillo o puya para que pinte. El caldo no va a contener verduras, sólo se le colocan los ingredientes de clavo y orégano, un poco de *yucha* (masa) para que salga espeso. Es muy importante agregarle *yua ndoo* (yerba santa) para que vaya agarrando un sabor muy especial.

Si se va a preparar el *kini* (el cerdo), se quema el *ndikumi* (la cebolla), el *axu* (el ajo) y orégano. Se calienta el *xa'an* (la manteca) y se vacía el mole previamente preparado. Cuando se trata de la preparación del *nduti* (los frijoles), se va a freír una o dos cebollas. El frijol ya blando, ya hervido, se muele, una vez que la cebolla ya se quemó con la manteca, se deja caer el caldo de frijol, junto con el frijol ya machacado.

Prosiguiendo con el día *kiui ka'nu*²⁰ (Martes grande) o Martes Santo, cuando da comienzo la Semana Mayor, da inicio la hechura del tapeste. En este púlpito provisional llamado *chito chito'yo* (tapeste del santo) se representará la Crucifixión de la imagen de Jesús.

El mayordomo mestizo del Centurión abastece de alimentos a los *tata mandones* que fueron a construir el tapeste. Y aunque hay algunos voluntarios que ofrecen otros almuerzos a los que ayudan, digamos que a la hora del almuerzo, algunos llevan *yuxi* (viuche o carnitas fritas), *chi ya'a taxi* (con salsa molida: *chi* 'con', *ya'a* 'chile, chiles', *taxi* 'machacado'), y *ta xita nda'a*, tortilla hecha a mano (*ta* 'y', *xita* 'tortilla, tortillas', *nda'a* 'mano, manos') para los ancianos que se encuentran trabajando en la construcción del tapeste *chito chito'yo* de la capilla de El Calvario y suelen llevarles asimismo *ndixi panela* (tepache de piloncillo), agua fresca de *nduta arru* (agua de horchata: *nduta* 'agua', *arru* 'arroz') o de *nduta yuku kua'a* (agua de Jamaica: *nduta* 'agua', *yuku* 'planta', *kua'a* 'rojo, roja'). Llegada la hora de la comida, el mayordomo del Santo Entierro, llamado también el mayordomo del Centurión es el que suministra la comida a la hora que toca, quien, por motivos de la Cuaresma ofrece *kalu tiaka nduta* (caldo de camarón: *kalu* 'caldo',

²⁰ *Kiui* proviene de *kivi ui* (día dos).

tiaka ‘pescado’ *nduta* ‘agua’),²¹ *kalu tiaka* (caldo de pescado: *kalu* ‘caldo’, *tiaka* ‘pescado’), *kalu tixinda* (caldo de tichinda: *kalu* ‘caldo’, *tixinda* ‘mejillón’),²² *xikayu tixinda* (tichinda en frijol molido: *xikayu* ‘frijol molido’, *tixinda* ‘mejillón’), *xikayu tiaka nduta* (frijol molido con camarón: *xikayu* ‘frijol molido’, *tiaka* ‘pescado’, *nduta* ‘agua’), *tuta tixinda* (atole de tichinda: *tuta* ‘atole’, *tixinda* ‘mejillón’) o *xita kuati ri tiaka nduta* (tortitas de camarón: *xita* ‘tortilla’, *kuati* ‘pequeños’,²³ *ri* ‘afijo de animal’, *tiaka* ‘pescado’, *nduta* ‘agua’), digamos que hay una diversa gastronomía que puede ofrecer el mayordomo a los que participan en el contexto ritual de Semana Santa.

En el caso de *Kalu tiaka* (caldo de pescado: *kalu* ‘caldo’, *tiaka* ‘pescado’) o *kalu tiaka nduta* (caldo de camarón: *kalu* ‘caldo’, *tiaka* ‘pescado’, *nduta* ‘agua’) es muy importante colocarle *minu* (epazote), antes se muele el chile criollo, guajillo o puya. Si se le va agregar chile verde en lugar del chile seco, se sofríe la cebolla.

Para el caldo de tichinda (*tixinda*) se le pone un pedacito de hoja de aguacate seco llamado *isi* o se le colocan hojas de la planta de candó (*kando'o*) donde está hirviendo con el frijol molido.

Con el *tuta tixinda* (el atole de *tixinda*: *tuta* ‘atole’, *tixinda* ‘mejillón’) se le mezcla masa con un poco de chile guajillo, puya o criollo del pueblo.

En la preparación de torta de camarón, se seca el camarón, después se muele y con esta masa del camarón se hace la tortita (*xita kuati tiaka nduta*) para freírla. Son alimentos muy bien preparados para estas fechas.

Llegado el día *kiuni*²⁴ *ka'nu* (miércoles grande) o sea Miércoles Santo, de la Semana Mayor, arriban dos Cristos de unos pueblos vecinos muy cercanos a Pinotepa Nacional: Jicaltepec y Tlacamana. Llegan a la ciudad, previa invitación de la autoridad indígena de Pinotepa. La autoridad mixteca de Pinotepa los recibe con discursos muy bellos en mixteco *ndusu tunda'vi* (la voz de la humildad), música y ofrendas que se consideran cumplidos de bienvenida, le llaman “cortesía”. Los regalos son obsequiados de parte de la autoridad indígena de Pinotepa. El señor alcalde mixteco, en conjunto con los *tata mandones* del pueblo, invitan a los señores *mandones* del pueblo de Tlacamama y del pueblo de Jicaltepec, un mes antes de la celebración de la Semana Santa, “a que asistan el día Miércoles de la Semana Mayor con sus Santos Cristos a celebrar juntos la Semana Santa de Pinotepa Nacional

²¹ *Tiaka nduta* (camarón), *tixere* (*chakalin*).

²² Mejillones.

²³ *Xita kuati* (tortillas pequeñas) o (tortillitas).

²⁴ *Kivi uni* (día tres).

como símbolo de hermandad”.²⁵ En el momento de la recepción de los Santos Cristos *chito’o ra Nukaan ta chito’o ra Nunducha* (el dueño de Jicaltepec y el dueño de Tlacamama), de parte del Señor alcalde indígena de Pinotepa, se expone el bello discurso en la lengua, el *ndusu tunda’vi* o simplemente *tunda’vi* (voz o discurso de la humildad). Estos discursos son como alimentos para la gente, sobre todo para los santos, ya que las palabras en mixteco de igual forma se consumen por medio del alma. Dijera Pedro Pitarch:

En ciertas condiciones, las palabras funcionan como seres animados. Desde luego pueden ser escuchadas, pero, además, aunque invisibles, poseen una forma definida, temperatura, sensibilidad, motricidad y voz. Las palabras hablan por sí mismas y alcanzan una subjetividad relativamente independiente de quien las ha pronunciado. [Pitarch 2022: 67].

Al finalizar el *Tunda’vi* de bienvenida, la autoridad mixteca del pueblo de Pinotepa le obsequia a cada una de las autoridades de cada pueblo invitado, un regalo que consiste en una botella de un litro de aguardiente y unas hojas (un manojo) de tabaco (*in litru ndixi ta in suku xanu*). Dan gracias a los hermanos presentes. Los recién llegados se unen al *Via Crucis* con música muy bella hasta llegar al templo principal del pueblo. Las imágenes de los Cristos son exhibidas en procesión y permanecen en el templo hasta el día Domingo de Resurrección, cuando la gente nativa del municipio llama *domingu nuna nu naa* (domingo cuando se despeja la oscuridad).

Con respecto a las ofrendas de cortesía, especialmente el aguardiente —bebida ritual muy básica entre los pobladores de la Costa— aseguran que los hombres se pierden por esta bebida porque la dueña del aguardiente es una mujer de estatura muy pequeña y seduce a los hombres, su nombre *chito’o ndixi* (la dueña del aguardiente: *chito’o* ‘dueña’, *ndixi* ‘aguardiente’). Para ampliar nuestro panorama y significado del alcohol, de acuerdo con lo que hemos consultado en textos de estudios nahuas, esta bebida ritual provoca el rejuvenecimiento y contribuye al renacimiento, pues antes de embriagar a Quetzalcóatl, Tezcatlipoca anunció que regresaría a Tollan bajo el aspecto de un niño.²⁶

Graulich y Olivier han mencionado la creencia de los huastecos compilada por Guy Stresser Pénan. El viejo dios de la Tierra y del Trueno, Señor

²⁵ Según la tradición oral, Pinotepa Nacional fue constituido en tiempos prehispánicos de todos los pueblos mixtecos ya existentes, principalmente de Jicaltepec y Tlacamama, de ahí que se reconoce el origen al invitar a estos pueblos.

²⁶ *Códice Florentino*, lib. III, p. 18.

del Año y antepasado de los huastecos “[...] era también el dios de la embriaguez que es capaz, a través de la ebriedad, de volverse joven” [Stresser 1971: 597].

Continuando, con el día *Kikumi*²⁷ *Ka’nu* (jueves grande) o sea el Jueves Santo, que es cuando se prolonga el trabajo del tapeste en la capilla de El Calvario, se viste con hojas especiales llamadas *nda’a tuviu*, que en español local se dice “hoja de salamacate”, la cual es de un olor muy agradable, aumenta su olor cuando la hoja está marchitada y los santos la consumen por medio de su aroma.²⁸

A cada uno de los *mandones* le tocará llevar cebolletas, una planta acuática muy especial llamada en mixteco *kuichi* (blanco), que por obtener de esta planta unos tubitos blancos para adornar arcos es llamada así.²⁹ También llevarán *yakua* (fibra de la corteza de árboles llamados *tia’a*) en español local se conocen como tecolmasuchel (la palabra es de origen náhuatl). Esta fibra funciona como cable y cuerda, para hacer los amarres de las maderas, de hecho, llevan hasta hojas de plátano para adornar el tapeste, pero no únicamente para engalanarla sino que su aroma es fresco y es consumido por las imágenes católicas,³⁰ más aún, hay la tradición de que cuando acaba el ritual de Crucifixión de Jesús, la gente acostumbra a llevarse ramitas del árbol (de *tuviu*) para colocarlo en los árboles frutales de los hogares costeros. Aseguran las personas que esto significa que los árboles darán más fruto, habrá más abundancia de frutos, más cantidad de cosechas para las familias. Así, al colgarles estas hojas consideradas “benditas”, frescas, olorosas, hay la exuberancia de naranjas, guayabas, mangos, chicozapote entre otras frutas de la región.

Algunos mayordomos arreglan también la palapa el día Jueves Santo. Cuando los apóstoles participan en su ritual, de hecho, el mismo nicho puede ser utilizado el Viernes Santo, cuando Jesús tiene el encuentro con María su madre, a este ritual le llaman *tayu’uve si’ive* (Jesús chupa ‘besa’ a su madre), *tayu’u* (chupa), *ve* (un morfema de ternura), *si’i* (madre). En todo el ritual hay alimentos divinos para los santos, aromas de flores y copal; hay sonidos de música sacra, de las matracas, que se nombran *kaa yutu* (metal de madera) y el otro *xita ndati* (mecor, soplar), las cuales son importan-

²⁷ *Ki* de *kivi* (día), *kumi* (cuatro).

²⁸ Se consigue a orillas del río de la Arena y no a orillas del mar. Antiguamente la hoja de este árbol era utilizada para adornar el lugar donde la novia se sentaba al llegar de misa.

²⁹ *Kuichi* con tono alto “nombre de la planta”, *kuichi* con tono bajo “blanco”.

³⁰ Por cierto, los curanderos hacen uso de hojas frescas (de plantas de río) para curar a la gente.

tes banquetes melodiosos para las imágenes. Los rezos que se pronuncian en español y los discursos en mixteco son considerados comidas.³¹ Tanto los rezos como las ofrendas materiales, sonidos, aromas forman parte del menú que los seres divinos exigen de los mortales.

Continuando con los trabajos del día *Viarni Ka'nu* (Viernes Grande), es decir, Viernes Santo, las autoridades se reúnen en la mañana en los corredores del templo con la intención de construir otro púlpito provisional de madera para el sermón que pronunciará el *sutu* (el sacerdote) en el encuentro de Jesús con su madre. Cuando se da el encuentro entre Jesús y su madre María toca la música de viento, el clarín, la matraca; hay flores y copal, después se prosigue con una procesión a medio día, que se llama *yuku ora i'ni* (procesión del medio día),³² después del ritual del encuentro de Jesús con su madre María de *tayu'u ra Jesuu si'ira* (Jesús 'chupa' a su mamá o Jesús 'besa' a su mamá).³³ Es curioso que la succión de Jesús se lleva a cabo cuando hacen un acercamiento de la imagen de Jesús a la de su madre María, porque el término utilizado para el encuentro es el mismo empleado por los curanderos cuando succionan la parte afectada, para chupar el mal o el dolor que afecta el cuerpo y no se usa el término de besar *chi'i yu'u* (que besa la boca) o *ko'o yu'u* (que bese 'alguien' la boca) o de *saka'nu* (saludar), términos que si existen en la lengua pero no utilizan para el encuentro y prefieren hacer uso del vocablo *tayu'u* (chupa, succiona), expresión de los curanderos cuando absorben la parte enferma o de dolor de nuestro cuerpo. Esto quiere decir que al acercar a Jesús a su madre absorbe el dolor que siente su mamá desde su corazón. Las imágenes se inclinan como si se besaran o se abrazaran o se saludaran, mientras el instrumento de viento toca música muy especial de Semana Santa. El clarín suena y las matracas *kaa yutu* y *xita ndati* repiquetea a cada rato; todos estos sonidos son alimentos rituales de los santos católicos porque lo escuchan, lo consumen y así están contentos con los mixtecos.

Una vez finalizado el ritual, la madera utilizada para la construcción del púlpito, para el encuentro, se recoge enseguida para llevarlo a El Calvario y volver a construir ahí otro nuevo púlpito. El sacerdote hará uso de él, para la pronunciación de las Siete Palabras en el momento de la Crucifixión. Cabe añadir que durante el desarrollo de los últimos ritos católicos

³¹ De hecho, cuando los curanderos dan de tomar hierba a la gente con palabras sagradas, se dice que la cura será más efectiva.

³² Significa letra por letra (a la hora del calor).

³³ *Tayu'u* (chupa), *ra* (afijo masculino), *si'i* (madre), *ra* (afijo masculino). *Tayu'ura* (el chupa), *si'ira* (su mamá de él).

no hay consumo de comidas para la gente, sólo hay para los santos, ellos meriendan constantemente de la música, de los aromas y rezos.

RELACIONES ENTRE HOMBRES Y SANTOS

Los dioses y los santos necesitan entonces oír sus nombres porque la enunciación del nombre de una deidad puede incluso provocar su aparición [Olivier 1997: 27]. Mencionemos a Alfredo López Austin [2013: 211-227], quien ha subrayado la naturaleza de ciertas ofrendas como “intermedias” entre hombres y dioses, sin olvidar su capacidad de comunicar o hablar. Cabe la posibilidad de que los rezos —en forma de música— se consideran también comida de los dioses, como lo afirman los lacandones actuales [Bruce 1974: 215].

Los mixtecos empiezan entonces a agradecer y a venerar a sus santos gracias a la comida, pero también a la música y a los rezos en forma de cantos constituyen verdaderos sacrificios que llegan hasta el cosmos mixteco. El viento o la musicarrezos, asociados con el sacrificio o el autosacrificio, representan, a la vez, los prototipos míticos de la comunicación entre los hombres y sus dioses y la energía necesaria para el movimiento de los astros [Olivier 1997: 36]. De acuerdo con la gente de la región, el aprendizaje de la música sacra, principalmente la de violín, *yaa sii* (música alegre), de los habitantes de la Costa proviene precisamente del cielo, donde habitan los dioses, ahí lo escucharon los primeros padres de los mixtecos, del lado donde nace el sol y cuando conocieron el violín, lo compararon con el sonido de este instrumento de cuerdas:

[...] ellos juran haber escuchado música en el cielo. Sólo la escuchaban los más ancianos, tanto mujeres como hombres, esto fue en época prehispánica, ellos narran que en la noche cuando salían solos o solas a su patio, escuchaban música en el cielo, del lado de donde nace el sol aseguran. De hecho, era muy parecido a la música del violín —después que conocieron el violín la comparaban con este instrumento— [...]. [López Castro *et al.* 2010].

Tan importante es la música y demás ofrendas que los dioses de la lluvia anuncian su llegada desde siempre por medio del canto de aves, antes de que inicie la temporada de la lluvia. Un pájaro avisa el arribo de la lluvia, *Saa Savi* (ave de la lluvia), canta varios días antes de que llueva avisando a los hombres de la tierra, también las cigarras cantan por las noches y se nombran *Ndoko Savi* (sonaja de los Dioses de la Lluvia). Por otra parte, cuando cae el primer aguacero florece una flor especial por el campo, se

asegura que fue bendecida por los señores de la lluvia y se nombra *Ita Soko Savi* (la flor que bendijo el Señor de la Lluvia). Esta flor es una ofrenda sagrada para los mixtecos cuando mueren, va metida en un pequeño bule con siete flores y así se entierra a la gente. En la antigüedad existió una especie de gusanos que anunciaba también la llegada de la lluvia, aparecían en el tronco de los árboles y se llamaban *Ya'na* (se desconoce su traducción).

Unas últimas palabras para finalizar el tema de los alimentos rituales en las fiestas de la Semana Santa *viko su'um*. Al terminar de invocar el sacerdote las Siete Palabras el día de la Crucifixión de Jesús, llegan unos nobles varones (no son mixtecos) y bajan de la Cruz al crucificado al *yaa nda'va* (Dios crucificado o Dios apagado)" para su santa sepultura. Se prosigue con la procesión del Santo Entierro hacia el templo principal de la ciudad de Pinotepa Nacional, siempre con música y sonidos de matracas y rezos, que las potencias del mundo necesitan alimentarse para poder existir en el contexto en el que pertenecen: "Esto plantea en inicio un modo particular de relación entre los hombres y las entidades a las cuales se alimenta, relación que en su mayor parte tiene lugar entre seres que no son de la misma naturaleza, no sólo en sentido jerárquico, sino se trata de entes de distintas clases [...]" [Baez 2014: 3]. Participa todo el pueblo, de todos los *estatus* o grupos sociales: mixtecos, mestizos y gente afro imploran sonoramente al unísono de los rezanderos.

El penúltimo día, el Sábado de Gloria, Sábado Santo, los *mandones* quitan el tapeste *chito chito'yo* (tapeste del santo), o sea, el púlpito provisional que construyeron los ancianos. La madera utilizada se pone en venta, la compran los mismos *tata mandones*. Se reúnen en los corredores del templo antiguo para comentar algo sobre la marcha de la Semana Santa "que si salió bien, o que si salió mal".³⁴ Se trata de un pequeño resumen de la celebración con el fin de mejorarla el siguiente año. De hecho, el dinero que se recauda en la venta de la madera se reparte entre todos los *mandones* "considerando al equipo de compañeros, que son los que se desvelaron demasiado durante el desarrollo de la fiesta".³⁵ El anciano, asesor del alcalde, conforme a lo que dictan las costumbres, da las gracias por medio de otro discurso en mixteco, parecido al que pronunciaron en el recibimiento de los santos de Jicaltepec y Tlacamama. Se toma muy en cuenta a todos los que colaboraron en la fiesta.

El Domingo de Resurrección, después de la misa, los santos Cristos de los pueblos invitados Tlacamama y Jicaltepec dan salida a sus respectivos

³⁴ Don Efrén López Ruiz, comunicación personal, 2007.

³⁵ Efrén López Ruiz, comunicación personal, 2007.

pueblos. Las autoridades indígenas de Pinotepa Nacional los acompañan con su Cristo, digamos que llevan al Cristo de Pinotepa para acompañarlos y despedirlos en un punto estratégico de la población. Acuden en conjunto con el pueblo mixteco, acompañan hasta las personas que no son mixtecos. El pueblo completo se une en la celebración, acompaña la música de violín y la de jarana, un par de músicos para cada santo. Los santos Cristos son adornados con flores de *ita so'o*, alimentos preferidos de las imágenes por excelencia en Semana Santa. Al llegar a un lugar de encuentro, los señores *tata mandones* de los pueblos invitados son despedidos de la misma manera como fueron recibidos con el discurso de *tunda'vi*.

Cuando termina el discurso de despedida se les regala nuevamente de parte del señor alcalde de Pinotepa unos cohetes para el camino y sus botellas de aguardiente a cada uno, como ofrenda de despedida; es de parte del alcalde mixteco de Pinotepa. El anciano más grande de edad, quien es el asesor del alcalde segundo constitucional —el alcalde indígena— da su bendición a todos antes de partir. Los señores del violín se encuentran presentes en este momento, tocan el son de los *tata mandones*, música muy alegre dedicada a los mayores principales de esta ciudad. Así, al finalizar el discurso de despedida en lengua materna, parten todos, cada santo a su respectivo pueblo. El Cristo de Pinotepa que acompañó en la despedida, regresa al templo católico con los *tata mandones* y únicamente el clarín va tocando de regreso al templo.

Cabe añadir que previo a la partida, los tres Cristos, el de Pinotepa, el de Tlacamama y el de Jicaltepec se colocan frente a frente para despedirse; es como si conversaran “que lleguen con bien a su pueblo”, tardan unos 15 minutos aproximadamente y cada uno de ellos se va a su pueblo.

Llegando los Cristos invitados a sus pueblos, los mayordomos reciben a las personas que acompañaron con bebidas de *ndixi* (aguardiente). Hay comidas, normalmente es caldoso y hay aguas frescas; son ofrendas de bienvenida que hacen los señores de Tlacamama y de Jicaltepec a la gente que los acompañó a sus respectivas poblaciones, así como sucedió en Pinotepa Nacional cuando llegaron estos invitados porque fueron los mayordomos mixtecos de *tata Chú* o el mayordomo del Santo Entierro (mestizo) que los alimentaron mientras permanecieron en la población. Después de consumir alimentos rituales en Tlacamama o Jicaltepec, comienza una pequeña convivencia de baile indígena y regalan bebidas, sigue siendo el aguardiente, y tocan los famosos sones indígenas que localmente se conocen como “fandanguito”. Quienes acudieron a los pueblos con los Cristos, al dar las cinco de la tarde, regresan a la ciudad de Pinotepa Nacional y así finaliza la fiesta.

CONCLUSIONES

A manera de resumen, las melodías son la preferida de los mixtecos para sus santos católicos, pues como vimos la música sacra tanto la de violín como la de viento proviene del pasado y del universo, una clara relación entre hombre y dioses. Vimos que los primeros padres mixtecos la escuchan en el cosmos y de ahí la aprenden. De los discursos en la lengua también comen los santos, de los rezos católicos, de las flores aromáticas de *ita so'o*, que se consideran también comida elegida de las imágenes católicas por su inigualable fragancia. Los santos mixtecos se alimentan del copal dulce y no de las amargas —las amargas son comidas de los seres sobrenaturales de los curanderos. En fin, el sonido, el aroma, el fuego quedan como las principales comidas de los santos en las fiestas de la Semana Santa *viko su'um* en Pinotepa Nacional.

AGRADECIMIENTOS

A mi amigo y paisano Darío Zárate Figueroa, por la traducción del resumen al inglés. A la doctora Ethelia Ruiz Medrano por haberme asesorado, por sus muy valiosas observaciones. A la doctora Delia Salazar Anaya, titular de la Dirección de Estudios Históricos (DEH) por todas sus atenciones y amabilidades. Al doctor Guilhem Olivier y a la doctora Laura Rodríguez Cano por sus comentarios, a mi amiga Alma Delia Flores Zenteno por sus consejos y motivaciones. Finalmente, deseo comentar que este proyecto posdoctoral fue financiado por el CONACYT y apoyado por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), mediante el proyecto mixteco de la doctora Ruiz Medrano, también de la DEH.

REFERENCIAS

Acuña, René

- 1984 Relaciones de los pueblos de Tilantongo, Mitlantongo, Tamazola, fechada 5 de noviembre de 1579, en *Relaciones Geográficas del siglo XVI: Antequera*, t. segundo. Edición de René Acuña UNAM. México: 232-233.
- 1984 Relaciones de los pueblos de Justlahuaca, Tecomaxtlahuaca, Mixtepec, Ayusuchiquilazala, Xicayan de Tovar, Putla, Zacatepec, fechada 14 de enero de 1580, en *Relaciones Geográficas del siglo XVI: Antequera*, tomo primero. Edición de René Acuña, IIA-UNAM. México: 306.

Alonso Bolaños, Marina

- 2019 A los santos también se les lleva su tamalito. La comida tradicional de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo. *Anthropology of food*, 27 de enero 2015: 1-19. <<http://journals.openedition.org/aof/7559>>. Consultado el 22 de febrero de 2019.

Arhem, Kaj

- 2001 La red cósmica de la alimentación. La interconexión de humanos y naturaleza en el noroeste de la amazonia, en *Naturaleza y Sociedad. Perspectivas antropológicas*, Philippe Descola y Gísli Pálsson (coords.). Siglo XXI. México: 214-236.

Baez, Lourdes

- 2014 Cocinar para los dioses. Comida ritual y alteridad entre los otomíes orientales de Hidalgo (México). *openEdition Journals*. <<https://journals.openedition.org/nuevomundo/66718>>. Consultado el 22 de febrero de 2019.

Barabas, Alicia M. y Miguel A. Bartolomé

- 1999 El pueblo de la lluvia. El grupo etnolisgüístico ñuu savi [mixtecos], en *Configuraciones étnicas en Oaxaca. Perspectivas etnográficas para las Autonomías*, Alicia M. Barabas y Miguel A. Bartolomé (coords.), vol. 1. INI, INAH. México: 135-173.

Bartolomé Bistoletti, Miguel Alberto

- 1997 Religiones nativas e identidades étnicas en México, en *Gente de costumbre y gente de razón, las identidades étnicas en México*. INI, Siglo Veintiuno Editores. México: 1-108.

Benavente (Motolinía), fray Toribio de

- 1971 *Memoriales o Libro de las cosas de la Nueva España y de los naturales de ella*, Edmundo O'Gorman (ed.). IIH-UNAM. México.

Bruce, Robert D.

- 1974 *El libro de Chan K'in*. INAH. México.

Sahagún, Bernardino

1950 1982 *Florentine Codex. General History of the Things of New Spain*. Trad. Charles E., Dibble y Arthur J. O. Anderson. The School of American Research and the University of Utah. Santa Fe, Nuevo Mexico.

De Jorghe, Edouard

1905 *Histoyre du Mechique, manuscrit framcais inédit du xvi siecle. JSA, nouvelle série, 2: 1-41.*

Durán, Fray Diego

1967 *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra Firme*, Ángel Ma. Garibay K. (ed.), 2 vols. Porrúa. México.

Fabila Montes de Oca, Alfonso

1956 *Mixtecos de la Costa, estudio etnográfico de Alfonso Fabila en Jamiltepec, Oaxaca*, pioneros del indigenismo en México. CDI. México.

Figueroa Pujol, Helios

2015 De la plegaria y de la cocina ritual (Chiapa, México). *Anthropology of food*: 1-22. <<http://journals.openedition.org/aof/7584>>. Consultado el 22 de febrero de 2029.

Flanet, Veronique

1977 *Viviré si Dios quiere, un estudio de la violencia en la mixteca de la costa*. INI. México.

García, Fray Gregorio

1981 Del origen de los indios mixtecos. en *Origen de los Indios del Nuevo Mundo*, Franklin Pease. Fondo de Cultura Económica. México.

Graulich, Michel y Guilhem Olivier

2004 ¿Deidades insaciables?, La comida de los dioses en el México antiguo. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 35: 21-147. <<http://www.historicas.unam.mx>> [PDF]. Consultado el 22 de febrero de 2019.

Gossen, Garry H.

1979 *Los chamulas en el mundo del Sol*. INI. México.

López Austin, Alfredo

1990 *Los mitos del tlacuache. Caminos de la mitología mesoamericana*. Alianza Editorial Mexicana. México.

2013 Ofrenda y comunicación en la tradición religiosa mesoamericana, en *De hombres y dioses*, Xavier Noguez Zamora, y Alfredo López Austin (ed.). El Colegio de Michoacán, El Colegio Mexiquense. México, Zamora: 211-227.

López Castro, Hermenegildo Florentino

2015 *Los Seres Sobrenaturales en la narrativa mixteca de Pinotepa Nacional (Oaxaca). Un acercamiento a la cosmovisión de los mixtecos de la Costa*. H. Ayuntamiento Sgo., Pinotepa Nacional, Ediciones Navarra, CONACULTA, INAH, ENAH. México.

López Castro, Hermenegildo Florentino y Ethelia Ruiz Medrano

- 2010 *Tutu Ñuu Oko. Libro del Pueblo Veinte, relatos de la tradición oral mixteca de Pinotepa Nacional, Oaxaca.* CIESAS, INALI. México.

Mazzetto, Elena

- 2013 La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipología y simbolismo, en *Amérique Latine, Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 25/2013, 06 de septiembre: 1-11. <<http://alhim.revues.org/4461>>. Consultado el 26 de octubre de 2013.

Méndez Martínez, Erika María

- 2017 Estado de la cuestión y perspectivas teóricas: La etnografía totonaca y los estudios de la alimentación en México, en *La alimentación mesoamericana: La comida ritual en el pueblo totonaco de Coxquihui, Veracruz*, tesis de licenciatura, IIA-UNAM, IIS-UNAM. México: 31-66.

Monaghan, John

- 1995 *The Covenants with Earth and Rain. Exchange, Sacrifice, and Revelation in Mixtec Sociality.* Norman, University of Oklahoma Press. Monaghan.

Olivier, Guilhem

- 1997 Moqueries et métamorphoses d'un dieu azteque: Tezcatlipoca, le «Seigneur au miroir fumant». Institut d'Ethnologie, CEMCA. París.

Petrich, Perla

- 1985 *La alimentación mocho, acto y palabra (estudio etnolingüístico).* Centro de Estudios Indígenas, Universidad Autónoma de Chiapas, Serie Monografías 1, San Cristóbal de las Casas. México.

Pitarch, Pedro

- 2022 Sinestesia ontológica. Fragmentos de una etnografía de la comunicación sensorial en el chamanismo tzeltal, en *Volver al chamanismo. La oscuridad, el silencio y la ausencia*, Laura Romero (coord.). Universidad Iberoamericana, Universidad de las Américas-3 Puebla. Mexico: 60-85.

Sahagún, Fray Bernardino

- 1958 *Ritos, sacerdotes y atavíos de los dioses*, Miguel León Portilla (ed. y trad.). IIH-UNAM. México.

- 1950-1982 *Florentine Códex. General History of the Things of New Spain*, Dibble Charles E. y Arthur J. O. Anderson (ed. y trad.). The School of American Research and the University of Utah. Santa Fe, Nuevo Mexico.

Stresser Péan, Guy

- 1971 Ancient sources on the Huasteca, en *Handbook of Middle American Indians*, v. 11. University of Texas Press. Austin: 582-602.

Tibón, Gutierre

- 1961 *Pinotepa Nacional, mixtecos negros y triques.* UNAM. México.



Disponible en:

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=529582154007>

Cómo citar el artículo

Número completo

Más información del artículo

Página de la revista en redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc
Red de revistas científicas de Acceso Abierto diamante
Infraestructura abierta no comercial propiedad de la
academia

Hermenegildo F. López Castro

Los santos también comen en Pinotepa Nacional
The Saints also eat in Pinotepa Nacional

Cuicuilco. Revista de ciencias antropológicas

vol. 31, núm. 90, p. 137 - 161, 2024

Instituto Nacional de Antropología e Historia,

ISSN: 2448-9018

ISSN-E: 2448-8488