

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA

Estudios con Reconocimiento de Validez Oficial por Decreto Presidencial del 3 de Abril de 1981



**Entre atole, tamales y charape, Dios se entrega para ser comido:
Una perspectiva desde la teología alimentaria en torno a la fiesta
patronal en San Nicolás, Ixmiquilpan. Hidalgo.**

TESIS

Que para obtener el grado de

MAESTRO EN TEOLOGÍA Y MUNDO CONTEMPORÁNEO

Presenta

OMAR VELASCO MARTÍNEZ

Director: Dr. Ángel Francisco Méndez Montoya

Codirectora: Dra. Jiapsy Arias Gonzáles

Lectora: Dra. Christa Patricia Godínez Munguía

Ciudad de México. 2021

Dedicada a mi familia, mis padres, hermanos y hermanas. De manera especial, para
Alejandra y Josué Guillermo.

Agradecimientos

Quiero agradecer, en primer lugar, a la Universidad Iberoamericana por la oportunidad de estudiar la Maestría en Teología y Mundo Contemporáneo. Fue una aventura académica (un banquete) que nutrió mi deseo de encontrar espacios en los cuales se impulsa y da cabida al diálogo entre la Teología contemporánea y las diversas problemáticas del Mundo actual. Agradezco la amplia comensalidad y las “tertulias amenas” con las amigas y amigos del posgrado. Fueron momentos que quedaron grabados en mi mente y corazón.

También quiero agradecer a las profesoras y profesores que acompañaron mi aventura académica, por su profesionalismo, su alta calidad humana, su interés y pasión por sumergirme en “gustar” la Ciencias Sociales en diálogo con la Teología. De manera especial, agradezco a mi director de Tesis Dr. Ángel Francisco Méndez Montoya por introducirme al estudio teológico de la comensalidad, a la Dra. Jiapsy Arias Gonzáles por sus valiosas aportaciones en los estudios sobre la Antropología de la Alimentación y a la Dra. Christa Patricia Godínez Munguía por ser la lectora de mi tesis.

Finalmente, quiero agradecer a la comunidad católica otomí hñähñü de San Nicolás, Ixmiquilpan. Hidalgo quienes han logrado creativamente la conexión entre la fiesta patronal, el placer comensal y la espiritualidad eucarística. Su dinamismo festivo terminó sumergiéndome en una degustación de lo divino y convirtiéndose en el objetivo principal de esta investigación. De manera especial, agradezco a todas las personas (Mayordomos, Molenderas, Cargadores, Agentes de Pastoral de la Parroquia) por su tiempo y su dedicación en responder las entrevistas que llevé a cabo en la comunidad, sus aportes han sido de gran ayuda. Les agradezco desde el latido más profundo de mi corazón.

Índice.

Introducción general.....	4
Capítulo I. Comida y fiesta en San Nicolás, Ixmiquilpan. Hidalgo.	
Introducción.....	10
1.1 Los Otomíes Hñähñü de San Nicolás.....	12
1.1.1 San Nicolás, un barrio ubicado en el Valle del Mezquital.....	13
1.1.2 Breve recorrido histórico de los otomíes en Ixmiquilpan.....	16
1.1.3 La presencia del catolicismo en el barrio de San Nicolás.....	22
1.2 Cocina y comensalidad del pueblo otomí hñähñü	26
1.2.1 Características generales de la cocina otomí hñähñü.....	27
1.2.2 El principio del placer comensal en la cocina otomí.....	30
1.2.3 Pasado y presente de la cocina otomí.....	33
1.3 La religiosidad del pueblo otomí hñähñü.....	39
1.3.1 La religión otomí antigua.....	39
1.3.2 La Conquista y su proyecto evangelizador	42
1.3.3 Sincretismos y Eucaristía en el Valle de Ixmiquilpan.....	44
1.3.4 El catolicismo popular actual de los otomíes en el de Valle de Ixmiquilpan.....	48
1.4 La comida sincrética en la fiesta patronal de San Nicolás.....	51
1.4.1 El cacao, su dimensión culinaria y religiosa entre los pueblos Mesoamericanos...	52
1.4.2 El Chocolate y su valor religioso en San Nicolás.....	57
1.4.3 Los dones alimentarios de la Eucaristía sincrética.....	58
Conclusión.....	61
Capítulo II. La comensalidad de Jesús y la celebración eucarística lugar donde acontece un imaginario y vivencia de la alimentación de lo divino.	
Introducción.....	63
2.1 La comensalidad de Jesús y el reino de Dios.....	65
2.1.1 La comensalidad en el mundo hebreo.....	67
2.1.2 El banquete grecorromano.....	72
2.1.3 El reino de Dios desde una perspectiva alimentaria.....	75
2.2 La comensalidad de Jesús en el Evangelio de Lucas.....	78
2.2.1 Aspectos generales de la comensalidad de Jesús en los Evangelios.....	79
2.2.2 Lucas, el Evangelio del placer comensal.....	81
2.2.3 La multiplicación de los panes y los peces (Lc 9, 10-17).....	85
2.2.4 Una comida de peces y panes.....	89
2.3 El ágape en las primeras comunidades cristianas.....	91
2.3.1 La diversidad de comidas eucarísticas en el origen del cristianismo.....	92
2.3.2 Los diversos nombres de la Eucaristía.....	95
2.4 Jesús, el Cristo Resucitado. Kénosis alimentaria de Dios.....	96
2.4.1 En Jesús, Dios se revela en continua donación.....	98

2.4.2	Jesucristo, una Kénosis alimentaria desde la perspectiva de la teología de la alimentación.....	100
2.5	La Eucaristía, un banquete para los sentidos.....	106
2.5.1	El cuerpo y los sentidos en la filosofía y la teología clásica.....	107
2.5.2	El cuerpo y los sentidos en la liturgia a partir del Concilio Vaticano II.....	109
2.5.3	La Eucaristía, una celebración de degustación de lo divino.....	114
	Conclusión.....	117
Capítulo III. Fiesta, Comensalidad y Eucaristía inculturada en San Nicolás, Ixmiquilpan. Hidalgo.		
	Introducción.....	120
3.1	Fiesta y comensalidad en San Nicolás.....	122
3.1.1	Los santos y la fiesta en las comunidades indígenas contemporáneas.....	126
3.1.2	La relación entre el ciclo agrícola y las fiestas religiosas en San Nicolás.....	131
3.1.3	El desarrollo de la fiesta patronal y su dimensión alimentaria.....	135
3.1.4	Análisis de las características más importantes de la fiesta.....	139
3.2	Inculturación, Fiesta y Eucaristía.....	145
3.2.1	Vaticano II y la inculturación eucarística.....	148
3.2.2	La enseñanza posconciliar sobre la inculturación.....	151
3.3	La Eucaristía inculturada en San Nicolás.....	159
3.3.1	La forma ritual de la Eucaristía inculturada.....	159
3.3.2	La Eucaristía Otomí.....	164
3.3.3	Principales características de la Eucaristía Otomí.....	169
	Conclusión.....	172
	Conclusión general.....	175
	Bibliografía.....	180

Introducción General

El interés personal que tengo por el estudio de la fiesta, la comensalidad y la espiritualidad eucarística del pueblo otomí hñähñü surgió después de haber vivido por tres años en el barrio de San Nicolás, Ixmiquilpan, Hidalgo. Fue un tiempo de profundo contacto e inmersión en la vida celebrativa de la comunidad que terminó por sumergir toda mi persona en la delectación de lo divino de una forma singular a partir de la sobreabundancia de dones alimentarios de la cocina tradicional otomí y de una liturgia eucarística inculturada en el Valle de Ixmiquilpan. Se trata de un ambiente festivo que gira en torno a la celebración de la fiesta patronal, el cual se ha convertido después de un largo proceso de integración entre el mitote prehispánico y la verbena popular española, en el principal evento celebrativo más importante de los pueblos otomíes capaz de recrear un imaginario de encuentro con Dios y la actualización de una práctica alimentaria conducida por el placer comensal de los festines otomíes con raíces prehispánicas ahora actualizado en las fiestas patronales dedicadas en honor a los santos patronos locales.

De todas las celebraciones que integran el complejo festivo de la fiesta patronal, la Eucaristía inculturada es la que más llamó mi atención por ser un esfuerzo eclesial local siempre precario de enraizamiento del Evangelio entre los otomíes que viven en el Valle de Ixmiquilpan y, también por convertirse en el escenario performativo que visualiza todas las expresiones culturales de la comunidad. La Eucaristía otomí, como he llamado a la celebración eucarística local, es resultado de un largo proceso de síntesis entre la doctrina católica sobre la Eucaristía y una mística indígena de interconexión e interdependencia con todo lo creado. En este sentido, la Eucaristía otomí es una celebración festiva que tiene como propósito convertirse en una “acción de gracias” que la comunidad ofrece a Dios en agradecimiento por el amor intenso y desmedido que se ha donado entre los pueblos otomíes. A través de la fiesta patronal, la comensalidad comunitaria y una Eucaristía inculturada, la comunidad profundiza y actualiza una mística de gratitud y comensalidad que busca emular las comidas de Jesús con sus discípulos.

El objetivo de esta tesis es realizar un estudio interdisciplinar sobre la interconexión que existe entre el placer comensal, la alegría festiva y la espiritualidad eucarística en torno a la fiesta patronal de San Nicolás, Ixmiquilpan, Hidalgo. El estudio profundiza principalmente

en la convivencia e interacción entre el principio del intercambio propio de la religión mesoamericana y el principio de la donación anunciado y celebrado eucarísticamente por los frailes agustinos. Esta interacción hace posible la celebración de una fiesta híbrida que sigue rememorando y recreando algunos aspectos de la religión otomí prehispánica en las fiestas patronales dedicadas a los santos. De manera especial analizo la interconexión que hay entre la mesa de la cocina tradicional otomí y la mesa eucarística a partir de sus dones alimentarios. La relación entre ambas mesas es tan cercana que siempre van unidas, no hay fiesta patronal sin la celebración eucarística y una comensalidad pública, parecen ser dos celebraciones que forman parte de un mismo ritual en donde la comensalidad pública tiene dimensión eucarística y la celebración eucarística integra la herencia gastronómica y culinaria del Valle de Ixmiquilpan. Al ser una investigación híbrida busca establecer un puente de diálogo entre la teología católica y la antropología de la alimentación que arroja luz sobre el sentido de la fiesta y su consecuente comensalidad, poniendo énfasis en se trata de una celebración que festeja el amor kenótico de Dios, y simboliza todo aquello que nutre un imaginario y una praxis eclesial de enraizamiento del Evangelio y la liturgia católica en la cultura de los pueblos otomíes.

Dada la naturaleza de esta investigación se trata de una tesis de Maestría en Teología y Mundo Contemporáneo que se apoya en las fuentes documentales de diferentes disciplinas teológicas, además de estudios bíblicos, estudios sobre el origen del cristianismo, estudios históricos sobre el pueblo otomí, estudios antropológicos sobre alimentación y la fiesta. También integra largos momentos de conversación con los mayordomos de la comunidad, la observación de diferentes rituales y la participación en la molienda, la elaboración de la comida y las celebraciones eucarísticas. Por último, también incorpora un análisis sobre la íntima interconexión que sucede entre placer comensal, la alegría festiva y la Eucaristía otomí.

La presente investigación se asemeja al proceso de elaboración del atole de chocolate (champurrado) que se consume en la fiesta patronal. Recurro a esta metáfora alimentaria para explicar el proceso de elaboración de este estudio académico en cinco pasos. El primero de ellos es mi experiencia personal e interpersonal sobre la delectación de lo divino a partir de la participación en la fiesta patronal comparable a los ingredientes necesarios para la

elaboración del atole como son el cacao, azúcar, pan y canela. El segundo paso es la lectura atenta de las fuentes documentales y mi propia inmersión en estos festejos, para incluir algunos horizontes teológicos, históricos y antropológicos que hace referencia a la “receta” que cada maestra cocinera conoce de memoria como resultado de un largo proceso creativo de integración entre los ingredientes locales y aquellos que llegaron con la colonización española. El tercer paso es el análisis de toda la información obtenida que se compara al proceso de la molienda como un ejercicio artesanal, delicado y paciente por el cual todos los ingredientes se muelen en el metate para formar la pasta del chocolate. El cuarto paso es la argumentación académica que se pone por escrito a partir de la integración de todos los ingredientes anteriores. Este paso fundamental hace referencia a la elaboración delicada del chocolate a fuego lento, con el cuidado de integrar todos los ingredientes de la forma correcta, en donde cada maestra cocinera agrega su gusto personal. Finalmente, el quinto paso es la degustación intelectual de compartir con los lectores los resultados de este proceso de investigación que se asemeja al placer comensal de compartir un jarro de atole caliente junto con sus tamales con los lectores dentro del ambiente festivo y generoso.

El primero capítulo de la tesis es principalmente el desarrollo histórico y antropológico de la comensalidad y religiosidad de los otomíes en el Valle del Mezquital. El primer apartado trata sobre la ubicación geográfica del barrio de San Nicolás, además de un breve recorrido histórico de los otomíes de Ixmiquilpan y la presencia del catolicismo en la región. En el segundo apartado analizo la cocina otomí como una cocina nutritiva, variada, creativa, sabrosa en conexión profunda con el medio ambiente semiárido del Valle del Mezquital, unida al gusto comensal de los otomíes por los banquetes comunitarios, principalmente cuando celebraban sus fiestas religiosas en honor a Otontecuhtli y Yocippa. En el tercer apartado analizo la religión antigua otomí y los diversos procesos de sincretismo que se desarrollaron en la región con la llegada del catolicismo, a partir de la reelaboración simbólica y la integración de algunos elementos de la religión prehispánica en la doctrina y liturgia cristiana. Un ejemplo de ello fue el surgimiento de una Eucaristía sincrética en la que los otomíes pudieron integrar los dones alimentarios que anteriormente presentaban a sus dioses, ahora presentes en las ofrendas alimentarias dedicadas a los santos. El último apartado trata sobre la complementariedad entre la mesa de la cocina tradicional otomí y la mesa eucarística haciendo de ambas mesas una sola celebración festiva, en donde los dones

alimentarios del champurrado (atole de chocolate) y el charape (pulque curado) toman una dimensión sagrada de igual importancia que los dones eucarísticos del pan y del vino.

El segundo capítulo es principalmente un estudio bíblico y teológico que comienza con el análisis de la comensalidad desde el punto de vista de la teología católica como un “lugar epifánico”, en donde se revela el deseo amoroso y gratuito de Dios por compartir su vida divina con la humanidad alrededor de la mesa. En un segundo momento propongo el estudio de la comensalidad de Jesús que recoge creativamente la herencia del banquete hebreo y el banquete grecorromano a partir del relato bíblico de la Lc 9, 10-17, en donde se narra la multiplicación de los panes y los peces. Este texto es muy significativo para los otomíes católicos de San Nicolás, porque la comensalidad de la fiesta patronal busca actualizar el “paso milagroso” de la escasez a la abundancia alimentaria, como un signo de la presencia salvífica de Dios que sustenta el presente y el futuro de los pueblos otomíes. En un tercer momento destaco la importancia del “ágape” de las primeras comunidades cristianas como el principal escenario en donde los cristianos construyeron su identidad, su teología, sus valores éticos, su liturgia y la profesión de su fe en Jesucristo, el Señor resucitado. En el cuarto apartado me apoyo de la teología posmoderna para hacer una interpretación en clave de una teología alimentaria de la Trinidad, la Kénosis, Jesús y la Eucaristía. Finalmente, en el último apartado centro mi atención en la Eucaristía de la fiesta patronal como un banquete delectable que satisface a todos los sentidos, alimenta la corporalidad y sana la carnalidad de una comunidad católica a partir del amor erótico/agapéico de Dios.

El último capítulo es un diálogo entre teología y antropología sobre la fiesta otomí como la principal festividad pública en esta región que integra de forma creativa el “principio del intercambio” de la religión otomí prehispánica y el “principio de la donación” predicado y celebrado por los católicos en el sacramento de la Eucaristía. La enseñanza cristiana ha hecho ver que la fiesta en su conjunto es una ofrenda, una “acción de gracias”, que la comunidad unida ofrece a Dios y a sus santos en agradecimiento por el amor kenótico que sobreabundante se ha derramado en la vida cotidiana del pueblo creyente. En el siguiente apartado me interesa realizar un análisis de las diversas dinámicas culturales (aculturación, inculturación, enculturación, interculturalidad) que intervienen en el desarrollo de la fiesta patronal y en la Eucaristía con la finalidad de visualizar un proceso de reivindicación de la

espiritualidad popular del pueblo otomí. Por último, el tercer apartado trata sobre la Eucaristía otomí, es decir, una celebración que nació a partir del proceso de inculturación del Evangelio y de la liturgia católica en la cultura local. Se trata de una celebración altamente sensitiva y comensal que busca intencionalmente convertirse en un “lugar epifánico” que devela el deseo amoroso y gratuito de Dios por compartir su vida divina con la humanidad, a partir de los dones alimentarios de la cocina tradicional otomí y de los dones eucarísticos de pan y de vino.

Las preguntas que van a guiar el desarrollo del primer capítulo son las siguientes; ¿Por qué los otomíes hñahñu del Valle de Ixmiquilpan tienen un gusto delicado por el placer comensal?, ¿Cuál es la relación entre fiesta patronal y comensalidad pública?, ¿Cuáles fueron los principales procesos de sincretismo religioso y culinario en el Valle de Ixmiquilpan?, ¿Cuál es el origen de la Eucaristía sincrética?. En el segundo capítulo, las preguntas principales son las siguientes; ¿Cuál es la dimensión teológica de la comensalidad?, ¿Cuáles son las principales características de la comensalidad de Jesús y de las primeras comunidades cristianas?, ¿Cómo ha sido interpretado el texto de la multiplicación de los panes y los peces (Lc 9, 10-17) en el ámbito festivo de las fiesta patronales?, ¿Qué relación hay entre la comensalidad festiva de los pueblos otomíes y la teología de la alimentación?, ¿Cuando la comensalidad pública y la Eucaristía se convierten en una degustación de lo divino?. En el tercer capítulo, las preguntas a responder son las siguientes; ¿Cómo se lleva a cabo la interconexión entre fiesta patronal, comensalidad y Eucaristía en San Nicolás?, ¿Cuál es la postura de la Iglesia Católica sobre la inculturación de la Eucaristía?, ¿Cuál es el origen y características de la Eucaristía otomí?, ¿Cuáles son los aporte más importantes de la Eucarsitía otomí a la teología católica?. A partir de las preguntas planteadas anteriormente busco responder al objetivo principal de esta investigación que es el siguiente: **Vislumbrar el amor sobreabundante de Dios a partir de la comensalidad comunitaria en la fiesta patronal de San Nicolás, Ixmiquilpan. Hidalgo.**

No cabe duda que la realización de esta investigación híbrida es un esfuerzo limitado por buscar la visibilización y la valoración de los saberes y sabores de los pueblos originarios, en concreto del pueblo tomí. Es un esfuerzo académico que recurre a la sabiduría milenaria y la mística del pueblo otomí para recrear a partir de la alegría festiva, el placer comensal y la

espiritualidad popular católica nuevas alternativas de construcción social, económicas, religiosas y teológicas, ante el poder hegemónico del capitalismo neoliberal, las epistemologías eurocéntricas y una teología católica que poco ha avanzado hacia el reconocimiento de los pueblos originarios. En este sentido, la fiesta es una celebración lúdica, sensual, erótica y agapéica que de forma epifánica revela el amor kenótico de Dios y subvierte todos los mecanismos de control social y religioso que oprimen a la comunidad. La fuerza creativa que emana de la celebración de la fiesta patronal está proponiendo nuevos escenarios de construcción social, religiosa y teológica a la que debemos estar atentos. Este es el marco en el que se ubica la presente investigación.

CAPITULO I. Comida y fiesta en San Nicolás, Ixmiquilpan. Hidalgo.

Introducción

Los otomíes constituyen uno de los pueblos más antiguos que habitaron la cuenca de México y formaron parte de las civilizaciones Teotihuacana, Tolteca y Mexica. Después de la conquista española, los otomíes del Valle del Mezquital se convirtieron en uno de los pueblos aliados de los españoles que apoyaron la conquista armada de la Gran Chichimeca. Sin embargo, con el paso del tiempo su alianza quedó en el olvido y sufrieron la misma suerte de los demás pueblos conquistados. Los otomíes del Valle de Ixmiquilpan comparten con los demás pueblos de Mesoamérica una cosmovisión religiosa y alimentaria común que da cuenta de la profunda relación que existe entre naturaleza-seres humanos-sociedad y dioses. En este sentido, la celebración de sus fiestas religiosas está conducida por el “principio del placer comensal” que tiende a degustar alimentos intencionalmente apetecibles, buenos y agradables en compañía de otras personas con quien se lleva a cabo actos de donación, reconciliación, gozo y sosiego. En el contexto de la fiesta patronal, la donación se lleva a cabo a partir de la entrega generosa de los principales ingredientes para la comida de fiesta, entre ellos se destacar la presencia del chocolate y del pulque, que bajo un solemne ritual y el arte culinario de las cocineras se convierten en bebidas delectables que introducen a los comensales en una dinámica de gozo y sosiego.

La cocina del pueblo otomí hñähñü, al igual que su religiosidad, es el resultado de un largo proceso de integración entre su antigua herencia cultural prehispánica y las nuevas expresiones culinarias y religiosas que han venido de fuera con la llegada de la cocina europea y del catolicismo. El encuentro originó, de parte de los pueblos indígenas dominados, múltiples procesos de sincretismos religiosos y alimentarios, que con el paso del tiempo lograron nuevas expresiones creativas de fe y de cocina como la Eucaristía sincrética que logró integrar creativamente los dones alimentarios de pan y de vino, propios de la liturgia católica, y las ofrendas alimentarias de los otomíes compuestas principalmente de chocolate, pulque, tamales, pan y mole. La Eucaristía sincrética es el resultado de un largo proceso de negociación de los símbolos y signos, que actualmente se ha convertido en el principal espacio de encuentro, diálogo y negociación entre “la lógica del intercambio” de

las ofrendas prehispánicas y la “dinámica de la donación” que conduce la vida sacramental de los católicos otomíes que viven en el Valle del Mezquital. Por medio de la lógica del intercambio se entregan alimentos a los dioses para que se alimenten gustosamente y devuelvan la ofrenda en forma de protección, cuidado y abundantes lluvias para los campos y así continuar con la vida humana. Mientras que la dinámica de la donación anunciada por el cristianismo es la entrega, el abajamiento (kénosis) generoso y total del Cristo, el hijo de Dios que toma carne y se hace hombre para acompañar y salvar a la humanidad.¹

El estudio de esta tesis sobre la comensalidad y la religiosidad de los otomíes católicos se ubica en el barrio de San Nicolás de Tolentino, Ixmiquilpan, Hidalgo. San Nicolás, fue uno de los primeros barrios que surgieron alrededor del siglo XVII como resultado de las prácticas de reagrupación de los indígenas otomíes que vivían en las montañas, con el fin de dirigir su trabajo en favor de las encomiendas, la construcción de la Iglesia de San Miguel Arcángel y la evangelización llevada a cabo por los frailes agustinos. Fueron, estos últimos, quienes le dieron al barrio de San Nicolás, su santo patrón, su fiesta patronal y la construcción de un pequeño oratorio en donde se llevaron a cabo las primeras celebraciones eucarísticas. Desde entonces, la comunidad organiza una fiesta religiosa con abundantes ofrendas alimentarias que dejan ver “el principio del placer comensal”² como una constante que siempre ha guiado el desarrollo de la cocina otomí hñähñü.

El clima de Valle del Ixmiquilpan es principalmente semidesértico y su cocina guarda una relación muy estrecha con el medio ambiente, del que provienen los diversos elementos que integran su cocina, y el cacao no es uno de ellos. Por tal motivo, uno de los objetivos de este primer capítulo es argumentar una posible explicación del uso gastronómico y ritual que tiene el cacao en la fiesta patronal de San Nicolás. Su importancia radica en que la ofrenda del chocolate, dentro del contexto litúrgico católico, no sólo simboliza la satisfacción de los deseos alimentarios de las personas, también refuerza el sentido de identidad de la

¹ Lo concerniente a la donación de Dios y la kénosis de Jesucristo desde una perspectiva alimentaria lo trataré más adelante en el apartado cuatro del capítulo dos.

² Por placer me refiero a la satisfacción producida por lo agradable, lo apacible, lo hedónico. El placer comensal, significa el placer de comer con otros, el placer no solo de los alimentos sino de la compañía. Por “principio del placer comensal” me refiero a la idea fundamental que rige el pensamiento o conducta de los otomíes por comer siempre acompañados y pasar el tiempo en largas conversaciones degustando sus alimentos principalmente cuando van unidas a sus fiestas religiosas. Cf. Alejandro Arribas Jimeno, *El laberinto del comensal, los oscuros símbolos de la comensalidad*, Alianza Editorial, 2003, p. 33-34.

comunidad, y sobre todo, deviene un signo alimentario que visibiliza creativamente el amor sobreabundante de Dios anunciado por Jesucristo. Junto con el pan y el vino, el chocolate y el pulque son una ofrenda alimentaria híbrida (otomí-católica) considerada digna para significar la gracia de Dios que se derrama para ofrecer un lugar de comunión entre Dios y el pueblo creyente.

El objetivo de este capítulo es estudiar la íntima relación que existe entre la comensalidad comunitaria del pueblo otomí hñähñü y su religiosidad católica alrededor de la fiesta patronal del barrio de San Nicolás. Ambas dimensiones, al paso del tiempo han producido creativamente un sincretismo alimentario y religioso que ha derivado en la construcción creativa de una Eucaristía sincrética en la que se puede recrear un imaginario de comunión sagrada y divina entre la naturaleza, las personas, la comunidad y su Santo Patrón San Nicolás de Tolentino. En este sentido, la comensalidad que acontece alrededor de la fiesta patronal parece visibilizar o pregonar el banquete eucarístico que tuvo Jesús con sus discípulos. La fiesta patronal celebrada en sobreabundancia alimentaria también quiere actualizar simbólicamente la comensalidad abierta, fraterna y generosa que tuvo Jesús de Nazaret con sus seguidores. Por lo tanto, la comensalidad otomí hñähñü y la comensalidad de Jesús, en el barrio de San Nicolás se han unido sincréticamente para visibilizar o degustar un preludeo del banquete escatológico anunciado por Jesús.

Las preguntas a responder son las siguientes; ¿Por qué los otomíes hñähñü del Valle de Ixmiquilpan tienen un gusto delicado por el placer comensal?, ¿Cuáles es la relación entre fiesta patronal y comensalidad pública?, ¿Cuáles fueron los principales procesos de sincretismo religioso y culinarios en el Valle de Ixmiquilpan?, ¿Cuál es el origen de la Eucaristía sincrética?.

1.1 Los Otomíes Hñähñü de San Nicolás, Ixmiquilpan. Hidalgo.

Un dato importante para iniciar este estudio es señalar que cuando se habla de “otomianos” se hace referencia a uno de los grupos más antiguos que habitaron el Valle Central de la República Mexicana, quienes eran principalmente cazadores-recolectores y hablaban otopame. De este grupo, alrededor del 500 d.C, surge el otomí como pueblo y lengua que fueron parte de la civilización Teotihuacana, Tolteca y Mexica. El nombre “otomí” proviene

del náhuatl, *tototl* (pájaro) y *mitl* (flecha) que significa “flechador de pájaros”. Fray Bernardino de Sahagún en su obra “*Historia de las cosas de la Nueva España*” los llama de manera despectiva como; “otomites”, es decir “un pueblo de gente perezosa, torpe e inhábil”. Para hacer a un lado este estereotipo despectivo, los otomíes del Valle del Mezquital tomaron una variante lingüística local y se llamaron a sí mismos “Hñähñü” que significa; “los que hablan con la nariz”.³ Para efecto de este estudio utilizaré el término “otomí hñähñü” principalmente porque este es el nombre con el que los otomíes del Valle del Mezquital se identifican.

1.1.1 San Nicolás, un barrio ubicado en el corazón del Valle del Mezquital.

El barrio de San Nicolás está ubicado dentro de una macrorregión llamada Valle del Mezquital, compuesta por 27 municipios del Estado de Hidalgo que se caracteriza por un clima semidesértico muy caliente durante el día y con bajas temperaturas por la noche. La región se encuentra sobre una falla geotérmica que provee de abundantes fuentes de aguas termales las cuales han sido aprovechadas por las comunidades locales para la agricultura, y en los últimos años se han convertido en importantes centros turísticos como los balnearios de Dios Padre, Tephé, Tephathé en Ixmiquilpan; Lumbreras en Ajacuba; las Grutas de Tolantongo en Cardonal, el Geiser en Tecozautla. La lluvia es escasa y el clima es básicamente semidesértico, de tal manera que la vegetación es principalmente xerófila compuesta de mezquites, además de una amplia variedad de matorrales de desierto, cactáceas, agaves, y un gran número de arboledas de sabinos ubicados a lo largo del río Tula. Solo en las cimas de las montañas más altas del Valle se pueden encontrar algunas zonas boscosas cubiertas de pinos, encino, ocote y oyamel.

El Valle del Mezquital está dividido por dos subregiones más o menos delimitadas por el sistema de riego que se ha convertido actualmente en el principal factor de desarrollo económico y social del área. Por un lado, se encuentra la subregión árida integrada principalmente por los municipios de Actopan, Alfajayucan, El Arenal, Cardonal, Chapantongo, Chilcuautla, Huichapan, Ixmiquilpan, Nicolás Flores, Nopala, Santiago de

³ Cf. David Charles Wrigth Carr, “Hñähñü, Ñuhu, Ñhato, Ñuhmu. Precisiones sobre el término “otomí”. *Arqueología Mexicana*, No 73, 2005, p. 19.

Anaya, Tasquillo, Tecozautla y Zimapán. Por el otro, se cuenta con la subregión irrigada integrada principalmente por los municipios de Ajacuba, Atitalaquia, Atotonilco de Tula, Francisco I Madero, Mixquiahuala, San Agustín Tlaxiaca, San Salvador, Tepeji del Rio, Tlaxcoapan, Tlahuelilpan, Progreso de Obregón y Tula de Allende.⁴ A partir del año 2000 la subregión irrigada del Valle del Mezquital se convirtió en el granero del Estado de Hidalgo por proveer miles de toneladas de maíz, frijol, cebada, avena y trigo al mercado de la Ciudad de México y al Estado de México.

El municipio de Ixmiquilpan se localiza entre los paralelos 20° 22' y 20° 43' de latitud norte; los meridianos 99° 04' y 99° 19' de longitud oeste. La altitud entre el valle y las montañas más altas oscila entre 1,600 y 3,200 msnm. Colinda al norte con el municipio de Zimapán, Nicolás Flores, y Cardonal; al este con el municipio de Cardonal y Santiago de Anaya; al sur con los municipios de Santiago de Anaya, San Salvador y Chilcuautla; al oeste con los municipios de Alfajayucan, Tasquillo y Zimapán. Cuanta con 107 localidades y una población de 86, 363 habitantes (censo del 2010) de las cuales un 58 % habla otomí hñähñü.⁵ El municipio puede ser dividido en tres subregiones con clima y características de suelo diferentes entre sí: 1) El clima semiárido abarca la región centro sur con un 52% del territorio municipal, en esta región se encuentra ubicado el barrio de San Nicolás que cuenta actualmente con numerosos canales de riego facilitando la diversidad de cultivos, en especial de hortalizas. 2) El clima seco- semiárido de matorral que se extiende hacia el Norte y Sureste del municipio. Abarca el 23% de la superficie, la tierra es apta para el pastoreo y la agricultura es de temporal. 3) El clima templado abarca la región Norte con un 25% de la superficie. Esta región es conocida como el Alto Mezquital por ubicarse en la parte alta de las montañas donde se registra un mayor volumen de humedad y de precipitación pluvial que en el resto del municipio; sin embargo, el suelo no es apto para la agricultura y los pueblos viven de la

⁴ Cf. Amber Itzel Paz Escalante, *Conflicto en la comunidad transnacional de "El Espiritu" Ixmiquilpan, Hgo. Emigrantes, identidades y toma de decisiones (2005-2010)*. Tesis para obtener el título de licenciatura en etnología, ENAH, 2012, p. 84

⁵ Cf. Plan de desarrollo del municipio de Ixmiquilpan (2016-2020). http://planestataldedesarrollo.hidalgo.gob.mx/pdf/PMD/030-IXMIQUILPAN/PMD_Ixmiquilpan.pdf (consultado el 26/6/2020)

explotación de madera del bosque, el comercio del pulque y el pastoreo de ganado menor (ovejas y cabras).⁶

En cuanto corrientes de agua, Ixmiquilpan es irrigado por el río Tula en un 30% de su territorio permitiendo la agricultura en pequeñas parcelas a lo largo de río. Desafortunadamente el agua del río está altamente contaminada por los desechos industriales provenientes de los parques industriales cercanos a Tula de Allende y Tepeji del Río. A partir de la llegada del agua negra, el suelo semidesértico de Ixmiquilpan se transformó, pasó de una siembra de temporal a una práctica agrícola cada vez más mecanizada, las yuntas jaladas por bueyes desaparecieron para dar lugar a los tractores y sus implementos agrícolas. Además de la red de canales de aguas negras, Ixmiquilpan cuenta con un gran número de manantiales de aguas termales (Tephé, Dios Padre, Pueblo Nuevo, Maguey Blanco) que después de su uso en los balnearios es aprovechada para la irrigación de los campos de hortalizas. En cuanto al rango de temperaturas varían entre los 12°C y los 20°C, y los niveles de lluvia en el verano van de 300 a 1,100 mm principalmente en los meses de junio y septiembre que son los meses de mayor precipitación pluvial. En cuanto al uso del suelo se constituye de la siguiente manera; tierra apta para la agricultura 56%, zona urbana 3.8%, matorrales 20%, bosque 13.2% y pastizales 7%.⁷

En cuanto al barrio de San Nicolás cabe mencionar que es uno de los barrios más antiguos de Ixmiquilpan. Está ubicado a tres kilómetros de distancia de la plaza principal, colinda al este con el barrio de Santo Niño y la comunidad de la Heredad, al norte con la comunidad del Durazno, la colonia Samayoa y San Pedro, ambas pertenecen al pueblo de Remedios, al oeste con la colonia Libertad, y al sur con las colonias de Vista Hermosa, San Javier, San Antonio y el Carrizal, todas estas colonias son parte de la urbanización de la cabecera municipal. El barrio de San Nicolás está integrado por cinco manzanas (Centro, Cerritos, Arbolado, Dañhu, Colonia Nueva). Esta última se formó por migrantes provenientes de la sierra gorda, sierra alta y sierra baja del Estado de Hidalgo que migraron a Ixmiquilpan en búsqueda de mejores opciones de vida y trabajo. La llegada de los “serranos” no es muy bien

⁶ Cf. María Gabriela Garrett Ríos, *Modernidad y conversión religiosa entre los otomíes de Ixmiquilpan*, Hgo. Tesis para obtener el grado de licenciado en historia, UNAM, 2006, P. 10-11.

⁷ Cf. *Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Ixmiquilpan, Hidalgo*. INEGI. https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/13/13030.pdf (consultado 25/06/2020)

recibida por los nativos del barrio argumentando que son pocos los que se integran al trabajo comunitario de la comunidad.

San Nicolás está ubicado al norte de la cabecera municipal, se ha convertido en la principal ruta de acceso para todos los pueblos que están situados en las montañas del alto Valle, así como los municipios de Cardonal y Nicolás Flores. Es también la principal vía de acceso del centro turístico “Grutas de Tolantongo” visitado por miles de personas cada año. A partir del flujo del turismo, se han fortalecido las actividades económicas del barrio principalmente aquellas que están relacionadas con la venta de comida y las pequeñas tiendas de abarrotes. Los alimentos que se ofrecen a los turistas son principalmente; tamales y atole, barbacoa de borrego y pollo junto con su consomé de verduras, diversos tipos de taquitos, panza de res en caldo, mole de olla, sopas, enchiladas, gorditas y dependiendo de la estación del año se ofrecen alimentos propios de la cocina hñähñü que es muy bien recibida por los visitantes, como las empanadas de flores de garambullo, sábila y palma, las salsas de gusanos de maguey (*Chinilcuil*). Sin embargo, son los escamoles el alimento más buscado por los visitantes al igual que el pulque, la miel de maguey, el pan de pulque y las tunas.

Sobre el origen del cultivo de hortalizas que actualmente se ha convertido en una de las principales actividades económicas de Ixmiquilpan, los vecinos de San Nicolás afirman que fueron las religiosas perteneciente a la Fraternidad Hermanitas de Jesús de nacionalidad francesa, en especial “la hermana Nicole”, quienes les enseñaron las técnicas del cultivo de las hortalizas principalmente de lechugas, rábanos, brócoli, coliflor, cebolla y cilantro. En la memoria de la gente mayor del barrio recuerdan que las hermanas religiosas llegaron al barrio en el año de 1977 y quedaron muy afectadas por la pobreza y el hambre que padecía la gente de la región. Ante esta realidad, las religiosas enseñaron a las mujeres “cultivar, cocinar y vender” las hortalizas. Al inicio hubo desconfianza de la siembra de nuevos productos, pero al ver que la gente del centro de Ixmiquilpan (principalmente mestizos) los compraba en el mercado los días lunes, decidieron cultivarlas y venderlas. Actualmente, la región de Ixmiquilpan se ha convertido en una de las principales productoras, comercializadoras y distribuidoras de hortalizas en el centro de la República Mexicana. Sin embargo, el sabor de las hortalizas tímidamente ha entrado a formar parte de la dieta cotidiana de los otomíes hñähñü del barrio de San Nicolás y del Valle de Ixmiquilpan.

1.1.2 Breve recorrido histórico de los otomíes en Ixmiquilpan

Se desconoce cuál fue el lugar de origen de los otomíes, solo se sabe que fueron el grupo humano más antiguo en habitar los valles centrales de la República Mexicana y territorios circunvecinos. Según los estudios glotocronológicos ubican que entre los años 4 400 a. C apareció la lengua proto-otomangué, de la cual una de sus ramas fue el otopame que apareció probablemente hacia 3 500 a. C la cual coincide con el inicio de la domesticación de las plantas hecha por los pueblos mesoamericanos.⁸ Es en el periodo Clásico, alrededor del año 500 d.C cuando se conoce la lengua otomí que ha llegado hasta nuestros días.⁹ Algunos estudiosos consideran que los otomíes son la “cultura madre” del centro de México.¹⁰ Según Manuel Gamio citado por Yolanda Lastra afirma que los otomíes fueron los creadores de la cultura arcaica del centro de México,¹¹ aquella que dio forma a las primeras sociedades complejas. Más aún, Ana Luisa Prieto afirma que la cultura náhuatl tomó en gran parte sus cimientos y organización, sus elementos simbólicos y materiales de la cultura otomí.¹²

Para estudiar a los otomíes antiguos “otomianos” es necesario hablar de las civilizaciones del centro de México de las que fueron parte. Según los estudios que se han hecho sobre el pueblo teotihuacano, se sabe que desde la fundación de Teotihuacán existía una significativa población otomiana que formaba parte de la ciudad y que después de la caída de Teotihuacán entre el 600 y 650 d.C se dispersaron por todo el Valle de México para dar surgimiento a nuevos asentamientos otomianos, algunas de estas migraciones se asentaron a lo largo del Valle del Mezquital. El poder hegemónico que había ejercido Teotihuacán se dispersó, para dar paso al surgimiento de sitios periféricos como Xochicalco, Cacaxtla, Cantona y Teotenango quienes experimentaron un fuerte desarrollo con expresiones culturales propias. Este tiempo de transición culminó con el nacimiento de la cultura Tolteca y la fundación de

⁸ Cf. Patricia Fournier, “Los otomíes o hñāhñü en la época prehispánica,” en *Los pueblos indígenas de Hidalgo. Atlas etnográfico*, coord. Lourdes Báez. INAH, Ciudad de México, 2012, p. 101.

⁹ Cf. Yolanda Lastra, *Los otomíes, su lengua y su historia*. Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM, Ciudad de México, 2012, p. 33.

¹⁰ Arturo Vergara Hernández, *Las pinturas de Ixmiquilpan. ¿Evangelización, reivindicación indígena o propaganda de guerra?*, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Pachuca, 2010, p. 35.

¹¹ Cf. Yolanda Lastra, *los otomíes...*, p. 73.

¹² Cf. Ana Luisa Prieto Valdez, *Presencia hñāhñü en la diócesis de Tula*, (Tesis de Doctorado en Antropología Social, Universidad Iberoamericana, 2014), p. 51

la ciudad de *Tollan Xicocotitlan* (Tula) que en otomí se llama *Mähnem í* con una fuerte presencia de chichimecas, nonohalcas y otomíes.¹³ La cultura Tolteca floreció en el periodo Posclásico entre los años 900 -1200 d. C. Tollan fue un Estado multiétnico en el que se hablaba náhuatl, otomí y otras lenguas con una población de alrededor de 40 000 habitantes. En este tiempo los dominios toltecas incluían Ixmiquilpan y todo el Valle del Mezquital. El poderío de este gran Estado llegó a su fin en el siglo XIII al parecer por hambrunas y rebeliones. Los otomíes que estuvieron presentes en la fundación de la ciudad de Tollan se quedaron para ver el surgimiento de los mexicas y la Triple Alianza.¹⁴

La información en códices y las crónicas del siglo XVI hablan de Xilotepec junto con Tollan como “el riñón de los otomíes” es decir, el lugar de origen del pueblo otomí. De entre las crónicas redactadas por los frailes se encuentra la de fray Juan de Torquemada en la que menciona el antiguo reino otomí de Xilotepec como “riñón” del pueblo otomí.¹⁵ Con el surgimiento del gran imperio azteca y la fuerza militar de la Triple Alianza, los pueblos otomíes que habitaban el Valle del Mezquital se convirtieron en súbditos y tributarios de los mexicas. Fue Moctezuma Ilhuicamina (1440-1469) quien inició la conquista de los territorios otomíes, seguido por Axayácatl (1469-1481) por último, Ahuizotl (1486- 1502) fue quien logró el dominio total la región del Valle del Mezquital. Como fruto de la conquista azteca, Ixmiquilpan lleva un nombre formado por tres palabras náhuatl *iztztli* navaja; *milli* tierra cultivada; *quilitl* quelite, que se traduce como: “pueblo situado sobre los cultivos de yerba cuyas hojas tienen la forma de navaja”. Su nombre en otomí es *Zecteccani* (verdolaga).¹⁶ Antes de la conquista mexicana, Ixmiquilpan ya era el principal asentamiento otomí al norte del Valle del Mezquital, y después de la conquista fue dividido en dos barrios principales: Tlazintla para los otomíes e Ixmiquilpan para los nahuas. Según, Arturo Vergara Hernández afirma que también había un barrio chichimeca; “en el alba del siglo XVI en Ixmiquilpan al parecer había una situación tricultural, un barrio otomí, otro nahua y otro pame-jonaz que eran chichimecas sedentarizados”.¹⁷

¹³ Cf. Enrique Nalda, “Epiclásico (650-900 d.C) Caída de Teotihuacán y nuevas formas de organización,” *Arqueología Mexicana*, No 86, (Julio 2017): 50-53.

¹⁴ Cf. Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 79-92.

¹⁵ Cf. Fray Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana*. Instituto de Investigaciones Históricas UNAM, Ciudad de México, 1975, p. 49.

¹⁶ Cf. Arturo Vergara Hernández, *Las pinturas...*, p. 57.

¹⁷ Arturo Vergara Hernández, *Las pinturas...*, p. 57.

A mediados de la década de 1520 los españoles ya se controlaban en la región de Ixmiquilpan. Su primer encomendero fue Pedro Rodríguez de Escobar quien recibió la encomienda del propio Hernán Cortes de evangelizar y cobrar los tributos a los indígenas, pero al darse cuenta del clima semiárido de la región, lo disperso que se encontraban los otomíes entre las montañas y la pobreza de la gente, dejó Ixmiquilpan en búsqueda de mejores opciones. Posteriormente los encomenderos fueron Juan Gómez de Almazán y Juan Bello,¹⁸ para el año 1566, Ixmiquilpan estaba completamente bajo el poder de la Corona española.¹⁹ Los frailes agustinos iniciaron la evangelización del Valle del Mezquital en 1548 con la fundación de Actopan y el templo dedicado a la veneración San Nicolás de Tolentino, y de allí llegaron a Ixmiquilpan en donde iniciaron la construcción del templo en 1550 entre los límites del barrio mexica de Ixmiquilpan y el barrio otomí de Tlazintla dedicado a la veneración de San Miguel Arcángel. El responsable de la construcción del convento fue fray Andrés de Mata quien era un prominente arquitecto que hablaba náhuatl y otomí. Según parece, el convento se terminó de construir en 1572 y a pesar del gran esfuerzo que pusieron los frailes por evangelizar a los otomíes de la región, la nueva religión sólo fue aceptada en apariencia.

La religión cristiana no ganó el corazón de los indios quienes sólo la profesaban en apariencia, aceptándola como inevitable consecuencia de la dominación. Los dogmas y misterios resultaban incomprensibles a los indios, y era difícil traducirlos a las lenguas nativas. Entonces, los misioneros recurrieron a todos los modos posibles de representación; oral, escrita y por imágenes para evangelizar.²⁰

Para los frailes era indispensable aprender las lenguas locales, sin embargo, la mayoría aprendió náhuatl y sólo unos pocos se interesaron por aprender otomí. De este interés se escribieron algunas gramáticas y diccionarios, un ejemplo de ello fue la “gramática otomí” de fray Gregorio López que desempeñó el cargo de prior en el convento de Ixmiquilpan en el último tercio del siglo XVI, después de fray Andrés de Mata. Cuando los españoles descubrieron plata en Zacatecas en 1556 iniciaron la conquista de la Gran Chichimeca contando con la participación de sus aliados indígenas, principalmente otomíes, tlaxcaltecas y tarascos. El enfrentamiento duró aproximadamente cuarenta años, y en todo ese tiempo los

¹⁸ Arturo Vergara Hernández, *Las pinturas...*, p. 58.

¹⁹ Cf. Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 127.

²⁰ Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 117

habitantes de Xilotepec, Tollan e Ixmiquilpan participaron en el enfrentamiento armado al lado de sus aliados españoles. Fueron muchos los que murieron, y otros más nunca regresaron a sus tierras de origen para formar pequeñas comunidades otomíes en lo que hoy es San Luis potosí, Querétaro y Guanajuato. Al principio los caudillos otomíes que habían formado parte de la nobleza prehispánica gozaron de grandes privilegios, se les reconoció su apoyo en la lucha contra los chichimecas y la fundación de nuevos pueblos de la Corona española. Sin embargo, con el paso del tiempo los descendientes de los caudillos otomíes terminaron esclavizados trabajando en las minas y la alianza entre españoles y otomíes quedó en el olvido.

Uno de los acontecimientos más significativos para el Valle del Mezquital y para Ixmiquilpan en la época colonial fue la llegada del “Señor de Jalpan” en el año 1770. La historia del Señor de Jalpan se remonta al año 1545 cuando llegó de España y fue colocado en la hacienda de Xalpa en el Estado de México. En 1770 se pidió al arzobispo Francisco de Lorenzada que la imagen del Cristo crucificado visitara la Iglesia de San Miguel Arcángel en Ixmiquilpan para su veneración pública. Después de los permisos necesarios, la imagen fue trasladada en peregrinación hacia Ixmiquilpan. A su llegada el 14 de agosto fue recibida con júbilo, alegría y grandes muestras de devoción. Todos los días que estuvo expuesto en la cabecera municipal los diversos barrios y rancherías del Valle de Ixmiquilpan se organizaron para visitar la imagen y presentar sus ofrendas. Al cumplir su tiempo de estadía, el 07 de septiembre, los vecinos se organizaron para devolver la imagen a su lugar de origen; sin embargo, según la tradición la imagen se volvió pesada y fue imposible cargarla. Este suceso se interpretó entre el pueblo que la voluntad del Cristo era quedarse en Ixmiquilpan y desde entonces se convirtió en la principal imagen religiosa y símbolo de identidad colectiva del Valle de Ixmiquilpan y sus alrededores.²¹

El movimiento de Independencia también tuvo un fuerte impacto y gran repercusión en la historia del Valle del Mezquital. La labor pastoral que realizó el cura Miguel Hidalgo entre los otomíes que vivían cerca de Dolores Hidalgo le ofreció la cercanía y la confianza del pueblo de tal manera que cuando decidió levantarse en armas, los otomíes fueron uno de los

²¹ Cf. Annia González Torres, *El señor de Jalpan: un símbolo de identidad colectiva en Ixmiquilpan*, Hidalgo. <https://www.enah.edu.mx/publicaciones/documentos2/208.pdf> (consultado en Junio de 2020)

primeros grupos que lo siguieron. La noticia del levantamiento llegó hasta el Valle del Mezquital y en muchos lugares como El Cardonal, Santuario, Ixmiquilpan, Tula, Alfajayucan tenían el deseo de participar en ella al lado de Miguel Hidalgo o Ignacio Allende pero no fue posible.²² Fue Julián Villagrán en 1811 quien organizó los diversos pueblos otomíes del Valle para participar abiertamente en el movimiento independentista de Miguel Hidalgo. A pesar de los intereses políticos de Villagrán, la participación de los pueblos otomíes no buscaba la independencia de la Nueva España, su principal interés era el reparto de tierras y la eliminación del sistema de las haciendas en manos de españoles y criollos.²³

Después de haberse logrado la Independencia, la situación de los otomíes en Ixmiquilpan no tuvo un cambio significativo, siguieron viviendo en condiciones de pobreza extrema. En el periodo de 1821 a 1850 la región estuvo marcada por el bandidaje y por un sinnúmero de levantamientos locales en oposición al pago de las contribuciones a las autoridades civiles. Con la llegada de Benito Juárez a la presidencia de la República en 1858, se pensó que la situación de los pueblos otomíes tendría un cambio favorable, sin embargo, se agudizó la lucha de los pueblos por la recuperación de sus tierras ante la amenaza de la desaparición de las tierras comunales. La ley Lerdo (Ley de Desamortización de las Fincas Rústicas y Urbanas de las Corporaciones Civiles y Religiosas de México) fue expedida el 25 de junio de 1856, por el gobierno provisional de Ignacio Comonfort causando muchas protestas y manifestaciones en la medida que los otomíes fueron despojados de sus tierras comunales que tenían en posesión desde antes de la Conquista. En este sentido, la política liberal de Juárez no trajo beneficios significativos para los pueblos otomíes del Valle del Mezquital, por el contrario los hizo más dependientes de las haciendas y de los caciques locales.²⁴

En la memoria de los más ancianos del pueblo todavía se narran algunos episodios de la Revolución Mexicana y de la Guerra Cristera en la que participaron algunos de sus padres y abuelos. Sus relatos están marcados por la violencia y el miedo, pues mencionan que cuando veían acercarse los contingentes militares de ambos bandos, huían a los montes con lo más indispensable para sobrevivir por un corto periodo de tiempo escondidos entre las barrancas o las cuevas de la región para evitar la leva, es decir, el reclutamiento obligatorio de los

²² Cf. Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 254.

²³ Cf. Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 259.

²⁴ Cf. Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 265.

varones más jóvenes.²⁵ Sin embargo, el acontecimiento que cambió la historia reciente de Ixmiquilpan y del Valle del Mezquital fue la visita del presidente Lázaro Cárdenas del Río el 25 de septiembre de 1936 quien fue recibido por alrededor de quince mil campesinos, en su mayoría otomíes, entre emoción, aplausos, retoque de campanas, cuetes y música de viento. El recibimiento por parte de los otomíes fue muy caluroso porque se trataba del primer presidente que visitaba Ixmiquilpan con el propósito de atender las necesidades más urgentes de la población como la educación, salud y trabajo. Después de dos días intensos de actividades se autorizó la construcción de una escuela-internado en la comunidad de Remedios, se comprometió en la repartición de tierras comunales para los más necesitados, la edificación de hospitales y de lavaderos públicos para el aprovechamiento de los manantiales de aguas termales. Las políticas públicas de Lázaro Cárdenas en favor del pueblo otomí de Ixmiquilpan poco a poco fueron implementadas en los años siguientes empezando por la construcción de sistema de riego y la ampliación de la tierra cultivable. Estos cambios positivos siguen grabados en la memoria de la gente mayor del barrio y en algunas fotos que todavía cuelgan de las paredes de las casas de los vecinos del barrio de San Nicolás.²⁶

1.1.3 La presencia del catolicismo en el barrio de San Nicolás

San Nicolás o *el Dähmu*, como se le conoce en lengua otomí hñähñü, es uno de los barrios más antiguos de Ixmiquilpan muy cercano a la cabecera parroquial. Se trata de un poblado cuya fundación formal sucedió varios años después de la llegada de los primeros españoles a Ixmiquilpan que bajo una política de “agrupamiento forzado” hizo que los indígenas que vivían en las montañas fueran forzados a poblar la “cabecera” municipal de Ixmiquilpan. Fue el segundo virrey de la Nueva España, Don Luis de Velasco, quien ordenó el primer desplazamiento en 1556, luego le siguieron otras dos en 1563 y 1590. Como consecuencia

²⁵ Cf. Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 274.

²⁶ Eddy Rodríguez Escamilla, *Lucernario otomí, apuntes para una interpretación histórica del Mezquital*. Fundación Üemakü, Ciudad de México, 2017, p. 173-178.

de esta política de desplazamiento forzado existe la posibilidad que diera nacimiento a lo que actualmente es el barrio de san Nicolás.²⁷

Otra posible explicación sobre el origen del pueblo fue que a principios del siglo XVI existiera en calidad de *estancia* sin contar con un nombre específico habitado por unas cuantas familias que aumentaron con la llegada de aquellos que fueron traídos por la fuerza de las montañas cercanas. Será a finales del siglo XVI y principios del XVII cuando el actual barrio de San Nicolás fue llamado “Sitio de Estancia” por ser un lugar de descanso de arrieros y mineros que provenían de las minas de El Cardonal. Según Eddy Rodríguez Escamilla el barrio se fundó como tal entre los años de 1620 y 1643 por los frailes agustinos quienes también le dieron su santo patrón, San Nicolás de Tolentino. En un principio pudo haberse llamado; “Estancia San Nicolás” y con el paso tiempo sólo se quedó con el nombre de San Nicolás. En este sentido, cabe señalar que según información obtenida en los libros de bautizos del convento de San Miguel Arcángel, aparece en el año 1670 por primera vez los nombres de las personas bautizadas procedentes del “barrio de San Nicolás.”

Sobre la Iglesia, al inicio solo contaba con una capilla sencilla y pequeña con todo lo necesario para celebrar la misa. Años más tarde, en 1747 se decidió construir una Iglesia y la pequeña capilla que se convirtió en la antesacristía. Sin embargo, la Iglesia no se terminó de construir, fue hasta el 16 de septiembre de 1807 cuando los vecinos piden el permiso para “concluir, perfeccionar y adornar” la Iglesia. El 12 de marzo se autoriza continuar y dar fin a la construcción del templo, que quedó terminado en uno o dos años más tarde, en 1810.²⁸ Desde ese tiempo en adelante se han hechos pocos cambios como la ampliación del atrio de la Iglesia y el traslado del panteón. A partir de la formación de la parroquia de San Nicolás y el incremento de asistentes a las celebraciones eucarísticas, se inició en el año de 1995 la construcción de otro templo parroquial mucho más grande y moderno; han pasado 25 años y la construcción no ha terminado.

La presencia de la religión católica en Ixmiquilpan y en San Nicolás comenzó con la llegada de los frailes agustinos, quienes estuvieron dos siglos evangelizando todo el Valle de Ixmiquilpan. Ellos le dieron el nombre del pueblo, su santo patrón, la construcción de la

²⁷ Cf. Eddy Rodríguez Escamilla, *Lucernario...*, p. 118.

²⁸ Cf. Eddy Rodríguez Escamilla, *Lucernario...*, p. 117-123.

primera capilla y su primera evangelización. Después de dos siglos, el 16 de noviembre de 1754, los frailes agustinos entregaron el convento de San Miguel Arcángel a los sacerdotes del clero secular bajo la administración del Arzobispado de México, desde entonces el barrio de San Nicolás fue atendido religiosamente por el clero secular. Fue hasta el 27 de febrero de 1961, cuando el Papa Juan XXIII por medio de la Bula “*Postulan Quandoque*”, decretó la erección de la diócesis de Tula, a la que pertenece Ixmiquilpan, con el objetivo de prestar atención especial a los habitantes otomíes del Valle del Mezquital. Cuatro años después, San Nicolás empezó a ser atendido religiosamente por las Hermanas Franciscanas de Penitencia y Caridad Cristianas provenientes de Denver, Colorado, Estados Unidos. Después de su partida, en agosto de 1977 comenzó a ser atendida juntamente entre la Fraternidad Hermanitas de Jesús quienes fueron las iniciadoras del cultivo de hortalizas en san Nicolás, y el Padre Arturo Arreguín González MG. Será hasta el 11 de septiembre de 1981 cuando finalmente fue erigida la Parroquia atendida por los Misioneros de Guadalupe. Actualmente es atendida por los sacerdotes de la diócesis de Tula.²⁹

Una de las principales características del barrio es su gusto por las fiestas religiosas, entre las que desacatan aquellas que tienen que ver con el calendario de las fiestas católicas. Sus fiestas pueden ser divididas en tres; 1) Las fiestas mayores: Candelaria que se celebra el 02 de febrero, Carnaval que se realiza un sábado antes del miércoles de ceniza, la fiesta del Señor de Jalpan que se celebra el 07 de septiembre, la fiesta patronal en honor a San Nicolás de Tolentino el 10 de septiembre, la fiesta de los fieles difuntos el 02 de noviembre, la fiesta a la Virgen de Guadalupe el 12 de diciembre, la fiesta de Navidad el 24 de diciembre y la fiesta de fin del año civil el 31 de diciembre. 2) Las fiestas menores de carácter más devocional pero altamente celebrativo son: Semana Santa, Santo Jubileo, el aniversario de la casa de oración y las posadas. 3) Las procesiones y peregrinaciones, anualmente son: la peregrinaciones en bicicleta al Santuario del Señor de Chalma y la Basílica de San Juan de los Lagos, en auto a la Basílica de Guadalupe, a pie se va a la parroquia vecina del Cardonal en donde se venera la Virgen de la Inmaculada Concepción. Todas las fiestas, sean mayores, menores, peregrinaciones o de devoción familiar, son acompañadas por una comensalidad

²⁹ Cf. Eddy Rodríguez Escamilla, *Crónicas de la parroquia de san Nicolás de Tolentino sufragánea de la diócesis de Tula en celebración de los 40 años de su erección*. Editorial en trámite, Ixmiquilpan, 2011, p. 15-25.

pública con la intención de reforzar la identidad del pueblo, la convivencia y la cercanía entre los vecinos.

Un acontecimiento relevante que considero importante mencionar sobre la vida religiosa del barrio de San Nicolás fue el conflicto que se suscitó entre católicos y protestantes. El 22 de abril del 2001 se enfrentaron ambos grupos de forma violenta que derivó en la muerte de varias personas en ambos bandos. Se trató de un conflicto complejo en el que se entrelazaron diversas cuestiones; una de ellas fue la cuestión religiosa, pues el cambio de religión significó, en cierta manera, la ruptura de uno de los principales elementos integradores e identitarios del pueblo. Sin embargo, el punto principal del conflicto fueron las cuestiones relacionadas con la propiedad de la tierra, el acceso a los bienes y servicios comunitarios como el agua y el panteón asociados al sistema de cargos de la comunidad que los “otomíes evangélicos” no quisieron asumir.³⁰ El conflicto se agravó cuando los dos partidos políticos en pugna PRI (grupo católico) Y PRD (grupo evangélico) abanderaron determinados movimientos con intereses proselitistas. Para Sergio Sánchez Vázquez, quien estudió el conflicto religioso en San Nicolás, afirma que el problema de fondo es el cambio cultural, es decir, la comunidad tenía una disyuntiva; resistirse al cambio cultural o enfrentar la vida desde una nueva perspectiva basada en el diálogo, la pluralidad, el respeto y el replanteamiento de su identidad. Sánchez afirma lo siguiente;

El conflicto no sólo es religioso, de hecho no se genera directamente por el hecho de la conversión, sino por la negativa a seguir participando en la vida comunitaria. Por eso, el conflicto deriva en un problema socioeconómico, que tiene mayor relación con lo ideológico y cultural. La verdadera problemática que tiene que enfrentar la comunidad ahora, es la pérdida de identidad que antes estaba basada en los lazos comunitarios establecidos alrededor del sistema de cargos.³¹

Después de años de negociación entre ambos bandos guiados por la dirección de Asuntos Religiosos de la Secretaría de Gobernación del Gobierno Estatal y Nacional, la Comisión Nacional de los Derechos Humanos (CNDH), la Comisión Nacional para el Desarrollo de

³⁰ Cf. Sergio Sánchez Vázquez, “Conflictos religiosos y crisis identitaria en el Valle del Mezquital” en *Miradas sobre la diversidad*. Sergio Sánchez Vázquez (Coord). Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, 2012, p. 71.

³¹ Sergio Sánchez Vázquez, “Conflictos religiosos”..., p. 78.

los Pueblos Indígenas (CDI), y las autoridades religiosas de la Diócesis de Tula se firmó un convenio en agosto del 2006 para promover la tolerancia religiosa en el barrio. El grupo evangélico obtuvo el permiso de la construcción de un local en el cual se pudieran llevar a cabo sus celebraciones religiosas, siempre y cuando no perturbaran la paz y el descanso de los vecinos. Por su parte, el grupo católico pidió que todos los padres de familia evangélicos no desatendieran sus cooperaciones anuales y trabajos comunitarios, de lo contrario se les negaría el acceso a los servicios públicos. Han pasado catorce años del acuerdo y parece que el conflicto se ha superado.

Bajo una mirada en retrospectiva, algunos vecinos católicos reconocen que fueron los factores económicos, políticos y religiosos que originaron y mantuvieron encendido un conflicto por varios años por el cual terminó sumergiendo al barrio en una dinámica de violencia prolongada que terminó desgastando la vida comunitaria del barrio. Para dar una respuesta ante tal situación, los vecinos optaron por potenciar su participación en actividades comunes como la fiesta patronal. Desde entonces, la fiesta ha tomado mayor vitalidad aglutinando todo tipo de expresiones encaminadas en reconstruir la vida comunitaria del barrio.

1.2 Cocina y comensalidad del pueblo otomí hñähñü

Según Jack Goody, para estudiar la cocina de algún pueblo es necesario analizarla como un sistema en el que se llevan a cabo procesos de producción, distribución, preparación y consumo del alimento. De tal manera que entre más elaborada sea una cocina se da mayor importancia a la jerarquía social y el acceso de algunos alimentos destinados para el consumo de las élites.³² En el caso de la cocina indígena prehispánica, Saúl Millán también habla de un “sistema gastronómico” compuesto por cuatro componentes esenciales; 1) los alimentos se seleccionan de un medio ambiente situacional, 2) una forma de preparación concreta, 3) la cocina es guiada por el principio del sabor, y 4) las reglas sobre las que se consumen los alimentos en determinadas circunstancias. Los tres primeros responden a condiciones naturales, sujetas a las propiedades biológicas de los ingredientes y del medio ambiente

³² Cf. Jack Goody; *Cocina, cuisine y clase, estudios de sociología comparada*. Gedisa, Barcelona, edición conmemorativa 2017, p. 60.

donde crecen, mientras que la última es el resultado de consideraciones ideológicas que otorgan a los alimentos un carácter cultural como la forma de cocinarlos, el ambiente de su consumo dentro de un marco de ideas, creencias y representaciones acordes con las ideas generales que un pueblo formula sobre el mundo y el cosmos que lo rodea.³³

De manera general intentaré describir estos cuatro componentes esenciales del sistema gastronómico del pueblo otomí hñähñü apoyado del término “cocina” con el que me siento más cercano y, sobre todo, porque es el término que se utiliza en el barrio de San Nicolás cuando se habla de su tradición gastronómica o sistema culinario. La cocina indígena al igual que la cocina hñähñü han logrado la elaboración de una cocina compleja, completa, variada y altamente nutritiva a partir de los saberes y sabores que han acumulado a lo largo de su historia. Se trata de una cocina que nace del conocimiento de la biodiversidad de su entorno, saberes y sabores locales, la vida doméstica, la relación entre alimentación-nutrición y salud-enfermedad, las diversas historias culinarias locales, las relaciones de género, los procesos identitarios y los diálogos entre saberes que dan paso a la interculturalidad. Es una cocina que da cuenta de la profunda relación que existe entre hombre-naturaleza-sociedad-deidades.³⁴ Son saberes y sabores que inicialmente emergieron por un sentido de sobrevivencia al cocinar los elementos comestibles accesibles en su entorno natural, para después incorporarlos creativamente en su alimentación cotidiana hasta convertirlos en un elemento identitario capaz de marcar un referente único ante los demás pueblos. La cocina indígena y su consecuente comensalidad no fueron ni son actualmente actividades individuales, siempre se han caracterizado por ser comidas comunitarias e incluso públicas en favor de fortalecer la sociabilidad entre todos los miembros de la familia o del pueblo.³⁵ Bajo este sentido comunitario, las fiestas de carácter religioso siempre van unidas de una intensa comensalidad, actualizando el principio del placer comensal.

³³ Cf. Saúl Millán, *Desde el punto de vista del comensal, cocina y ritual en el México indígena*, INAH/ENAH, México, 2019, p. 14.

³⁴ Cf. Edith Yesenia Peña Sánchez, Lilia Hernández Albarrán, *Tradiciones de la cocina hñähñü del Valle del Mezquital*, CONACULTA, México, 2014, p. 22-23.

³⁵ Cf. Alejandro Arribas Jimeno, *El laberinto del comensal, los oscuros símbolos de la comensalidad*. Alianza Editorial, Madrid, 2003, p. 18.

1.2.1 Características generales de la cocina otomí hñähñü

Una de las primeras consideraciones que hay que tener en cuenta sobre la cocina hñähñü es que para los otomíes la tierra es un ser vivo, es quien alimenta, protege y otorga al ser humano todo lo necesario para vivir (vestimenta, vivienda, alimento, recursos curativos). La tierra se parece a una madre generosa que atentamente alimenta a todos los seres que la habitan desde las plantas, los insectos, los animales y el ser humano. En este sentido, por ser la tierra la fuente de todos los elementos comestibles merece veneración y respeto reverencial, de sus entrañas emana una “fuerza vital”, un carácter sagrado capaz de ser invocado mediante rituales y ceremonias, sobre los cuales se teje una relación de reciprocidad entre el otomí hñähñü quien se compromete en alimentar la tierra con abundantes ofrendas alimentarias y ella corresponde con abundantes cosechas. Esta relación de reciprocidad toma diferentes expresiones, una de la más ampliamente extendida en el Valle del Mezquital son las procesiones anuales a las cimas de las montañas, en donde se lleva a cabo un complejo ritual caracterizado por la abundancia de ofrendas alimentarias presentadas a las deidades del cerro, de la naturaleza y de la tierra. Solo desde este espacio de comprensión simbólica, se puede visualizar la profunda relación que existe, hasta el tiempo presente, entre la cocina hñähñü y la tierra quien es la primera madre nutricia que alimenta a todos los seres que la habitan.

La tierra o medio ambiente propio del Valle del Mezquital en el que nació y se desarrolló la cocina hñähñü es principalmente semiárido. Se trata de una cocina que obtuvo sus ingredientes principalmente de la caza y la recolección, a la que se sumó la agricultura guiada principalmente por las dos estaciones del año; el tiempo de lluvia (mayo-junio), en el que se sembraba el maíz, frijol, calabaza y chile, y el tiempo de la cosecha (noviembre- diciembre). Es una cocina integrada por saberes y sabores milenarios que ha sabido conjugar creativamente los elementos alimentarios propios de un entorno hostil en beneficio de una comida completa, variada y altamente nutritiva. Un ejemplo de ellos son las recetas recogidas por Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán en la Feria Gastronómica de Santiago de Anaya. Para efecto de una mejor comprensión de la creatividad gastronómica de la cocina hñähñü cito algunas recetas que dan muestra del aprovechamiento de los elementos alimentarios del entorno natural semidesértico que las cocineras otomíes han preparado desde tiempos milenario; “flor de mezquite con chicharras de nopal en chile

guajillo, tamales de flor de garambullo con salsa de jumiles, xoconostles rellenos de escamoles, nopales con escamoles, quintoniles en chile verde, pájaros silvestres en guajillo, consomé de ardilla, etc”.³⁶

Por ser una cocina que nace en un ambiente semiárido se pensó que era una cocina pobre, árida, agreste y sin sabor. Sin embargo, la comida de los cazadores-recolectores siempre estuvo en búsqueda del placer alimentario a pesar de un medio natural hostil. El ambiente semidesértico obligó a las mujeres en convertirse en excelentes cocineras, puso a prueba su creatividad, su sentido de supervivencia y del gusto haciendo de los cactus, matorrales, plantas y animales del desierto alimentos sabrosamente comestibles.³⁷ En ese sentido, existe un sabor propio de la cocina hñähñü, un sabor que es mucho más que la sola impresión o respuesta sensorial gustativa de los alimentos en la lengua. El sabor también es una construcción cultural por medio del cual se puede percibir la realidad, el entorno que nos rodea. Según Blanca María Cárdenas Carrión; “el sabor es una experiencia corporal sinestésica que incluye temperaturas, texturas, sonidos, aromas y colores”.³⁸ Por lo tanto, el sabor como construcción cultural expresa una manera particular de conocer paladeando una concepción singular de la realidad.

El sabor tradicional de la cocina hñähñü lo integran ingredientes que provienen de la recolección de flores, frutos, vainas de arbustos y cactáceas tales como el mezquite, huizache, cardón, garambullo, nopal, órgano, maguey (*uadá*), sábila, entre otras. También se suman aquellos que provienen de la agricultura tales como el maíz, frijol, chile, calabaza. De la caza provienen aves como el correcaminos, gavilán, palomas y coconitas; reptiles como víbora de cascabel, lagartijas de escamas (*tsa’thi*) y pequeños mamíferos como liebre, ardilla, tuza, tlacuache, zorrillo, metoro, cacomixtle, y una gran variedad de insectos como los escamoles o huevos de hormiga, chinches de mezquite (*xä’ue*), chicharras de nopal, encino y maguey (*chinicuil*). De los animales de corral traídos por los españoles que encontraron buen recibimiento en la cocina hñähñü son la cabra, el borrego, el pollo, y en menor escala el cerdo y la res.³⁹ Peña y Hernández, a partir del trabajo de campo que hicieron en el Valle del

³⁶ Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, *Tradiciones de la cocina hñähñü...*, p. 69-320.

³⁷ Cf. Alejandro Arribas Jimeno, *El laberinto del comensal...*, p. 19.

³⁸ Blanca María Cárdenas Carrión, “Construcciones culturales del sabor; comida rarámuri” en *Anales de Antropología*, vol. 48-I, (enero 2014), p. 33-38

³⁹ Cf. Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, *Tradiciones de la cocina hñähñü...*, p. 35-36.

Mezquital en Santiago de Anaya recogen el testimonio de Manuel Reyes que señala la profunda relación que hay entre ser humano-naturaleza- sociedad en la cocina tradicional.

Mire... la cocina tradicional es la nuestra, que nos enseñó nuestra gente, que usa a lo natural, a lo que nos rodea, por eso dicen de nosotros que “¡todo lo que corre y vuela a la cazuela y a la mesa!” ¿Ya se lo dijeron? ¿Ya lo había oído? Bueno, pues lo dicen porque como hñähñü nuestra herencia fue aprender a sobrevivir en la adversidad, el hñähñü es fuerte, el hñähñü es cazador y recolector, nuestros padres lo son y aunque ahora ya no hacemos lo mismo ni vivimos igual es importante que sepamos y reconozcamos nuestra tradición de vivir, comer, sanar con la naturaleza, de saber sobrevivir. Somos sobrevivientes y luchones. El hñähñü es luchón y conoce su lugar donde vive para poder salir adelante. ¡Esa es nuestra cultura y tradición!⁴⁰

Sobre las tecnologías de la cocina tradicional otomí son básicamente tres; comal, metate y molcajete, a los que se sumaron los guajes, el acocote y algunas ollas necesarios para almacenar el agua y el pulque. También hubo algunos vasos, platos y canastas que pendían del techo del espacio que fungía como cocina. El fogón estaba ubicado en un rincón dentro de la casa o en un espacio aparte con carbones siempre encendidos para ser usados en cualquier momento. Sobre las principales técnicas de cocción, es importante mencionar que los otomíes hervían sus alimentos, los asaban sobre el comal o sobre las piedras de origen volcánico que formaban el fogón, sin embargo, los otomíes se distinguieron por cocinar sus alimentos en hornos de tierra.⁴¹ Esta práctica ancestral todavía es muy común, principalmente en días festivos con las barbacoas. El sabor de la cocina hñähñü está lejos de ser un sabor pobre e insípido, por el contrario, se trata de una cocina completa, compleja, variada y altamente nutritiva que por su naturaleza dinámica y creativa no ha dejado de experimentar con otros ingredientes que han venido de fuera.

Como se observa, los pueblos hñähñü se han caracterizado por su capacidad de adaptación a entornos hostiles y se sienten orgullosos de esta capacidad hasta convertirla en un poderoso

⁴⁰ Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, *Tradiciones de la cocina hñähñü...*, p. 37.

⁴¹ Cf. Tradiciones de la cocina hñähñü del Valle del Mezquital, *Canal de videos Youtube*, Dirección General de las Culturas Populares, Indígenas y Urbanas (DGCPIU), 15 de diciembre 2015, <https://www.youtube.com/watch?v=MVUGbRIniyM> (Consultado en diciembre 2020)

rasgo identitario, ser otomí hñähñü es hablar de alguien que “conoce la naturaleza, y que sabe aprovecharla”. En este sentido, su vida en el pasado como en el tiempo presente es conducida por una dinámica de adaptación, subsistencia, creatividad, conocimiento, reproducción y recreación cultural que abarca todas las dimensiones de su vida. La cocina tradicional y los festines otomíes guardan una relación muy cercana con una espiritualidad popular que potencian el saber y sabor de uno de los pueblos originarios más antiguos del Valle del México.

1.2.2. El principio del placer comensal en la cocina otomí hñähñü

El presente estudio se centra en la comensalidad que acontece alrededor de la cocina hñähñü y, al igual que muchas otras cocinas indígenas, está guiada por el principio de placer; es decir, se trata de una comida que intencionalmente busca ser apetecible, buena, agradable, aceptable, capaz de generar espacios de reconciliación y de paz. El placer comensal es el motor de los actos vitales de la nutrición. Si no existiera placer en un acto tan vital como el comer, no se comería. Pero nuestra condición dotada de un sistema hedónico, placentero y afectivo busca desde la más temprana historia humana los mejores sabores, aquellos que resultan delectables y que ha dado origen a la domesticación de algunas plantas y animales.⁴² El placer comensal va más allá del deleite de los alimentos, también se complementa con la satisfacción de la compañía del “otro” con quien lleva a cabo actos de donación, reconciliación, apaciguamiento, sin otro con quien comer pierde mucho sentido. El placer comensal presupone ganas de entrar en comunión con otros, de compartir no sólo lo grato, sino también las responsabilidades, los “cargos”, las obligaciones que implica vivir en comunidad. Por eso el comer humano y, por lo tanto, la comensalidad, es un acto social de compartir la vida.⁴³ El placer comensal, como bien lo menciona Arribas Jimeno, se trata de un placer que tiene en cuenta a los demás y solo puede existir cuando el placer es compartido.⁴⁴

⁴² Cf. Sophie D. Coe, *American's first cuisines*, University of Texas Press, Austin, 1994, p. 5.

⁴³ Cf. Alejandro Arribas Jimeno, *El laberinto del comensal...*, p. 34.

⁴⁴ Cf. Alejandro Arribas Jimeno, *El laberinto del comensal...*, p. 40.

Para los otomíes del Valle del Mezquital la comensalidad comunitaria ha sido desde tiempos prehispánicos una de las principales actividades comunes que los han mantenido con vida en medio de un ecosistema semidesértico donde los recursos alimentarios son escasos. En los tiempos recientes, a pesar de la ampliación de sistemas de riego, el desarrollo de la agricultura industrial y los beneficios económicos de las remesas provenientes de Estados Unidos, la comensalidad comunitaria no ha desaparecido de sus vidas, por el contrario, se mantiene vigente principalmente en contextos de festividades religiosas dedicadas a algún santo o divinidad tutelar de la comunidad para dar pie al consumo de diferentes manjares dependiendo de la estación del año y del calendario ritual.⁴⁵ Entre los otomíes hñähñü el placer comensal acontece en tres escenarios principales; el primero de ellos es la comensalidad cotidiana cuando los miembros de una familia se reúnen en la intimidad de su casa para conversar las vivencias más importantes de cada día y comer los alimentos preparados por las mujeres que integran el hogar. También existe una comensalidad propia del trabajo cuando a la mitad de la jornada los campesinos, pastores o artesanos se organizan para comer juntos y comparten los alimentos que cada quien trae consigo. El placer comensal también se expresa en reuniones de índole social como la clausura de año escolar, la elección de las autoridades de la comunidad, la finalización de trabajo comunitario “faena”. Sin embargo, la comensalidad que se inscribe en el marco de las fiestas religiosas es de las más importantes. En estos casos, la comida se convierte en el principal vehículo de intercambio entre los vecinos y con los diversos seres divinos que acompañan el desarrollo de la vida religiosa de la comunidad.

Los otomíes dedican mucho tiempo, dinero y esfuerzo en preparar grandes fiestas en las que se pone en marcha mecanismos de ayuda entre familiares, vecinos y amigos con la intención de ofrecer una fiesta capaz de romper con la vida cotidiana. La fiesta sumerge las pequeñas comunidades en un ambiente festivo total que privilegia el comer juntos, de tal manera que “no sólo son un medio de cohesión, también son mecanismos de potenciación del alma colectiva”.⁴⁶ El placer comensal incluye una dinámica de donación que va más allá del intercambio; es decir, por medio de la comida, los anfitriones se entregan generosamente a los comensales con la intención de provocar la delectación de los sentidos, pasar juntos un

⁴⁵ Cf. Saúl Millán, *Desde el punto de vista del comensal...*, p. 41.

⁴⁶ Alejandro Arribas Jimeno, *El laberinto del comensal...*, p. 75

buen rato y ser agradecidos con aquellas personas que han sabido ser de ayuda en los momentos más importantes de la vida personal y comunitaria. Este es uno de los objetivos principales de este estudio, demostrar que la religiosidad y comensalidad de los otomí hñähñü trasciende el mecanismo de reciprocidad e introduce tanto a comensales y anfitriones un una dinámica de donación capaz de visualizar una de las principales enseñanzas de la fe católica; la donación generosa de Jesucristo como alimento para el mundo a través de la Eucaristía.

Antes de la llegada de los primeros evangelizadores al Valle de Ixmiquilpan y de la fundación del barrio de San Nicolás por los frailes agustinos, la comensalidad del pueblo otomí hñähñü ya era una práctica ampliamente celebrada en la que interactuaban vivos, muertos, espíritus y dioses guiados por el principio del placer comensal. Con la llegada de los primeros evangelizadores quienes insistieron en la importancia de la Eucaristía, como el principal sacramento de la nueva religión, nacieron devociones, celebraciones y festividades híbridas en torno a una naciente Eucaristía sincrética e híbrida, en la que pudieron integrarse de forma creativa muchos elementos de la comensalidad y religiosidad otomí prehispánica en la liturgia sacramental de la nueva religión. La Eucaristía sincrética permitió el diálogo y encuentro entre la comensalidad otomí y la comensalidad cristiana, ambas guiadas por el principio del placer comensal.

1.2.3 Pasado y presente de la cocina hñähñü

Uno de los principales testimonios escritos de la vida y práctica alimentaria de los otomíes se encuentra en la obra del fraile franciscano Bernardino de Sahagún (1499-1590) llamada *“Historia general de las cosas de Nueva España”* o *“Códice Florentino”*. El manuscrito es una obra enciclopédica de 12 libros sobre la gente y la cultura del centro de México. Sahagún comenzó su investigación sobre las culturas indígenas en la década de 1540 con la ayuda de dos grupos indígenas importantes: los ancianos (principales) de numerosas ciudades de México central y los estudiantes nahuas y exalumnos del Colegio de la Santa Cruz de Tlatelolco. Para efectos de este estudio centro mi atención en el libro X, capítulo XXIX que lleva por título; “se trata de todas las generaciones que ha esta tierra han venido a poblar”.

Sahagún inicia este estudio señalando que la mayoría de los otomíes era cazadores-recolectores y que había un grupo reducido interesado por la agricultura; “la mayor parte de ellos vivía en cuevas y peñascos, algunos de ellos hacían chozas o casillas de paja”.⁴⁷ Los primeros eran principalmente cazadores-recolectores y los segundos se interesaban un poco por la agricultura pues tenían “sementeras y trojes” sin abandonar la caza y la recolección. Su alimentación incluía nopales, tunas, varias raíces (*cimatl*), mezquites, palmitos y flores de todo tipo, en especial, flor de palma y de maguey. Tenían un gusto por los sabores dulces, como la miel de palma, miel de maguey, miel de abeja. También tenían un gran apetito por todo tipo de carne como la de conejo, zorrillo, ratones, liebre, venado, perritos de campo, topos, serpientes, lagartijas y muchas aves. De los productos provenientes de la milpa incorporaron en su alimentación el maíz, frijol, chile y tomates cocinados principalmente en tamales colorados llamados “xocotamales”. Como resultado de su amplia y variada alimentación, Sahagún menciona que “vivían mucho y andaban sanos y recios; por maravilla moría uno, y el que moría iba ya tan viejo y cano que de viejo moría.”⁴⁸

Desde el punto de vista de Sahagún, los otomíes eran personas “torpes, toscas e inhábiles”. Esta forma despectiva de hablar sobre los otomíes fue usada primero por los mexicas y continuada por los misioneros, más aún, fue una expresión ampliamente usada cuando se quería injuriar a alguien por torpe, se le decía; “¡Ah, que inhábil eres! Eres como otomite, que no se te alcanza lo que te dicen. ¿Por ventura eres uno de los mismos otomites? Cierto, no lo eres semejante, sino que eres del todo puro otomite, y más que otomite”.⁴⁹ También los describe como personas “perezosas, holgazanes y borrachas” poco dispuestos a las labores de labranza, pues preferían cazar conejos, liebres, codornices, venados y preparar pulque.

Sahagún también señala que una de las características alimentarias por la que se distinguieron los otomíes, fue el gusto por comer maíz tierno. Lo describe de la siguiente manera:

Cuando el maizal estaba crecido y empezaba a dar mazorca, comenzaban luego a coger de las menores para comer y para comprar carne o pescado, y el vino de la tierra

⁴⁷ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Tomo II. Linkgua Historia, Barcelona, 2015, p. 209.

⁴⁸ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas...*, p. 212

⁴⁹ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas...*, p. 216.

para beber. Y de los mismo servían las calabazas y los chiles verdes que se daban en el tiempo de verano.⁵⁰

De tal manera que cuando llegaba el tiempo de la cosecha en el invierno no tenían suficiente para comer y con los pocos productos que les quedaban preparaban grandes banquetes; según lo señalado por Sahagún, los otomíes gustaban hacer banquetes cotidianos con la intención de pasar un buen momento comiendo, bebiendo y compartiendo la vida. De igual modo, también hacían banquetes entorno a dioses principales; Otontecutli y Yocippa.

Y a este Yocippa celebraban mayor fiesta que al otro, y para hacerla iban al campo a dormir y a holgarse, y comían allí cuatro días; y cada vez que la celebraban, aparejaban para aquellos días todo género de comida y bebida, y no se gastaban pocos tamales colorados y tortillas hechas de masa mezcladas con miel. Y esta era la mayor fiesta que celebraban los otomíes.⁵¹

Pedro Carrasco Pizaña (1921-2012) hizo un estudio sobre la historia y cultura de los otomíes prehispánicos y en lo referente a nuestro objeto de estudio que es la cocina y comensalidad del pueblo otomí señala lo siguiente. “Los otomianos cultivaban maíz en sus milpas de temporal, gustaban por comer maíz tierno y para usar el maíz maduro lo cocían con cal para preparar el nixtamal. Después de molido, los principales alimentos que preparaban eran tortillas, atole y tamales mezclados con miel que eran consumidos en la fiesta del dios Yocippa”.⁵² Carrasco pone énfasis en el consumo de tamales agrios (xocotamalli) y el atole agrio (xocoatolli) como los platos favoritos de los otomíes.

Otros productos que comían eran frijoles, calabaza, pepitas de calabaza, chíá, chile, tomate, nopales, tunas, chayote, camote, hongos de árboles y una amplia variedad de bledos de varios colores; colorados, azules, negros, cenizos, pardos, amarillos, blancos. Sus bebidas eran principalmente aguamiel, pulque y vinos de frutas como el capulín, tunas, mezquite, caña, manzana. De manera especial, para efecto de esta investigación, Carrasco habla del gusto que tenían los otomíes por beber cacao en varias formas: “bebían cacao con chile, cacao con

⁵⁰ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas...*, p. 217.

⁵¹ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas...*, p. 217.

⁵² Pedro Carrasco Pizaña, *Los otomíes, cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*, Biblioteca enciclopédica del Estado de México, Toluca, 1979, p. 51.

maíz, cacao solo, cacao con flores molidas, cacao con espuma”.⁵³ Este dato se retomara más adelante en la investigación. También señala, al igual que Sahagún que la caza fue muy importante para los antiguos otomíes, la mayoría de los animales que vivían en el desierto formaron parte de su alimentación como el venado, liebre, conejo, armadillo, tuza, ardilla, ratones. Entre las aves se encuentran pato de laguna, tórtola, pájaro carpintero, pájaro cardenal, golondrinas, cenizote, codorniz y pavo montes. También se encuentran algunos reptiles y gusanos como; sapos, culebras, langostas, lagartijas, gusanos de maguey, huevo de hormiga. Solo aquellos que vivían cerca de los ríos y lagunas se dedicaron a la pesca sin olvidar la caza, la recolección y la agricultura.

El testimonio de Sahagún y Carrasco dejan ver que la cocina otomí estaba en profunda relación con un medio ambiente semidesértico que combinaba caza, recolección, agricultura y en menor grado la pesca. Como resultado de la integración de todos estos ingredientes, su comida era balanceada y nutritiva a pesar de que algunos productos eran escasos. Otro rasgo característico es que el otomí privilegiaba el placer comensal por encima de la acumulación de sus cosechas, las cuales tenían el propósito de fortalecer los lazos comunitarios a partir del comer y beber juntos. En tercer lugar, la comensalidad incluía a los dioses, por medio de las ofrendas alimentarias seres humanos y dioses entraron en contacto a través de una relación de reciprocidad. A pesar del paso del tiempo y la transformación de las formas de vida de los otomíes en el Valle del Mezquital, siguen vigentes muchas características de la cocina y la religiosidad otomí prehispánica que han sabido sobrevivir adaptándose creativamente con la llegada de la cocina y la religión de los europeos.

Con la llegada de los conquistadores europeos en el siglo XVI se introdujeron nuevas plantas comestibles entre las más importantes está el trigo, arroz, cítricos, hortalizas, además de instrumentos agrícolas de metal, el arado con tracción animal y distintas técnicas de irrigación. Los indígenas percibieron la utilidad de estas innovaciones y las adaptaron con relativa rapidez. En un principio, el propósito de los conquistadores era reproducir una alimentación semejante a la de España, pero a finales del siglo XVI ocurrió que casi la totalidad de los nuevos productos se incorporaron en mayor o menor grado en la dieta indígena y mestiza. Simultáneamente, los productos indígenas se siguieron cultivando y

⁵³ Pedro Carrasco Pizaña, *Los otomíes...*, p. 57.

muchos de ellos terminaron integrados en la dieta de los conquistadores.⁵⁴ El encuentro de ambas cocinas dio lugar a un “proceso sincrético” entendido como una integración selectiva de diversos elementos culinarios que hasta entonces permanecían distantes. La integración no fue inmediata, pero entre más cercana era la integración de sabores y saberes de ambas cocinas surgían nuevas expresiones culinarias que acentuaban el mestizaje culinario que poco a poco tomaba forma.⁵⁵

En la época colonial, la cocina hñähñü se apropió de la cocina europea los platillos fritos, los cocidos de carne y el pan. Con la manteca de puerco se pudo hacer todo tipo de fritos, en especial, tortas fritas de flores del maguey, palma y sábila. Los cocidos eran principalmente de res que incluyeron cebolla, jitomate, ajo y epazote. El pan ocupó la mesa de los mestizos y también la mesa de los caciques indígenas. Para mediados del siglo XX, la cocina hñähñü volvió a sufrir otra gran transformación empujada por la introducción de nuevas tecnologías que usan gas y electricidad; desde entonces, la estufa fue sustituyendo poco a poco al fogón, la licuadora al metate y con el refrigerador se pudo prolongar la preservación de los alimentos. Con la llegada de ingredientes procesados y técnicas contemporáneas, la cocina hñähñü está experimentando una gran creatividad de nuevos alimentos como; gelatinas y flanes de nopal, mermelada de xoconostle, vino de granada, pan de pulque, nieve de garambullo, panque de gualumbos, pastel de chilitos de cactus, tunas silvestres en almíbar. Desgraciadamente, los recursos alimentarios procesados (embutidos, refresco, panes y frituras), la fast food (hamburguesas y hot dogs) y los transgénicos son algunos de los factores que están provocando los altos índices de diabetes, anemia, sobrepeso, hipertensión que padece la población del Valle del Mezquital.⁵⁶

A pesar de la integración de nuevas tecnologías, ingredientes y técnicas, la cocina hñähñü sigue conservando las prácticas culinarias de los tiempos prehispánicos. En la historia reciente de la cocina hñähñü y del pueblo otomí está naciendo un nuevo escenario que tiene que ver con la migración hacia Estados Unidos de Norteamérica. Este cambio está poniendo

⁵⁴ Cf. Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, “El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI” en *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, Janet Long (coord). IIH/UNAM, México, 2018, p. 157.

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/323_06_12_encuentrococinas.pdf

⁵⁵ Cf. Saúl Millán, *Desde el punto de vista del comensal...*, p. 36.

⁵⁶ Cf. Edith Yesenia Peña Sánchez, Lilia Hernández Albarrán, *Tradiciones de la cocina hñähñü...*, p. 46-47.

a prueba, una vez más, la sobrevivencia de la cultura, de los saberes y sabores locales del Valle de Ixmiquilpan en un país caracterizado por la diversidad de cocinas provenientes del todo el mundo. Ante tal escenario, la cocina hñähñü muestra una vez más que es capaz de sobrevivir cuando creativamente toma ingredientes y técnicas nuevas para incluirlos en su cocina tradicional. Una vez más, el sincretismo alimentario de la cocina hñähñü se actualiza, ahora fuera del Valle del Ixmiquilpan en las cocinas de los migrantes que están integrando nuevos sabores y saberes en su cocina tradicional.

De entre todas las plantas comestibles de la cocina hñähñü, el maguey (*agave americana*) es de vital importancia. Sin el maguey la existencia de los otomíes en tiempos pasados estaría comprometida. Del maguey obtuvieron los recursos necesarios para construir sus casas (pencas y quiote), la tela para sus vestidos (ayate), del ixtle se tejieron morrales, manteles, costales, lazos y escobetillas. En lo que se refiere a productos alimentarios del maguey en primer lugar está su flor (*ntembo o gualumbo*) con la que se hacen varios guisos, salsas, ensaladas. Peña y Hernández ofrecen algunas recetas de gualumbos; “gualumbos rellenos de flores de xaxni, tortas de gualumbos en salsa de toritos, tortas de gualumbos con escamoles”. Las pencas del maguey son indispensables para hornear cualquier tipo de carne por ejemplo; “el guajolote con gualumbos al horno, palomas en mixiote, ardilla en mixiote, conejo en penca, lagartija en mixiote con escamoles”. Del maguey también se obtienen los hongos blancos (*t'axjot'a*) y rojos (*thenjot'a*), gusanos de maguey rojos (*chinicuil*) y gusanos de maguey blancos (*thenk'ue*) que se comen principalmente asados, fritos o en diversas salsas, algunas recetas son; “chicharras de maguey con escamoles en horno de tierra, salsa de chinicuiles, xá'ue y chicharras”.

El maguey proporcionó dos bebidas muy significativas; una de ellas es el aguamiel, que también fue usado como suplemento alimentario para las madres en lactancia y personas enfermas. La otra bebida es el pulque, consumido principalmente en su forma “natural”, y en “curados” (pulque acompañado de algunas frutas de la región como la tuna, el garambullo, guayaba). Es importante señalar que el curado es una bebida que se consume dentro de un ambiente festivo y se ofrece de manera gratuita en las fiestas de carácter civil y religiosa. El pulque, además de ser una bebida que acompaña la alimentación cotidiana, es también, una bebida ritual, un don alimentario entregado por los dioses para anunciar tiempos de fiesta y

alegría.⁵⁷ Entre los otomíes hñähñü, el pulque es principalmente una bebida social que se toma en compañía de otras personas, y en el caso concreto de la fiesta de patronal de San Nicolás, se suma al chocolate. Ambas bebidas visualizan la intensa interacción e interdependencia que existe entre naturaleza-seres humanos-sociedad-dioses. Dentro de un ambiente festivo religioso el consumo del pulque va acompañado de una barbacoa de cordero en comunión con los mayordomos que han traído sus santas y santos patrones para celebrar juntos la fiesta patronal. Desgraciadamente el don divino del pulque está en riesgo por el avance de la agricultura mecanizada y las aguas negras, la explotación de los montes por la minería, la alta demanda de pencas de maguey, y el pastoreo intensivo de cabras y ovejas.

Como conclusión de este apartado es importante señalar que la cocina hñähñü otomí es resultado de una compleja interacción de condiciones ecológicas, bioculturales y sociohistóricas que han permitido que la alimentación del pueblo otomí en el Valle del Mezquital sea un ejemplo de equilibrio e interacción que conjuga el conocimiento del medio ambiente, los ciclos de vida de las plantas, la interacción entre los animales, los seres humanos y los dioses.⁵⁸ Es una cocina creativa que supo integrar ingredientes, técnicas y tecnologías venidos de Europa con los conquistadores, para dar origen a nuevas experiencias culinarias que actualmente por la migración de los otomíes hacia Estados Unidos de Norteamérica tiene el reto de seguir integrando nuevos sabores y saberes en la cocina tradicional hñähñü.

1.3. La religiosidad del pueblo otomí hñähñü

En este apartado busco describir de forma general la religiosidad pasada y presente de los otomíes, para ellos acudo convenientemente a los estudios antropológicos que se han hecho sobre el sincretismo en el Valle de Ixmiquilpan, y desde este campo teórico analizo el surgimiento de una Eucaristía sincrética que actualmente se celebra con gran intensidad en las fiestas patronales de la región. Es importante señalar que los pueblos indígenas actuales

⁵⁷ Cf. Edith Yesenia Peña Sánchez, “Alimentación, aprovechamiento del medio e interculturalidad en el Valle del Mezquital, Hgo,” en *Homenaje a Yolanda Lastra. X Coloquio sobre otopames*. Ana María Salazar y Verónica Kugel (coord), IIA/UNAM, ciudad de México, 2010, p. 297.

⁵⁸ Cf. Edith Yesenia Peña Sánchez, “La cocina hñähñü, entre el árbol de las maravillas, insectos, pájaros y tlacuaches”, *Arqueología Mexicana*, Num 111 (septiembre 2011), p. 78-79.

no tienen una continuidad directa e ininterrumpida con su pasado prehispánico, por el contrario, pasaron por un constante proceso de reelaboración creativa, actualizando sus raíces muy remotas. Al respecto, Johanna Broda afirma lo siguiente; “La cultura indígena debe estudiarse en un continuo proceso de cambio, en el cual antiguas estructuras y creencias se han articulado de manera dinámica y creativa con nuevas formas y contenidos”.⁵⁹ Desde esta perspectiva me aproximó al estudio de la religión otomí hñähñü pasada y presente.

1.3.1 La religión otomí antigua

La religiosidad del pueblo otomí, al igual que su alimentación, está dentro del marco más grande; la cosmovisión mesoamericana que surgió gracias a la invención de la agricultura en los Valles de México aproximadamente hace 2500 años a.C. La cosmovisión mesoamericana tienen dos características, al parecer antitéticas: por una parte, la similitud de técnicas productivas, formas de organización social y política, concepciones similares acerca de la estructura del cosmos, creencias e instituciones cuya semejanza derivan de una intensa y milenaria interacción; por otra parte, una rica diversidad en los campos anteriormente señalados, que dieron origen a una gran diversidad étnica y lingüística. Para Alfredo López Austin, la diversidad ambiental fue un factor que hizo posible el contacto entre los primeros seres humanos sedentarios mesoamericanos y la construcción de una historia común:

El intenso intercambio de productos que eran peculiares en los distintos medios fue el catalizador de muchas otras formas de interrelación, que propiciaron, desde tan tempranos tiempos, la construcción conjunta de una historia y una tradición cultural comunes. Fue la transmisión recíproca de técnicas productivas, entre ellas las de carácter agrícola, sobre las que formaron una visión del mundo a partir de necesidades similares solventadas con recursos similares.⁶⁰

⁵⁹ Johanna Broda, “La etnografía de la fiesta de la Santa Cruz: una perspectiva histórica”, en *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coord), FCE/CONACULTA, México, 2001, p. 167.

⁶⁰ Alfredo López Austin, “el núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana” en *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. Johanna Broda y Felix Báez-Jorge (Coord), FCE/CONACULTA, México, 2001, p. 48-49.

Desde entonces, creció la complejidad de las relaciones hasta crear una especie de homogeneización de códigos, vehículos y mecanismos con la finalidad mantener y reproducir los vínculos entre los diversos pueblos. Sin embargo, nunca hubo una homogeneización total de una cultura sobre las demás, más bien, hubo una integración de los diferentes factores culturales que le hicieron capaz de mantener una plataforma común sobre la cual pudieron interactuar. Para este estudio es importante señalar que desde este gran marco general llamado “cosmovisión mesoamericana” se puede llevar a cabo el estudio sobre la religión antigua de los otomíes ya que no se cuenta con fuentes propias. Por esta razón, los investigadores han tratado de reconstruir algo de lo antiguo basándose en los rituales y creencias de los cultos mexicas y de las crónicas de los primeros misioneros que llegaron con la Conquista.⁶¹

La reconstrucción hecha por Pedro Carrasco (1979) presenta el siguiente panteón otomí. El universo está dividido en cuatro puntos cardinales con sus propias deidades; el Este es el lugar donde sale el dios sol, el Sur le corresponde a la diosa de la luna, el Norte le corresponde a la estrella polar y, por último, el Oeste es el espacio donde se sumerge el sol. Todos los rumbos del universo convergen en un punto común donde se encuentra el corazón (*rä ximhai*) u ombligo del mundo. Actualmente, los otomíes del Valle del Mezquital, afirman que el ombligo es Ixmiquilpan y, más en concreto, el exconvento de San Miguel Arcángel. Los dioses principales en la religión antigua otomí son el Padre Viejo y la Madre Vieja. De manera particular, la Madre Vieja se identifica con la luna, la tierra y el maguey. El Padre Viejo (*Otonteuctli*) es el dios del fuego, del sol, de la guerra y de los señores muertos. Los otros dioses son *Nohpytechä*, diosa de la basura, *Edähi* dios del viento, que también tenía forma de serpiente emplumada al igual que Quetzalcóatl. *Hmu ye*, dios de la lluvia, semejante a Tlaloc. *Yocippa* (fuego antiguo) que los nahuas conocían como Mixcóatl o Xipe Totec. Según el códice Florentino escrito por Sahagún, el día de la fiesta de Yocippa, los otomíes iban al campo para dormir y comer por cuatro días en comunión con los elementos naturales, había oraciones, danzas, ofrendas y festines en los que se consumía bastantes tamales y se bebía pulque y atole.

⁶¹ Cf. Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 315.

Los principales santuarios otomíes se ubicaban en las montañas donde se celebraban grandes fiestas (mitotes) y llevaban ofrendas (vasijas *uemä*) al dios *Hmu'ye*, dios de la lluvia. También subían a la montaña para celebrar a *Edähi* (Ehécatl) dios del aire cuyo dominio son las cavernas donde también moran los pequeños *tlaloques* o “aires” quienes son los encargados de almacenar las nubes, lluvia, relámpagos y truenos en las cuevas y montañas.⁶² Entre los otomíes de Ixmiquilpan, dos fueron sus fiestas principales, una en invierno en honor a Xipe Totec o Yoccipa al cual se le presentaban ofrendas alimentarias para ayudar al sol en recuperar sus fuerzas, y la otra en verano en honor a Otonteuctli para celebraba a los señores muertos y pedir abundantes lluvia para el campo.

1.3.2 La Conquista y su proyecto evangelizador

La cosmovisión mesoamericana común entre otomíes, nahuas y muchos otros pueblos del Valle de México fue rota por la conquista armada por parte de los colonizadores. Una de las primeras acciones de Hernán Cortés, movido por su fervor religioso, en tierras mesoamericanas, fue escribir al rey de España que enviara obispos y religiosos para iniciar la evangelización y así implantar la fe católica. Cabe señalar que los misioneros no fueron los primeros religiosos en llegar, los mismos conquistadores vinieron acompañados por sacerdotes. En respuesta a la solicitud de Cortés, en 1524 tres años después de la caída de Tenochtitlan llegaron doce frailes franciscanos para poner los cimientos de la evangelización en los pueblos conquistados.⁶³ Su llegada no cambió la situación de los pueblos indios sometidos por los encomenderos; ahora se sumaba el sometimiento a los religiosos quienes comenzaron su misión evangelizadora destruyendo la antigua religión, sus dioses, documentos y costumbres. En este periodo trágico hubo una íntima complicidad entre conquistadores y la mayoría de los evangelizadores, salvaguardando algunas excepciones como Fray Bartolomé de las Casas (1474-1566), fray Bernardino de Sahagún (1499- 1590), Vasco de Quiroga (1470-1565) entre otros. La Iglesia se convirtió en el aparato ideológico

⁶² Cf. Fernando López Aguilar, Patricia Fournier, “Peregrinaciones otomíes, vínculos locales y regionales en el Valle del Mezquital”. En *Peregrinaciones Ayer y Hoy. Arqueología y Antropología de las religiones*, coord. Patricia Fournier, Carlos Mondragón, Walburga Wieshne. Colegio de México, 2012, p. 91-95.

⁶³ Cf. Ana Luisa Prieto Valdez, *Presencia hñähñü...*, p. 72.

de los conquistadores, con su fuerza adoctrinadora hicieron posible la realización de lo que las armas no pudieron lograr.

Para llevar a cabo este proceso de aculturación, los frailes misioneros justificaron la eliminación de las religiones originarias tachándolas de idolatría y superstición. En este sentido, fray Diego Durán citado por Prieto afirma lo siguiente; “nunca acabaremos de enseñarles a conocer a Dios si primero no fueran raídas y borradas totalmente de su memoria las supersticiosas ceremonias y cultos falsos a los falsos dioses.”⁶⁴ Parece que la gran mayoría de los religiosos aprobaron el uso de la fuerza para someter violentamente a los pueblos indios. El primer obispo de México, fray Juan de Zumárraga aprobó la guerra con el fin de desterrar la idolatría y aumentar los dominios del rey.⁶⁵ Fray Reginaldo de Morales y fray Vicente de Santa María afirmaron que la guerra contra los chichimecas era una causa justa con el fin de erradicar la idolatría;

“son idolatras y sacrificadores, y viven contra nuestra fe como por ser muy nocivos y violentos... No nos dexan libremente predicar el evangelio ni dilatan nuestra fe que es lo principal, nos parece que por ninguna vía debe cesar la guerra, pero que se envíen religiosos de buena vida, doctrina y ejemplo, para que prediquen y amonesten y reprehendan a los infieles y reprehendan a los cristianos que no hagan excesos ni robos.”⁶⁶

Por su parte fray Alonso de la Veracruz (1507-1584) justificó el uso de la violencia armada contra los “infieles del Nuevo Mundo” para vencer la injusta resistencia a la fe y al bautismo, para desterrar la antropofagia y la amenaza de que algún príncipe infiel llevara a su pueblo a la idolatría e infidelidad.⁶⁷ Para Prieto, fueron los misioneros los principalmente transmisores de la cultura occidental a los pueblos conquistados. Gracias al fervor religioso de los misioneros (conquista espiritual) se solidificó el poder español y el catolicismo se levantó como la única religión del Nuevo Mundo.⁶⁸

⁶⁴ Ana Luisa Prieto Valdez, *Presencia hñähñü...*, p. 73.

⁶⁵ Cf. Arturo Vergara Hernández, *Las pinturas...*, p. 110.

⁶⁶ Arturo Vergara Hernández, *Las pinturas...*, p. 110.

⁶⁷ Cf. Arturo Vergara Hernández, *Las pinturas...*, p. 119.

⁶⁸ Cf. Ana Luisa Prieto Valdez, *Presencia hñähñü...*, p. 76.

Los frailes justificaron el sometimiento de los indígenas al afirmar que se trataba de personas menores de edad con la necesidad de la tutoría de los españoles y misioneros quienes implantaron un proyecto evangelizador que se realizó a partir del modelo de la “tabula rasa”, que trajo consigo la demolición de las culturas nativas para poder edificar sobre ellas un cristianismo sin estorbos. La tabula rasa es un claro ejemplo de evangelización colonial, imposición etnocéntrica y un fervor religioso intolerante.⁶⁹ Ante la crueldad del proyecto evangelizador cualquier intención indígena de preservar sus parámetros culturales se consideró abierta rebeldía y razón suficiente para reprimirlos violentamente. Los frailes, desde una mirada colonial, consideraron que las diversas expresiones religiosas de los diversos pueblos prehispánicos eran “cosa demoniaca” y sus dioses fueron llamados “demonios”. Félix Báez-Jorge citado por Ramiro Alfonso Gómez lo expresa en los siguientes términos:

Los dioses mexicanos fueron mostrados por los evangelizadores como entidades del Mal que alejaba de la “verdadera religión” a los indígenas. Este malabarismo ideológico se realizó al mismo tiempo que se imponían las nuevas devociones centrada en los santos patronos. Al convertir en demonios (por obra y gracia de la catequesis colonial) los dioses indígenas debieron enfrentar persecuciones terroríficas, acciones que victimaron también a los creyentes.⁷⁰

En el caso de Ixmiquilpan, la evangelización inició en 1545 por los frailes agustinos quienes encontraron franco rechazo por parte de los otomíes quienes huyeron a las zonas montañosas y se opusieron al proyecto evangelizador de los frailes. A pesar del rechazo a la evangelización, según Gruzinski, citado por Yolanda Lastra, la pérdida de la religión otomí antigua se debió a la persecución que sufrieron los sacerdotes indígenas, de tal manera que las ceremonias indígenas se llevaron a cabo de forma clandestina escondidos entre las grutas, cuevas y la oscuridad de la noche.⁷¹ En el año de 1550 se inició la construcción del templo-convento de Ixmiquilpan en honor a San Miguel Arcángel por fray Andrés de Mata, para ese tiempo la población de la alcaldía mayor de Ixmiquilpan sumaba alrededor de 6,065 ⁷² o

⁶⁹ Ramiro Alfonso Gómez Arzápalo Dorantes, *Los otros modos de creer y celebrar; Una mirada antropológica*, Editorial académica española, México, 2018, p. 34.

⁷⁰ Ramiro Alfonso Gómez Arzápalo Dorantes, *Los otros modos...*, p. 33-34.

⁷¹ Cf. Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 319.

⁷² Cf. Arturo Vergara Hernández, *Las pinturas...*, p. 60.

8,706⁷³ habitantes quienes trabajaron alrededor de doce años en la construcción del templo bajo condiciones muy desfavorables. Muchos de ellos murieron exhaustos bajo las órdenes de encomenderos y misioneros.

1.3.3 Sincretismo y Eucaristía en el Valle de Ixmiquilpan

Generalmente se ha expuesto que el sincretismo es una miscelánea incoherente e inoperativa de “pedazos” provenientes de varias raíces culturales que se hacen converger de manera artificial. Por el contrario, el sincretismo es un proceso histórico-social conflictivo donde se reconoce principalmente la participación protagónica del dominado quien realiza creativamente una reelaboración simbólica tomando elementos de su propia tradición y aquellos otros elementos impuestos por la fuerza que da origen a una expresión única y diferente.⁷⁴ Para comprender mejor lo que significa el sincretismo, Johanna Broda lo define de la siguiente manera:

Propongo definir el sincretismo como la reelaboración simbólica de creencias, prácticas y formas culturales, lo cual acontece por lo general en un contexto de dominio y de la imposición por la fuerza. No se trata de un intercambio libre, sin embargo, por otra parte, hay que señalar que la población receptora, es decir el pueblo y las comunidades indígenas han tenido una respuesta creativa y han desarrollado formas y prácticas nuevas que integran muchos elementos de su antigua herencia cultural a la nueva cultura que surge después de la Conquista.”⁷⁵

Ante la destrucción del cuerpo sacerdotal de la religión mesoamericana precolombina y el desmantelamiento de su organización ceremonial, los indígenas tomaron dos actitudes; en un primer momento surgieron diversas manifestaciones de resistencia ante la catequesis cristiana con el riesgo de ser agredidos e incluso de perder la vida. La segunda actitud fue tomar de su religión mesoamericana “la materia prima” para integrarla dentro de una nueva experiencia religiosa construida a partir de la religión prehispánica y del cristianismo

⁷³ Cf. Eddy Rodríguez Escamilla, *Lucernario...*, p. 33.

⁷⁴ Cf. Ramiro Alfonso Gómez Arzápalo Dorantes, *Los otros modos...*, p. 42.

⁷⁵ Johanna Broda, “Ritualidad y cosmovisión: proceso de transformación de las comunidades mesoamericanas hasta nuestros días”, *Diario de Campo*, Ciudad de México, No. 93, 2007: p. 73.

colonial.⁷⁶ Como bien lo ha mencionado Broda; el sincretismo religioso que surge a partir del siglo XVI no es una continuación directa e ininterrumpida del pasado prehispánico, sino un proceso creativo de reelaboración constante que dio origen a una nueva experiencia religiosa que no era netamente prehispánica, ni colonial, sino algo único.⁷⁷

Entre todas las expresiones del sincretismo religioso que surgieron a partir del siglo XVI, la más importante se tejió alrededor del “ciclo agrícola”, que tomó de la religión prehispánica su íntima relación con las distintas manifestaciones de la naturaleza (el clima, las estaciones, la lluvia, el viento, las fuentes, los cerros, las cuevas, etc) y del catolicismo, las devociones eucarísticas y el culto público de los santos. El papel protagónico de la creatividad sincrética vino de los pueblos indios, quienes, a pesar de la dominación, crearon espacios de negociaciones, consensos y rupturas con la religión de los conquistadores. El sincretismo, como mecanismo integrador creativo, seleccionó los elementos más adecuados de la religión mesoamericana para integrarlos en la nueva religión y de esa manera no rompió totalmente con su tradición ancestral. De igual manera, el paso de elementos religiosos del cristianismo a la cosmovisión indígena no fue una especie de transfusión o trasplante de lo foráneo a lo autóctono, sino un proceso gradual de reinterpretación y resignificación de símbolos que con el paso del tiempo se integraron creativamente hasta convertirse en una parte fundamental de la vida religiosa de los pueblos indígenas colonizados.

Como resultado de este proceso sincrético, la religión de los pueblos mesoamericanos no es completamente prehispánica ni católica romana, es una religión híbrida que creativamente une algunos elementos de ambas tradiciones. En ese sentido, Báez y Gómez afirman que ambas tradiciones religiosas tiene una cierta “correspondencia” o “paralelo” que les permite entrar en diálogo. Lo expresan de la siguiente manera;

El proceso del sincretismo fue particularmente agudo con respecto aquellos símbolos, instituciones y creencias que, para comenzar, estaban en paralelo o guardaban cierta

⁷⁶ Cf. Félix Baéz- Jorge, Arturo Gómez Martínez, “Tlacotecolotl, Señor del bien y del mal (la dualidad en la cosmovisión de los nahuas de Chicontepepec)”, en *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coord), FCE/CONACULTA, México, 2001, p. 391-392.

⁷⁷ Cf. Johanna Broda, “La etnología de la fiesta de la Santa Cruz...”, p. 167-169.

correspondencia y homología entre algunas concepciones prehispánicas y las cristianas, en el ámbito de lo sagrado.⁷⁸

El origen de la “Eucaristía sincrética” se ubica en la “correspondencia y homología” que guardan ciertas formas de culto agrícola prehispánico y sus ofrendas alimentarias con las celebraciones eucarísticas celebradas por los sacerdotes misioneros. Las ofrendas y la comensalidad que acompañaban los cultos a los dioses prehispánicos, ahora se integran de forma creativa en las celebraciones eucarísticas de las fiestas patronales. En las crónicas escritas por el fraile agustino Juan de Grijalva (1580-1638) menciona que la devoción al Santísimo Sacramento del Altar era una de sus principales celebraciones religiosas:

Una vez que los otomíes aprenden algo son muy sumisos y puntuales, por ejemplo los que ayudan a misa. En sus casas, los que pueden, tienen oratorio con muchas imágenes, petates de colores, flores y perfumes. A veces no tienen ni para comer, pero si gastan en imágenes. La vivienda puede ser de un solo cuarto, pero de todos modos construyen un oratorio mejor hecho que la misma casa. Las devociones más grandes son las del Santísimo Sacramento del Altar y la de la Cruz porque fueron los dos instrumentos principales de la conversión.⁷⁹

En el caso de Ixmiquilpan, los frailes agustinos impulsaron el culto a la Eucaristía a través de la fiesta de Corpus Christi (fiesta movable en el mes de junio) que supo integrar, por un lado, una de las fiestas predilectas de la España medieval y, por otro lado, el culto a *Hmu'ye* (Tláloc) con la petición de la lluvia justamente en los meses de sequía.⁸⁰ En este sentido, los estudios realizados por Annia González sobre las “cofradías de la república de indios” en Ixmiquilpan, muestra que en 1705 existía una cofradía en honor del Santísimo Sacramento quien organizaba y financiaba la fiesta de Corpus Christi, así como el pago de 60 misas a lo largo de todo el año.⁸¹ Por su dinamismo integrador, la Eucaristía sincrética y sus diversas expresiones celebrativas giraban en torno a las fiestas patronales y se convirtió en la principal

⁷⁸ Félix Báez- Jorge, Arturo Gómez Martínez, “tlacotecolotl, Señor del bien y del mal...” p. 394

⁷⁹ Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 226.

⁸⁰ Cf. Saúl Millán, “El sincretismo a prueba. La matriz religiosa de los grupos indígenas en Mesoamérica” *Dimensión antropológica*, CONACULTA/ INAH, Año 8, Vol, 23 (septiembre-diciembre 2001), p. 36- 40.

⁸¹ Cf. Annia González Torres, “Entre tradición y modernidad: cofradías y el Reglamento de bienes de comunidad en Ixmiquilpan a fines del siglo XVIII”, *Dirección de Estudios Históricos*. INAH, Vol, 96-97, (enero-agosto 2017). p, 13-25

celebración pública, sobre la cual se fue ordenando una nueva práctica religiosa híbrida en la que el otomí hñähñü pudo presentar sus ofrendas agrícolas y alimentarias a los nuevos dioses, es decir, los santos católicos.

Los frisos del templo de Ixmiquilpan pintados entre los años 1571-1580 son una de las obras plásticas más interesantes del sincretismo religioso del siglo XVI en México.⁸² Se trata de murales con un alto contenido polisémico que han dado origen a múltiples explicaciones sobre su posible significado. En este sentido, Charles David Wright Carr propone una lectura sincrética de la Eucaristía. Su principal argumento es que la sangre de los guerreros otomíes que presentaban a *Zidädä Hyadi* (Venerado Padre Sol) para el desarrollo adecuado del ciclo agrícola, ahora se ofrenda por medio de la sangre de *Zidädä Hesu* (Jesucristo) cada vez que el sacerdote celebra la Eucaristía. Wright afirma lo siguiente;

Cada vez que el sacerdote celebra el sacramento de la eucaristía en la Iglesia de san Miguel Arcángel eleva el cáliz de la sangre de Cristo hacia el águila solar, pintada en la bóveda sobre el presbiterio. El santo sacrificio de la misa, había suplido, sincréticamente, el sacrificio de los prisioneros de guerra para asegurar el renacimiento cíclico del dios solar. La Iglesia de San Miguel en Ixmiquilpan, donde se adoraba a Zidädä Hesu (Jesucristo) fue transformada por el arte de los pintores indígenas en un templo también dedicado a Zidädä Hyadi, el venerado padre sol.”⁸³

La propuesta de Wright puede ser aventurada, pero lo que sí es un hecho constatable es el nacimiento de una diversidad de expresiones celebrativas en torno a la Eucaristía como las procesiones de Corpus Christi, las misas de fiesta patronal, la celebración del Santo Jubileo, y últimamente, el surgimiento de muchas capillas de Adoración Perpetua. De entre todas ellas, la Eucaristía de las fiestas patronales ha mantenido un dinamismo sincrético que actualmente dialoga con el mundo postmoderno.

1.3.4. El catolicismo popular actual entre los otomíes del Valle de Ixmiquilpan

⁸² Cf. Arturo Vergara Hernández, *Las pinturas...*, p. 7

⁸³ David Charles Wright Carr, “Zidädä...”, p. 45.

Richard Ramsay (1974) citado por Lastra, realizó un estudio etnográfico de la comunidad de Gundhó ubicada a unos 20 kilómetros de distancia del barrio de San Nicolás y da cuenta del sincretismo religioso que aconteció en el Valle de Ixmiquilpan. Afirma que los dioses prehispánicos ligados al culto agrícola terminaron integrándose creativamente en la liturgia católica y en el culto a los santos. Ramsay señala que la gente de Gundhó equipara al Padre Viejo (Zidädä) con el sol y con Cristo y, a la Madre Vieja (Zinänä) con la luna y con la Virgen María de Guadalupe o la Virgen de los Remedios. El dios cristiano sincretizado toma varios nombres como *Zidädä Mehai* (dios de la tierra) a quien se le presentan ofrendas alimentarias depositadas en un agujero en la tierra cerca de la casa o la milpa. *Zidädä Dehe* (dios del agua), es a quien se le ofrece un pedazo de vela, flores y un poco de incienso cerca de los ojos de agua. *Zidädä Toho* (dios de la montaña). El día de la Santa Cruz se organiza una fiesta en lo alto de las montañas acompañada de abundantes ofrendas de flores, incienso, velas, platos de aceite, fuegos pirotécnicos y una comensalidad comunitaria organizada por los mayordomos en petición a Dios por la abundante lluvia para las milpas. *Zidädä Tsibi* (dios del fuego) está relacionado con la celebración del miércoles de ceniza en la que se hace un círculo de flores alrededor del fogón, se prende una vela y se quema un poco de incienso en el mismo fuego. También se hacen ofrendas a *Zidädä Ndahi* (viento), *Zidädä Tso* (estrellas), *Zidädä Ndo* (granizo), *Zidädä Uadá* (maguey). La gente de Gundhó realiza una peregrinación entre los meses de enero o febrero a las montañas cercanas para visitar el santuario de Ziniño Postehe (Niño Jesús) para pedirle una buena cosecha, salud y abundancia de ganado menor.⁸⁴

La vida religiosa de los actuales otomíes del Valle del Mezquital gira alrededor de los “cinco señores de los otomíes”, son cinco imágenes antiguas de “Cristo Crucificado” que se han convertido en signos de identidad de los pueblos, imágenes religiosas que sustentan la espiritualidad popular de la región.⁸⁵ Los “cinco hermanos” hijos del Padre Viejo (Zidädä) y de la Madre Vieja (Zinänä) están dotados de atributos divinos especiales que los coloca por encima de cualquier otro santo católico. El principal, entre ellos, es el *Señor de Chalma* (1539). Parece ser, en opinión de López y Fournier, que los otomíes del Valle del Mezquital antes de la conquista española ya peregrinaban hacia el santuario de Oztotéolt, dios de las

⁸⁴ Cf. Yolanda Lastra, *Los otomíes...*, p. 413-414.

⁸⁵ Cf. María Angélica Galicia Gordillo, “Tres cristos representativos en el Valle del Mezquital” *En los pueblos indígenas del Hidalgo. Atlas etnográfico*, coord. Lourdes Báez, INAH, Ciudad de México, 2012, p. 291.

cuevas y el mundo nocturno.⁸⁶ Después de un proceso sincrético Oztotéolt se integró en la imagen del Señor de Chalma sustituyendo así el culto de la antigua deidad. Actualmente, en Ixmiquilpan se organizan peregrinaciones ciclistas días antes del Miércoles de Ceniza para visitar el santuario del Señor de Chalma. Otra de las imágenes es el *Señor de Jalpan* (1770) principal símbolo religioso del Valle de Ixmiquilpan, su fiesta dura un mes y es considerado el “Señor del temporal”, su culto está íntimamente relacionado con la maduración del maíz (jilote). El *Señor de las Maravillas* (1751) es venerado el quinto viernes de cuaresma en El Arenal, Hidalgo. Su culto gira en torno a las peticiones por la salud de diversas enfermedades. *El Señor del Buen Viaje* (Siglo XVII), su fiesta es el sexto viernes de Cuaresma en Orizabita, Ixmiquilpan, Hidalgo. Es el Santo Patrón de los viajeros, los arrieros y de los trabajadores sin hogar fijo, actualmente se ha convertido en el Santo Patrón de los migrantes otomíes indocumentados que viajan a Estados Unidos de Norteamérica. *El Señor del Santuario* (1545) su fiesta se celebra el quinto viernes de Cuaresma en el pueblo del Santuario, Cardonal, Hidalgo. Se trata de un “Cristo negro” que muy pronto los otomíes lo asociaron con el culto a Tezcatlipoca, dios de la providencia, de lo invisible y de la oscuridad.

Las cruces, son otro de los signos religiosos más importantes del Valle del Mezquital pues guardan una relación muy estrecha con la milpa, la lluvia, el cultivo del maíz y los pozos de agua. Su culto no se centra solamente en la fiesta del 3 de Mayo, también se celebra a lo largo de todo el año, según la costumbre de cada comunidad. El día de la fiesta, muy de temprano los otomíes católicos inician una peregrinación llevando sus ofrendas florales, comida, incienso, velas, cohetes con dirección a la cima de las montañas más altas donde se lleva a cabo una fiesta conducida por el placer comensal al que los otomíes están acostumbrados. En ocasiones, dependiendo de las mayordomías, hay música, misa y convivios comunitarios. Las cruces también son usadas como marcas de linderos entre los pueblos y como un signo de protección ante lo maligno. Como bien lo menciona Sergio Sánchez, entre los otomíes, la cruz no necesariamente se vincula con Cristo, también es un símbolo que hace referencia a

⁸⁶ Cf. Fernando López Aguilar y Patricia Fournier, “Peregrinaciones...”, p. 100.

los cuatro rumbos del universo que convergen en un punto común, en el corazón del mundo (Rä Ximhaí).⁸⁷

Otras imágenes representativas de la religiosidad otomí católica son los santos, las imágenes más importantes son: San Miguel Arcángel, Santiago Apóstol y la Virgen María en sus diversas advocaciones. La fiesta de cualquier Santo Patrón de la región es conducida por un complejo sistema celebrativo sincrético que evidencia un largo camino de diálogo, negociación e integración entre el culto agrícola mesoamericano y las enseñanzas del catolicismo. Se trata de un diálogo que no ha sido fácil, pues la liturgia católica tiende a imponerse apelando el cumplimiento cabal de un ritual, como condición necesaria sobre el cual acontece el encuentro con Dios. Sin embargo, las comunidades otomíes católicas se conducen de manera diferente, buscan dialogar, convencer, negociar y si no logran un acuerdo, realizan la fiesta apartada del control sacerdotal.

A partir de la evangelización llevada a cabo por los frailes agustinos desde el siglo XVI y continuada por el clero secular hasta nuestros días, los sacramentos se convirtieron en “los signos sensibles” por los cuales la gracia de Jesucristo se entrega generosamente a los creyentes católicos y al mundo. Según la enseñanza oficial de la Iglesia, la Eucaristía es; “la acción litúrgica por excelencia, sacramento de piedad, signo de unidad, vínculo de caridad, banquete pascual, en el cual se recibe como alimento a Cristo”.⁸⁸ La enseñanza de la Iglesia ha sido tomada en cuenta, los católicos otomíes del Valle de Ixmiquilpan tienen un alto aprecio por la celebración eucarística, del tal modo, que es parte indispensable del complejo ritual de las fiestas patronales. Sin embargo, también han integrado otros elementos religiosos mesoamericanos que tienen que ver con el ciclo agrícola, las fuerzas de la naturaleza, los sacrificios, las ofrendas alimentarias, la música, la danza y otros rituales que son muy característicos del Valle como el rito de la flor, las escamadas, y los arcos conmemorativos. Sobre la Eucaristía otomí dedico el tercer capítulo de esta investigación, en este momento sólo menciono que se convirtió desde tiempo de la primera evangelización en el espacio celebrativo capaz de integrar y hacer converger dos tipos de ofrendas, los dones alimentarios

⁸⁷ Cf. Sergio Sánchez Vázquez, *Tradicón, prácticas rituales y cosmovisión en el Valle del Mezquital*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Pachuca, 2009, p.6.

⁸⁸ Concilio Vaticano II, “Constitución Sacrosanctum Concilium”. No, 47. BAC, Madrid, 1986, p. 154.

provenientes de la cocina otomí y los dones eucarísticos de pan y de vino. La primera conducida por el principio de la reciprocidad y la segunda por el principio de la donación.

1.4. La comida sincrética en la fiesta de San Nicolás.

Después de la conquista española, los pueblos indígenas llevaron a cabo diversos procesos sincréticos guiados por la reelaboración simbólica de creencias, prácticas y formas culturales en donde los pueblos dominados integraron creativamente elementos de su antigua herencia en la nueva cultura que surgía. Así como hubo un sincretismo religioso, también surgió un sincretismo alimentario que implicó la integración de nuevos ingredientes, estilos de cocina, formas de guisar y nuevas bebidas. El proceso sincrético, de ninguna manera se hizo de forma azarosa, mecánica o imitativa, los sabores y saberes de ambas cocinas sufrieron un cambio trascendental. Aunque no se trató de una sustitución inmediata, sino de un proceso prolongado en el que ambas tradiciones culinarias terminaron por integrar gradualmente parte de su alimentación básica en atención de la viabilidad de un modelo gastronómico que buscaba satisfacer el apetito tanto de conquistadores y conquistados, criollos y mestizos, africanos y europeos.

Los primeros conquistadores llegaron a Mesoamérica con recursos alimentarios relativamente escasos y debieron consumir lo que la región les brindaba. Poco tiempo después comenzaron a llegar naves cargadas con productos del Caribe y de España pero nunca resultaron suficientes y, como consecuencia, se aprovechó lo que estas tierras ofrecían, con pocas adiciones. Según Luis Alberto Vargas, para finales del siglo XVI la situación cambió, hubo mucha mayor integración y sus principales efectos sobre la alimentación fueron las siguientes: a) la adaptación de nuevos instrumentos y técnicas de cultivo por los indígenas, b) la introducción de la ganadería que llegó a los poblados indígenas, c) cambios en el modo de preparar y consumir la comida, d) el inicio de la industrialización de algunos alimentos, e) la apertura de establecimientos públicos para la venta de alimentos, f) la relajación de las restricciones para el consumo de alcohol entre los indígenas, g) la inclusión de algunos productos indígenas en la medicina europea, y h) la lenta difusión de los alimentos

mesoamericanos en Europa.⁸⁹ En un principio, el propósito de los conquistadores fue recrear en los territorios conquistados una alimentación semejante a la de España y cultivar plantas para el mercado en el Viejo Mundo. Pero también ocurrió que casi la totalidad de los nuevos productos se incorporaron progresivamente en la dieta indígena y mestiza. Simultáneamente, los productos indígenas se siguieron cultivando y se incorporaron a la dieta de los conquistadores.

1.4.1. El cacao, su dimensión culinaria y religiosa entre los pueblos Mesoamericanos.

De todos los alimentos híbridos que se consumen en la fiesta patronal de San Nicolás, me detengo en estudiar el caso del chocolate por el ser una de las bebidas, junto con el pulque, que tienen una dimensión religiosa importante, a tal grado que forman parte de las ofrendas obligatorias que se presentan al Santo Patrón. El consumo de chocolate en San Nicolás es particularmente interesante porque que no es una región productora de cacao. Además, es el único pueblo otomí hñähñü en el Valle del Ixmiquilpan que tiene un gusto especial por consumir chocolate “champurrado” en los días de su fiesta patronal.

Según las investigaciones que se han hecho sobre el origen de la planta de cacao la ubican entre las cuencas de los ríos Amazonas y Orinoco en América del Sur. No se sabe estrictamente cuando el ser humano descubrió y comenzó a explotar la planta del cacao, pero sí se conoce que la domesticación de los cacaoteros se realizó en la zona sureña del área cultural conocida como Mesoamérica. Para Martín González de la Vara, fueron los Mayas, entre el siglo II y siglo III d.C quienes habían descubierto el cacao y tal vez fueron ellos quienes inventaron la manera de preparar una bebida a partir de sus granos.⁹⁰ Mientras que Sophie D. Coe y Michael D. Coe afirman que fueron los Olmecas (1500- 400 d.C) los primeros que domesticaron la planta y descubrieron el proceso del chocolate.⁹¹ Sin embargo, ambos autores están de acuerdo que fue la cultura Maya, en especial, los Itzaes, (250 - 900 d.C) los primeros que usaron el cacao como moneda, y a partir de su intensa actividad

⁸⁹ Cf. Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, “El encuentro de dos cocinas”..., p. 155-168.

⁹⁰ Cf. Martín González de la Vara, *Historia del chocolate en México*, Maass Ediciones, México, 1992, p. 8.

⁹¹ Cf. Sophie D. Coe and Michael D. Coe, *The true history of chocolate*, Thames & Hudson, Third edition, 2013, New York, p. 34-35.

comercial, compartieron su uso gastronómico y ceremonial con el resto de Mesoamérica, las costas del Caribe y el norte de Sudamérica.

Para el siglo X d.C un nuevo pueblo apareció en Mesoamérica; los Toltecas, conocidos por su gran capacidad en artes y poseedores de una alta civilización. Los Toltecas gobernaron gran parte del centro de México, la costa del Golfo, Yucatán y posiblemente el área del Soconusco. A partir de los vestigios arqueológicos se constata una extraordinaria presencia tolteca en Chichen Itzá. Fue a partir del encuentro entre ambas culturas que se potenció con mayor fuerza en el Valle de México la importancia del cacao como moneda, además de su uso gastronómico reservado a las clases gobernantes. Investigaciones recientes afirman que la influencia de los Toltecas se extendió más allá de la frontera norte de Mesoamérica, llegó hasta un lugar llamado “Pueblo Bonito”, uno de los pueblos de la cultura Anasazi, situada en el Cañón del Chaco en Nuevo México, Estados Unidos. Este dato es importante para nuestro estudio, pues también se encontraron vasos de cerámica maya que contenían chocolate líquido. Los investigadores llegaron a la conclusión que a partir del intercambio comercial entre Toltecas y Anasazis, la élite del pueblo Anasazi aprendió a beber chocolate de forma ritual.⁹²

Tenochtitlan se fundó a inicios del siglo XIV, y para 1375 habían elegido a su primer tlatoani, Acamapichtli (puñado de cañas) quien dio inicio al nacimiento del imperio Mexica. En lo que respecta sobre nuestro estudio, el momento más significativo fue cuando Ahuizotl (1486-1502) conquistó la provincia del Soconusco, famosa por la producción de cacao de alta calidad. A partir del contacto con la cultura maya, los nuevos gobernantes aztecas absorbieron el sistema mercantil maya centrado en el cacao. Fueron los “*pochteca*” (comerciantes aztecas) quienes transportaron grandes cantidades de cacao para su consumo en el Valle de México, principalmente abastecían a Tenochtitlan, la capital del imperio, y otros mercados como el de Tlatelolco. Según Sophie D. Coe y Michael D. Coe, en la corte de Nezahualcōyotl (rey de Texcoco) se consumían anualmente 486 cargas de cacao, es decir; 2, 744, 000 granos de cacao. Mientras que en la corte de Motecuhzoma Xocoyotzin (rey de Tenochtitlan) se consumía 40 000 cargas de cacao, es decir, 960, 000, 000 granos de cacao

⁹² Cf. Sophie D. Coe and Michael D. Coe, *The true history of chocolate...*, p. 54-55

anualmente.⁹³ Para los pueblos mesoamericanos, la bebida de chocolate estaba destinada a las élites, la casa real, los señores, la nobleza, los comerciantes y los guerreros. El chocolate se bebía al final de los banquetes como digestivo acompañado de largos tubos para fumar tabaco. Es decir, después de haberse saciado alimentariamente, los nobles aztecas bebían chocolate aperturando un tiempo de encuentro dialogal placentero entre comensales. En este sentido, el chocolate era principalmente una bebida social que se tomaba en compañía de otras personas.⁹⁴

Los primeros españoles que tuvieron contacto con los pueblos mesoamericanos se dieron cuenta del gran valor económico y simbólico que tenía el cacao para los nativos. Sin embargo, su primera impresión estuvo marcada por prejuicios, Girolamo Benzoni (1519-1570) escribió en su *Historia del Nuevo Mundo* que; “el chocolate se parecía más a una bebida para cerdos, que una bebida para seres humanos”. Gonzalo Fernández de Oviedo consideró que la bebida de chocolate era aborrecible; “cuando se bebe con achiote, la boca, los labios y los bigotes de los indios se ponen rojos como si hubieran estado bebiendo sangre”⁹⁵. La aversión inicial de los europeos por el chocolate y por la cocina prehispánica pronto cambió, al menos no tenían alternativa, fue la primera alimentación que les dio sustento, tiempo después trajeron sus propios saberes y sabores, generando una hibridación y mestizaje entre ambas cocinas. Para este tiempo nace un chocolate híbrido que después de haber superado la barrera del gusto fue aceptada como una bebida normal para españoles y mestizos quienes empezaron a consumir el chocolate como una bebida caliente, además, le añadieron azúcar y algunas especies traídas del Viejo Mundo como canela, anís y pimienta negra con la intención de sustituir “las flores y el chile”. Finalmente, los españoles sustituyeron el metate por el molinillo.

Los pueblos mesoamericanos bebían cacao en abundancia durante sus banquetes y rituales. Fueron los Mayas, quienes enseñaron a los demás pueblos de Mesoamérica la manera de consumir chocolate como una bebida fría y espumosa. A esta forma de consumo se suman otros modos como; atole, batido, en polvo y probablemente hacían una pasta de cacao que la diluían en agua fría o caliente a la que le añadían diversos ingredientes; chile, maíz, achiote,

⁹³ Cf. Sophie D. Coe and Michael D. Coe, *The true history of chocolate...*, p. 82

⁹⁴ Cf. Martín González de la Vara; *Historia del Chocolate...*, 17

⁹⁵ Sophie D Coe and Michael D. Coe, *The true history of chocolate...*, p. 112

flores (vainilla), semillas de zapote, miel según el gusto del comensal. El chocolate era consumido principalmente por los nobles y comerciantes Mayas en la fiesta de *Ek Chuah*, dios de los comerciantes y del cacao. Entre la élite Maya, el chocolate se convirtió en el principal signo de hospitalidad, comensalidad y reciprocidad. En el caso de los aztecas, el método de preparación del chocolate (*cacahuatl*) siguió siendo el método maya, con la única diferencia que lo preferían tomar frío. De acuerdo con los informantes de fray Bernardino de Sahagún, el chocolate era llamado *tlauetzalli* (cosa preciosa).

Para Mayas, Toltecas y Mexicas, el cacao no sólo tenía un valor económico y gastronómico. También poseía un profundo significado religioso que asociaba el chocolate con la sangre humana y la vaina del cacao con el corazón humano, ambos elementos era sumamente necesarios para mantener el equilibrio cósmico. En este sentido, el chocolate era la ofrenda alimentaria más adecuada para los dioses y sobre la cual se podía crear un espacio de comunicación y reciprocidad. Entre los mayas, las ofrendas de cacao se usaban específicamente en las ceremonias en las que se invocaba a los dioses proveedores de la lluvia, principalmente se hacían ofrendas en honor de *Ek Chuah*. Para los toltecas, el cacao era un regalo de *Quetzalcóatl*, dios de la vida, quien robó el árbol del cacao a los dioses para regalarlo a los seres humanos con el fin de que al estar bien alimentados, los humanos sólo tendrían la ocupación de mejorar sus habilidades en las ciencias y en el arte. Entre los aztecas, las ofrendas que se presentaban a los dioses siempre iban acompañadas de cacao, principalmente a los dioses encargados de la lluvia (*Tlaloc* y *Tlaloques*), pero también a otras deidades como *Huitzilopochtli*, *Xiuhtecuthi*, *Yacatecuhtli*, dioses de la guerra, el fuego y del comercio.⁹⁶ En la cosmovisión mesoamericana, el cacao es un alimento divino capaz de suscitar un tiempo y espacio de placer comensal con los dioses. Tal como afirma, González de la Vara; “el cacao en sus distintas manifestaciones simbolizó muchas veces el ideal humano de la felicidad.”⁹⁷

Tan pronto como se consumó la conquista de los principales señoríos Mesoamericanos y los conquistadores españoles comenzaron a gobernar sus nuevos dominios, el chocolate se convirtió en un alimento que nunca faltaba en sus comidas. A pesar de ser considerado un

⁹⁶ Cf. Martín González de la Vara, *Historia del Chocolate...*, p. 24.

⁹⁷ Martín González de la Vara, *Historia del Chocolate...*, p. 21.

artículo de lujo, los españoles levantaron la prohibición sobre el consumo de cacao en las clases bajas que en épocas anteriores les había sido impuesta. Esto dio como resultado que a mediados del siglo XVI creciera el consumo doméstico de cacao a niveles exagerados entre la población civil y en los conventos. Según algunos testimonios de la época, los religiosos consumían hasta ocho jícaras diariamente con la justificación de que les ayudaba a mantenerse en estudio y oración por largo tiempo. Fuera de los conventos el consumo del cacao era tan generalizado que en todas las reuniones oficiales y hasta en las ceremonias religiosas se tomaba chocolate. Esta práctica causó en 1625 un conflicto en San Cristóbal de las Casas, cuando el obispo de Chiapas prohibió a las mujeres tomar chocolate durante la misa.⁹⁸ Sin embargo, la disputa más fuerte fue cuando los Dominicos afirmaban que el chocolate rompía con el ayuno cuaresmal, mientras que Jesuitas y Franciscanos sostenían que el chocolate de ninguna forma quebraba el ayuno. La disputa llegó hasta el Vaticano y fue el Papa Gregorio XIII quien dijo que el chocolate no quebrantaba el ayuno cuaresmal y se podía tomar sin el peligro de cometer pecado. Según Sophie D. Coe y Michael D. Coe, la cuestión de fondo era que para algunos religiosos el chocolate era una bebida que provocaba los apetitos venéreos y los deseos lascivos, capaz de conducir al comensal al pecado y atentar contra la castidad.⁹⁹

1.4.2. El chocolate y su valor religioso en San Nicolás, Ixmiquilpan.

El barrio de San Nicolás es la única comunidad en el Valle del Mezquital que el día de su fiesta patronal prepara grandes cantidades de “champurrado” (atole de cacao) como ofrenda alimentaria para festejar a San Nicolás de Tolentino, su santo patrón. El gusto por el chocolate entre los otomíes del Valle de Ixmiquilpan es un caso especial porque el árbol del cacao (*Theobroma cacao*) no crece en las condiciones climáticas semidesérticas donde está asentada la comunidad. Una explicación posible del uso gastronómico y religioso del cacao entre los otomíes hñähñü de Ixmiquilpan tiene que ser ubicado dentro del intenso intercambio comercial del periodo clásico y posclásico de los pueblos mesoamericanos.

⁹⁸ Martín González de la Vara, *Historia del Chocolate...*, p. 46.

⁹⁹ Cf. Sophie D. Coe and Michael D. Coe, *The true history of chocolate...*, p.149-150.

Cuando los Toltecas conquistaron la península de Yucatán y entraron en contacto con los Mayas, fueron estos últimos, quienes les compartieron el valor económico, el uso gastronómico y ritual que tenía el cacao. A partir de este encuentro se inició un fuerte intercambio comercial en todo el Valle de México, principalmente en Tollan, la capital de la civilización Tolteca que estaba habitada por una gran cantidad de otomíes quienes reconocieron el placer comensal que implica el consumo de la bebida del chocolate. Siglos después, Ahuizotl, octavo tlatoani mexica conquistó la provincia del Soconusco teniendo en mente el control del mercado del cacao. Sin embargo, fueron *los pochtecas* (comerciantes aztecas del cacao) los que se encargaron de la transportación y el comercio del cacao proveniente de la provincia del Soconusco en todos los mercados del Valle de México con el propósito de satisfacer el gusto de los mexicas por el chocolate. En el caso del Valle del Mezquital, la presencia de los aztecas comenzó con la política expansionista de Moctezuma Ilhuicamina (1440- 1469) quien logró la rendición de los diversos pueblos otomíes de la región. Para el tiempo del reinado de Ahuizotl (1486-1502), Ixmiquilpan estaba en completo control de los aztecas y contaba con una guardia de guerreros aztecas encargados de vigilar la frontera norte del imperio.¹⁰⁰

En este ambiente de amplio intercambio comercial entre los pueblos, el cacao fue traído al Valle del Mezquital, primeramente por los toltecas, luego por *los pochtecas* (comerciantes aztecas) para complacer el paladar de los guerreros, la nobleza y los gobernantes otomíes. Después de la Conquista y la llegada de los misioneros quienes traían la nueva religión, el gusto por el chocolate no desapareció, por el contrario, es muy probable que en el convento agustino de Ixmiquilpan los frailes prepararan chocolate para su consumo cotidiano. Lo interesante es que los otomíes integraron de manera creativa en las ofrendas alimentarias del chocolate en la Eucaristía y los frailes lo permitieron, pues tanto conquistados como conquistadores tenían un gusto intenso por el chocolate. Actualmente, los vecinos más viejos del barrio recuerdan que el chocolate (champurrado) siempre ha sido una ofrenda que se presenta al Santo Patrón y cada año aumenta la cantidad de su consumo.

¹⁰⁰ Cf. Arturo Vergara Hernández, *Las pinturas...*, p. 57

1.4.3. Los dones alimentarios de la Eucaristía sincrética.

Las ofrendas alimentarias que los pueblos mesoamericanos presentaban a sus dioses se conducían por el principio de negociación y reciprocidad. Es decir, la comida y la bebida buscaban complacer los gustos alimentarios de los dioses y así obtener de ellos su ayuda, tutela y poder. Por ofrenda se entiende la entrega de algo que se corresponde recíprocamente, según Marcel Mauss, “el mecanismo del intercambio” implica dar, aceptar y devolver en reciprocidad.¹⁰¹ En este sentido, las ofrendas alimentarias constituyen el espacio celebrativo ideal para alcanzar lo que se pide a los dioses ya que guardan en sí mismas una fuerza, un espíritu, una fuente de riqueza que debe volver a su dueño originario. Para los pueblos mesoamericanos, los dioses son entidades próximas a los seres humanos, funcionan como gobernantes sagrados que controlan los recursos naturales y las riquezas, a los cuales se les entrega “ofrendas” bajo la noción de mantenimiento de la deidad. En este sentido, las ofrendas alimentarias son un “pago” de parte de las personas hacia los dioses por los bienes recibidos, principalmente aquellos que tienen que ver con el correcto desarrollo del ciclo agrícola. Según Broda, las ofrendas alimentarias persiguen un propósito, pretenden obtener un beneficio simbólico o material de los dioses. No son un acto de agradecimiento y sumisión, sino que su rasgo fundamental es el intercambio y la reciprocidad.¹⁰²

Tal como lo señalan fray Bernardino de Sahagún y Pedro Carrasco Pizaña, las fiestas de los otomíes eran conducidas por el principio del placer comensal y sus fiestas religiosas no eran la excepción, celebraban grandes fiestas en el campo, al aire libre, en honor a Otontecutli y Yocippa, a quienes les presentaban sus ofrendas alimentarias integradas principalmente por tamales colorados y atole de cacao, principal signo alimentario de la hospitalidad, la comensalidad y la reciprocidad. Con la llegada de la nueva religión y el consecuente proceso de evangelización llevado a cabo por los frailes, los otomíes conocieron una nueva liturgia en donde la Eucaristía ocupa el lugar central. Además, la Eucaristía se convirtió en el lugar celebrativo en donde los misioneros presentaron sus dones alimentarios de pan y vino a Dios Trinitario para convertirse en el principal “sacramento de comunión”. Bajo este punto de

¹⁰¹ Cf. Marcel Mauss, *Ensayo sobre el don, forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Katz ediciones, Buenos Aires, 2001 (edición digital en Kindle) (2625).

¹⁰² Cf. Johanna Broda, “Ofrendas mesoamericanas en una perspectiva comparativa”, en *Convocar a los dioses, ofrendas mesoamericanas*. Estudio antropológico, histórico y comparativo, Johanna Broda (coord), Instituto Veracruzano de la Cultura, Xalapa, 2013, p. 641.

vista, los misioneros predicaron la bondad del trigo como parte de su mensaje evangélico y proyecto civilizatorio asegurando que era comida buena capaz de hacer de los comensales buenas personas, fuertes, puras y sabias. Su intención era eliminar los alimentos festivos indígenas que, desde su perspectiva, fomentaban la idolatría, dificultaban la evangelización. Sin embargo, bajo la lógica del proceso sincrético, los pueblos otomíes integraron creativamente sus dones alimentarios dentro de una Eucaristía sincrética que poco a poco fue tomando forma, hasta lograr una celebración festiva que no se guía completamente bajo las rubricas litúrgicas de la Iglesia católica, ni por el ritual de las celebraciones religiosas prehispánicas. El resultado es una celebración singular que logra integrar por un lado, los dones eucarísticos de pan y de vino y, por el otro, los dones alimentarios de ofrendas otomíes integradas por atole de chocolate, tamales, pulque, pan y mole.

La presencia del catolicismo empezó en 1548 con la llegada de los frailes agustinos, desde entonces se ha desatado un largo proceso de evangelización y catequesis con el propósito de predicar al Dios de Jesucristo como un Dios que se entrega en exceso de amor. Para la teología católica, la perfección del don radica en el exceso sobreabundante de Dios de prodigarse en amor por la humanidad. Según Bayron León Osorio, lo propio de la naturaleza divina es donarse hasta el extremo:

En Jesús la realidad divina se ha revelado como donación. Es propio de la naturaleza divina el don, el gasto, la disponibilidad, el amor hasta el extremo, el vaciamiento. La capacidad de gasto, estar desasido de sí mismo, la donación, el amor, no son sólo predicados o modos de Dios, como una adición a su identidad, ellos parten de su naturaleza divina. En Jesús, Dios se revela como un Dios para los demás, un Dios para sus creaturas, un Dios para nosotros, un Dios de la donación.¹⁰³

Uno de los lugares donde se puede visualizar el deseo divino de prodigarse abundantemente por la humanidad es la Eucaristía. En ella, la gracia de Dios se derrama sobre los dones alimentarios de pan y de vino para transformarlos en el cuerpo y sangre de Cristo, de tal manera que se convierten un alimento divino capaz de satisfacer el deseo humano de encuentro con lo divino. En este sentido, la teología eucarística que nace del Concilio

¹⁰³ Bayron León Osorio Herrera, “Kénosis y donación; la kénosis como atributo divino” *Cuestiones Teológicas*, No. 96. Vol. 41, (Julio-Diciembre 2014), p. 364.

Vaticano II en *Lumen Gentium* (LG) y *Sacrosanctum Concilium* (SC) se refiere a la Eucaristía de la siguiente manera; la Eucaristía es “la fuente y la cumbre” de toda la vida cristiana (LG 11), la Eucaristía comunica y alimenta el amor a Dios (LG 33), de la Eucaristía mana hacia nosotros la gracia, como de su fuente y se obtienen la santificación de los hombres en Cristo (SC, 10), la Eucaristía es sacramento de piedad, signo de unidad, vínculo de caridad, banquete pascual, en donde se recibe a Cristo como alimento (SC 47).

Después de cuatro siglos de evangelización en el Valle de Ixmiquilpan, las ofrendas alimentarias que los otomíes católicos presentan a Dios y su Santo Patrón, San Nicolás de Tolentino, no sólo se guían por el principio del intercambio y la reciprocidad. También existe una “dinámica de donación” a partir de dones alimentarios perecederos y finitos. Por medio de ellos, los otomíes católicos buscan agradecer el amor nutricio de Dios y la sobreabundancia de su Gracia. En este sentido, las ofrendas alimentarias que se presentan alrededor del festejo de las fiestas patronales y su consecuente comensalidad cumplen varios propósitos como la apertura de un tiempo festivo conducido por el placer comensal, el fortalecimientos de los vínculos sociales de la comunidad, una delectación comensal del amor de Dios, el fortalecimiento de un imaginario de las comidas de Jesús con sus discípulos. Las ofrendas alimentarias son un buen ejemplo de profunda interacción entre hombre-naturaleza-sociedad-dioses. Las ofrendas alimentarias son un rasgo distintivo del nacimiento de una Eucaristía sincrética que supo integrar la cocina otomí y los dones eucarísticos de pan y de vino necesarios para la Eucaristía.

Conclusión

La comensalidad abierta y comunitaria en los pueblos otomíes hñähñü del Valle del Mezquital ha sido una de las características que ha permitido su supervivencia en un medio ambiente hostil y poco favorable para el desarrollo de la vida humana. A partir del alto conocimiento que los otomíes tenían del medio natural donde vivían, lograron la elaboración de una cocina tradicional que supo integrar los productos alimentarios conseguidos por la caza, la recolección y la agricultura. Desde entonces, el principio del placer comensal condujo el desarrollo de las principales celebraciones festivas como objetivo de aperturar un

tiempo para la degustación agradable de los alimentos y, sobre todo, gozar de la compañía del otro.

El principio del placer comensal condujo el nacimiento y desarrollo de la cocina tradicional otomí que visualiza creativamente la íntima relación que existe entre naturaleza-seres humanos-sociedad y dioses. Actualmente, el principio del placer comensal, sigue presente y se actualiza cada vez que cocineros y cocineras integran nuevos ingredientes en las recetas tradicionales. A pesar del embate de las campañas publicitarias de los alimentos procesados, la cocina hñähñü resiste creativamente al mercado capitalista. En este sentido, la cocina y la comensalidad que acompañan el desarrollo de las fiestas patronales se han convertido en un espacio de resistencia gastronómica, de reconstrucción de la identidad del pueblo otomí y de diálogo con el mundo postmoderno.

Los otomíes del barrio de San Nicolás, en su mayoría, son católicos y desde la llegada de los frailes misioneros han sido evangelizados sobre el valor sacramental de la Eucaristía como el lugar de comunión y donación alimentaria de Dios Trinitario por la humanidad. Como resultado de la integración de algunos elementos de su antigua religión y de la catequesis cristiana, los otomíes han construido una Eucaristía híbrida que actualmente se ha convertido en el principal espacio celebrativo que deja ver y sentir una espiritualidad católica popular que privilegia una manifestación intensamente sensitiva y gustativa del amor de Dios sobre una liturgia formal y ritualista.

El nacimiento de la Eucaristía otomí en el Valle de Ixmiquilpan es una respuesta creativa de los católicos otomíes en agradecimiento por el deseo divino de Dios Trinitario de donarse sobreabundantemente en la vida vulnerable del pueblo otomí. A pesar de las divisiones políticas, la violencia generalizada, la pobreza que viven muchos de ellos, la comensalidad que acontece alrededor de sus fiestas patronales es una celebración, un ritual que abre la posibilidad de la degustación de lo divino; “ven y saborea lo bueno que es el Señor” (Sal. 34,8). En este sentido, el placer comensal y la degustación de lo divino son dos características que tienen en común la práctica alimentaria de Jesús y las fiestas patronales de los católicos otomíes hñähñü del barrio de San Nicolás. Este es el principal objetivo que busco explicar en el siguiente capítulo.

CAPITULO II. La comensalidad de Jesús y la celebración eucarística lugar donde acontece un imaginario y vivencia de la alimentación de lo divino.

Introducción

Después de platicar largo tiempo con los mayordomos y cocineras sobre los motivos de la amplia comensalidad que acontece en la fiesta patronal de San Nicolás, afirman que no sólo se trata de una fiesta conducida por la dinámica del intercambio y la lógica de la retribución entre Dios o San Nicolás y los devotos católicos. Es principalmente una “acción de gracias”, una *eucharistia* (εὐχαριστία) que el pueblo agradecido ofrece a Dios por el cuidado y el amor divino que se ha derramado en la vulnerabilidad de sus vidas. Otro aspecto importante es que también se trata de una comensalidad que recrea un imaginario sobre las comidas abiertas y generosas que Jesús celebró con sus discípulos. En este sentido, las maestras cocineras hacen referencia que la comensalidad de fiesta es una reproducción mimética de los relatos sobre la multiplicación de los panes y los peces, principalmente cuando ocurre el paso de la escasez alimentaria a la comensalidad sobreabundante. Por lo tanto, el milagro de la multiplicación de los panes se vuelve a actualizar el día de la fiesta patronal.

A partir del diálogo con los católicos otomíes hñähñü del barrio de San Nicolás, propongo en este capítulo un estudio sobre la comensalidad de Jesús que recoge creativamente la herencia teológica del banquete hebreo, el banquete pascual y los valores religiosos del

banquete grecorromano, para desarrollar desde esta práctica alimentaria un imaginario del reinado de Dios abierto a todos, en especial, con aquellos que se encuentran en el margen de la religión oficial. En un segundo momento dirijo mi atención al estudio de la comensalidad de Jesús en el evangelio de Lucas, enfocándome en el relato de la multiplicación de los panes y los peces (Lc 9, 10-17) que muestra una relación muy estrecha entre hospitalidad, curación, anuncio del reinado de Dios y una comensalidad abundante. Siguiendo con los estudios bíblicos, el tercer apartado trata sobre la diversidad de comidas (ágape) que celebraron las primeras comunidades cristianas como el principal escenario en donde los primeros cristianos construyeron su identidad, su teología, sus valores éticos, su liturgia y la profesión de la fe en Jesucristo, el Señor resucitado.

En el siguiente apartado me apoyo de la teología posmoderna y, en concreto, la teología de la alimentación para hacer una interpretación de la Trinidad como una comunidad en la que acontece un movimiento de “alimentación divina”. Es decir, existe en la vida intratrinitaria un apetito, (un impulso intenso, un movimiento) por el cual, el Padre tiene ansia del Hijo, y el Hijo del Padre, y ambos tienen ansia del Espíritu Santo. Por lo tanto, dentro de la vida trinitaria, el deseo es “la apetencia”, “el agente activo” que alimenta de amor en exceso de la relación entre las tres divinas personas. A continuación, analizo el deseo kenótico de Dios como origen de la encarnación de Cristo (Logos) en la historia humana. De tal manera que Jesucristo revela la dinámica dialéctica del deseo divino; el primer movimiento lo realiza el deseo sobreabundante de Dios de alimentar al ser humano en todas las dimensiones de su vida. El segundo movimiento lo realiza el ser humano que desea ser alimentado y saciado por Dios. Ambos deseos se integran en Jesucristo, el maestro del deseo, que alrededor de la mesa con sus discípulos celebró una comida eucarística como espacio de delectación de lo divino.

Finalmente, en el último apartado de este capítulo centro mi atención en la Eucaristía como un banquete en donde el sentido del gusto, la corporalidad y carnalidad pueden ser satisfechas por el amor erótico/agapéico de Dios. Cuando hablo del sentido del gusto, me refiero a la capacidad que tiene el ser humano de definir el sabor delectable (la aceptabilidad) de los alimentos o las cosas que persiguen nuestros apetitos. Por corporalidad, hablo de una realidad humana subjetiva, histórica e individual, es decir, una construcción social (género, raza,

clase, edad, entre otras). Por carnalidad me refiero a la condición indispensable de seres humanos (carne y hueso) como la extrema proximidad con las pasiones humana. En el relato cristiano, la kénosis del Logos aconteció en la carne (*sarx*) de Jesús, es decir, en su flaqueza, debilidad y pequeñez. En un segundo momento, analizo cómo la Eucaristía híbridas o inculturadas que se celebran en las fiestas patronales del Valle del Mezquital son dirigidas por el principio de donación, de la alegría festiva y del placer comensal.

Uno de los objetivos del segundo capítulo de la tesis es definir, desde los estudios bíblicos y teológicos, la comensalidad hebrea y grecorromana como el marco cultural sobre el que aconteció la comensalidad de Jesús con sus discípulos. Otro de los objetivos es analizar el nacimiento y la evolución de las celebraciones eucarísticas en las primeras comunidades cristianas. Por último, apoyado en la teología posmoderna analizo tres categorías teológicas; Trinidad, Kénosis y Eucaristía para mostrar que la dinámica del amor de Dios tiene una dimensión alimentaria que ilumina creativamente la comensalidad que sucede en la fiesta patronal de San Nicolás. Las preguntas que busco responder son las siguientes: ¿cuál es la dimensión teológica de la comensalidad?, ¿cuáles son las principales características de la comensalidad de Jesús y de las primeras comunidades cristianas?, ¿cómo ha sido interpretado el texto de la multiplicación de los panes y los peces (Lc 9, 10-17) en el ámbito festivo de las fiestas patronales?, ¿qué relación hay entre la comensalidad festivas de los pueblos otomíes y la teología de la alimentación?, ¿cuándo la comensalidad pública y la Eucaristía se convierten en una degustación de lo divino?

2.1 La comensalidad de Jesús y el reino de Dios.

Para comenzar el segundo capítulo de la tesis, expongo brevemente la comensalidad desde el punto de vista de la teología católica, que de alguna manera guarda algunas similitudes con la comensalidad que acontece entre los pueblos católicos otomíes del Valle de Ixmiquilpan. Inicio mencionado que a partir de la obra teológica de Leonardo Boff, comensalidad significa comer, beber, comulgar y celebrar juntos en la misma Casa Común acompañados de Dios y los demás seres de la creación. La comunión alrededor de la mesa es el lugar privilegiado de la familia, de la hospitalidad y de la fraternidad/sororidad. Sobre

ella se comparte el alimento y, junto con él, el comensal se entrega generosamente al otro. Boff lo señala de la siguiente manera;

Consumir “comensalmente” es comulgar con quien come conmigo. Es entrar en comunión con las energías escondidas en los alimentos, con su sabor, su olor, su belleza y su densidad. Es comulgar con las energías cósmicas que subyacen en los alimentos, especialmente la fertilidad de la tierra, la radiación solar, los bosques, el agua, la lluvia y el viento. Debido a este carácter numinoso del comer/consumir/comulgar, toda comensalidad es, de algún modo, sacramental.¹⁰⁴

Para Norman Wirzba, comer es un ejercicio espiritual y la comensalidad es una “celebración consiente” en donde los comensales aprenden a estar más atentos y presentes en el mundo, agradecen la presencia del “otro” y descubren el amor de Dios. Comer juntos introduce al comensal en una “comunidad afectiva” en la que se llevan a cabo dinámicas relacionales de estrecha proximidad y profunda intimidad suscitando un espacio adecuado para la conversación, la reflexión y la gratitud. Por lo tanto, comer conscientemente es signo de profundidad espiritual en donde el comensal pueda ver, entender, recibir y probar el mundo como un don gratuito de Dios.¹⁰⁵ Al igual que Boff, también Wirzba menciona que la comensalidad es un “acto sacramental”, es decir, un signo sensible que devela el deseo de Dios de alimentar al comensal con su gracia divina.¹⁰⁶

José M. Castillo señala que la comensalidad es; “comer compartiendo la misma comida en la misma mesa en compañía de otras personas”.¹⁰⁷ El hecho de comer abarca la vida entera, se come no sólo para alimentar el estómago sino también para alimentar el espíritu, la necesidad que todos tenemos de compañía, de escucha y de ser escuchados. Y también de algo más profundo, la necesidad de una experiencia de sentido de totalidad que abarca nuestras vidas y nuestras relaciones. Para Castillo, la comida compartida es principalmente comunicación:

¹⁰⁴ Leonardo Boff, *Virtudes para otro mundo posible III, Comer y beber juntos, y vivir en paz*. Sal Terrae, Santander, 2007, p.22.

¹⁰⁵ Cf. Norman Wirzba, *Food and Faith, A theology of eating*. Second edition, Cambridge University Press, United Kingdom, 2019, p.68-69.

¹⁰⁶ Cf. Norman Wirzba, *Food and Faith, A theology of eating...* p .260

¹⁰⁷ José M. Castillo, *La humanización de Dios. Ensayo de cristología*. Trotta, Madrid, 2009, p. 219.

En la comida compartida con otros, nos comunicamos rompemos nuestro aislamiento y nuestra soledad, y sin saber exactamente porqué ni cómo, nos sentimos más cercanos unos de otros, de manera que, en la intimidad de la comida, caen muchas de nuestras barreras de distancia e incomunicación.¹⁰⁸

Ángel F. Méndez Montoya también menciona que la comida y su consecuente comensalidad tienen una dimensión comunicativa. Sin embargo, puntualiza que se trata de una “comunicación sensual” capaz de conectar y compartir sentimientos, emociones, esperanza, miedos, sueños y alegrías entre los comensales. Se trata de una comunicación que va más allá de lo meramente “instrumental utilitario” para convertirse en un medio eficaz de expresión de los deseos, el erotismo, la sensualidad y la transgresión de las fronteras. Por su naturaleza de comunicación dinámica, la comida y su consecuente ingesta comensal son un lugar (*locus*) adecuado en el que cuerpo, mente, corazón y alma interactúan en profunda intimidad.¹⁰⁹

Algo común en los tres autores; Castillo, Méndez Montoya y Boff es que la comensalidad celebrada en profunda intimidad y comunicación se convierte en el lugar idóneo de revelación de lo divino. Castillo menciona que la “mesa compartida” nos revela a Dios mismo, al Dios de Jesús, en la medida en que lo más entrañablemente humano es vivido, en el hecho de compartir el mismo alimento que sustenta nuestra condición de seres de carne y hueso. Fue en las comidas compartidas donde Jesús se nos dio a conocer y nos comunicó al Padre.¹¹⁰ Méndez Montoya, desde una perspectiva eucarística, menciona que comer y beber juntos se convierte en un “lugar epifánico” donde se devela el deseo amoroso y gratuito de Dios por compartir su vida divina con la humanidad.¹¹¹ Este punto es importante para nuestro estudio que más adelante profundizaré. Para Boff, la comensalidad que llevó a cabo Jesús de Nazaret tenía como finalidad alimentar una idea, “construir un imaginario y hacer visible una praxis” de apertura incondicional al que llamó “reino de Dios” representado por un banquete abierto que privilegia la participación de los pecadores públicos, los pobres, las mujeres, los

¹⁰⁸ José M. Castillo, *La humanización de Dios...* p. 222.

¹⁰⁹ Cf. Ángel F. Méndez-Montoya, *The Theology of Food. Eating and the Eucharistic*. Wiley-Blackwell. United Kingdom, 2012, p. 48-51.

¹¹⁰ Cf. José M. Castillo, *La humanización de Dios...* p. 224.

¹¹¹ Cf. Ángel F. Méndez-Montoya, *The Theology of food...*, 58-60.

enfermos, los paganos, los impuros y todos aquellos que vivían en los márgenes de la vida institucional (Mc 22, 2-10). La comensalidad de Jesús revela la presencia amorosa de Dios en la mesa cuando los comensales parten, comparten y entregan generosamente los alimentos entre sí.¹¹² De igual manera, para los otomíes católicos de San Nicolás, la comida de fiesta patronal es precisamente un espacio de revelación y comunión con Dios en la que las fronteras sociales se desvanecen para dar paso a una fraternidad étnica alrededor de la mesa compartida.

2.1.1. Comensalidad en el mundo hebreo.

Toda la Biblia puede ser leída desde una perspectiva alimentaria. Sin embargo, para efecto de este estudio solo tomaré los dos primeros libros del Antiguo Testamento (Génesis y Éxodo) para exponer la comensalidad en el mundo hebreo y la íntima relación que guarda con la creación, el ser humano, y con Dios creador. Principalmente analizaré los relatos bíblicos de la Cena de Pascua y el Maná en el desierto como comidas de liberación.

Al leer el primer capítulo de la Biblia (Gn 1, 20-27), el lector se encuentra con un relato que describe la armonía y belleza de la creación, que culmina cuando Dios (Elohim) crea al ser humano (varón y mujer) a su imagen y semejanza. En un principio, su alimentación era a partir de hierbas, semillas y frutos de los árboles, comían en paz, gratuidad y comunión junto con los animales sin violencia ni muerte. Según Xabier Pikaza se trataba de una “comida vegetariana” que ilumina el deseo de vivir una vida pacífica que no se alimenta de muerte.¹¹³ Sin embargo, en Gn 2, 4b-3,24 se pinta un cuadro diferente que intenta explicar el carácter dramático de la existencia humana a partir de símbolos alimentarios. Adán y Eva inician una historia de transgresiones y desencuentros. Por un lado, está Dios creador que había ofrecido a los seres humanos su alimento para vivir y compartir en gratuidad con la condición de no comer del “árbol de la ciencia del bien y del mal” (Gn 2,17), por otro lado, está Adán y Eva quienes azuzados por la serpiente “deseo de someterlo todo” han celebrado una comida posesiva, sin comunión ni vida compartida. El banquete de la vida propuesto por

¹¹² Cf. Leonardo Boff, *Virtudes para otro mundo posible...*p. 67.

¹¹³ Cf. Xabier Pikaza, *Para celebrar, Fiesta del pan, Fiesta del vino. Mesa común y eucaristía*. Editorial Verbo Divino, Navarra, 2000, p. 36.

Dios en un principio, fue sustituido por la comida egoísta de Adán y Eva, terminó conducido por una violencia posesiva con mentiras y falta de responsabilidad. Este hecho es lo que originó su expulsión del jardín y la sentencia divina de labrar el campo y comer el pan con el sudor de su frente, hasta volver a la tierra de la que fueron tomados.

La violencia de la comida posesiva no se detiene, va en aumento. En el relato de los dos hermanos (Gn 4, 1-12), Caín es el agricultor que ofrece a Dios los dones de la tierra. Por su parte, Abel representa “el sacrificio de los pastores” que ofrecen a Yahvé los primogénitos del rebaño en holocausto. De esta forma expresan e inauguran los dos tipos de culto: uno vegetal y otro animal, uno de agricultores y otro de pastores. El texto afirma que Dios aceptó la ofrenda de Abel, no la de Caín. Sobre la predilección de Dios por la ofrenda de Abel, Pikaza afirma que debe ser entendida desde la perspectiva del “sacrificio” en las religiones orientales como lo indica Gn 8, 15-32. También, porque se convirtió en el momento celebrativo más importante de la teología oficial israelita.¹¹⁴ La dieta vegetariana se ha roto, la vida que Dios había creado para alabanza y gratitud, se ha convertido en una comida sacrificial que termina arrancando la vida de un hermano sobre el otro.

Sin embargo, en el relato de Noé y el diluvio se menciona un proceso de salvación desde una perspectiva alimentaria (Gn 8-9). Después del diluvio Noé y su familia llevan a cabo un sacrificio (holocausto) que busca restaurar las relaciones rotas entre el ser humano, la creación y Dios. Anteriormente los sacrificios no eran necesarios, pero después del diluvio los sacrificios ofrendados a Yahvé emergen como un gesto paradójico, ya no son pura acción de gracias, ni comida gratuita, ahora son también una comida sacrificial.

La historia de los patriarcas hebreos y su paso por el desierto, también puede ser leída desde una perspectiva alimentaria. Ahora me detengo en señalar algunos elementos de la comensalidad de los patriarcas y el gran sueño de la tierra prometida, “una tierra que mana leche y miel”, como imaginario de una patria de paz, fraternidad y abundancia alimentaria. Los patriarcas (Abraham, Isaac, Jacob) eran pastores, peregrinos provenientes de la estepa con rebaños de ovejas y cabras que establecían relaciones comerciales con los agricultores sedentarios quienes les permitían pastorear sus rebaños sobre los campos de cereal segado.

¹¹⁴ Cf. Xabier Pikaza, *Para celebrar, Fiesta del pan, Fiesta del vino...*p. 45.

En Gn 18, 1-8 se narra la hospitalidad y la comida que Abraham ofrece a Dios cuando viene a visitarle en la forma de tres peregrinos. El banquete de Mambré es uno de los relatos más significativos de la religiosidad israelita porque en el fondo del relato, según Pikaza, se comunica una experiencia universal de hospitalidad; acoger y alimentar al peregrino es alimentar a Dios. La comida compartida es un signo de la presencia de Dios entre los comensales.¹¹⁵

El hambre llevó al pueblo hebreo que vivía en el desierto a convertirse en un pueblo esclavo en Egipto (Ex 3, 8-10). En medio de la opresión Yahvé “vio y escuchó” la aflicción del su pueblo, para salvarlo le confió a Moisés la misión de liberarlos del poder del Faraón y llevarlos a una tierra “buena y ancha”, una tierra que “mana leche y miel”. A partir de este deseo salvífico de Yahvé, el Dios de los patriarcas pastores de Israel, desciende para liberar a los israelitas que bajo el poder imperial egipcio estaban condenados a sobrevivir en una tierra de esclavitud y hambre. La libertad que ofrece Yahvé tiene una lectura alimentaria, pues su meta es conducirlos a la tierra prometida abundante en dones alimentarios principalmente conformada por trigo, cebada, vid, higuera, olivo, granos, miel (Dt 8,7-10). Sin embargo, será la Cena de Pascual (*Pesaj*), el ritual por el que Yahvé actúa como libertador del pueblo Israelita (Ex 12, 1-14.21-23).

La comida de liberación comienza con el sacrificio de los corderos, y con su sangre se realiza un ritual de protección contra una fuerza hostil (ángel exterminador). Para Hugues Cousin, la Pascua “es ante todo un rito llevado a cabo con la ayuda de la sangre de cordero desde una perspectiva de protección con la función de instituir la Pascua como celebración perpetua, llevada a cabo como reconocimiento de la liberación de Egipto”.¹¹⁶ En un segundo momento, la Pascua es una comida de liberación a partir de la ingesta de panes ázimos, cordero asado y hierbas amargas, consumida por la familia o pequeños grupos. Esta cena festejar la presencia actuante de Dios en la historia a partir de la ingesta del cordero que trae libertad. En un tercer momento, la Pascua es un acontecimiento salvífico, por el cual Yahvé liberó al

¹¹⁵ Cf. Xabier Pikaza, *Para celebrar, Fiesta del pan, Fiesta del vino...*p. 58.

¹¹⁶ Hugues Cousin, Gilbert Dahan, Paul de Clerck, Jean-Noel Guinot, *Los relatos fundacionales de la eucaristía*. Editorial Verbo Divino, Navarra, 2008, p. 7.

pueblo de Israel de la esclavitud con el propósito de hacer de él “su pueblo” y llevarlo a la tierra prometida donde “mana leche y miel”.

Después de la salida triunfal de Egipto, el pueblo experimenta la dura travesía del desierto. Es un tiempo de crisis en el que los Israelitas liberados piensan regresar a la tierra de esclavitud, sabiendo que encontrarán alimento a expensas de su libertad. El hambre y la falta de fe provocaron la rebelión en el desierto contra Yahvé, quien los sacó de Egipto con la promesa de una tierra prometida. En este contexto de crisis alimentaria y de fe religiosa se encuentra el relato bíblico del Maná, pan de Dios, vinculado con la tradición de las codornices y el milagro del agua en el desierto (Éx 15,22- 17,7). Estos dones alimentarios, son un don divino en medio de la crisis, es un pan de gozo que devuelve la alegría, la libertad, la esperanza y la fuerza necesaria para continuar con el peregrinaje en el desierto. Frente al pan del faraón, pan de esclavitud, emerge el pan del cielo, un don alimentario que viene de Dios. Según Pikaza, el Maná es “más que pura realidad material es signo fuerte de la presencia de Dios”¹¹⁷ Desde la lectura teológica que hace Ángel F. Méndez Montoya de este texto bíblico, señala que es el Maná expresa el deseo de Dios de cuidar y acompañar a su pueblo satisfaciendo la necesidad diaria del alimento. Sin embargo, también es una advertencia para evitar la tentación de vivir falsamente sin ninguna relación con Dios y con los demás.¹¹⁸ En este sentido, el propósito último del Maná es ser un signo de la bondad, misericordia y compasión de Dios en el desierto.

Siguiendo con el significado teológico del Maná, Méndez Montoya, expresa que no sólo se trata de un ordinario entendimiento sobre la comida, como un alimento físico, también se mueve en el campo de lo simbólico, lo ritual y litúrgico. El Maná es un “espacio imaginado” de intersección entre humanidad y divinidad a partir de un movimiento vertical y otro horizontal. Con un movimiento vertical Dios se dona a su pueblo y el pueblo agradecido presenta sus ofrendas en gratitud. Con el movimiento horizontal se construye una dimensión de reciprocidad, e interdependencia entre los comensales. El Maná evoca la presencia salvífica de Dios que acompaña a su pueblo, en especial, cuando tiene hambre.¹¹⁹

¹¹⁷ Xabier Pikaza, *Para celebrar, Fiesta del pan, Fiesta del vino...*p. 75.

¹¹⁸ Cf. Ángel F. Méndez-Montoya, *The Theology of food...*, 124.

¹¹⁹ Cf. Ángel F. Méndez-Montoya, *The Theology of food...*, 127.

A partir de los textos bíblicos analizados, comer no es una actividad meramente nutricional, hace referencia principalmente a la condición contingente del ser humano, su ser creatural y dependiente. La tentación está en creerse autónomo, pensar que el ser humano posee la vida por sí mismo y no reconocer su dependencia con el mundo que le rodea, los demás seres humanos y con Dios. En el mundo bíblico, el alimento que proviene de la tierra no es producto del azar y de la casualidad de la naturaleza. Es principalmente, un don de Dios.¹²⁰ Las comidas sagradas en el Antiguo Testamento, según Hernando Barrios Tao son principalmente “una acción de gracias”, una categoría teológica que más adelante analizaré, Barrios Tao lo señala de la siguiente manera:

Los textos del Antiguo Testamento nos permiten constatar que el pueblo de Israel tiene comidas sagradas como los demás pueblos de su época. Las fiestas israelitas, además de ser conmemoraciones históricas, se celebran en ambiente de comida, mesa, banquete y fiesta. La comida sagrada es aquella que reúne a toda la comunidad en presencia de YHWH, para conmemorar con acción de gracias, sus bendiciones y dones, así como para recordar sus acciones en favor del pueblo. Esta celebración hablada, cantada o danzada se ubica por encima de la materialidad del alimento.¹²¹

A pesar de las distancias temporales, geográficas y religiosas entre hebreos y otomíes, es importante señalar que guardan un punto en común. En la comensalidad de ambas culturas existe una profunda relación entre naturaleza/ser humano/sociedad/dioses locales amantes del banquete y la alegría festiva. Ambos banquetes son comidas sagradas que celebran festivamente la presencia salvífica de Dios entre los pobres y vulnerables.

2.1.2 El banquete grecorromano

Después de señalar brevemente algunos puntos de la comensalidad hebrea, es importante considerar la influencia que tuvo el banquete grecorromano en la comensalidad de Jesús y de las primeras comunidades cristianas. En primer lugar, el término “grecorromano” hace referencia a la cultura mixta del mundo mediterráneo que va del año 300 a.C (Alejandro

¹²⁰ Cf. Hernando Barrios Tao, “Comida, mesa y banquete: de la Primera a la Segunda Alianza”, *Theologica Xaveriana*, Vol, 58, núm 166, julio-septiembre 2008, p 350-352.

¹²¹ Hernando Barrios Tao, “Comida, mesa y banquete...” p. 362.

Magno) hasta el 300, d.C (Constantino) y cuando se habla del “banquete grecorromano” se hace referencia a las comidas formales en la cultura mediterránea de los periodos helenístico y romano, tiempo que incluye el origen y primer desarrollo del cristianismo. Hugues Cousin, también habla de las comidas grecorromanas como un gran marco cultural y alimentario que influyó en la forma y contenido de la comensalidad de los primeros cristianos.¹²² A pesar de que el banquete grecorromano se convirtió en un “modelo” para las culturas mediterráneas nunca anuló las distintas variaciones que existieron entre ellas. Es importante mencionar que el “núcleo” del banquete grecorromano mantuvo unida toda una serie de costumbres, símbolos y códigos comunes para todo el mundo mediterráneo.

El banquete se convirtió en el escenario de una importante variedad de funciones culturales y religiosas que iban desde la iniciación de un joven en la sociedad masculina adulta hasta la comunión con los dioses.¹²³ Al igual que Hugues Cousin, Dennis E. Smith y Rafael Aguirre afirman que el banquete grecorromano fue el “modelo” sobre el cual los primeros cristianos se reunieron como Iglesia para celebrar juntos una comida en la que recordaron los gestos, obras y palabras de Jesús, su maestro.¹²⁴ Aguirre lo afirma de la siguiente manera;

Jesús y los primeros cristianos se reunieron para celebrar juntos la “fracción del pan” o la “última Cena” bajo el modelo del banquete grecorromano. Por su medio se formó una comunidad, una nascente liturgia, y sobre todo un rito de pertenencia para las primeras comunidades cristianas en sus orígenes.¹²⁵

Sin embargo, no hay que olvidar que anteriormente al banquete grecorromano, los Israelitas ya habían formulado una teología alimentaria en la que Yahvé se reveló como libertador del pueblo esclavo y hambriento, a partir de la Cena de Pascua y del milagro del Maná en el desierto. En este sentido, la comensalidad de los primeros cristianos supo integrar creativamente la tradición del Banquete pascual y el banquete grecorromano para dar forma

¹²² Cf. Hugues Cousin, Gilbert Dahan, Paul de Clerck, Jean-Noel Guinot, *Los relatos fundacionales de la eucaristía...*p. 13

¹²³ Cf. Dennis E. Smith, *Del simposio a la eucaristía. El banquete en el mundo cristiano antiguo*. Editorial Verbo Divino, Navarra, 2009, p.41

¹²⁴ Cf. Dennis E. Smith, *Del Simposio a la eucaristía...*p 20

¹²⁵ Rafael Aguirre Monasterio, “Ritos de pertenencia: comidas eucarísticas” en *Así vivían los primeros cristianos; evolución de las prácticas y de las creencias en el cristianismo de los orígenes*, Rafael Aguirre Monasterio (ed), Verbo Divino, Navarra, 2017, p. 158.

a una naciente comensalidad cristiana centrada en el ágape. Este punto será ampliado más adelante en el desarrollo de este capítulo.

Algunas características del banquete grecorromano que vale la pena señalar son las siguientes; en primer lugar se diferencia de las comidas cotidianas por su carácter festivo, era una comida abundante que se realizaba al atardecer, normalmente se comía reclinado sobre divanes en un comedor (*triclinium*) que permitía la reunión de cinco o hasta once personas. El orden de la comida estaba dividido en dos momentos muy bien definidos; el aperitivo (*propoma* en griego y *gustatio* en latín) era una introducción para la comida del atardecer (*deipnon* en griego y *fercula* en latín) y el segundo momento era el simposio (*symposion* en griego o *convivium* en latín). Este segundo momento era un tiempo dedicado al entretenimiento o reservado especialmente para la conversación. El paso de la comida principal (*deipnon*) y al segundo momento (*symposion*) era precedido por las libaciones de vino, un ritual en el que los comensales ofrecían vino a los dioses. La costumbre era ofrecer tres copas de vino; la primera estaba dedicada a los dioses del olimpo; la segunda, a los héroes; la tercera, a Zeus salvador. Es difícil imaginar que una comida formal no acabase con algo de vino, una conversación o entretenimiento, puesto que estos eran los ingredientes básicos del *symposion*.

Dentro del banquete se tenían varias actividades de entretenimiento que iban desde los juegos festivos, pasando por la presentación artística de las flautistas, acróbatas y bailarines, hasta las conversaciones filosóficas. Este último dio origen a un género literario llamado “simposio” en donde las diversas escuelas filosóficas mantenían una conversación elevada sobre un tema adecuado entre los comensales.¹²⁶ Según el filósofo griego Plutarco (50-120 d.C) los principios centrales que guiaban el desarrollo del banquete eran tres; *koinonia*, la acción de compartir los alimentos y tener un mismo sentir comunitario; *philia* o la amistad, para Plutarco la comida comunitaria es una ocasión más adecuada para hacer amigos; *hedone* o el placer, la comida proporciona placer a todos los comensales y, por lo tanto, las actividades y el comportamiento deben ser conducidos de modo que el placer sea compartido por todos.¹²⁷

¹²⁶ Cf. Dennis E. Smith, *Del Simposio a la eucaristía...* p 95.

¹²⁷ Cf. Dennis E. Smith, *Del simposio a la eucaristía...*, p. 100-102.

Sobre la dimensión religiosa del banquete grecorromano, Smith habla que al ser el “sacrificio” el principal ritual religioso del Mediterráneo, había dos tipos de sacrificios de sangre; 1) El primero implicaba que una porción del animal sacrificado se quemaba en el altar y el resto era comido por los asistentes, 2) El otro sacrificio era una matanza sin cremación; en este caso, se ofrecía el animal completo a la divinidad. El primer sacrificio siempre iba precedido por una “comida sagrada” o “comida de culto” en la que se combinaba lo secular y lo sagrado. El sacrificio y el banquete son dos aspectos del mismo acontecimiento. Smith lo afirma de la siguiente manera:

En consecuencia si el acontecimiento religioso que representaba el sacrificio solía siempre incluir un festín, entonces el banquete tiene que estar de alguna manera asociado con algún significado religioso.¹²⁸

Sobre la presencia de la divinidad en el banquete, Smith afirma que el animal en el altar simbolizaba un don presentado a dios y la incineración de una parte sobre el altar tenía la función de ser una invitación, una convocación de dios (principal invitado) para consumir la ofrenda presentada en su honor. Los banquetes religiosos se caracterizaban por ser festines guiados por el regocijo y la alegría festiva (*euphrosyne*) asociada por la buena animación aportada por el vino.

La comensalidad hebrea y la comensalidad grecorromana guardan algunos puntos en común. Ambas son celebraciones festivas que tiene como finalidad crear y fortalecer la identidad del pueblo, guiados por los valores éticos de la fraternidad, la hospitalidad y la comunión. También se trata de una comensalidad muy cercana a las fiestas religiosas, hacen difícil imaginar que exista una sin la otra, pues ambas son parte del mismo ritual. El culto a la divinidad a partir del “sacrificio” y su consecuente comensalidad tienen la capacidad de alimentar un “imaginario” en el que acontece el encuentro gozoso entre la humanidad y la divinidad. Además, son festines conducidos por el principio del placer comensal y la alegría festiva (*euphrosyne*) que tiene el propósito de celebrar, de manera especial, un acontecimiento salvífico o la presencia comensal de Dios entre los asistentes. Es importante mencionar que la dinámica alimentaria del banquete israelita y del banquete grecorromano

¹²⁸ Dennis E. Smith, *Del simposio a la eucaristía...*, p. 124.

lograron una síntesis creativa en la comensalidad de Jesús y de los primeros cristianos cuando se reunían para celebrar la “cena del Señor”.

2.1.3 El Reino de Dios desde una perspectiva alimentaria

El anuncio e inauguración del reinado de Dios constituye sin duda alguna el núcleo de la vida y predicación de Jesús. Sin embargo, la idea del reino de Dios ya estaba presente en el Antiguo Testamento en donde se subrayó la presencia del señorío de Yahvé en medio de su pueblo, quien a raíz del acontecimiento salvífico de liberación del pueblo en Egipto y la alianza en el Sinaí, Yahvé se presentó como “rey de Israel”. Esta idea condujo la vida política y religiosa del pueblo israelita y tomó dimensiones universales después del cautiverio en Babilonia, en donde los textos del Antiguo Testamento lo presentan como un reinado que no se limita sólo al pueblo elegido; ahora se proyecta como un futuro reino universal y escatológico. A pesar de que Yahvé es el rey, su reinado en este mundo será llevado a cabo por su siervo, “el Mesías”, un futuro rey que regirá sobre “todos los pueblos, naciones y lenguas”. El mesiánico Rey, Profeta e Hijo del hombre participa como instrumento salvífico de Dios o “siervo suyo” en la instauración de aquel reinado escatológico y universal.

El reino de Dios fue el concepto central de la predicación de Jesús pero nunca lo definió. Para explicar la presencia del reinado de Dios, Jesús utilizó las parábolas como un recurso popular y pedagógico que parten de episodios de la vida cotidiana e interpelan al oyente para reflexionar y sacar sus propias conclusiones. Las parábolas no quieren transmitir doctrina, pretenden transformar la vida. En este sentido, Jesús es el maestro de las parábolas, caracterizadas por su sencillez, su penetración y, sobre todo, porque no están al servicio de la interpretación de la Torá, su finalidad es suscitar una peculiar experiencia de Dios.¹²⁹ Jesús al hablar del reino en las parábolas hizo uso de elementos alimentarios como la semilla que germina, la cosecha abundante, el gran banquete y la fiesta real. De entre todas las imágenes bíblicas, el banquete y la mesa compartida se convirtieron en el corazón de temas trascendentales como; la salvación, el perdón, la cena del Señor, el reino.¹³⁰

¹²⁹ Cf. Rafael Aguirre, Carmen Bernabé, Carlos Gil, *Qué se sabe de Jesús de Nazaret*. Verbo Divino, Navarra, 2009, p. 71.

¹³⁰ Cf. Hernando Barrios, “Comida, mesa, banquete...” p. 350.

Por “reino” de Dios, no se hace referencia a un “territorio” o algún tipo “de gobierno monárquico”, sino a la causa sobre la cual Dios ejerce su soberanía.¹³¹ Para Rafael Aguirre la predicación de Jesús sobre el reinado de Dios fue un hecho histórico indudable ya que se trataba de una expresión no muy utilizada en el tiempo de Jesús, lo explica de la siguiente manera:

El reinado de Dios tuvo que ser proclamación de Jesús, porque en el judaísmo de ese tiempo no era una expresión muy usada. Jesús no explicó lo que entendía por reino de Dios, consideraba que su auditorio “campesinado judío” lo podía entender sin dificultad. El término reino de Dios, se puede entender como soberanía o poder de Dios que irrumpe en la historia de una forma nueva, escondida y misteriosa, como oferta de gracia y de vida.¹³²

La predicación sobre el reinado de Dios se desarrolló principalmente en la baja Galilea, lugar donde apareció Jesús como un predicador itinerante sanando, enseñando y comiendo con sus seguidores y causando escándalo por ocuparse de los enfermos, tullidos, leprosos y posesos. Esta actitud causó molestia en los fariseos “intérpretes de la ley y guardianes de la pureza moral”. Sin embargo, lo imperdonable, según Hans Kung, fue que Jesús intimó con los *fracasados morales*; “gente moral, religiosa y políticamente reprobable, de existencias dudosas, equivocadas y perdidas que estaban al margen de la vida social”.¹³³ Galilea era una zona mediterránea pobre y siempre escasa de comida, en donde el anuncio de la llegada del reino se imaginaba como un banquete caracterizado por una abundancia alimentaria que permitía a los pueblos hambrientos fijar un futuro esperanzador.¹³⁴

Gerd Theissen, en su estudio sobre el movimiento de Jesús, considera que el reino de Dios en clave alimentaria no era un sueño o anhelo de sacerdotes, doctores de la ley y poderosos que tenían asegurado su alimento, sino de personas sencillas que veían en la comensalidad de Jesús la firme esperanza de comer y beber cada día (Lc 6, 20ss; Mc 14, 25).¹³⁵ De tal manera que el reinado de Dios no sólo es un símbolo, o un imaginario solipsista que habitaba

¹³¹ Cf. Hans Küng, *Jesús*, Trotta, Madrid, 2014, p. 76.

¹³² Rafael Aguirre, Carmen Bernabé, Carlos Gil, *Qué se...*, p. 67.

¹³³ Hans Küng, *Jesús...*, p. 122.

¹³⁴ Cf. Isabel Gómez Acebo, *Lucas*, Verbo Divino, Navarra, 2008, p. 251.

¹³⁵ Cf. Gerd Theissen, *El movimiento de Jesús. Historia social de una revolución de los valores*. Sígueme, Salamanca, 2005, p. 254.

en el interior del oyente de la palabra de Jesús, por el contrario, era un símbolo dinámico y poderoso desde el cual Jesús realizaba una crítica del mundo en el que vivía. Para Jesús, el reinado de Dios es palpable y visible, no sólo existe en el interior del ser humano ni se oculta en el más allá de la historia. Se le puede ver, tocar, conseguir, degustar en el tiempo presente. En este sentido, como bien afirmó Leonardo Boff anteriormente, el reino de Dios y su consecuente comensalidad tienen la finalidad de construir un imaginario y hacer visible una praxis de comunión con la otredad.

Los estudios teológicos de Gerhard Lohfink, proponen una lectura del reinado de Dios como superabundancia y plenitud desbordante.¹³⁶ Lohfink afirma que las parábolas del Reino muestran un movimiento que parte de la pequeñez o la escasez y después de la intervención de Yahvé se convierten en un signo de superabundancia. En este sentido, el paso de la escasez a la abundancia es muy significativo para la espiritualidad de los pueblos otomíes católicos, en ello se hace visible la presencia de Dios y revela una dinámica de donación intensa que hace posible la presencia creciente del reino de Dios en el Valle del Mezquital, a la manera de la parábola del minúsculo grano de mostaza que se convierte en un gran arbusto capaz de dar cobijo a las aves (Mc 4, 30-32), y la parábola de la levadura que a pesar de ser pequeña es capaz de fermentar una enorme cantidad de masa de harina (Mt 13, 33). Para Lohfink, la sobreabundancia recorre los evangelios y encuentra su punto culminante en dos relatos; La boda de Caná (Jn 2, 1-11) y en la llamada “multiplicación de los panes” (Lc 9, 10-17). Son dos narraciones que, a pesar de una cuestionada realidad histórica, condensan e interpretan la sobreabundancia del reino de Dios tal como Jesús lo anunció y lo vivió.¹³⁷

Entre los especialistas bíblicos, cada día se reafirma el consenso de que Jesús presentaba el reino de Dios a los marginados, o como los llama Rafael Aguirre; “los estigmatizados sociales”¹³⁸ a través de una mesa de fraternidad. La comensalidad que llevó a cabo Jesús no sólo atendió una dimensión alimentaria importante para la mayoría de las personas pobres, enfermas y hambrientas; también alimentó la construcción de espacios de inclusión alrededor de la mesa para aquellos que se encontraban excluidos y al margen de la vida social y religiosa del judaísmo. La comensalidad de Jesús fue única, llegó a simbolizar la relación

¹³⁶ Cf. Gerhard Lohfink, *Jesús de Nazareth; qué quiso, quien fue*. Herder, Barcelona, 2013, p. 394.

¹³⁷ Cf. Gerhard Lohfink, *Jesús de Nazareth...*, p. 396.

¹³⁸ Rafael Aguirre, Carmen Bernabé, Carlos Gil, *Qué se...*, p 118.

más profunda de la comunidad con Dios. En este sentido, Jesús de Nazaret se valió de la comunión de la mesa para visualizar que el reinado de Dios es una acción salvífica en el tiempo presente y una figura esperanzadora para los tiempos futuros (banquete escatológico).¹³⁹ Para Xavier Pikaza, Jesús es el hombre del banquete, quien entendió que la comensalidad generosa y fraterna entre amigos es el espacio idóneo para construir un imaginario sobre el reino de Dios como “comida y bebida en abundancia”. Además, se trata de una comensalidad antisistémica en la que los impuros, pobres y excluidos toman asiento para convivir con Jesús, anfitrión del banquete (Lc 14. 21).¹⁴⁰

2.2. La comensalidad de Jesús en el Evangelio de Lucas

Al participar por primera vez de la fiesta patronal de san Nicolás, en el año 2016 quedé sorprendido, sin palabras, sobre la intensidad y abundancia de las ofrendas alimentarias que los otomíes católicos presentaban a Dios y a su Santo Patrón, San Nicolás. Los años siguientes volví para participar de la fiesta con la intención de comprender con mayor profundidad la relación que existe entre comensalidad y religiosidad en el barrio. Después de platicar con la mayoría de los mayordomos de la fiesta y las maestras cocineras afirmaban que la comida es una ofrenda para Dios y para San Nicolás, es una “acción de gracias”, un agradecimiento por la vida, la salud, y toda la bondad que viene de Dios. Fueron ellos quienes me señalaron que la comensalidad de fiesta es parecida al relato bíblico de la multiplicación de los panes. En este sentido, la comensalidad abierta, generosa y abundante de la fiesta busca “actualizar” en el tiempo presente la comensalidad que tuvo Jesús con sus discípulos, una comensalidad que logra integrar creativamente la herencia teológica del banquete israelita, el banquete grecorromano, la “cena del Señor” de los primeros cristianos y la comensalidad del pueblo otomí. A partir de esta experiencia de vida analizo la comensalidad de Jesús en el evangelio de Lucas.

2.2.1 Aspectos generales de la comensalidad de Jesús en los Evangelios.

¹³⁹ Cf. Hernando Barrios, “Comida, mesa, banquete...,” p. 364.

¹⁴⁰ Cf. Xabier Pikaza, *Fiesta del pan, fiesta del vino...* p 185.

Una lectura atenta de los Evangelios pronto hace notar la importancia que Jesús dedicó a las comidas. En los Evangelios existen alrededor de 173 referencias a la comida; 28 en Mateo, 22 en Marcos, 56 en Lucas y 31 en Juan. Según José M Castillo, la comensalidad fue un asunto al que la Iglesia primitiva le dio mucha importancia, más que a las curaciones de enfermos y los milagros.¹⁴¹ La práctica de Jesús histórico de comer en compañía, en comensalidad, es una de las características más contundentes e importantes de su misión. A partir de los relatos evangélicos se puede suponer que Jesús pasó largos ratos en la mesa conversando, comiendo y enseñando.¹⁴² Mientras que los fariseos aparecen como los principales opositores de la comensalidad abierta y generosa de Jesús, fueron ellos los que lanzaron cuatro acusaciones condenando la forma en como Jesús llevaba a cabo su comensalidad; come con personas inadmisibles desde el punto de vista religioso (Mc, 2, 15-16), banquetea en vez de ayunar (Mc 2, 18), arranca espigas en sábado (Mc 2, 23), y come con las manos impuras (Mc 2, 23).

La frecuente comensalidad de Jesús quedó evidenciada cuando se afirma categóricamente que Jesús es “un comilón y un borracho, amigo de cobradores de impuestos y pecadores” (Mt 11, 19; Lc 7, 34). A pesar de las acusaciones lanzadas por los fariseos, el hecho de compartir la mesa con gente que vivía en los márgenes de la vida institucional se convirtió en un signo muy sensible de crítica al sistema religioso en los tiempos de Jesús. Comer con “otro” significaba aceptarlo y comenzar una experiencia de intimidad, por el cual el “otro” se convierte en hermano. En el caso de Jesús, según James Dunn; “fue quien tomaba la iniciativa para incluir en la mesa a los excluidos (Lc 19,5) con la intención de realizar una crítica a las leyes de pureza que sostenían el sistema de justicia legal de los fariseos”.¹⁴³ Hasta el momento se ha mencionado las personas que comieron con Jesús; sin embargo, Castillo descubre que existe otro grupo social con el que Jesús nunca comió, se trata de los dirigentes de la religión oficial, “el sumo sacerdote y miembros del sanedrín”. Tampoco compartió la mesa con los gobernantes romanos, ni con los representantes del poder político.¹⁴⁴ Queda

¹⁴¹ Cf. José María Castillo, *La humanidad de Dios; ensayo de cristología*. Trotta, Madrid, 2012. p. 221.

¹⁴² Cf. James Dunn, *El cristianismo en sus comienzos. Jesús recordado Tomo I*, Verbo Divino, Navarra, 2013, p. 680.

¹⁴³ James Dunn, *El cristianismo...*, p. 682.

¹⁴⁴ Cf. José María Castillo, *La humanidad...*, p. 225.

claro que Jesús tuvo una opción preferencial por compartir la mesa con las personas de los márgenes, con aquellas que vivían fuera del sistema social y religioso judío.

La comensalidad de Jesús también toma distancia de dos grupos religiosos de su tiempo, de los fariseos y los esenios. Los fariseos, “especialistas de la ley”, era un grupo que le gustaba llamarse “los piadosos”, “los justos”, “los temerosos de Dios”, preocupados principalmente por la pureza moral y religiosa que se tenía una dimensión sobre cuestiones relativas a la mesa. Muchos fariseos entendían que su propio comportamiento debía reflejar la condición de Israel como pueblo elegido por Yahvé y requería, por tanto, tomar distancia de todo cuanto pudiera poner en peligro la pureza de Dios; por tal motivo declararon impuros algunos alimentos y se apartaron de compartir la mesa con aquellas personas que consideraban impuras. El caso de los esenios de Qumrán fue más extremo, era una comunidad más estricta que el grupo de los fariseos en el cuidado de la pureza alrededor de la mesa. La comida diaria se conducía por un riguroso ritual de purificación y de oración. Solo a los miembros que habían pasado algunos años de iniciación les estaba permitido sentarse a la mesa para comer juntos, mientras que los novicios comían aparte. La comunidad de Qumrán excluía de su mesa a todos los moralmente impuros, pero también a todos aquellos que estaban afectados por parálisis de pies o manos, cojos, ciegos, sordos, mudos, aquellos que tenían una visible imperfección en su cuerpo. Jesús, por el contrario, quiso formar una comunidad abierta, centrada en una comensalidad fraterna/sororal, abundante, amorosa y profundamente dispuesta al encuentro con Dios.¹⁴⁵ Estos valores fueron lo distintivo de la comensalidad de Jesús, que dieron paso de un imaginario predicado sobre el reino de Dios a una práctica comunitaria constructora de nuevas alternativas de vida humana.

Para Dennis E Smith algunas de las comidas de Jesús, según los Evangelios, se llevaron a cabo bajo el modelo del banquete grecorromano y la tradición del simposio. Algunas características dejan entrever esta afirmación, como son el lavatorio de los pies antes de reclinarsse (Lc 7, 44; Jn 13. 3-5), reclinarsse en divanes (Mc 2, 15; 6, 39; 8, 6; 14, 3), la unción con perfume (Mc 14,3), recitar plegarias antes del *deipnon* (Mc 6, 41; 8, 6-7; 14,22), *el simposio* (Mc 14, 23), compartir una libación de vino en torno a la mesa (Lc 14, 7-24), acabar la comida con un himno (Mc 14, 26). Además, también plantea que algunos dichos de Jesús

¹⁴⁵ Cf. James Dunn, *El cristianismo...*, p. 682-685.

podieron haberse originado en el simposio como por ejemplo; el festín (Mt 22, 2, 2-13. Lc 14, 16-23), la bendición del hambriento (Mt 5,6. Lc 6, 21), la importancia de la sal (Mt 5, 13; Mc 9,50; Lc 14, 34-35), los remiendos y los odres de vino (Mt 9, 16-17; Mc 2, 21-22; Lc 5, 36-38), el servidor de la mesa (Mt 20, 25-28; Mc 10, 42-45; Lc 9, 48; Jn 13, 14).¹⁴⁶

2.2.2 Lucas, el Evangelio del placer comensal

Los exégetas, al estudiar el evangelio de Lucas, han clasificado con cierto orden las comidas de Jesús y hacen notar que inician en la baja Galilea y terminan en Jerusalén. Para Barrios Tao, Lucas presenta a Jesús como el profeta, un caminante, un huésped que come en las casas de sus amigos y de los fariseos. El final de su recorrido será en Jerusalén donde la confrontación con las autoridades religiosas y políticas es más profunda provocando su muerte en la cruz.¹⁴⁷ El camino de Galilea a Jerusalén está compuesto por el relato de diez comidas; tres ocurren en el llamado ministerio de Galilea (Lc 5, 27- 39; 7, 36-50; 9, 10-17); cuatro son de camino a Jerusalén (10, 42; 11; 37-54; 14, 1-35; 19, 1-10); una, en los últimos días en Jerusalén (22, 7-38); y dos comidas de postrresurrección (24, 13-35; 24, 36-49).¹⁴⁸ Mientras que Aguirre presenta nueve relatos de las comidas de Jesús divididos en tres grupos; a) con pecadores y publicanos, b) con fariseos, c) con sus discípulos, cada uno de ellos muy elaborados literariamente y de enorme profundidad teológica.¹⁴⁹ Para efecto de este estudio me apoyo en la división que ofrece Rafael Aguirre, y presento los puntos más relevantes de la comensalidad de Jesús en Lucas.

a) Comida con publicanos y pecadores

La comida de Jesús con pecadores y publicanos provocó un escándalo entre los fariseos. Y es que, esta participación en la mesa cuestiona el sistema de pureza sobre el que se asienta la coherencia interna del pueblo y su delimitación hacia afuera. Jesús responde a las críticas reivindicando una nueva experiencia de Dios. En el nombre de Dios, no legitima el orden

¹⁴⁶ Cf. Dennis E. Smith, *Del simposio a la eucaristía...*, p 342-345.

¹⁴⁷ Cf. Rafael Aguirre, *La mesa compartida. Estudios del Nuevo Testamento desde las ciencias sociales*. Sal Terrae, Santander, 1994, p. 58.

¹⁴⁸ Cf. Hernando Barrios, “Comida, mesa y banquete...,” p. 371.

¹⁴⁹ Cf. Rafael Aguirre, *La mesa compartida...* p. 59.

social establecido, sino que impulsa una comunidad que busca la reintegración de los excluidos y marginados del sistema. En este sentido, hay tres textos que iluminan la opción de Jesús por comer con pecadores y publicanos; el primero de ellos es el banquete en la casa de Leví (5, 27-39), Lucas quiere dejar claro que la comensalidad de Jesús transgrede las normas de pureza y honor e invita a la comunidad cristiana que haga lo mismo, que sea capaz de tener un carácter inclusivo. La parábola del hijo pródigo (15, 11-32), en esta parábola queda claro el deseo de Dios por buscar a los perdidos y cuando lo encuentra prepara un banquete de amor y perdón. La comida en la casa de Zaqueo (19, 1-10), Jesús toma la iniciativa de hospedarse en la casa de un pecador (jefe de publicanos) con la intención de lograr su conversión y así lograr reintegrarlo en la comunidad. El propósito de Lucas es poner de manifiesto que la comensalidad de Jesús tiene “un dinamismo de conversión” que mueve al comensal pecador a reparar las injusticias cometidas.

b) La comensalidad con fariseos

En este tipo de comidas, Jesús se muestra enormemente polémico con la lógica legalista de los fariseos, quienes conducen su comensalidad bajo el principio de la pureza ritual. Al mismo tiempo, el banquete con los fariseos, fue para Jesús el lugar idóneo para exponer “los valores alternativos” de su comensalidad. Al igual que el apartado anterior, son tres textos claves, el primero de ellos narra el encuentro de Jesús y la pecadora en casa del fariseo Simón (7, 36-50). La perícopa es uno de los textos típicos de Lucas y uno de los más bellos del Evangelio. En este texto se contraponen la actitud egoísta del fariseo y la entrega amorosa de la mujer pecadora. Mientras que el fariseo no se presenta como un buen anfitrión del banquete, la mujer pecadora acoge a Jesús de manera efusiva provocando un episodio escandaloso entre los comensales. Para Aguirre, en este texto, Jesús rompe en el nombre de Dios con las convenciones establecidas sobre el honor y la pureza del judaísmo para proponer los valores alternativos de la misericordia, el perdón y la fraternidad.

El segundo texto trata del paso de la pureza ritual a la solidaridad social (11, 37-54). En esta perícopa Jesús omite las abluciones antes de comer y de inmediato suscita una discusión entre los asistentes del banquete sobre la cuestión de la pureza en la vida cotidiana, la comida y la mesa. Jesús toma el espacio del banquete para discutir con los fariseos sobre el interior y lo exterior, mientras que los fariseos se quedan en el cumplimiento del ritual (exterior), Jesús

los invita a pasar a cuestiones más profunda en donde la verdadera impureza es la codicia, el robo y la injusticia, mientras que la pureza está en la solidaridad afectiva con los excluidos y necesitados. El tercer texto nos habla sobre la hospitalidad y la comunidad abierta (14, 1-24), Jesús cuestiona el deseo de fariseos y publicanos de ocupar “los primeros puestos” en el banquete. Por el contrario, Jesús pide a sus discípulos celebrar un banquete conducido por la apertura y la solidaridad con todos los miembros de la comunidad y, principalmente, con aquellos que viven en los márgenes institucionales; “los pobres, los lisiados, los cojos, los ciegos”, es decir, los impuros según la religión judía.

c) Comida de Jesús con sus discípulos

Las comidas de Jesús con sus discípulos están ubicadas en la parte final del evangelio, en los relatos de la Pasión y de las apariciones pascuales, donde se revela con claridad el sentido de la vida y de la muerte de Jesús. El primer texto es la cena de despedida (22, 14-22), en ella Jesús aparece como el anfitrión de una Cena Pascual con sus apóstoles, en ella expresa explícitamente su conciencia de que es la última vez que come y bebe con sus discípulos antes de su muerte. Acto seguido, “tomó pan, dio gracias, lo partió y lo dio” a sus discípulos afirmando que es su cuerpo que se entrega por todos. También tomó una copa de vino y la pasó entre los comensales afirmando que es su sangre que se derrama por todos. Ambas acciones acentúan un carácter ritual de donación radical que los apóstoles van a prolongar en las futuras comidas eucarísticas cumpliendo el mandato de Jesús de hacerlo en “memoria suya” hasta que vuelva. Otro elemento importante de este texto, es que Jesús se presente como el anfitrión “que sirve a la mesa” y pide a sus discípulos que superen la comensalidad farisea conducida por el honor y el reconocimiento para dar paso a la entrega generosa. Sin embargo, la enseñanza es más radical de Jesús está cuando les pide a sus discípulos no solo elegir el último puesto de la mesa, sino de ocupar el lugar del servidor, el que se entrega por lo demás, por la comunidad.

La comida de Emaús (24, 13-35). En este texto Jesús resucitado ocupa el papel del extraño y forastero que en el camino hacia Emaús dialoga con dos discípulos sobre la muerte del Mesías, anunciada por las Escrituras desde Moisés y los profetas. Después de esta primera parte, Jesús resucitado en la figura del forastero es acogido como huésped en la casa de los discípulos, una vez reunidos alrededor de la mesa, Jesús se manifiesta como el “Cristo

resucitado” a partir del rito de partir el pan. En ese momento, los discípulos lo reconocen presidiendo una comensalidad de resurrección. Para Lucas, la expresión “partir el pan” o “fracción del pan” hace referencia a la comida eucarística que los primeros cristianos celebrarán en recuerdo de la comensalidad de Jesús. Sin embargo, el punto decisivo de la comida de Emaús es la revelación de Jesús como el Cristo resucitado, presente en medio de la comunidad creyente cuando se reúne para “partir el pan”.

El último texto trata sobre la comensalidad de Jesús como Señor resucitado acompañado de sus once discípulos (24, 36-52). Jesús se presenta ante sus apóstoles y para despejar sus dudas legítimas pide de comer, acto seguido les muestra las manos y los pies con las huellas de los clavos para dejar en claro que el crucificado ha resucitado. Al final de todo este proceso de revelación, los apóstoles reconocen a Jesús resucitado como su Señor. Según Aguirre, la intención de Lucas es subrayar la continuidad entre las comidas de Jesús y las comidas eucarísticas que celebró la comunidad después de su muerte, ahora como Señor resucitado.¹⁵⁰

2.2.3 La multiplicación de los panes y los peces (Lc 9, 10-17).

La comensalidad abierta y comunitaria que acontece alrededor de la fiesta patronal, ha sido influenciada por los relatos evangélicos, especialmente, aquellos que narran la comensalidad que Jesús celebró con sus discípulos. A esto se suma la catequesis para recibir los sacramentos y la asistencia regular a la celebración eucarística dominical han terminado por fortalecer una práctica y un imaginario en la comunidad católica de San Nicolás sobre una alimentación divina a partir de la ingesta sacramental del Cuerpo y Sangre de Jesucristo. De manera especial, para mayordomos y cocineras, el texto bíblico de Lc 9, 10-17 es muy importante porque hace visible una praxis alimentaria parecida a la “multiplicación de los panes y los peces” que narra el evangelio de Lucas actualizado en los días de la fiesta patronal de la comunidad.

A partir de la importancia de este texto en la vida espiritual de la comunidad, lo retomo para realizar un ejercicio de interpretación en clave alimentaria. Además, su importancia también radica en que es el texto bíblico más repetido en todo el Nuevo Testamento (Mc 6, 30-44; 8,

¹⁵⁰ Cf. Rafael Aguirre, *La mesa compartida...*p. 101.

1-10; Mt 14, 13-21; 15, 32-38; Lc 9, 10-17; Jn 6, 1-14) y uno de los más leídos por las comunidades cristianas, principalmente el Domingo XVIII del tiempo ordinario.

El texto bíblico (Lc 9, 10-17).

10 Cuando los apóstoles regresaron, le contaron cuanto habían hecho. Él, tomándolos consigo, se retiró aparte a una población llamada Betsaida. 11 Pero la gente lo supo y le siguieron. Él los acogía, les hablaba del reino de Dios y curaba a los que tenían necesidad de ser curados. 12 Como el día había comenzado a declinar, se le acercaron los Doce y le dijeron; “Despide a la gente para que vayan a los pueblos y aldeas del contorno y busquen alojamiento y comida, porque aquí estamos en un lugar deshabitado.” 13 Él les dijo; “Denles ustedes de comer.” Pero ellos respondieron: “No tenemos más que cinco panes y dos peces, a no ser que vayamos nosotros a comprar alimento para toda esta gente” 14 (Es que había como cinco mil hombres). Jesús dijo entonces a sus discípulos; “Hagan que se acomoden por grupos de cincuenta”. 15 Lo hicieron así y acomodaron a todos. 16 Tomó entonces los cinco panes y los dos peces, y, levantando los ojos al cielo, pronunció sobre ellos la bendición, los partió y se los fue dando a sus discípulos para que, a su vez, se los sirviera a la gente. 17 Comieron todos hasta saciarse, y se recogieron doce canastos con los trozos que les había sobrado.¹⁵¹

El género literario

La mayoría de los exégetas afirman que este pasaje de Lucas se apoya en el relato de Marcos. François Bovon afirma que el texto fuente proviene del primer relato de Marcos (6, 31-44), con el cual conserva el mismo orden y deja traslucir una profunda influencia a nivel de contenido.¹⁵² Lucas omite algunas cosas importantes para el evangelio de Marcos como la llegada en barco, la invitación a retirarse a algún lugar lejano para descansar, la compasión al ver la muchedumbre como ovejas sin pastor y el reparto de los peces.¹⁵³ Para Bovon, se trata de un relato de “regalos extraordinarios”. Según este género literario, el taumaturgo

¹⁵¹ Biblia de Jerusalén, Nueva edición totalmente revisada. Desclée de Brouwer, Bilbao, 2009, p. 1437.

¹⁵² Cf. François Bovon, *El evangelio según San Lucas, Vol I*. Sígueme, Salamanca, 1995, p. 657.

¹⁵³ Cf. Isabel Gómez Acebo, *Lucas...*, p. 252.

ofrece, mediante un milagro, ciertos bienes naturales que suelen ser alimentos. No es el acto milagroso lo que cuenta, sino su resultado. Los relatos de este género insisten en la abundancia del don y tienen la intención de activar la imaginación del creyente e incitan a la fe, es decir, en reconocer el bien verdadero detrás del bien material.¹⁵⁴ Parece que el texto (Lc 9, 10-17) fue usado en las catequesis eucarísticas de las primitivas comunidades cristianas, evocando las comidas en campo abierto que Jesús histórico celebró con sus seguidores. Es importante señalar que la tradición lucana también introdujo algunos elementos del banquete grecorromano en este relato.¹⁵⁵

La división del texto

El texto se puede dividir de la siguiente manera:

- 1) *La introducción* (v. 10-11a). Se menciona de forma breve el retorno de los apóstoles después de un tiempo de misión y la apertura de un tiempo para orar.
- 2) *Al comienzo* (v. 11b). Lucas sustituye la compasión de Marcos por la hospitalidad y anuncio del reino de Dios acompañado por obras de curación. Jesús aparece como un profeta taumaturgo semejante a los antiguos profetas.
- 3) *La intervención de los discípulos* (v 12). Los apóstoles ahora son llamados “los doce” y ante la inminencia de la noche le piden a Jesús dos cosas; 1) que despida la gente para que busquen albergue para pasar la noche; 2) que busquen comida. Sin embargo, entre el hambre de la gente y la petición de despedirlos, Jesús opta por ocuparse del hambre de las personas y los hace partícipes de esta responsabilidad.
- 4) *Diálogo entre Jesús y los doce* (v 13-15). Jesús les dice a los doce que son ellos quienes les tienen que dar de comer. Ante tal mandato, la respuesta de los doce es que sólo cuentan con cinco panes y dos peces para una multitud de cinco mil hombres. El diálogo está literariamente compuesto para visualizar la escasez de alimento y la gran multitud a la que se pretende alimentar. Jesús no ve problema en ello e instruye a los doce para formar grupos de cincuenta personas dispuestos a comer.

¹⁵⁴ François Bovon, *El evangelio...*, p. 661.

¹⁵⁵ Cf. Santiago García, *Evangelio de Lucas*, Descleé de Brouwer, Bilbao, 2012, p.177.

- 5) *El episodio central (v. 16)*. Jesús se dispone a actuar a partir de cuatro acciones verbales (tomar, bendecir, partir y dar) sobre las cuales sucede el “milagro” de la abundancia alimentaria. Estas cuatro acciones verbales sobre el pan (tomar, bendecir, partir y dar) son las mismas que también se encuentran en el relato de la última Cena; ambos textos guardan una profunda relación en cuanto que Jesús se presenta como anfitrión del banquete. En la liturgia de las primeras comunidades cristianas, las cuatro acciones verbales sobre el pan se convirtieron poco a poco en el núcleo de un rito eucarístico que más tarde se institucionalizó.
- 6) *La conclusión (v. 17)*. A Lucas le interesa subrayar dos cosas; 1) el hambre fue saciada, y 2) la sobreabundancia de pan hasta llenar doce canastos. Los trozos sobrantes no deben perderse, son cuidadosamente recogidos, pues ellos son testigos de una comensalidad sobreabundante.

Visión de conjunto

Jesús histórico llevó a cabo muchas comidas con sus discípulos a campo abierto que quedaron grabadas en la memoria de muchos de ellos; sin embargo, los exégetas afirman que el relato de la “multiplicación de los panes” (Lc 9.10-17) no cuenta con un sólido carácter histórico. Lucas inicia el relato hablando de la vuelta de los doce y la búsqueda de un sitio privado para compartir sus experiencias de misión. Se dirigen hacia Betsaida, lugar de origen de los primeros discípulos de Jesús (Andrés, Pedro, Santiago y Juan). De camino son abordados por una multitud enferma y hambrienta a la que Jesús acoge, sana y les habla del reino de Dios, dos características principales de su misión.

Al caer la tarde, Jesús sigue hablando y no parece darse cuenta de que no hay comida ni hospedaje. Son los Doce quienes desde una posición flexible, razonable y pragmática piden a Jesús que despida a la multitud, pero Jesús sorprende a su auditorio con una demanda mucho más extravagante que va a utilizar como enseñanza para sus discípulos; “denles ustedes de comer”. Jesús no hace caso a la sugerencia de sus discípulos, sino que les ordena que sean ellos quienes alimenten a la multitud de cinco mil hombres, más las mujeres y los niños. Por su puesto que la cantidad de personas responde a un estilo literario que pretende impactar al lector sobre la distancia entre los cinco panes y dos pescados, y el hambre de una

gran multitud.¹⁵⁶ El binomio alimentario de “pan y peces” habla, por un lado, de la alimentación cotidiana de las personas que vivían cerca del lago de Galilea y, por otro, del significado cristológico que las primeras comunidades de cristianos le dieron al pan y los peces.

Las posibilidades que tienen los discípulos para ejecutar lo encomendado por Jesús son mínimas; o reparten lo que tienen que claramente es insuficiente, o compran comida, que también es una opción poco realista, no hay suficiente dinero para ello. La respuesta de Jesús ante esta problemática alimentaria lo sitúa dentro de otros relatos en los cuales también se narra cómo Dios libra a su pueblo de la esclavitud (Ex 12, 1-14) y lo alimenta con el maná en el desierto (Ex 16, 13-16). Para la iglesia primitiva, la comensalidad de Jesús en el desierto o en campo abierto estaba dentro de la tradición profética destacando la característica del “milagro”.¹⁵⁷

Jesús pide a sus discípulos formar grupos de cincuenta personas con la intención de introducir algún tipo de orden entre los comensales y calcular lo necesario. El sustantivo acomodar “*klisia*” designa el *triclinio* que se usaba en las comidas grecorromanas sobre el cual los comensales comían reclinados. Una vez sentados, Jesús se dispone a actuar bajo las cuatro acciones verbales que también están presentes en el relato de la última Cena “*Tomó los panes y los peces, levantó los ojos al cielo, pronunció sobre ellos la bendición, los partió y los dio a sus discípulos para que los repartieran a la gente*”. (v. 16)

En las manos de Jesús acontece el “milagro” de una comida sobreabundante cuando lo poco que se posee se comparte. El hecho prodigioso no solo está en los trozos de pan que sobraron y con los cuales llenan doce canastos, sino también en los comensales que quedaron satisfechos. Este relato está íntimamente unido con las bienaventuranzas; “*Bienaventurados los que tienen hambre, pues serán saciados*” (Lc 6, 21). Ambos textos ponen de manifiesto que la comensalidad de Jesús hace que las personas pasen del hambre a la saciedad, es decir, ofrece una satisfacción generosa de los deseos más profundos del ser humano. Finalmente, sobre los doce canastos y la indicación de que el pan sobrante no se desperdicie, se hace referencia al número simbólico de las doce tribus de Israel o a los doce apóstoles que tienen

¹⁵⁶ Cf. Isabel Gómez Acebo, *Lucas...*, p. 254.

¹⁵⁷ Xabier Pikaza, *Fiesta del pan...*, p. 171.

la misión de seguir alimentando al pueblo, la naciente comunidad de los discípulos de Jesús.¹⁵⁸

2.2.4 Una comida de panes y peces

Pan y peces, hasta la actualidad, integran la dieta alimentaria básica y cotidiana de los pueblos que viven alrededor del Lago de Tiberiades o Mar de Galilea. Según el relato de Lc 9, 10-17, la ingesta de los panes y peces sucede en un lugar descampado, en *un lugar desértico* superando así el ámbito exclusivista de los banquetes que se celebraban en espacios cerrados y en ambientes urbanos. Se trata de un banquete que no sigue las normas de pureza alimentaria dictada por los fariseos o esenios; no hay mención de abluciones ni separación en la mesa entre gente moralmente pura y los pecadores. Los peces representan un alimento natural comestible no cultivado, mientras que los panes son un alimento preparado que está en íntima relación con los agricultores y panaderos de la región. La comensalidad de Jesús, en este contexto, nos muestra la profunda conexión que existe entre el medio ambiente, un grupo humano hambriento, la cultura alimentaria local y una espiritualidad que enfatiza la donación generosa de Dios a partir de los dones alimentarios.¹⁵⁹ En este sentido, la comensalidad judía guarda una cierta similitud con la comensalidad de los pueblos otomíes hñähñü del Valle de Mezquital. Ambas expresan una conexión muy profunda entre naturaleza/ser humano/sociedad/divinidad. En un sentido teológico, pan y peces son alimentos locales que se convierten en signos de salvación para un pueblo hambriento que busca saciar su deseo de Dios. Por medio de los peces y los panes, Jesús se revela como anfitrión del banquete divino capaz de subvertir el hambre de una multitud que busca la delectación corporal, espiritual y cognitiva de Dios.

Otro elemento importante a destacar de la comensalidad de Jesús en el desierto es que se desarrolla a campo abierto, similar al relato del Maná del que ya he hecho mención. Se trata de una comida sagrada sin la necesidad del servicio sacerdotal judío, del templo y su complicado ritual. Es una comida laical comunitaria que logra superar las principales barreras políticas, sociales, religiosas y económicas que delimitaban la vida de las personas en ese momento. A pesar de que se trata de un relato literariamente construido en su base, se

¹⁵⁸ Cf. Isabel Gómez Acebo, *Lucas...*, p. 255.

¹⁵⁹ Xabier Pikaza, *Fiesta del pan...*, p. 170.

encuentra un núcleo histórico que recuerda las comidas que Jesús compartió con sus discípulos en campo abierto. La libertad de la comensalidad de Jesús en el desierto visualiza el reinado de Dios abierto para todos, en especial, para los hambrientos, los enfermos y los excluidos.

Según Pikaza, la unión alimentaria de pan y peces tiene una dimensión eclesiológica, representa la comensalidad de la Iglesia de Galilea, que después fue relegada por la tradición de la Iglesia de Jerusalén cuando esta última se centró en el pan y el vino. A partir de este dato, muchos historiadores han hablado de dos eucaristías; una de origen galileo, centrada en el pan y el pescado, y otra de origen jerosolimitana y luego misionera, centrada en pan y vino muy ligada a la celebración de la última Cena. Al final, esta última fue la que tomó mucha más relevancia para la Iglesia a tal grado que terminó institucionalizándose, dejando en el olvido la eucaristía de origen galileo. Pikaza habla de la necesidad de integrar ambas tradiciones alimentarias, de lo contrario corren el peligro de perder su sentido:

La tradición eclesial ha perdido el sentido de los peces, fijándose en el pan, como muestran los textos de Mateo y Lucas. El mismo Marcos tiende centrarse solo en el pan (cf. 6, 38, 44; 8, 17-21). Ese proceso culmina allí donde la iglesia posterior destacando la eucaristía más sacral del pan y vino (Última Cena), deja a un lado los panes y peces. Para entender al Jesús de Marcos debemos volver a vincular Multiplicaciones y Última Cena... Los panes de la Cena sin los peces de la Multiplicación pierden su sentido.¹⁶⁰

En resumen, desde una perspectiva cristológica, Jesús aparece en Lc 9, 10-17 como un profeta, al estilo de Moisés, que por medio de la predicación del reino de Dios, de las curaciones y la comensalidad sobreabundante se presenta como salvador de una multitud enferma y hambrienta. Desde el punto de vista eclesiológico, Jesús alecciona a sus discípulos sobre la atención de las necesidades de los demás, en especial, de los enfermos y hambrientos. Jesús mueve a sus discípulos hacia una praxis de atención de las necesidades humanas anticipando su futuro ministerio y sus futuras responsabilidades después de la Pascua.¹⁶¹ Desde una perspectiva alimentaria, Jesús se presenta como el anfitrión de una comensalidad

¹⁶⁰ Xabier Pikaza, *Fiesta del pan...*, p. 174.

¹⁶¹ Cf. François Bovon, *El evangelio...*, p. 669.

comunitaria abierta capaz de saciar y satisfacer a todos aquellos que le siguen. La cantidad de comida que se multiplica también aporta un significado escatológico que supone la llegada del tiempo de la abundancia, un momento tan añorado por un pueblo pobre y hambriento.¹⁶²

2.3 El ágape en las primeras comunidades cristianas

Entre los historiadores del cristianismo primitivo hay un consenso sobre el gran pluralismo que hubo en el “cristianismo de los orígenes” y sobre la diversidad de comidas eucarísticas, conocida como ágape, que dieron forma al surgimiento de las diversas comunidades de los seguidores de Jesús, el Cristo. Los primeros grupos de seguidores de Jesús eran pequeños, pobres y muy diferentes unos de otros, sin embargo, pronto atribuyeron algunas de sus comidas habituales un sentido especial, “un rito de pertenencia” por medio del cual afirmaban, haciendo memoria y alabando a Dios, su identidad como creyentes de Cristo. La diversidad de comunidades cristianas también hizo visible una diversidad de “comidas eucarísticas” que dialogaron creativamente entre la herencia del banquete hebreo y el banquete grecorromano que era la principal institución social que permeaba la comensalidad en todo el Mediterráneo.¹⁶³

La teología eucarística anterior al Concilio Vaticano II afirmaba que únicamente los ritos de las comidas judías (Pascua) eran los antecedentes de las eucaristías cristianas, pero los estudios actuales están descubriendo que también el modelo del banquete grecorromano tuvo mucha influencia en las comidas de los primeros cristianos. Para Smith el banquete grecorromano hizo posible continuar con las enseñanzas y con la práctica de Jesús. Fue el lugar adecuado para crear la teología, la comunidad, los valores éticos y la relación con lo divino del cristianismo más primitivo. Se trata de un banquete híbrido, que poco a poco fue sintetizando su herencia hebrea, griega, romana hasta convertirse en la base de la liturgia cristiana más primitiva.¹⁶⁴

¹⁶² Cf. Isabel Gómez Acebo, *Lucas...*, p. 252.

¹⁶³ Cf. Rafael Aguirre, “Rito de pertenencia...,” p.159.

¹⁶⁴ Cf. Dennis E. Smith, *Del simposio...*, p. 421-422.

2.3.1 La diversidad de comidas eucarísticas en el origen del cristianismo

Como ya mencioné, existe un consenso sobre la diversidad de “comidas eucarísticas” en el cristianismo primitivo, pero en lo que no hay consenso es sobre la forma en cómo se dio la diversidad. A continuación expongo tres hipótesis que dan cuenta de ello. Hans Lietzmann en su obra *“Mass and Lord’s Supper”* (1979) fue un pionero en proponer dos trayectorias de las comidas eucarísticas en los dos primeros siglos del cristianismo. La primera parte de la interpretación de Pablo de la “Cena del Señor”, centrada en la muerte de Jesús con un fuerte carácter sacrificial que finalmente desemboca en la Tradición Apostólica de Hipólito de Roma. La segunda se relaciona con las comidas del Resucitado, apoyado por el testimonio de Hechos de los Apóstoles y la práctica de “partir el pan”, también atestiguada por la Didajé. Según Aguirre, la propuesta de Lietzmann es muy discutible, pero su mérito está en afirmar la diversidad de comidas eucarísticas en los orígenes.¹⁶⁵

La propuesta de John Dominic Crossan afirma que hubo dos tradiciones de comidas rituales separadas, una conocida como “Eucaristía” y otra como “Cena del Señor”. La primera tradición proviene de la fuente Q, tal como aparece en la Didajé 9-10. La segunda deriva de la tradición de Jerusalén, tal como la presenta Pablo en la Primera Carta a los Corintios 10-11. Sin embargo, ambas tradiciones hacen referencia a una comida básica histórica, la comensalidad de Jesús, a la que Crossan llama; “tradición de la comida común”.¹⁶⁶

La propuesta de Rafael Aguirre habla de que hay datos de diversas Eucaristías que no responden al orden de los dones alimentarios de pan y vino, sino de una diversidad de comunidades que celebraban de forma diferente. En algunas, primero se daba gracias sobre la copa de vino y después sobre el pan (1 Cor 11, 22-23), en otras, había ágape con pan sin vino (Rom 14), y en otras más, parece que no había cena y el pan era el único alimento. (Hch 2, 42.46; 20,7.11)¹⁶⁷

A pesar de las divergencias entre los estudiosos del cristianismo primitivo sobre la forma de clasificar la pluralidad de las comidas eucarísticas, existe unanimidad en considerar que estas celebraciones o “rito de pertenencia”, como las llama Aguirre, se convirtieron en el lugar de

¹⁶⁵ Cf. Rafael Aguirre, “Rito de pertenencia...” p.158.

¹⁶⁶ John Dominic Crossan, *El nacimiento del cristianismo. Qué sucedió en los años inmediatamente posteriores a la ejecución de Jesús*. Sal Terrae, Santander, 2002, p. 420.

¹⁶⁷ Cf. Rafael Aguirre, “Ritos de pertenencia...” p. 179-180.

grandes experiencias espirituales, donde se profetizaba, “habla en lenguas”, se daba un encuentro privilegiado de la comunidad con el Señor, se fortalecía la identidad del grupo y se cultivaba la fraternidad entre los comensales.¹⁶⁸

Cuando la comunidad creció, la estructura de la comida cambió. El más grande cambio fue trasladar la comensalidad que se llevaba a cabo en la sala de las casas hacia una sala de reuniones o una basílica, entonces el culto ya no tuvo lugar en la mesa y la liturgia se trasladó al orden eclesial. La comunidad que se formó en hogares alrededor de la mesa de banquete, se convirtió en una iglesia que se reunía ante un altar. El cambio de lugar hizo que la estructura de las comidas conocida como “ágape” o “fiesta del amor” fue modificada, para dar lugar a una naciente institucionalización de un rito eucarístico que poco a poco se separó del ágape. Según Smith, no está claro cuando se dio la separación, pues en los tiempos de Pablo, la Cena del Señor y la comida comunitaria era una y la misma. Sin embargo, a finales del siglo I se empezó a notar la tensión entre el ágape y una celebración simbólica regida cada vez más por un orden eclesiástico.

Michael White, citada por Smith señala que en torno al siglo III, el tiempo de transición se había completado; *la tradición apostólica* de Hipólito de Roma (217-235 d.C) habla de dos comidas; una por la mañana realizada durante el culto, que por entonces era una eucaristía ritual y estilizada, y otra por la tarde, aún denominada “Cena del Señor”, pero que carecía del significado religioso de la comida matinal. En este mismo periodo, Clemente de Alejandría en su obra *el Pedagogo* (200 d.C) alude a la separación entre la Eucaristía y la comida comunitaria o ágape. Para este momento, la eucaristía y el ágape se habían convertido en comidas separadas. Para White, la separación de la eucaristía y el ágape respondió a un cambio de lugar y de un modelo social;

La separación de la eucaristía del ágape (comida comunitaria) coincidió con el cambio de lugar y del modelo social de la asamblea cristiana cuando la renovación de los edificios de la Iglesia empezó a convertirlos en salas de la asamblea.¹⁶⁹

La distancia continuó profundizándose a tal grado que en el siglo IV, sólo quedó la eucaristía ritualizada que comprende, hasta la actualidad, la ingesta de un “pedazo de pan y un poco de

¹⁶⁸ Cf. Rafael Aguirre, “Ritos de pertenencia...” p. 188.

¹⁶⁹ Dennis E Smith, *Del simposio...*, p. 430.

vino”. Para este tiempo la teología hablaba ya de “relatos de institución” de la Eucaristía. Hans Küng, en este sentido, afirma que Jesús no instituyó celebraciones eucarísticas como las que actualmente se celebran, lo que Jesús hizo fue celebrar una comensalidad signo presente y creíble de que el reino de Dios está presente.¹⁷⁰

En este punto de la investigación quiero hacer eco del posicionamiento de Dominic Crossan sobre cómo han cambiado el ágape de los primeros cristianos para convertirse actualmente en una comida simbólica que se ha reducido a un bocado y un sorbo, ha dejado de ser una comida real, a pesar de que se diga que en un trozo de pan y en un sorbo de vino es suficiente para simbolizar la presencia sacramental de Jesucristo en la comunidad de fe.¹⁷¹ Las comidas simbólicas (celebraciones eucarísticas altamente ritualizadas) tienen que ser acompañadas de comidas reales para volver a resignificar la comensalidad de Jesús con sus discípulos como un signo presente y creíble del reino de Dios.

Comparto la postura de Crossan. Estoy de acuerdo que las comunidades católicas actuales necesitan celebrar la Eucaristía (comida sacramental) y el ágape (comidas reales) en profunda comunión, pues ambas celebraciones son parte de una misma comensalidad. Solo en algunas comunidades religiosas o grupos eclesiales mantienen unida la comunión de ambas mesas, sin embargo, la mayoría de las comunidades cristianas que asisten a la Eucaristía dominical solo se quedan con una celebración simbólica y ritualizada sin suficiente relación con la comensalidad que se lleva a cabo en el interior de sus hogares. A partir de una relectura de la comensalidad de Jesús y de los primeros cristianos, la Iglesia necesita proponer creativamente tiempos y espacios en los que se pueda llevar a cabo una comensalidad profunda, fraterna y generosa entre los feligreses, capaz de visualizar la presencia de Dios en el compartir comunitario. En este sentido, las fiestas religiosas de los otomíes católicos que viven en el valle del Mezquital, pueden ser un referente, un ejemplo de cómo una comunidad cristiana puede creativamente unir ambas mesas en una sola comensalidad generosa e intensa, capaz de recrear un imaginario donde Dios comparte la mesa con su pueblo.

¹⁷⁰ Cf. Hans Küng, *Jesús ...*, p. 151.

¹⁷¹ Cf. John Dominic Crossan, *El nacimiento del cristianismo...*, p. 424.

2.3.2 Los diversos nombres de la Eucaristía

Son básicamente tres los nombres que se le dan a la comida eucarística en el Nuevo Testamento, cada uno de ellos expresa diversos aspectos, así como el tipo de comunidad y la teología que subyace en cada una de ellas. De forma breve menciono cada una de ellas para después centrar mi atención el estudio de la “Eucaristía” que será de gran importancia en el tercer capítulo.

- 1) *Cena del Señor* (1 Cor 11, 20) o *Mesa del Señor* (1 Cor 10,21); esta tradición indica que la Eucaristía (acción de gracias) depende y está en continuidad con la Última Cena que Jesús celebró con sus discípulos la víspera de su pasión. Pablo utiliza este término para referirse a las comidas eucarísticas que se celebraban en Corinto dentro de un ambiente doméstico
- 2) *Fracción del pan* (Hch 2, 42.46; 20, 7.11); el nombre remite a la costumbre judía de bendecir y partir el pan, signo que fue usado por Jesús en sus comidas y después por la comunidad cristiana (Mt 14, 19; 15,36; Mc 8,6.19; Lc 9, 16). Con el tiempo se convirtió en el nombre para designar la totalidad del rito eucarístico. Lucas nos ha dejado un Evangelio en dos volúmenes; en ambos hace referencia a la “fracción del pan” como la comida agapéica que construye la comunidad cristiana. En Lucas, “partir el pan” se emplea muy a menudo, está en el relato de la multiplicación de los panes (9, 16), la última Cena (22,19) y en el relato de los discípulos de Emaús (24,35). En el caso de los Hechos de los Apóstoles, aparece en la descripción de la comunidad primitiva (2, 42-46), la celebración litúrgica de Pablo en Tróade (20,7-12), el relato del naufragio de Pablo hacia Roma (27,35). En definitiva, para Lucas la expresión “fracción del pan” se identifica con la última Cena.¹⁷²
- 3) *Eucaristía*. (Lc 22, 19; 1 Cor 11, 24; Mt 26, 26; Mc 14,22), significa agradecer, dar gracias. Recuerda las bendiciones que los judíos pronunciaban sobre la comida (*berakah*), en ella se agradece a Dios por su bondad (Gen 27, 27-28; 2 Mac 1, 11; Sab 16,28). El Nuevo Testamento la emplea para indicar una actitud agradecida permanente hacia Dios, una acción de gracias antes de la comida (Mc 8, 6; Hch 27, 35; 1 Cor 10;30)

¹⁷² Cf. Bernard Trémel, “La fracción del pan en los Hechos de los apóstoles”, *Selecciones de Teología*, Vol 09, Núm 34 (abril-junio 1970), p 174-178.

y, finalmente para referirse al ritual que Jesús empleo en la última Cena (Lc 22, 17.19; 1 Cor 11,24). Pasó lo mismo que en el caso de la “fracción del pan”, poco a poco se amplió su uso hasta convertirse en término para designar la celebración eucarística total.¹⁷³

De los diversos nombres que recibió el ágape cristiano, tomo este último para referirme a las celebraciones eucarísticas que se realizan actualmente en el Valle del Mezquital, a pesar de que entre los otomíes el nombre más común es “Misa” para referirse a la celebración eucarística que se celebra dominicalmente en los templos locales y en las fiestas patronales.

2.4 Jesús, el Cristo Resucitado. Kénosis alimentaria de Dios.

La palabra Kénosis tiene su origen en uno de los pasajes de la Carta a los Filipenses, específicamente en el “Himno Cristológico” (2, 6-11). Este himno se ha entendido tradicionalmente como un himno que canta el abajamiento de Cristo en la tierra y su exaltación. En el v.7 aparece la expresión “se vació de sí mismo” (*εαυτον εκενωσεν*) de donde deriva en concepto “kénosis” (*κενωσις*); pero esta palabra no aparece en ningún lugar del Nuevo Testamento. Comenzó a utilizarse como un término teológico para referirse al “abajamiento” o “vaciamiento” del que se habla en Filipenses 2,7. A partir de ahí se han desprendido innumerables interpretaciones sobre lo que significa *εαυτον εκενωσεν* “vaciamiento de sí mismo”, haciendo de la Kénosis uno de los conceptos más estudiados en la exégesis cristiana, pero también uno de los más complejos debido a la multiplicidad de posibilidades en su significado.¹⁷⁴

Desde una interpretación cristológica, Kénosis se describe como *autovaciamiento, anonadamiento, abajamiento o humillación* del Hijo de Dios en el contexto de su relación singular con Dios Padre. La Kénosis está referida a la encarnación del Hijo preexistente de Dios (Logos) en la carne y naturaleza humana de Jesús. Se trata de un movimiento de abajamiento para entrar en la historia humana, Dios no se hace ajeno a la vulnerabilidad humana, por el contrario, toma una vida singular con sus limitaciones y penalidades para redimir y hacer partícipes a todos los hombres del amor de Dios. Olegario González, lo dice

¹⁷³ Cf. Dionisio Borobio García, *Eucaristía, Series de manuales de Teología*. BAC, Madrid, 2000, p. 45.

¹⁷⁴ Cf. Bayron León Osorio Herrera, “Kénosis y donación”..., p. 347-376.

de la siguiente manera; “la encarnación, como acto y como estado, es el resultado histórico del envío del Hijo (Verbo) por el Padre al mundo para hacer a los hombres partícipes de su filiación y rescatarlos de la muerte”.¹⁷⁵ La kénosis en su interpretación cristológica insiste en la existencia del Verbo en la carne de Jesús como un autodespojarse, autovaciarse de las propiedades esenciales de la divinidad para tomar un estado de igualdad de naturaleza y solidaridad con los seres humanos. Por lo tanto, el anonadamiento del Verbo en la carnalidad de Jesús y en la historia humana no deriva en pérdida, agresión o violación del ser humano, sino que, por el contrario, es capaz de plenificar abundantemente los deseos más profundos del ser humano.¹⁷⁶ La kénosis de Jesús también puede ser interpretada desde una perspectiva alimentaria. En este sentido, Ángel F. Mendez Montoya y Norman Wirzba, afirman que la kénosis de la Trinidad tiene una dimensión alimentaria, una “pre-visión” del amor de Dios hecho alimento nutritivo y delectable.¹⁷⁷ A partir de esta mirada teológica alimentaria profundizo en este apartado de la Kénosis alimentaria de Dios Trinitario.

2.4.1 En Jesús, Dios se revela en continua donación

Dios es amor (1 Jn 4,16), y el amor es donación, gasto, entrega (Jn 3,16; 15,13). Una lectura somera de los Evangelios confirma esta afirmación. El deseo de Dios es donarse, entregarse sin medida. Jesús manifiesta a Dios como donación y misericordia. Joseph Moingt dice lo siguiente:

La perfección del don es pura negatividad, total desprendimiento de sí mismo en provecho de otros, eclipse y retirada para acogerlo sin apropiárselo, exceso sobreabundante de prodigarse. El amor perfecto de Dios no conoce los límites del ser ni del tiempo, no mide lo que da y mira quien lo da. Hemos aprendido meditando la preexistencia de Cristo que Dios nos amó cuando nosotros no éramos; su amor por nosotros creó el mundo al que quería dar a Cristo, su amor por él nos predestinaba participar en la vida de este Hijo.¹⁷⁸

¹⁷⁵ Olegario González de Cardedal, *Cristología, serie de manuales de teología*. BAC, Madrid, 2001, p. 385.

¹⁷⁶ Cf. Olegario González de Cardedal, *Cristología...*, p. 393.

¹⁷⁷ Cf. Norman Wirzba, *Food and Faith...*, p. 46.

¹⁷⁸ Joseph Moingt, *Dios que viene al hombre, De la aparición, al nacimiento de Dios II*, Sígueme, Salamanca, 2010, p. 101-102.

En la Kénosis de Dios hay deleite, por la co-implicación del desprendimiento o movimiento en exceso de sí en Dios y el deleite y situacionalidad del don, se vislumbra con la paradoja de un deleite kenótico, no como auto-anulación, sino plenificación en y desde los otros, como en Babette (El Festín de Babette) quien decidió gastar todos sus bienes económicos en beneficio de un banquete comunitario. La donación de su riqueza en beneficio de otros y su intensa caridad fue capaz de transformar la vida de una comunidad religiosa conservadora cuando a partir de un banquete sumergió a los comensales en una delectación del amor divino. La donación de Babette no la empobrecen, por el contrario, revela que el don siempre retorna, Babette nunca se queda vacía.¹⁷⁹ De igual manera, entre los mayordomos y cocineras de la fiesta patronal en San Nicolás está presente un “deleite”, “una satisfacción generosa” de donarse caritativamente a los comensales a partir de los alimentos cocinados. La donación de su arte culinario no los deja vacíos, por el contrario, saben que serán recompensados por el amor de Dios y por la estima de los vecinos. En este sentido, el mayordomo que ha hecho su servicio con “gratitud” es reconocido por la comunidad como una persona que sabe “servir” porque ha alimentado a Dios y al Santo Patrón. Este deleite kenótico puede ser una de las razones que explican porque en San Nicolás, la mayordomía de la fiesta patronal es muy solicitada.

Desde la teología católica, la iniciativa del don siempre viene de Dios. Su deseo es darlo todo, donarse sin medida. En Jesucristo, Dios se revela como amor encarnado hasta el extremo, un Dios para los demás, un Dios para sus creaturas, un Dios-con-nosotros. La naturaleza donante de Dios consiste en entregarse de manera gratuita y con sobreabundancia.¹⁸⁰ Por lo tanto, la encarnación del Hijo Eterno (Verbo) en Jesús tiene sentido en cuanto que Dios quiere y decide vincularse en la historia humana para hacerse comprensible y accesible a la humanidad. La historia de Dios con la humanidad tiene su nudo, o punto de unión, en la humanidad de Jesús; un ser humano concreto, histórico, libre, misericordioso, con gran pasión por la justicia y con un trágico final. La vida entera de Jesús es revelación de Dios, entre el obrar de Jesús y el obrar de Dios no hay ninguna diferencia (Jn 4, 19; 5, 19-21; 7,16).¹⁸¹ La humanidad de Jesús no es pretexto para ocultar el ser más

¹⁷⁹ Cf. Ángel F. Méndez-Montoya, *The Theology of Food...*p. 121.

¹⁸⁰ Cf. Bayron León Osorio Herrera, “Kénosis y donación...,”p. 364.

¹⁸¹ Cf. Bayron León Osorio Herrera, “Kénosis y donación...,”p. 367.

íntimo de Dios, al contrario, es la manera que ha escogido manifestar quién es y cómo es su realidad más profunda. Y así, el obrar de Jesús no es un obrar al margen de la divinidad como un acontecimiento fugaz, sino una simbiosis armónica entre humanidad y divinidad.

Dios se hace presente en Jesucristo no anulando su humanidad sino reconociéndola y asumiéndola. El problema ha radicado en contraponer “humanidad” y “divinidad” como si una anulara la otra; en distanciar lo humano de lo divino para ser pensado como dos realidades contrapuestas y antagónicas. En Jesucristo lo invisible de Dios se hace visible y la fuerza de Dios actúa en la flaqueza del hombre.¹⁸² La Kénosis del Verbo significa exceso de amor divino manifestado en la vida entregada hasta las últimas consecuencias. El despojo de Jesús el Cristo, su autovaciamiento y su entrega total se ha convertido en el testimonio fundante que ha motivado a muchas personas cristianas y no cristianas para entregarse de forma desinteresada y sin medida por el bien de los demás, en especial, por los vulnerables, marginados, pobres y excluidos aquellos que viven en los márgenes de la vida humana haciendo posible una visibilización del amor donante de Dios.

2.4.2 Jesucristo, una kénosis alimentaria desde la perspectiva de la teología de la alimentación.

Para llevar a cabo esta reflexión es necesario señalar que parto de la teología posmoderna que surgió a finales del siglo XX con una variedad de experiencias y lenguajes que buscan balbucear el Misterio Divino a partir de una diversidad de expresiones, experiencias y contextos donde las subjetividades buscan vivenciar la presencia amorosa de Dios en sus microhistorias.¹⁸³ La experiencia religiosa posmoderna ha rebasado las fronteras de las religiones institucionalizadas, mostrando, por una parte, el agotamiento de ciertos sistemas de creencias y de moral edificados en los cimientos de las tradiciones religiosas milenarias, pero indicando también, de manera incipiente nuevas formas de religación con la trascendencia a partir del reconocimiento de la vulnerabilidad de los creyentes. El amor de Dios en la microhistoria de las subjetividades vulnerables ha dado paso al surgimiento de un

¹⁸² Cf. Bayron León Osorio Herrera, “Kénosis y donación...,” p. 370.

¹⁸³ Cf. Carlos Mendoza Álvarez, *Deus ineffabilis. Una teología posmoderna de la revelación del fin de los tiempos*. Herder- Universidad Iberoamericana, México, 2015, p. 311.

nuevo escenario religioso, en este sentido, la teología posmoderna tiene la intención de seguir profundizando y balbuceando el mensaje cristiano a través de nuevos contextos marcados por la modernidad tardía.

Para comprender mejor la teología posmoderna, es necesario situarla como una respuesta cristiana creativa ante el sueño cartesiano de la modernidad que buscó erigir sobre la razón instrumental un edificio sólido de saber objetivo y verdadero. Según José María Mardones, en el fondo, la modernidad buscaba estar en posesión de la certeza y dar con la clave del sentido de la vida que va de la mano con la pretensión de poseer la clave de lectura de la historia. La razón moderna ilustra el sueño de una humanidad liberada de toda superstición y de toda ignorancia en donde Dios, la religión y lo sacro aparecen cada vez menos. La intención de la modernidad era conducir al ser humano hacia la emancipación de la religión y todas las instituciones que la representan.¹⁸⁴ Sin embargo, la luz de la razón humana comenzó a brillar cada vez menos hasta llegar al colapso del sujeto moderno. Para Carlos Mendoza Álvarez, el sueño de la modernidad está derrumbado por el deseo de omnipotencia infantil expresada a través de la “técnica voraz”, la “ciencia soberbia” o como “revolución violenta” que ha dejado a su paso un número incalculable de víctimas. La razón instrumental ha mostrado con creces su talante destructor e idolátrico.¹⁸⁵

Después del colapso de las visiones globales del mundo (metarrelatos) basados en la razón instrumental se acentuó la incertidumbre, el naufragio del ego moderno, el vacío de sentido de individuos y colectividades. En medio de tal incertidumbre, lo religioso está de vuelta con nuevos dinamismos y bajo nuevas expresiones caracterizadas por el rechazo de la vida institucional de las religiones históricas y una exaltación de lo “emocional”, propia de lo divino. La sed de religación en la posmodernidad se vivencia como un culto introyectado hacia diversas esferas de la subjetividad moderna; el cuerpo, la sexualidad, la salud holística, la armonía biopsicosocial, la experiencia religiosa pluralista muy cercana a lo emocional espiritual. En este sentido, la religiosidad posmoderna, lejos de ser una amenaza, es el espacio cultural que posibilita la visualización de nuevas espiritualidades y de una teología que

¹⁸⁴ Cf. José María Mardones, *¿Adónde va la religión? Cristianismo y religiosidad en nuestro tiempo*. Sal Terrae, Santander, 1996, p. 173.

¹⁸⁵ Cf. Carlos Mendoza Álvarez (Coord), *¿Cristianismo posmoderno o postsecular? Para una interpretación teológica desde la modernidad tardía*. Universidad Iberoamericana, México, 2008, p. 31.

actualiza su tradición católica milenaria con los microrelatos de los sujetos débiles posmodernos, generando nuevas narrativas híbridas teológicas y espirituales en los tiempos de la aldea global.

A partir de este contexto, la teología posmoderna ha vuelto la mirada hacia lo débil de la subjetividad moderno-tardía y sus microrrelatos marcados por la conciencia de su fragilidad, finitud y vulnerabilidad. Se trata de sujetos negados por los megarelatos religiosos que creativamente están aperturando espacios de encuentro y diálogo entre el Misterio Divino con su condición étnica, sexual o cultural. La teología posmoderna propone una asunción de la negación y fragilidad humana por el amor sobreabundante de Dios para convertirse en el espacio de revelación de la presencia liberadora de Dios en el mundo y la transformación de las estructuras de muerte por aquellas que dan muestra de vida digna, “vida vivible”, para todos los seres vivos de la creación.¹⁸⁶ Como bien afirma Mendoza Álvarez;

En esta lógica, el acceso a lo divino en tiempos posmodernos es susceptible de ser aprendido, lo será en cuanto gratitud extrema, libertad de un amor sin condiciones ni reciprocidad, más allá de la lógica de la retribución que con frecuencia determinó el rigor de los sistemas de creencias y de moral religiosa.¹⁸⁷

Una de las características de la teología posmoderna es que se trata de una propuesta teológica lúdica, gozosa y festiva de la vida recibida y dada por el amor sobreabundante de Dios que permite vivir la historia desde una memoria dichosa y creadora de esperanza. Una de las expresiones de la teología posmoderna es la teología de la alimentación que a partir de la cocina, el cuerpo, los sentidos, el deseo, la actividad humana de comer se inspira para hacer una reflexión teológica híbrida en la que los diversos sabores y saberes dialogan sobre la presencia y revelación de Dios en la vida humana. La teología de la alimentación toma el hambre o la vulnerabilidad de los sujetos negados y el nutriente sobreabundante del mensaje cristiano católico anunciado por Jesús y la tradición de la Iglesia para preparar un festín en el cual el comensal pueda degustar el amor sobreabundante de Dios. La teología de la alimentación nutre imaginarios y una praxis humana y cristiana con el propósito de revertir las situaciones de hambre, muerte, exclusión que sufren un sinnúmero de sujetos y pueblos

¹⁸⁶ Cf. Carlos Mendoza Álvarez, *¿Cristianismo posmoderno o postsecular? ...*, p. 22-23.

¹⁸⁷ Carlos Mendoza Álvarez, *¿Cristianismo posmoderno o postsecular?...*, p. 36.

vulnerables como los pueblos otomíes del Valle del Mezquital. Por otro lado, es una visualización creativa del amor generoso de Dios que se hace alimento, alegría festiva, esperanza, comensalidad fraterna, en definitiva, vida buena.

A partir de la propuesta filosófico-teológica de Ángel Francisco Méndez Montoya, tomo algunos aspectos de su investigación interdisciplinar que considero importantes, para desarrollar mi investigación sobre la Kénosis de Dios Trinitario en la persona de Jesús y en la Eucaristía. Para Méndez Montoya, la Trinidad es una comunidad en exceso de amor compartido. La dinámica interna de la vida trinitaria es el deseo, un apetito divino con el que el Padre tiene ansia del Hijo, y el Hijo del Padre, y ambos tienen un deseo del Espíritu, este dinamismo mantiene un deseo eternamente abierto hacia el mundo que Dios creó por exceso de amor. Desde la perspectiva del relato cristiano, la dinámica interna del deseo de Dios es donarse extravagantemente al exterior, al mundo y al ser humano con el propósito de formar una comunión perfecta en el amor.¹⁸⁸ La donación kenótica de Dios no empobrece o evacua su divinidad, su autodonación superabundante nunca lo deja vacío, pues dentro de la Trinidad acontece una dinámica alimentaria en la que Dios alimenta a Dios de forma plena.

Dios no sólo es quien pone en acto el dinamismo de donación, también es sujeto de deleite en la medida que el don “retorna” a través de la acción de gracias que la comunidad creyente le ofrece a partir de sus ofrendas. Así como Babette sintió gozo al donarse a su comunidad a partir de un banquete, así mismo ocurre con los mayordomos y cocineras de San Nicolás. En definitiva, su donación gozosa y el retorno agradecido a partir de la acción de gracias buscar visualizar un deleite divino primigenio que aconteció en el origen de la creación y que se actualiza en cada mesa cuando los comensales dan gracias a Dios por los alimentos.

La dinámica de la comunidad intratrinitaria puede imaginarse como una danza, una celebración perijorética del amor de Dios en donde no hay lugar para la rivalidad, la competencia y la subordinación. La Trinidad tiene un movimiento interno de reciprocidad que remite, en el fondo, un movimiento intratrinitario de deseo (del Hijo por el Padre, del Padre por el Hijo, por el Espíritu, la unión del Hijo en el seno del Padre). Desde una lectura alimentaria, se puede contemplar que dentro de la Trinidad sucede una dinámica de

¹⁸⁸ Cf. Ángel Francisco Méndez Montoya, “Alimentación divina; gastroerotismo y deseo eucarístico” *Concilium*, no 310, (Abril 2005), p. 17-22.

alimentación; “autoalimentación intratrinitaria” en donde “Dios ama a Dios, Dios desea a Dios, Dios alimenta a Dios”.¹⁸⁹

En el misterio trinitario el Padre es origen y fuente de la divinidad porque su ser consiste en ser Padre, es decir, ser pura ofrenda y radical donación. El amor verdadero no puede tener otro fundamento que el amor mismo. Y esto en la Trinidad recibe el nombre de Padre. Entonces, el Hijo es, dentro de esta dinámica trinitaria, comprendido como acogida y recepción. El Padre es entregándose y el Hijo es recibiendo y acogiendo el amor de Padre para después donarse a los demás. Sin embargo, la kénosis de la Trinidad y la Encarnación del Verbo no pueden realizarse sin la acción del Espíritu Santo quien ha derramado el amor de Dios Trinitario en toda la creación, es amor en libertad, don abierto que trasciende todo tipo de fronteras con el propósito de derramarse kenóticamente en los ambientes y sujetos vulnerables para manifestar el amor sobreabundante de Dios.¹⁹⁰

Desde la teología alimentaria, el Espíritu Santo, puede ser comprendido como “deleite”, “un placer gozoso gustativo” que invade el cuerpo y termina ofreciendo un estado de satisfacción del intelecto y los sentidos. La presencia Kenótica del Espíritu también afecta a la comunidad creyente que se reúne alrededor de la mesa eucarística. A partir de la “epiclesis” realizada dentro de la Eucaristía, el Espíritu de Dios se derrama sobre la comunidad y los dones alimentarios de pan y de vino para convertirse en “pan de vida y el cáliz de la salvación” (Plegaria eucarística II). La degustación del alimento divino sumerge a la comunidad creyente en una alegría festiva (*euphrosyne*) que celebra la presencia sensible Dios Trinitario en medio de la comunidad y al mismo tiempo le suscita acciones políticas de donación generosa en bien de la creación y de los demás seres humanos, en especial, de los vulnerables.

La Trinidad, es una comunidad erótica/agapéica, (donación infinita en el amor) en la que no hay carencia, sino exceso radical que comparte con toda la creación. En este sentido, la creación puede ser imaginada como un banquete cósmico acompañado por una multitud de signos comestibles sabrosos que saben a Dios, “ven y gusta la bondad del Señor” (Sal 34,8). Wirzba también habla de la creación como el lugar de la divina creatividad, como la mesa

¹⁸⁹ Ángel F. Méndez Montoya, *The theology of food...*, p. 67.

¹⁹⁰ Cf. Ángel Cordovilla, *El misterio de Dios Trinitario, Serie de manuales de Teología*, BAC, Madrid, 2012, p. 481-503.

cósmica en la que el objetivo principal es celebrar la “sagrada comunión” entre todos los comensales.¹⁹¹ Continuando con el imaginario teológico, Dios aparece como una especie de cocinero por excelencia que nutre al mundo donándose generosamente. Su kénosis se dirige especialmente en atender el hambre de las subjetividades vulnerables, sujetos negados por el poder de las instituciones y del mercado neoliberal. En medio de esta realidad, Dios se dona sobreabundantemente alimentando todas las dimensiones de la vida humana, en especial el sentido de la vida y de la esperanza.

La creatividad de la teología alimentaria es capaz de revelarnos a Jesucristo como el maestro del deseo, un deseo híbrido en el que lo carnal se encuentra divinizado y lo divino se encuentra encarnado. Él representa el deseo interno de Dios de alimentar al ser humano de todas sus hambres, pero también, representa el deseo humano de ser alimentado y saciado por Dios.¹⁹² Jesús, el Cristo, encarna la donación sobreabundante de Dios que siguiendo la dinámica de la Trinidad se entrega de forma extravagante al mundo en forma de alimento. En este sentido, la comensalidad de Jesús narrada por los Evangelios tiene un momento crucial en la noche de la última Cena, cuando reunidos para la Cena de Pascua, Jesús se entrega kenóticamente en el pan y el vino, haciendo de ellos un banquete extravagante de alimentación divina. Desde entonces, los cristianos han celebrado la Eucaristía o Cena del Señor como una “acción de gracias” (*εὐχαριστία*) que intenta agradecer a Dios su delicada y sobreabundante kénosis en los momentos más importantes de su vida, en especial, en los momentos de profunda vulnerabilidad.

Para muchos católicos posmodernos, la celebración eucarística dominical ha dejado de ser un banquete festivo, una mesa nutritiva y delectable. Por el contrario, es presa de un rígido ritual litúrgico y de normas jurídicas que apelan a la pureza moral como lo hicieron los fariseos en el tiempo de Jesús. De tal manera que en muchas parroquias la Eucaristía se celebra desde la sobriedad, el recato, la serenidad sin espacios para la alegría festiva y limitando en lo posible una delectación sensible de lo divino. En este sentido, el estudio teórico de la Kénosis desde la teología de la alimentación puede introducir al creyente en una

¹⁹¹ Cf. Norman Wirzba, *Food and Faith...*, p 51.

¹⁹² Cf. Ángel Francisco Méndez Montoya, “Hacer molli, una teología alimentaria en el hacer” en *Pan, hambre y trascendencia; diálogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer*. Carlos Mendoza Álvarez y Ángel Francisco Méndez Montoya (coord), Universidad Iberoamericana, México, 2009, p. 270-271.

degustación intelectual y somática de lo divino que termina alimentando una espiritualidad eucarística lúdica, festiva y altamente delectable.¹⁹³ La teología de la alimentación también ilumina que la Kénosis sobreabundante de Dios no solo acontece dentro de las celebraciones eucarísticas dominicales que se celebran dentro de las iglesias, también sucede en las celebraciones festivas de los pueblos cuando la generosidad, la donación, el desprendimiento, el servicio, la atención hacia los más vulnerables guían la comensalidad de los participantes.

Después de haber realizado un acercamiento teológico sobre Jesús como una Kénosis alimentaria, me animo en proponer que la comensalidad de las fiestas patronales entre los otomíes del Valle del Mezquital es guiada por la dinámica Kenótica de Dios. En un primer momento, Dios Trinitaria ha tenido la iniciativa de donarse sobreabundantemente en la vida vulnerable de los pueblos otomíes, les ha acompañado desde tiempos inmemoriales hasta nuestros días, les ha alimentado su deseo de lo divino y ha comido con ellos en sus fiestas a partir de los dones alimentarios de la cocina tradicional otomí. El segundo movimiento lo realiza la comunidad creyente católica que también le mueve el deseo de agradecer a Dios en “acción de gracias” su donación sobreabundante. Sabe que la multiplicidad de sus ofrendas no puede retribuir el exceso del amor de Dios, sin embargo, desde el espacio creativo de la cocina otomí hñähñü agradece el amor Kenótico de Dios. La fiesta patronal de los católicos otomíes va más allá de la lógica de la reciprocidad y de la retribución, es una “acción de gracias” que apertura un tiempo de alegría festiva (*euphrosyne*) en la que la vulnerabilidad de los sujetos negados, comparten comensalmente los dones alimentarios de la cocina otomí hñähñü.

2.5 La Eucaristía, un banquete para los sentidos.

Considero que para iniciar este apartado, es importante exponer brevemente la posición general que tuvieron la filosofía y la teología clásica sobre los sentidos, el cuerpo y la relación intrínseca que guardan con los alimentos, la comida y la experiencia de Dios en la celebración eucarística. El sentido del gusto, es aquel que está encargado de definir el sabor, determinar el sentido de aceptabilidad, aquel que está ubicado principalmente en la boca. Sin embargo,

¹⁹³ Cf. Ángel Francisco Méndez Montoya, “Alimentación divina...,” p. 21.

el gusto siempre va acompañado de otras sensaciones que modifican, trasmudan, corrigen, innovan un saber que ha procurado al ser humano supervivencia y conservación. Para Alejandro Arribas Jimeno, el gusto está fuera de nosotros, está en las cosas, aquello que afecta a los sentidos como apetitoso, mientras que el sabor está en nosotros, en la boca o el intelecto que desenmascara su tonalidad gustativa. Sin embargo, ambos, gusto y sabor, se mezclan en una actividad voluptuosa, en un juego placentero que a menudo causa recelo.¹⁹⁴

2.5.1 El cuerpo y los sentidos en la filosofía y teología clásica.

Generalmente los filósofos y teólogos han coincidido, en que la búsqueda del sabor por la mera satisfacción del placer, parece un objetivo poco digno para el ser humano racional. Es más, parece un anhelo frívolo, pues el gusto y la comida están tan unidos a las necesidades vitales que fueron clasificados como una de las funciones inferiores de la percepción sensorial y suelen creer que operan solo desde un nivel primitivo y casi instintivo.¹⁹⁵ El placer, en la literatura cristiana suena a libertinaje, decadencia, y relajamiento de costumbres.¹⁹⁶

Los filósofos de la antigüedad, a pesar de ser amantes del banquete grecorromano, dieron poco interés al estudio teórico del sentido del gusto y formularon una clasificación de los sentidos según su importancia; en primer lugar pusieron el sentido de la vista acompañado del oído, ambos son indispensables para lograr una percepción del mundo y la construcción del conocimiento. Los tres sentidos restantes, olfato, gusto y tacto actúan de forma subordinada al sentido de la vista. En esta jerarquía, el tacto y el gusto son aquellos que requieren un mayor control, puesto que ambos hacen posible el disfrute de los apetitos de la comida, la bebida y el sexo. Para la filosofía occidental, según Carolyn Korsmeyer, “la naturaleza hedónica del tacto, el olfato, y el gusto, fueron motivo de preocupación a causa de los goces seductores que representan”.¹⁹⁷

¹⁹⁴ Cf. Alejandro Arribas Jimeno, *El laberinto del comensal...*, p. 138.

¹⁹⁵ Cf. Carolyn Korsmeyer, *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Paidós, Barcelona, 2002, p. 13.

¹⁹⁶ Cf. Alejandro Arribas Jimeno, *El laberinto del comensal...*, p. 35.

¹⁹⁷ Carolyn Korsmeyer, *El sentido del gusto...*, p. 15.

La filosofía clásica llamó a la vista y al oído sentidos “cognitivos” o “intelectuales”, o simplemente sentidos “superiores” por proveer una mayor cantidad de información sensorial y permitir el desarrollo y la transmisión del conocimiento humano sin estar directamente implicados en la experiencia del placer. La distancia permite que la información y el conocimiento que se obtienen por medio de estos sentidos están libre de la contaminación de los deseos, apetitos y sensaciones corporales. Por el contrario, el sentido del gusto requiere de una comunión más íntima con el objeto de la percepción o con los alimentos que se ingieren contaminando la información recibida.¹⁹⁸

Para Korsmeyer, la filosofía actual está superando la división jerárquica de los sentidos de la filosofía clásica. Además, reconoce que el estudio del gusto, la comida, la bebida, el acto de comer son demasiado complejos para ser estudiados desde una única perspectiva, de tal manera que su estudio tiene que ser interdisciplinar. El sentido del gusto hace referencia casi instintiva de un apetito alimentario nutricional, sin embargo, también es capaz de revelar otras dimensiones del deseo como lo visual, lo estético, lo intelectual y lo espiritual. El sentido del gusto en su dimensión espiritual es capaz de sumergir al espectador o comensal en una sensualidad apasionada hasta conducir al comensal ante Dios, sujeto de un apetito por lo divino. En este sentido Méndez Montoya afirma que el acto de comer es una experiencia de extrema cercanía, e incluso de gran intimidad que desencadena transformaciones fisiológicas, psicológicas y una experiencia espiritual del amor de Dios;

El acto de comer también despierta pasiones y deseos eróticos. Los alimentos no sólo se pueden considerar como un carburante que aviva el eros, también se les puede apreciar como un medio para llegar a la más elevada experiencia espiritual del amor de Dios y del amor humano expresado en respuesta al amor de Dios.¹⁹⁹

La teología cristiana católica clásica ha tenido una actitud ambigua hacia el cuerpo y los sentidos, actitud que ha sufrido una transformación y matización a lo largo del tiempo.²⁰⁰ Esta actitud ambigua propició que, por un lado, el cuerpo fuera considerado como algo bueno, como instrumento para alcanzar la gloria, pero al mismo tiempo fuera visto como causa de

¹⁹⁸ Cf. Carolyn Korsmeyer, *El sentido del gusto...*, p. 16.

¹⁹⁹ Ángel Francisco Méndez Montoya, *Festín del deseo...*, p. 26.

²⁰⁰ Cf. Antonio Rubial García, Doris Bienko de Peralta (coord), “Los cinco sentidos en la experiencia mística femenina novohispana” en *Cuerpo y religión en el México barroco*, INAH/ENAH, México, 2011, p. 146.

la condenación del alma. Los sentidos participaron de ese mismo carácter dual pues eran las “ventanas” por donde entraban tanto las enseñanzas que guiaban al ser humano hacia la virtud, como los placeres que lo llevaban a la perdición. Esta teología tradicionalmente expuso que el cuerpo y los sentidos podían ser instrumentos de salvación siempre y cuando fueran forjados por el crisol de las prácticas ascéticas y conducidos por los principios morales con la intención de la domesticación del deseo. A estas disposiciones morales se sumaron diversos aspectos litúrgicos con la intención de dar buen uso de los sentidos.

Según Rubial García y Bienko de Peralta; “el ideal místico de este tiempo aspiraba de continuo la aniquilación de las sensaciones placenteras que entraban por los sentidos”.²⁰¹ Al igual que en la filosofía clásica, en teología novohispana también existió una jerarquización de los sentidos; mientras que la vista y el oído se referían a menudo al ambiente de lo divino; el olfato, el gusto y el tacto tenían connotaciones más cercanas a lo animal y lo salvaje. El sentido del gusto estaba fuertemente vinculado con el pecado de la gula, al desordenado apetito de comida y bebida. En este sentido, se entiende la condena que hizo la iglesia novohispana del chocolate y el pulque por considerarlos bebidas que llevaban al libertinaje y a los deseos eróticos. Pero, lo paradójico es que el chocolate fue una bebida consumida abundantemente entre religiosos y monjas. Desde esta postura teológica es claro ver que la introducción del chocolate y el pulque en las ofrendas alimentarias dedicada a los Santos Patrones y en la Eucaristía otomí fue un “atrevimiento” de parte de los pueblos otomíes que poco a poco fue aceptado por los frailes misioneros.

La ambigüedad de la teología novohispana sobre el sentido del gusto se nota cuando, por un lado, se refiere al gusto como la puerta de entrada para el pecado de la gula, por tal motivo, el gusto debe ser limitado por la virtud de la templanza, las prácticas ascéticas, el ayuno y la abstinencia. Por otro lado, la teología católica tuvo acercamientos al sentido del gusto en temas sobre la comida y el banquete para simbolizar el perdón, la alegría y la reconciliación. El banquete es el principal referente de la Eucaristía, comida en la que Cristo ofrece su Cuerpo y Sangre a través del pan y del vino a sus discípulos. Es importante señalar que en este tiempo el pan eucarístico fue llamado “pan angélico”, “pan celestial”, “manjar divino” y “dulce pan”.

²⁰¹ Antonio Rubial García y Doris Bienko de Peralta, “Los cinco sentidos...,” p. 148.

2.5.2 El cuerpo y los sentidos en la liturgia a partir del Concilio Vaticano II.

El Concilio Vaticano II fue el Concilio Ecuménico de la Iglesia Católica convocado por el Papa Juan XXIII, quien lo anunció el 25 de enero de 1959. Fue uno de los eventos históricos que marcaron el siglo XX. El Concilio constó de cuatro sesiones: la primera de ellas fue presidida por el mismo Papa Juan XXIII, en el otoño de 1962. Él no pudo concluir este Concilio, ya que falleció un año después (el 3 de junio de 1963). Las otras tres etapas fueron convocadas y presididas por su sucesor, el Papa Pablo VI, hasta su clausura el 8 de diciembre de 1965.

El Concilio fue, desde su comienzo, un lugar de confrontación entre dos tendencias teológicas; una conservadora y, otra progresista. La tendencia conservadora ve a la iglesia como una sociedad perfecta, predominantemente jerárquica, fuertemente asentada sobre lo cultural, y repitiendo el modelo único (romano, latino, occidental), en donde el Papa (Sumo Pontífice) posee la plenitud legislativa, litúrgica, doctrinal y moral. Mientras que la tendencia progresista era impulsada por una renovación bíblica y patristica (vuelta a las fuentes), un movimiento litúrgico (participación activa del pueblo), un despertar del laicado (movimientos apostólicos), una decidida acción misionera (clero indígena) y un incipiente ecumenismo (búsqueda de la unidad).²⁰² De entre los documentos más importantes del Concilio están las cuatro constituciones; *Dei Verbum* (DV), *Lumen Gentium* (LG), *Sacrosanctum Concilium* (SC), y *Gaudium et Spes* (GS). La constitución que trató el asunto de la liturgia y la celebración eucarística fue *Sacrosanctum Concilium*, en ella se puede observar algunos indicios de la doctrina cristiana sobre la participación de los sentidos en las celebraciones litúrgicas que son importantes para este estudio.

La doctrina del Concilio considera que la liturgia es el ejercicio del sacerdocio de Jesucristo. En ella los signos sensibles asumen a su manera la santificación del ser humano. En consecuencia, toda celebración litúrgica y de manera especial, la Eucaristía es la acción sagrada por excelencia. La liturgia es; “la cumbre, a la cual tiende la actividad de la iglesia y, al mismo tiempo, la fuente de donde mana toda su fuerza” (n. 10).²⁰³ El Concilio buscó

²⁰² Cf. Casiano Floristán, *Vaticano II, un Concilio Pastoral*. Sígueme, Salamanca, 1990, pp. 107-122.

²⁰³ Documentos del Vaticano II, *Sacrosantum Concilium*, BAC, Madrid, 1986, p. 137-176.

promover la participación activa de los fieles, pidió que las celebraciones se fomenten; “las aclamaciones del pueblo, las respuestas, la salmodia, las antífonas, los cantos, las acciones o gestos, y las posturas corporales, además pidió que se dé bastante tiempo para el silencio sagrado” (n.30). Los ritos deben resplandecer con una “noble sencillez” sin extravagancias, se pide que sean breves, claros, sin repeticiones inútiles, adaptados a la capacidad de los fieles (n.34). Es importante señalar que el Concilio abrió la puerta para el uso de la lengua vernácula en las celebraciones litúrgicas, las lecturas de textos bíblicos, las peticiones u oración común, los cantos y la música. El cambio litúrgico quiso involucrar a los asistentes de la celebración eucarística en una participación más consciente, piadosa y activa en la acción sagrada (n.48). Un ejemplo pequeño de la apertura, pero muy significativo, fue la posibilidad de la comunión bajo las dos especies “pan y vino” (n.55).

El Concilio marcó una gran diferencia en doctrina y liturgia con la teología clásica, dejó atrás la cuestión de la ambigüedad y la condenación de los sentidos, superó la idea dualista del cuerpo. Su propuesta litúrgica fue mucho más abierta, participativa y audaz sobre la participación de los sentidos en las celebraciones litúrgicas. Cuarenta años después de Sacrosantum Concilium, Juan Pablo II escribió la instrucción *Redemptionis Sacramentum; sobre algunas cosas que se deben observar o evitar de la Santísima Eucaristía* (2004).²⁰⁴ Es una instrucción altamente disciplinar que busca poner alto a los abusos que, según la instrucción, oscurecen la recta fe y la doctrina católica sobre la Eucaristía. Parece que pretende frenar el espíritu creativo de Vaticano II sobre las nuevas formas de vivir, celebrar y participar en la liturgia. En la instrucción sobresalen algunos puntos importantes para nuestro estudio como los siguientes; sobre la participación de los fieles repite lo que el Concilio ya había señalado; “ha de favorecerse las aclamaciones del pueblo, las respuestas, salmos, antífonas, cánticos, así como acciones, gestos y posturas corporales, y el sagrado silencio”. Y añade que su participación también está en la elección de los cantos, melodías, oraciones y lecturas bíblicas, en la preparación de la oración de los fieles, en las moniciones que a veces se pronuncian, y en adornar la iglesia según los tiempos litúrgicos (n. 39).

²⁰⁴ Instrucción, *Redemptionis Sacramentum*, “la celebración correcta de la santa misa” https://www.vatican.va/roman_curia/congregations/ccdds/documents/rc_con_ccdds_doc_20040423_redemptiois-sacramentum_sp.html (Consultado en Mayo del 2020).

Sobre el pan que se emplea para la Eucaristía pide que debe ser ázimo, sólo de trigo y hecho recientemente sin otras sustancias diversas al trigo. La introducción de otras sustancias como frutas, azúcar o miel es un abuso grave (n. 48). Sobre el vino, pide que sea natural del fruto de la vid, puro y sin corromper, sin mezcla de sustancias extrañas; “Está totalmente prohibido utilizar un vino del que se tiene duda en cuanto a su carácter genuino o a su procedencia, pues la Iglesia exige certeza sobre las condiciones necesarias para la validez de los sacramentos”. No se debe admitir bajo ningún pretexto otras bebidas de cualquier género, que no constituyen una materia válida (n.50). Sobre las diversas ofrendas que acompañan la celebración eucarística afirma lo siguiente; “otras ofrendas que suelen presentarse en la celebración deben ponerse en un lugar oportuno fuera de la mesa eucarística y es preferible que estas ofrendas sean presentadas fuera de la celebración de la Misa (n. 70).

La instrucción continúa con otras indicaciones que hacen ver la rigidez de la liturgia eucarística y el alto control eclesiástico a la que se ha sometido. Conviene que el signo de la paz se realice de forma ordenada; “que cada uno dé la paz, sobriamente, sólo a los más cercanos a él” (n.72). Los fieles pueden comulgar de rodillas o de pie, según lo deseen (n.90), y principalmente que reciba la comunión en la boca, sólo se puede comulgar en la mano donde la Conferencia de Obispos lo permita (n.92). La administración de la comunión es principalmente de “pan consagrado” y la comunión con el cáliz se llevará a cabo en días especiales (n. 102). Los vasos sagrados, así como la diversidad de colores en las vestiduras sagradas tienen como fin expresar con más eficacia las características de los misterios de la fe y deben contribuir al decoro de la misma acción sagrada (n. 121). La homilía está reservada al sacerdote o diácono y sólo excepcionalmente puede ser proclamada por un laico debidamente preparado (n.161).

Vaticano II buscó superar la ambigüedad sobre el cuerpo y los sentidos de la teología clásica, dejó de lado el dualismo antagónico entre alma y cuerpo. Pero, sobre todo, se apartó del discurso moralizante y la condena de los sentidos, la corporalidad, y los deseos dentro de las celebraciones litúrgicas. La apertura del Concilio hizo posible el surgimiento de una infinidad de iniciativas litúrgicas con la intención de potenciar la participación activa de los fieles, y por lo tanto, una mayor participación de la corporalidad de las subjetividades negadas en las celebraciones eucarísticas. En este sentido, la Eucaristía híbrida y sincrética que se lleva a

cabo en la fiesta patronal de San Nicolás de Tolentino en el corazón del Valle del Ixmiquilpan, es un ejemplo de la apertura que trajo el Concilio. Sin embargo, la apertura, el dinamismo y su creatividad fue limitada por Instrucción *Redemptionis Sacramentum* que bajo una epistemología teológica eurocéntrica, hegemónica y patriarcal, intenta controlar la diversidad de liturgias eucarísticas que han surgido a partir de un proceso sincrético en el que creativamente acontece un diálogo entre la fe cristiana y la espiritualidad de los pueblos originarios, que han dado origen a expresiones religiosas y litúrgicas en las que buscan evocar imaginarios y acciones concretas de las palabras, gestos y acciones de Jesús de Nazaret.

Redemptionis Sacramentum es una instrucción que continúa con la ambigüedad de la teología novohispana, por un lado, reafirma la apertura del Vaticano II e impulsa la celebración de la eucaristía con la participación activa de la comunidad en sus cantos, música, lecturas, ofrendas, gestos y posturas corporales. Pero, por otro lado, es una instrucción que niega las diversas expresiones religiosas que acontecen en el cuerpo y los sentidos. Dos ejemplos que iluminan lo señalado son lo referente al saludo sobrio del signo de la paz que interrumpe un momento de encuentro cálido entre los asistentes de la celebración, y la comunión sacramental reducida a la ingesta de un trozo “pan consagrado” recibido en la boca y de rodillas. El ágape de las primeras comunidades cristianas era una comida real que buscaba actualizar la presencia de Jesucristo, el “Señor resucitado”, se ha convertido en una comida simbólica en la que participan unos cuantos, aquellos que han recibido la catequesis y viven la moral cristiana. La mayoría de los católicos queda excluido de la mesa eucarística, en especial, aquellos llamados “fracasados morales” (Hans Küng), “los estigmatizados sociales” (Rafael Aguirre), “las subjetividades vulnerables” (Carlos Mendoza) con quienes Jesús histórico compartió una comensalidad fraterna, generosa y abierta, signo visible del reinado de Dios.

Muchas comunidades católicas creativamente están subvirtiendo la liturgia eurocéntrica y hegemónica que representa *Redemptionis Sacramentum*. Están proponiendo liturgias locales que dialogan con la espiritualidad de los pueblos originarios. En este sentido, la eucaristía de fiesta patronal que celebran los pueblos católicos otomíes hñähñü en el Valle del Ixmiquilpan es una celebración conducida por el principio de la donación y de la alegría festiva, construida creativamente para delectar el cuerpo, el gusto y los demás sentidos con la intención de

aperturar un tiempo de comunión sensual y apasionada con Dios. En la eucaristía, los sentidos interactúan en conjunto, la vista contempla la belleza de los adornos en la iglesia y los trajes típicos de fiesta; el oído capta la música de viento, la abundancia de fuegos pirotécnicos, las campanas anunciando los tiempos de la fiesta; el olfato huele la intensidad del incienso, el agradable aroma de los arreglos florales y las ofrendas alimentarias; el tacto siente la calidez del saludo de los vecinos y la cercanía de los cuerpos reunidos en el mismo espacio celebrativo. Finalmente, el gusto se deleita por la ingesta del pan eucarístico y los alimentos de la cocina otomí. Todo el conjunto celebrativo, es un banquete para los sentidos que provoca un deleite corporal y espiritual de los asistentes.

A partir de la hibridación y el sincretismo entre la fe cristiana y la espiritualidad del pueblo otomí se está subvirtiendo una “Eucaristía anémica” por otra mucho más nutricia, participativa y delectable. En el tercer capítulo abordaré con mayor profundidad sobre la Eucaristía otomí, como una celebración inculturada que dialoga con la cultura y la espiritualidad del pueblo otomí.

2.5.3. La Eucaristía, una celebración de degustación de lo divino.

La teología de la alimentación ha propuesto una nueva comprensión de la Eucaristía en donde se expresa el amor erótico/agapéico de Dios, es decir, el deseo de “tener hambre de entrar en comunión con lo otro”.²⁰⁵ Benedicto XVI en su Carta Encíclica *Deus Caritas est* (2005) escribe sobre el amor cristiano y menciona que el amor de Dios es eros y ágape.²⁰⁶ Eros es ante todo un “arrebato”, una “locura divina” que se vacía en la historia del ser humano y, éste al ser afectado por el eros de Dios queda estremecido por la potencia divina. El eros quiere conducirnos “en éxtasis” de lo divino, llevarnos más allá de nosotros mismos (n.5). El ágape es el amor que ha llegado a superar su carácter egoísta que predomina en el eros. El ágape es ocuparse del otro y preocuparse por el otro. El ágape no se busca así mismo, ansía el bien del amado, es renuncia y está dispuesto al sacrificio. El ágape es éxtasis como el eros, pero no

²⁰⁵ Ángel Francisco Méndez Montoya, “Alimentación divina...,” p. 18.

²⁰⁶ Benedicto XVI, Carta Encíclica *Deus Caritas est* http://www.vatican.va/content/benedict-xvi/es/encyclicals/documents/hf_ben-xvi_enc_20051225_deus-caritas-est.html (consultado en Octubre 2020)

en el sentido de arrebató momentáneo, sino como camino permanente de descubrimiento de Dios.

Para Benedicto XVI, ágape es el amor descendente y oblativo, mientras que eros es un amor ascendente vehemente y posesivo. Sin embargo, eros y ágape nunca se separan, se contienen uno en el otro, mientras más se encuentran mejor se realiza la verdadera esencia del amor. El eros de Dios es a la vez ágape por el que se dona gratuitamente al ser humano sin ningún mérito anteriormente requerido (10). El deseo erótico/agapéico de Dios se ha vaciado kenóticamente en la asamblea cristiana que participa de la celebración eucarística, en especial, sobre los dones alimentarios por la acción de Espíritu Santo sumergiendo al comensal en un “éxtasis” o degustación de lo divino afectando intensamente al cuerpo y los sentidos.

Los estudios teológicos que ha realizado Ángel Francisco Méndez Montoya señalan que en la eucaristía acontece la dinámica del deseo por la cual Dios Trinitario desea al ser humano y el ser humano desea a Dios. En ella, Dios se hace alimento aperturando un tiempo intenso de comensalidad generosa;

Dios desea compartir la divinidad con la humanidad y ésta desea a Dios. En la eucaristía, el deseo es el agente activo de nuestra relación con Dios y de uno con otros. Y en esta realidad eucarística el deseo no es algo abstracto, sino que está encarnado. En ella nuestro alimento es el cuerpo de Cristo y nuestra bebida es su sangre, a través de la materialidad del pan y del vino. Al comer este alimento divino, la sensualidad – en particular el sentido del gusto- se intensifica paradójicamente en su materialidad de un modo tal que no se olvida nada material.²⁰⁷

El banquete eucarístico es una concretización celebrativa de la Kénosis erótica/agapéica del Dios Trinitario. En ella, el deseo divino y humano dialoga creativamente para convertirse en un alimento altamente delectable para los comensales. En la mesa eucarística, el amor sobreabundante de Dios toma las ofrendas alimentarias de “pan y de vino” para hacer de ellas “el Cuerpo y Sangre de Cristo”, es decir, el alimento más extravagante de alimentación divina.

²⁰⁷ Ángel Francisco Méndez Montoya, “Alimentación divina...,” p. 16.

La degustación de lo divino en la eucaristía subvierte la clásica jerarquía de los sentidos, no intenta privilegiar un sentido o una “experiencia sensorial” sobre los demás. Por el contrario, el cuerpo y el espíritu en unidad experimentan el amor sobreabundante de Dios acompañados de la vida celebrativa de una comunidad. En este sentido, es un error suponer que la delectación de lo divino sólo ocurre por la ingesta de trozo de pan ázimo y ocasionalmente un sorbo de vino. Por lo tanto, existen otras dimensiones de la celebración eucarística que también proporcionan una “experiencia sensorial” de lo divino, como la música y el canto litúrgico, la danza y la animación, la audible lectura bíblica y una homilía preparada, las diversas ofrendas, destacando de entre ellas las ofrendas alimentarias, los diversos movimientos y gestos litúrgicos. Todo el “conjunto celebrativo” o ritual busca introducir al asistente de la Eucaristía al encuentro con el Misterio.²⁰⁸ Sin embargo, para la doctrina católica, la ingesta sacramental de pan y vino, cuerpo y sangre de Jesucristo son el culmen de la comunión más profunda con Dios.

Para Francesc Grané, la eucaristía es una comida existencial en donde la vida humana se alimenta de la vida de Dios. Señala que la alimentación eucarística tiene tres dimensiones; afectiva, intelectual y mística;

La Eucaristía es el lugar de alimentación de los creyentes, no una alimentación biológica. Una alimentación que tiene muchas dimensiones, porque la vida espiritual se constituye a partir de muchas dimensiones: la dimensión afectiva, la Eucaristía es el encuentro con personas con las que compartimos una profunda vida común. La dimensión intelectual, la Eucaristía nos da instrumentos intelectuales para reformular nuestra visión de las cosas y de nosotros mismos, y para cuidar nuestra relación con Dios. La dimensión mística experiencial, es el espacio por excelencia para escuchar y ponernos en las manos de Dios.²⁰⁹

La propuesta de Grané no tiene en cuenta la dimensión más básica de la alimentación y de la comensalidad, el “placer comensal” o “la alegría festiva” sobre la cual, Jesús y los primeros cristianos celebraron una comida (ágape) en la que aconteció una delectación, no sólo

²⁰⁸ Cf. Ivaca Zizic, “Liturgia y corporalidad. Consideraciones antro-po-teológicas”, *Phase*, año 55, No 326, (Marzo 2015), p 85-90.

²⁰⁹ Francesc Grané. *Alimento del deseo infinito*. Desclée de Brower, Bilbao, 2014. p. 34.

espiritual o intelectual, de lo divino. La propuesta teológica de Méndez Montoya es más atrevida que la propuesta de Grané, pues pone atención en el deseo erótico/agapeico de Dios que se dona kenóticamente, por la acción del Espíritu Santo, en los cuerpos de las subjetividades vulnerables que participan de la celebración y en los dones alimentarios del pan y del vino haciendo de ambos un lugar de revelación de la presencia de Dios.

Desde la teología de la alimentación se puede hacer una “crítica nutricia” a las “celebraciones eucarísticas anémicas” que se realizan actualmente en muchas capillas y templos católicos. Puede ayudar en la construcción de una liturgia creativa, dinámica, sentida y gozosa ante el cumplimiento rigorista de las rúbricas litúrgicas que muy pocas veces son significativas para la vida celebrativa de los pueblos y comunidades cristianas católicas. También ayuda en potenciar la inclusión y participación de muchas personas que han sido marginadas de la celebración eucarística, en especial, aquellos que se les ha negado el acceso a la comunión como; los divorciados vueltos a casar, las parejas que viven juntas sin el sacramento del matrimonio y las comunidades de la diversidad sexual. La teología de la alimentación descubre diversas acciones alimentarias que la comunidad puede organizar para favorecer una comensalidad dominical entre los asistentes de la eucarística y la atención del hambre de las subjetividades negadas. Finalmente, la teología de la alimentación como teología híbrida puede iluminar el diálogo que acontece entre la espiritualidad de los pueblos originarios y la enseñanza del catolicismo, construyendo creativamente eucaristías inculturadas conducidas por los principios de la donación, el placer comensal y la alegría festiva con el fin de que acontezca un tiempo y espacio de delectación de lo divino.

Conclusión

Uno de los aspectos donde se nota la crisis de la Iglesia actualmente, es en la asistencia de los católicos a las celebraciones eucarísticas dominicales. Para muchas personas, en especial jóvenes, la eucaristía dejó de ser una celebración significativa que pueda alimentar un deseo de comunión con Dios. En un ambiente religioso posmoderno, la eucaristía sigue siendo el centro y el culmen de una liturgia que celebra la doctrina de los “megarrelatos” cristianos católicos, altamente controlada por un orden eclesiástico que excluye un alto número de comensales del alimento eucarístico; sin embargo, se está construyendo creativamente otra

comensalidad eucarística que celebra los “microrelatos” de los sujetos negados. Considero que es de vital importancia volver sobre los textos evangélicos y redescubrir la comensalidad de Jesús y de las primeras comunidades cristianas para alimentar un imaginario y una práctica alimentaria que se celebra dominicalmente. Es importante que la eucaristía se redescubra como un espacio de degustación de lo divino y una visibilización del amor sobreabundante de Dios.

La Kénosis de Dios Trinitario se desborda abundantemente sobre toda la creación. En la dinámica del deseo erótico/agapéico de Dios no hay escasez, sólo donación en exceso que se entrega sin medida. La dinámica del amor divino es contraria a la lógica del mercado capitalista que considera al ser humano un bien de consumo, un deseo encarnado que necesita ser satisfecho a partir de su accesibilidad al dinero. Sin el dinero, el ser humano se vuelve “descartable”, el Papa Francisco en su exhortación apostólica *Evangelii Gaudium* hace una crítica al sistema económico capitalista, pues sin dinero, el ser humano se vuelve “desechable y sobrante” (EV.53). Mientras la dinámica del deseo de Dios es donación abundantemente, la lógica del mercado es escasez y control de los cuerpos vulnerables. Desgraciadamente, muchas celebraciones eucarísticas se están celebrando bajo la lógica del mercado dejando de lado la construcción de la comunidad, la comensalidad, la fraternidad y la degustación de lo divino entre los asistentes de la eucaristía.

La eucaristía necesita recuperar su alegría festiva comunitaria y transformar creativamente la liturgia oficial del catolicismo de carácter eurocéntrico, hegemónico y patriarcal en una liturgia eucarística que dialoga con su entorno cultural, con las diversas expresiones religiosas y espirituales de los pueblos vulnerables. En este sentido, la eucaristía híbrida que celebran los pueblos originarios, como es el caso de los católicos otomíes hñähñü, puede iluminar un proceso de inculturación en donde se visualiza un imaginario y una praxis alimentaria por el que Dios entra en comunión con su pueblo, y el pueblo creyente gusta delectablemente de la presencia de Dios en la mesa eucarística y en la mesa de la comensalidad comunitaria. La unión de ambas mesas, como parte de una misma celebración eucarística, son conducidas por el principio de la donación, el placer comensal y la alegría festiva capaces de alimentar todas las dimensiones de la vida humana, principalmente, un

imaginario que recrea no sólo las comidas de Jesús con sus discípulos, sino también actualiza la comensalidad de Jesús con el pueblo otomí hñähñü que vive en el Valle del Mezquital.

En el siguiente capítulo de la tesis realizaré un estudio antropológico y teológico sobre la dimensión religiosa de las fiestas patronales, centrándome en el caso concreto de la fiesta patronal en San Nicolás. En un segundo momento analizaré los mecanismos de organización comunitaria y los principios evangélicos que hacen posible una comensalidad sobreabundante, que hace posible una degustación de lo divino. En tercer lugar propondré un análisis teológico de la eucaristía inculturada que han logrado construir creativamente los católicos otomíes hñähñü como respuesta ante una eucaristía eurocéntrica, hegemónica y patriarcal.

CAPITULO III. Fiesta, Comensalidad y Eucaristía inculturada en San Nicolás, Ixmiquilpan. Hgo.

Introducción

Mi interés personal por el estudio teológico y antropológico de la fiesta, la comensalidad y la espiritualidad eucarística del pueblo otomí hñähñü surgió después de vivir en el barrio de San Nicolás por tres años durante los cuales pude participar de la mayoría de sus fiestas. Se trata de una celebración comunitaria muy intensa a partir de la sobreabundancia de colores, sabores, olores, sonidos que terminaron sumergiéndome dentro de un ambiente festivo único que no había experimentado hasta ese momento. La fiesta terminó desbordándome y conduciéndome, junto con toda la comunidad, a la delectación de lo divino a partir de la interconexión entre el placer comensal, la alegría festiva y la espiritualidad eucarística que creativamente la comunidad católica de San Nicolás ha logrado integrar con mucha sabiduría desde la época de la primera evangelización. El desarrollo de este capítulo se basa principalmente en mi observación, participación y análisis de la interconexión que existe entre estos tres elementos en el conjunto celebrativo de la fiesta patronal.

El desarrollo de este capítulo se lleva a cabo en tres apartados que tienen relación con los dos capítulos anteriores de la tesis. En el primer apartado analizo la fiesta patronal como el principal evento festivo de las comunidades otomíes. Se trata de una fiesta corta pero intensa,

conducida por el placer comensal, la alegría festiva y una espiritualidad eucarística que hacen de las fiestas patronales en el Valle del Ixmiquilpan el evento festivo más importante sobre el cual se construye la vida celebrativa de la comunidad. La fiesta otomí, es el resultado de un largo proceso de integración entre las fiestas prehispánicas dedicadas a sus dioses regentes del orden cósmico y las fiestas cristianas dedicadas a los santos (as) patronos. La fiesta hace posible la convivencia, el diálogo y la integración del “principio del intercambio” propio de las religiones prehispánicas y el “principio de la donación” cuando el sacerdote celebra la Eucaristía. En este sentido, la fiesta en su conjunto adquiere un significado especial, se convierte en una ofrenda de “acción de gracias” que la comunidad unida ofrece a Dios en agradecimiento por el amor Kenótico de Dios, que de forma alimentaria se ha desbordado sobreabundantemente en la fiesta patronal.

En el segundo apartado de este capítulo, me interesa exponer la enseñanza de la Iglesia sobre la inculturación y, de manera especial, la inculturación eucarística promovida por el Concilio Vaticano II. También analizo la postura del Papa Juan Pablo II con la Encíclica *Redemptoris Missio* y la Instrucción *Varietates Legitimae*, para después detenerme en el pensamiento teológico latinoamericano emanado en la *V Conferencia General del Episcopado Latinoamericano en Aparecida, Brasil*. Para finalizar este apartado concluyo es estudio de la inculturación con la Exhortación Apostólica Postsinodal *Querida Amazonía* del Papa Francisco. En este apartado también incluyo un breve análisis de las diversas dinámicas culturales (aculturación, inculturación, enculturación, interculturalidad), que entran en juego en el desarrollo de la fiesta patronal con el propósito de actualizar una espiritualidad popular muy ligada a lo corpóreo, lo sensible, lo simbólico, lo alimentario, y las necesidades más sentidas de las personas. Como resultado de este proceso de inculturación ha surgido una Eucaristía híbrida, una Eucaristía otomí que cada año se encultura con mayor profundidad.

En el tercer apartado centro mi atención en la Eucaristía otomí. En un primer momento, analizo los aspectos concretos (la forma ritual) sobre los cuales se lleva a cabo la inculturación de la Eucaristía, como el lenguaje, la música, los gestos, el arte. En un segundo momento, realizo una descripción de la celebración eucarística dentro del ambiente festivo de la fiesta patronal del barrio de San Nicolás. Finalmente, termino con un análisis sobre las características más sobresalientes de la Eucaristía otomí y su dimensión alimentaria que

intencionalmente busca aperturar un tiempo de comunión intensa entre Dios y la comunidad a partir del placer comensal.

El objetivo de este capítulo, es analizar la interconexión entre fiesta patronal, comensalidad y Eucaristía inculturada, como el escenario sobre el cual se alimenta un intenso deseo de encuentro entre Dios y la comunidad. Las preguntas a responder son: ¿Cómo se lleva a cabo la interconexión entre la fiesta patronal, la comensalidad y la Eucaristía en el barrio de San Nicolás?, ¿Cuál es la postura de la Iglesia Católica sobre la inculturación eucarística?, ¿Cuál es el origen y las características de la Eucaristía Otomí?, ¿Cuáles son los aportes más importantes de la Eucaristía Otomí a la teología católica?.

3.1. Fiesta y comensalidad en el barrio San Nicolás.

A pesar de que en México se experimenta una tendencia al cambio religioso y una creciente disminución de la hegemonía del catolicismo, la fiesta patronal en los pueblos indígenas sigue teniendo una gran importancia, es el principal “evento festivo” sobre el cual se manifiestan y convergen todas las actividades comunitarias. Para Enrique Florescano y Bárbara Santana Rocha, la fiesta patronal es un tiempo especial, que abre un tiempo vinculado con lo sagrado:

La fiesta es una forma de recrear el tiempo, revivir el pasado y renovar lo cotidiano. Es una renovación profunda del mundo. Lo festivo, al romper con lo cotidiano, da paso a un tiempo especial, vinculado con el principio original y lo sagrado. La fiesta comunitaria propicia el intercambio entre distintos pueblos, reafirma los valores colectivos y fortalece los pactos entre los individuos, las comunidades y sus santos patronos y deidades protectoras.²¹⁰

La fiesta irrumpe en el curso de la vida cotidiana y crea otro espacio social, temporal y lúdico. Sobre esta última característica, Florescano y Santana señalan que la fiesta no sólo es

²¹⁰ Enrique Florescano, Bárbara Santana Rocha, “Presentación”, en *La fiesta mexicana. Tomo I*. Coord. Enrique Florescano, Bárbara Santana Rocha. FCE, Ciudad de México, 2016, p. 12.

participación, es también creación y recreación. Se renuevan pactos, costumbres y compromisos con la sociedad, se fortalece la identidad de la comunidad y la transporta al espacio de la fantasía y el jolgorio comunitario. Al transgredir el orden cotidiano, “la fiesta nos mueve a un mundo diferente, a una realidad que festeja, juega, ríe, recuerda, entrelaza el pasado con el presente, tranforma el espacio físico y espiritual y nos lleva a la comunión con el otro”.²¹¹ En este sentido, las principales características de la fiesta patronal entre los pueblos otomíes es la apertura, la vinculación y la comunión con el otro, con Dios. Pablo Escalante Gonzalbo afirma que desde los tiempos prehispánicos, la fiesta ha tenido un carácter religioso de apertura a lo sagrado.

Las fiestas del México antiguo eran en su gran mayoría fiestas religiosas. Había muchas a lo largo de todo el año y en ellas se rendía culto a los dioses, se presentaban ofrendas y se hacían sacrificios. Incluso las celebraciones domésticas y las celebraciones políticas tenían un carácter religioso.²¹²

En el caso de los pueblos otomíes del Valle de Ixmiquilpan, como en la mayoría de los pueblos originarios de México, la fiesta patronal es la principal celebración festiva comunitaria que rompe con la vida cotidiana, y apertura un tiempo propicio para las diversas actividades lúdicas que también tienen que ver con la comunión con lo sagrado. Según la cantidad de habitantes y la fortaleza de su organización comunitaria, las fiestas tienen una duración de tres a cinco días, con excepción de la fiesta del Señor de Jalpan (Zidädä Ñjalpa) que se prolonga por más de mes y medio, inicia el 31 de Julio a medio día y termina el 20 de septiembre a medio día.

La fiesta patronal forma parte de un catolicismo popular que se ha mantenido en constantemente transformación, adecuándose al cambio de los tiempos. La fiesta patronal, es también el principal acontecimiento que dinamiza la vida de los pueblos otomíes, es un espacio donde se recrea la tradición, acontece la reinención cultural y visualiza las diversas prácticas lúdicas de los pueblos. En este sentido, las ofrendas de color, comida, luz y sonido son muy importantes, dejan ver que la fiesta es conducida por el principio del placer comensal

²¹¹ Enrique Florescano, Bárbara Santana Rocha, “Presentación”...p. 15.

²¹² Pablo Escalante Gonzalbo, “Antiguas fiestas indígenas”, en *La fiesta mexicana. Tomo I*. Coord. Enrique Florescano, Bárbara Santana Rocha. FCE, Ciudad de México, 2016, p. 182.

y la alegría festiva. Desde la perspectiva de las ciencias sociales, las fiestas patronales son fiestas sincréticas herederas del mitote prehispánico y la verbena ibérica, en donde no todo es sumisión, ni todo es resistencia, sino negociación que va transformando creativamente la hegemonía del catolicismo.²¹³

Otra de las principales características de la fiesta patronal, es su carácter de “reproductora de la comunidad.” Es decir, las fiestas patronales son contenedores de una abundante socialidad entre los habitantes de la comunidad y los pueblos vecinos que le rodean. Entre ellos se gestan intercambios y compromisos mutuos, que establecen relaciones duraderas y compadrazgos rituales de larga duración o de por vida con un gran sentido de reciprocidad.²¹⁴ Un ejemplo de lo anteriormente señalado, es la “visita de imágenes”, cuando una comunidad prepara su fiesta patronal envía invitaciones formales a nombre de su santo patrón o santa patrona a las comunidades vecinas para participar juntos en la fiesta patronal. Los pueblos invitados responden congregando una gran cantidad de vecinos y de imágenes religiosas, con las que se fortalece una relación especial de profunda cercanía. En el caso del barrio de San Nicolás, por ser cabecera parroquial, asisten alrededor de treinta imágenes religiosas que representan treinta pueblos vecinos con los cuales el barrio de San Nicolás guarda un vínculo social y religioso particular.

En el Valle del Mezquital, la fiesta patronal interrumpe la vida cotidiana de los pueblos, inaugura un tiempo de festejo a partir de la presentación de abundantes ofrendas de todo tipo con el propósito de “dar gracias” a Dios (Zidādā Hyadi), o a algún santo o santa de su devoción. De entre las diversas ofrendas que se presentan aquellas de carácter alimentario son las más importantes, seguidas de las ofrendas de luz (luminosidad) y de sonido (sonoridad). Según Renée de la Torre, las ofrendas de luminosidad y sonoridad: “rompen con el ruido habitual y sugieren un campo de fantasía, son ruidos celebratorios que pretenden sacralizar un momento, como fuentes luminosas que intentan arribar a los cielos para acceder a lo divino”.²¹⁵ Por lo regular, estas tres ofrendas nunca faltan y se complementan mutuamente, con la intención de dar paso a la construcción de un espacio lúdico y epifánico

²¹³ Cf. Renée de la Torre, “Los mexicanos amantes de la fiesta religiosa” en *La fiesta mexicana. Tomo I*. Coord. Enrique Florescano, Bárbara Santana Rocha. FCE, Ciudad de México, 2016 p. 256.

²¹⁴ Cf. Renée de la Torre, “Los mexicanos amantes...,” p. 245.

²¹⁵ Renée de la Torre, “Los mexicanos amantes...,” p. 254.

que intencionalmente busca suscitar un deleite de los sentidos y, sobre todo, crear un imaginario capaz de conducir al creyente a la revelación de lo divino.²¹⁶ A pesar de la existencia de algunos aspectos profanos como los juegos de tiro al blanco con resorteras, carrera de motos, torneos de ciclismo de montaña, torneos de fútbol masculino y femenino, las fiestas patronales en el Valle de Ixmiquilpan, son principalmente fiestas religiosas celebradas con alta solemnidad.

La fiesta patronal como “complejo ritual” visibiliza muchas otras celebraciones religiosas públicas y privadas que la comunidad realiza con la finalidad de introducirse a un tiempo especial, algunas de ellas son los novenarios, el rosario, la molienda, el rito de la flor, la visita de imágenes, las celebraciones eucarísticas y las procesiones, siendo estas dos últimas las más solemnes. Para los católicos otomíes del Valle de Ixmiquilpan, la Eucaristía o Santa Misa, es el momento celebrativo más importante capaz de reunir todos los elementos celebrativos dispersos, con la intención de honrar y venerar al Santo Patrón.²¹⁷ En el caso del barrio de San Nicolás, la Eucaristía está organizada de tal manera que se ha convertido en el principal escenario para visualizar un proceso de inculturación o de integración creativa entre el Evangelio y las diversas expresiones culturales de la comunidad otomí.

La fiesta puede ser estudiada desde varios ángulos como el económico, político, social. Sin embargo, mi estudio se centra en la relación intrínseca que existe entre la cocina tradicional otomí (comensalidad), la alegría festiva y la espiritualidad eucarística que acontece alrededor de la fiesta patronal. Desde tiempos prehispánicos, los otomíes han privilegiado el compartir comunitario y el placer comensal sobre la acumulación de bienes económicos. Fray Bernardino de Sahagún menciona que los otomíes gustaban hacer banquetes cotidianos con la intención de pasar un buen momento comiendo, bebiendo y compartiendo la vida, en especial, cuando celebraban la fiesta de sus dos deidades principales; Otontecutli y Yocippa.²¹⁸ Este ánimo festivo continúa hasta el tiempo presente en las fiestas patronales, recreando su cocina tradicional y presentando sus ofrendas alimentarias en honor a sus santos patronos cristianos.

²¹⁶ Cf. René de la Torre, “Los mexicanos amantes...,” p. 254.

²¹⁷ Cf. René de la Torre, “Los mexicanos amantes...,” p. 249.

²¹⁸ Cf. Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas...*, p. 216.

Entre los alimentos que integran la ofrenda se destaca la abundancia de los tamales (*thedi*),²¹⁹ el atole de chocolate, las tortillas (*hme*), la barbacoa de cordero y pollo (*thumngo*), el mole verde y rojo, el pulque (*sei*), el charape. Otros alimentos y bebidas que actualmente se han integrado son la cerveza, los refrescos, el pan (*thuhme*), la carne de cerdo. Los otomíes tienen un gusto muy arraigado desde tiempos prehispánicos por consumir carne, por tal motivo, la comida de fiesta debe incluir abundancia de platillos con carne sea de pollo, guajolote, cerdo, cabra, res y cordero. Esta última es la más apreciada por los comensales porque actualiza una de las técnicas de cocina otomí más antiguas, las barbacoas en hornos de tierra y también porque tiene un gran sentido religioso ya que hace alusión a Jesucristo el cordero de Dios que se entrega para ser comido.

A pesar de sus altos costos económicos y su meticulosa organización, la fiesta ofrece grandes beneficios sociales. Renée de la Torre señala los siguientes:

Regenera la confianza, teje solidaridades, establece intercambios, religa el territorio y la comunidad, y construye solidaridades. La fiesta está cargada de emociones y con ella regenera lazos sociales entre los participantes con el territorio y con el más allá.²²⁰

Además, desde la perspectiva teológica, la fiesta es una mediación sacramental por la que Dios vivo y resucitado es conocido y adorado como fuente de gozo, esperanza, vida, alegría y comunión.²²¹ Según Silvano Maggiani la celebración de la fiesta cristiana es principalmente la actualización del memorial (anamnesis) de la intervención salvífica de Dios en la historia humana. Lo explica de la siguiente manera:

Queda en pie como un dato fundamental, que el objeto de la fiesta, ya desde sus orígenes es siempre la Pascua de Cristo y de la celebración de su memorial nacen y se desarrollan las fiestas cristianas. En este proceso han intervenido numerosos factores de orden teológico, ascético, psicológico y político, sin deber excluir la

²¹⁹ Felipe Bernal Pérez, *Diccionario Hñähñü-Español del Valle del Mezquital*. Centro de documentación y asesoría Hñähñü (Hmunts'a Hem'í), Ixmiquilpan, Hgo, 1996.

²²⁰ Renée de la Torre, "Los mexicanos amantes...", p. 265.

²²¹ Cf. Diego Irarrázabal, *Inculturación, Amanecer eclesial en América Latina*. Abya-Yala. Quito, 2000, p. 164.

situación existencial de la comunidad cristiana y su relación con el ritmo de las estaciones y con los fenómenos cósmicos.²²²

El centro de la fiesta cristiana es la Eucaristía, principal espacio celebrativo que actualiza el memorial de la Pascua de Cristo. En este sentido, los otomíes de Ixmiquilpan, han logrado integrar creativamente en la Eucaristía varios elementos como la alegría festiva, el placer comensal, la cocina tradicional y una espiritualidad popular que anuncian y celebran de forma gozosa, creativa y delectable el memorial de la acción salvífica de Dios en la historia del pueblo otomí hñähñü cuando comparte públicamente en fraternidad y comunión la mesa eucarística y la mesa de la cocina tradicional.

3.1.1 Los santos y la fiesta en las comunidades indígenas contemporáneas.

En América Latina, la fiesta patronal tiene su origen en la época colonial cuando los evangelizadores asignaron un santo o santa patrona a los pueblos originarios que fungía no sólo como una imagen de devoción sino también como un instrumento de regularización de un tiempo festivo reconocido. Patricia Arias afirma que “alrededor del santo patrono se reorganizó el calendario cívico-ritual de cada comunidad”.²²³ Para entender la importancia de la fiesta patronal hay que analizar el lugar que ocuparon y siguen ocupando las imágenes de las santas, santos, vírgenes, crucifijos, en el desarrollo festivo de la fiesta, pues juegan un papel de primer orden, son los principales festejados a los que se ofrece la fiesta patronal.

La conquista española desmembró la religiosidad de los pueblos prehispánicos con la intención de desaparecerla y levantar otra en continuidad con la que se vivía en España. Sin embargo, esta intención nunca se logró, muchos elementos de la cultura indígena sobrevivieron al articularse de forma creativa dentro de la nueva religión. Mientras en la época prehispánica los ritos agrícolas formaban parte del culto estatal, después de la Conquista se transformaron en expresiones de cultos campesinos locales alrededor de los santos. El culto católico y la celebración eucarística se afianzaba en las ciudades y cabeceras

²²² Silvano Maggiani, “La fiesta cristiana y su celebración” en *Nuevo Diccionario de Liturgia*. Domenico Sartore, Achille M Triacca, Juan María Canals (Coord). Ediciones San Pablo, Madrid, 1987, p. 873.

²²³ Patricia Arias, “La fiesta patronal en el mundo rural. Escenarios de ayer, dilemas de hoy”. En *la Fiesta Mexicana, Tomo I*. Enrique Florescano, Bárbara Santana Rocha (coord). FCE, Ciudad de México, 2016, p 278.

municipales, mientras los ritos agrícolas que guardaban una continuidad con la religiosidad ancestral se trasladaron fuera de las ciudades, a los cerros, las cuervas, las milpas, lejos de la presencia de los sacerdotes católicos.²²⁴

Para Arias, la asignación colonial de un santo o una santa no sólo fue una imagen que reemplazó a las deidades prehispánicas a las cuales dirigió la devoción y festejo de los pueblos nativos, también fue un mecanismo de dominio colonial que retomó, reforzó y diversificó la tradición milenaria de las fiestas.²²⁵ A pesar de este mecanismo de dominio, la fiesta patronal ha persistido al apropiarse el culto a los santos junto con sus danzas, música, comida y muchas otras expresiones religiosas autóctonas como una forma de “subversión silenciosa”. Renée de la Torre afirma que no se busca el rechazo de la religión oficial, sino una apropiación original que no siempre corresponde de forma general con las enseñanzas de la Iglesia católica.²²⁶ En este sentido, Ramiro Alfonso Gómez Arzápalo también está de acuerdo con Renée de la Torre, afirma lo siguiente:

Para los pueblos indios, los santos se apartan de las enseñanzas de la Iglesia Católica. El santo o santa, como entidad divina en sí mismo, es un habitante del mundo, un vecino del hombre, una entidad personal con la que se puede pactar, con quien se puede hablar, y a la que se puede convencer de que otorgue algo que al ser humano por sí sólo no podría realizar.²²⁷

El santo o santa, al ser una persona, tiene voluntad propia, puede ser influenciado a través de regalos, o puede ser presionado por medio de castigos. Es principalmente un sujeto de deseos, gustos y disgustos, tiene una faceta dadivosa y otra que castiga. Por lo tanto, hay que tratarlos con cierta reverencia y precauciones rituales dado que tienen personalidad, humor, deseos, amistades y enemistades, buenos y malos ratos.²²⁸ En el caso del barrio de San Nicolás, el Santo Patrón, es un híbrido, un ser humano y divino con poder para hacer milagros, un sujeto

²²⁴ Cf. Johanna Broda, “La ritualidad mesoamericana y los procesos de sincretismo y reelaboración simbólica después de la conquista”, *Grafflylia*, No. 2 (2013), p. 16.

²²⁵ Cf. Patricia Arias, “La fiesta patronal en el mundo rural...”, p. 279.

²²⁶ Cf. Renée de la Torre, “Peregrinaciones: modos populares de trazar el territorio y escribir la memoria” en *La fiesta mexicana, Tomo I*. Enrique Florescano, Bárbara Santana Rocha (coord). FCE, Ciudad de México, 2016, p 352.

²²⁷ Ramiro Alfonso Gómez Arzápalo Dorantes, *Los otros modos...*, p. 50

²²⁸ Cf. Ramiro Alfonso Gómez Arzápalo Dorantes, *Los otros modos...*, p 51.

de deseos, gustos y disgustos que castiga y premia. Pero también, es un testigo creíble de la presencia cálida de Dios en la vida de los pueblos otomíes, un intermediario que conduce al creyente ante Dios, un ejemplo de donación y radical desprendimiento en atención de las necesidades más básicas del pueblo creyente. La fiesta en honor a San Nicolás ha logrado integrar sabiamente la doctrina católica sobre los santos y la herencia prehispánica de los dioses antiguos, a partir de un largo proceso de resignificación que ha logrado proponer la visualización de un culto híbrido. Gómez Arzápalo lo señala de la siguiente manera:

La religiosidad popular y su culto a los santos son totalmente permeable y se da en contextos sociales de diversidad y fecundidad de matrices culturales. Es hibridación cultural, proceso intencional de mezcla de dos o más lenguajes sociales, mundos simbólicos, estructuras lógicas, anudadas en el sujeto religioso que posibilita la vivencia concreta de esa particular expresión religiosa.²²⁹

Continuando con la importancia de los santos para la vida celebrativa de los pueblos originarios, Edwin David Aponte señala que para las comunidades latinas que viven en Estados Unidos, muchos de ellos católicos de raíces campesinas o indígenas, los santos y la celebración de la fiesta patronal los conecta con sus comunidades de origen. El vínculo va más allá de los importantes apoyos económicos que donan los migrantes, los que se fueron para “el otro lado”, para llevar a cabo el festejo de la fiesta patronal. Su importancia celebrativa radica en que los migrantes han logrado integrar en la mayoría de las parroquias católicas en Estados Unidos sus fiestas locales junto con sus novenas, rosarios, danzas, procesiones, música y convivios comunitarios. Un ejemplo de ello es la fiesta en honor a la Virgen de Guadalupe, tiene la capacidad de convocar una comunidad dispersa y marginal, con el propósito de fortalecer los lazos identitarios de los migrantes que a menudo se encuentran oprimidos y perseguidos por las autoridades migratorias. Aponte, también señala que la fiesta construye espacios de interioridad, de conexión con lo sagrado y de sentido de pertenencia. De tal manera que cuando las diversas comunidades migrantes celebran sus fiestas patronales fortalecen su espíritu, curan sus heridas causadas por el racismo, la

²²⁹ Ramiro Alfonso Gómez Arzápalo Dorantes, *Los otros modos...*, p.78.

violencia y la marginación, fortalecen los vínculos sociales de una comunidad en diáspora que de forma festiva y comensal reafirma su identidad mexicana.²³⁰

Para los otomíes católicos de San Nicolás, la fiesta es el tiempo por excelencia, un tiempo propicio para la práctica sagrada. Todas las actividades como cocinar, adornar la iglesia, preparar la ropa de los santos, tejer las cuelgas de flores se realizan con gran solemnidad. Saben que todos estos dones buscan propiciar una comunión muy cercana con Dios, en este caso con San Nicolás, su santo protector. De tal manera que la fiesta se convierte en el espacio celebrativo por el cual la trascendencia e inmanencia se integran de forma creativa, humanidad y divinidad se funden en una misma realidad, el pasado se entrelaza con el presente y finalmente, el espacio físico se transforma en un espacio espiritual. Por tal motivo, la fiesta rompe con la vida cotidiana de la comunidad para dar paso a la sobreabundancia de símbolos, ofrendas y celebraciones de gratitud lejos del dominio de la lógica del mercado. Maggiani lo expresa de la siguiente manera:

La fiesta está cargada de simbolismos, de juego, de risa y sobre todo de regalo liberado de connotaciones comerciales y calificado como gratitud absoluta, el regalo a cambio de nada es una manifestación de una subversión al sistema económico actual.²³¹

El barrio de San Nicolás es conocido en la región como un pueblo aguerrido que responde violentamente ante cualquier forma de agresión. Uno de los episodios más violentos de la vida de la comunidad, fue el conflicto con los miembros de la comunidad evangélica que radicaba en el pueblo, la expulsión de algunos de ellos derivó en una ruptura del alma colectiva de la comunidad hasta llegar al derramamiento de sangre de ambos lados. De parte del grupo mayoritario, el grupo católico, justificó la violencia en aras de la defensa de la religión católica, el culto a los santos y el respeto de los usos y costumbres del barrio.²³² Para sanar las heridas del alma colectiva del pueblo, se fortalecieron todas las actividades celebrativas empezando por la fiesta patronal. En este sentido, el banquete junto con la comensalidad comunitaria y la espiritualidad eucarística han jugado un papel muy

²³⁰ Cf. Edwin David Aponte, *¡Santo! Varieties of latina/o spirituality*. Mariknoll, New York, 2012, p. 22-23.

²³¹ Silvio Maggiani, "la fiesta cristiana...", p. 860.

²³² Cf. Sergio Sánchez Vázquez, "conflictos religiosos...", p. 72-73.

importante; tienen el poder de subvertir la violencia, dar paso a la reconciliación, traer regocijo y crear paz. Sobre la comida comunitaria y su función pacificadora, Alejandro Arribas Jimeno afirma lo siguiente:

La comida comunitaria era ya, pues, desde muy antiguo creadora de paz y no sólo una simbolización de la misma. Este poder apaciguador no se puede explicar sino por la existencia de un placer compartido y redistribuido de los bienes apropiados.²³³

Considero que el gusto por el placer comensal y la alegría festiva en el barrio de San Nicolás cumple la función de un mecanismo para contener o canalizar su marginación y sus violencias por una forma mucho más creativa a partir del efecto apaciguador que tiene el placer comensal.

3.1.2 La relación entre el ciclo agrícola y las fiestas religiosas en San Nicolás

A partir de los estudios realizados por Johanna Broda sobre el culto agrícola mesoamericano y su relación con las fiestas patronales, alcanzo a descubrir que las fiestas del barrio de San Nicolás se celebran dentro del calendario agrícola mesoamericano vinculado principalmente con el cultivo del maíz. A continuación expongo las principales fiestas del barrio según el calendario de las fiestas católicas y su relación con el cultivo del maíz.

La fiesta de la Candelaria se celebra el dos de febrero, corresponde con el inicio del ciclo agrícola, la bendición de las semillas y la primera limpia de la milpa.²³⁴ Esta devoción es muy fuerte y extendida en el Valle del Ixmiquilpan, muchos pueblos de alrededor celebran su fiesta patronal en honor al Niño Jesús. De acuerdo con los estudios realizados por Broda sobre el origen de la devoción sobre el Niño Jesús, expone que se trata de un culto con raíces prehispánicas que logró integrarse creativamente en la liturgia católica como un ejemplo más del culto sincrético a los santos.

Los niños tenían similitud con los tlaloques, los pequeños servidores del dios de la lluvia, Tlaloc; pero también con los “aires” los ayudantes del dios del viento, Ehecatl.

²³³ Alejandro Arribas Jimeno, *el laberinto del comensal...*, p. 76.

²³⁴ Cf. Johanna Broda, “La ritualidad mesoamericana...,” p. 18.

Los niños tenían una íntima relación con las lluvias, pero también con el maíz. En cierta forma, los niños eran el maíz.²³⁵

Ese día en San Nicolás, los “papás y padrinos” del Niño Jesús (Ziniño Hesu) lo visten para llevarlo a Misa junto con canastas llenas de semillas de maíz, frijol, calabaza, chile y velas para ser bendecidos por el sacerdote. Después de la Eucaristía todos están invitados al banquete en la casa de los “padrinos” del Niño Jesús. La siguiente fiesta es Carnaval “asociada con la fertilidad de la tierra y la planta sagrada del maíz”²³⁶. La fiesta en el barrio se lleva a cabo el sábado antes de miércoles de Ceniza con música de mariachi, un desayuno público con tamales y atole. A medio día se celebra la Eucaristía, al finalizar todos los asistentes pueden ir a casa del mayordomo para el banquete de fiesta. Por la tarde, “los cargadores” sacan la imagen de San Nicolás del templo para realizar una procesión alrededor del pueblo que termina con el encendido del castillo y los fuegos pirotécnicos.

La siguiente fiesta es la Semana Santa que corresponde con el inicio de la siembra del maíz y, en los años más recientes, con la siembra de las hortalizas. La Semana Santa es organizada principalmente por un grupo de jóvenes de la comunidad que se encuentran en comunión con las actividades pastorales de la parroquia. Ellos son los encargados de preparar la representación de la última Cena, el Viacrucis, y la Vigilia Pascual. Otra fiesta muy significativa y de reciente formación es la celebración del Santísimo Sacramento el sábado después de la fiesta de Corpus Christi que corresponde con las peticiones de lluvia para el crecimiento del maíz.²³⁷ Para esta fiesta se congrega un gran número de “adoradores” que preparan la fiesta con mañanitas y un abundante desayuno. A medio día se lleva a cabo una comida en la casa del mayordomo, y por la tarde se celebra la Eucaristía seguida por una procesión por las cinco manzanas del barrio. La fiesta termina con fuegos pirotécnicos.

La siguiente fiesta que celebra el barrio con gran entusiasmo es la fiesta en honor al Señor de Jalpan (Zidädä Ñjalpa) principal Santo Patrón del Valle de Ixmiquilpan. Su fiesta corresponde con la maduración de la planta del maíz.²³⁸ El día siete de septiembre a las cinco de la mañana, la comunidad de San Nicolás ofrece mañanitas con mariachi al Señor de Jalpan

²³⁵ Johanna Broda, “La ritualidad mesoamericana...,”p.23.

²³⁶ Johanna Broda, “La ritualidad mesoamericana...,”p. 19.

²³⁷ Cf. Johanna Broda, “La ritualidad mesoamericana...,”p. 20.

²³⁸ Cf. Johanna Broda, “La ritualidad mesoamericana...,”p. 21.

en la Iglesia del centro de Ixmiquilpan. Cuando termina la Eucaristía, todos los asistentes están invitados al desayuno en la casa del mayordomo con tamales, atole de chocolate (champurrado), barbacoa y su consomé. A mediodía, de nuevo, las diversas mayordomías (entrantes y salientes) se organizan para salir en procesión hacia el centro de Ixmiquilpan llevando sus ofrendas de luz (escamadas), las ofrendas alimentarias (cuelgas de pan y frutas, tamales, chocolate) y las ofrendas de sonido (música de banda de viento). Después de un largo ritual que implica incensaciones y oraciones, se celebra la Eucaristía en otomí hñähñü con gran solemnidad. Al terminar la celebración, la comunidad regresa caminando al barrio para celebrar en la casa del mayordomo una comensalidad amplia y festiva que transcurre a lo largo de todo el día y gran parte de la noche.

La descripción y análisis de la fiesta patronal de San Nicolás será en el siguiente apartado. Continuando con las fiestas del barrio de San Nicolás, la siguiente es el dos de Noviembre con la fiesta de los fieles difuntos que corresponde con el tiempo de la cosecha.²³⁹ Unos días antes, los vecinos van al mercado de Ixmiquilpan para comprar todo lo necesario para celebrar a sus difuntos. Por su parte, las autoridades locales convocan a los vecinos para realizar una faena comunitaria en el panteón con el propósito de limpiarlo y dejarlo presentable para ese día. El treinta y uno de octubre en la noche se empiezan a hacer los tamales y las familias se reúnen para rezar un rosario en recuerdo de sus seres difuntos. Después del rezo, los cantos litúrgicos, y las incensaciones, se inicia la cena con tamales, pan, atole y enchiladas. El dos de noviembre, muy temprano, se va al panteón para colocar las ofrendas florales y encender las velas en recuerdo a los familiares difuntos. A mediodía se celebra la Eucaristía en el panteón en memoria de los familiares, padres, madres y abuelos y abuelas que en tiempos pasados dieron vida a la comunidad. Después de la Eucaristía, las familias se reúnen para convivir comensalmente en la casa de algún familiar.

Otra fiesta muy significativa es el festejo de la Virgen de Guadalupe (Zinänä Lupe). Los novenarios inician el día tres de diciembre con algunas familias que voluntariamente reciben la Imagen de la Virgen en sus casas. Cuando la imagen llega a la casa indicada se recibe con incensaciones, cantos litúrgicos y alabanzas, después todos los asistentes rezan el rosario dirigido por algún rezandero o rezandera del pueblo. Al finalizar se lleva a cabo la cena con

²³⁹ Cf. Johanna Broda, “La ritualidad mesoamericana...,” p. 21.

tamales, atole, pozole, buñuelos, café de olla que sumerge a los vecinos en un tiempo para platicar sobre la vida de la comunidad y planear el festejo de la Virgen. El día doce en la mañana se realizan las tradicionales mañanitas con música de mariachi, se celebra la Eucaristía y después hay un desayuno comunitario en el atrio del templo. A medio día se realiza una procesión por las principales calles del pueblo con la Imagen de la Virgen de Guadalupe transportada en un carro alegórico, cuando se llega al templo parroquial se celebra otra Eucaristía y al finalizar el sacerdote bendice todas las imágenes de la Virgen de Guadalupe que fueron traídas de los altares de cada hogar. Cuando la celebración termina, todos regresan a sus casas para comer juntos en familia.

La siguiente fiesta en el barrio son las “posadas” que inician el día dieciséis de diciembre. Para llevar a cabo esta actividad, cada calle tiene un comité vecinal que con antelación visita las casas de los vecinos para pedir una cooperación monetaria voluntaria e invitar a los vecinos para donar algún alimento, adornos navideños, fuegos pirotécnicos o piñatas. Alrededor de las siete de la noche inicia el recorrido con los peregrinos (María y José) hacia la calle donde se va a llevar a cabo la posada. El rosario se reza por el camino acompañado de sus cantos tradicionales, al final se pide posada y se colocan los peregrinos en un nicho preparado para ellos. La Eucaristía es preparada con gran solemnidad entre los vecinos de la calle junto con el sacerdote de la parroquia. Cuando la celebración finaliza, la mayoría de los vecinos comparten sus tamales, atole, pozole, ponche, tortas con todos los asistentes. También se organiza con cierto desorden el reparto de “aguinaldos” y se quiebran las piñatas. Dependiendo del comité de la calle, en ocasiones, se organiza un baile popular.

El veinticuatro de diciembre, alrededor de las diez de la noche se realiza una pastorela en el templo parroquial llevada a cabo por niñas y niños del barrio ataviados con sus trajes tradicionales. Ellos representan a los pastores que van al encuentro del Niño Jesús (Ziniño Hesu). Después de la pastorela se lleva a cabo la Eucaristía conforme a la liturgia católica. Al final se bendice una multitud de imágenes del Niño Jesús y los asistentes se preparan para el “arrullo” entre cantos, alabanzas, confeti y serpentinas. Esta noche el templo parroquial es insuficiente para la gran cantidad de asistentes, después del arrullo, “los papás y padrinos” del Niño Jesús reparten aguinaldos, café, tamales en el atrio de la Iglesia. Para finalizar este día, todos regresan a sus casas para continuar con la cena de Navidad.

Después de haber hecho una descripción escueta sobre las fiestas que se llevan a cabo en el barrio de San Nicolás, es oportuno señalar algunas características que nos ayudan para el desarrollo de esta investigación. En primer lugar, las fiestas más antiguas guardan una relación muy estrecha entre el ciclo agrícola del cultivo del maíz y la vida celebrativa de la comunidad conforme al calendario de las fiestas católicas. Otra característica muy importante es que cada fiesta cuenta con su “mayordomía” que funciona como un “sistema de cargos” por el cual se lleva adelante la fiesta. Patricia Arias menciona que la mayordomía “es el mecanismo responsable de organizar y financiar la fiesta patronal en las comunidades indígenas y campesinas en México”.²⁴⁰ En el caso de San Nicolás, la mayordomía es un cargo que se asume de manera voluntaria con el carácter de “ofrenda” por la cual el mayordomo agradece los dones recibidos de parte de Dios o de San Nicolásito.

La fiesta en el barrio de San Nicolás, es una fiesta religiosa que se lleva a cabo dentro de un catolicismo popular que ha logrado integrar creativamente la doctrina sobre la Eucaristía y la comensalidad de pueblo otomí, de tal manera que se han convertido en dos partes importantes e inseparables de una misma celebración. Es decir, es tan importante la mesa eucarística como la mesa de la cocina tradicional otomí hñähñü. Todas sus fiestas religiosas incluyen una amplia comensalidad en donde los alimentos no sólo son bienes de consumo, también adquieren un carácter teológico de “ofrenda”, de “acción de gracias” por medio del cual el alimento se convierte en un signo del amor de Dios, Norman Wirzba menciona lo siguiente;

Nosotros no entendemos la comida hasta que la percibimos, recibimos y probamos como origen y fin en Dios quien nos las provee. La comida es el amor de Dios hecho nutrimento delicioso, dado para el bien de todos. El acto mundano de comer es además una diaria invitación de moverse a la responsabilidad y la gratitud con la vida entregada. Es una llamada a la comunión con la vida divina que se presupone y se manifiesta en cada bocado.²⁴¹

²⁴⁰ Patricia Arias, “La fiesta patronal en el mundo rural...,” p. 279.

²⁴¹ Norman Wirzba, *Food and Faith...*, p. 12.

Para los católicos otomíes de San Nicolás, la Eucaristía es fundamental, continúa siendo la ceremonia que enmarca los momentos más importantes de la vida religiosa del barrio.²⁴² Además, se ha convertido en el principal escenario público que visibiliza las diversas ofrendas que el pueblo agradecido presenta a Dios. En un primer momento se pensaría que la fiesta es conducida sólo por el “principio del intercambio” de las ofrendas prehispánicas, pero con un poco de más atención se nota que la fiesta también es guiada por el “principio de la donación”, al que hace referencia la teología de la alimentación, en el sentido que busca actualizar la entrega amorosa de Jesús, el Mesías, Hijo de Dios, cuando se comparte generosamente los alimentos.

3.1.3. El desarrollo de la fiesta patronal en San Nicolás y su dimensión alimentaria.

La fiesta, desde una perspectiva de la teología alimentaria, como se mencionó en el apartado anterior, es una celebración de gratitud por la reiterada intervención salvífica de Dios en la vida lastimada por la pobreza, la enfermedad, el hambre y el olvido de las políticas públicas de los distintos gobiernos en turno. En este sentido, la fiesta es una ofrenda, una acción de gracias en reconocimiento por el amor salvífico de Dios del cual emana un espíritu de resiliencia que conduce a la subversión de las situaciones de marginalidad que vive el pueblo otomí. Es importante hacer notar que el gusto por la fiesta y la comensalidad pública apuntan hacia un mecanismo de resiliencia por el cual un pueblo supera sus adversidades con el fin de pensar un futuro mejor.

La fiesta inicia en el mes de julio y agosto con las “moliendas”.²⁴³ La “mayordomía saliente”, compuesta por siete familias, escoge un día del mes para invitar al grupo de las molenderas a su casa y moler juntos el cacao que se ofrecerá el día de la fiesta patronal. Conforme al día acordado, muy temprano se juntan una gran cantidad de personas en la casa del mayordomo para tostar una gran cantidad de cacao, dirigidos por una “maestra cocinera” quien es principalmente una mujer de avanzada edad. Mientras el grupo de mujeres preparan el cacao, otras más preparan el desayuno, y los varones preparan el lugar donde se va a llevar a cabo

²⁴² Cf. Renée de la Torre, “Los mexicanos amantes...”p. 249.

²⁴³ Cf. San Nicolás. Ixmiquilpan, O2. Preparación del Chocolate.
<https://www.youtube.com/watch?v=45ceEeltLM>

la molienda. Después del desayuno, la familia del mayordomo se dirige a la Iglesia para traer en procesión una imagen pequeña de San Nicolás de Tolentino (San Nicolasito) entre cantos y rezos. Cuando la imagen del Santo Patrón llega a la casa del mayordomo todos los presentes le saludan, lo inciensan, oran y comienza la molienda en su honor. La molienda puede durar alrededor de cinco o seis horas, dependiendo la cantidad de cacao que la familia ha dispuesto para este propósito.

Un dato interesante es que la molida se hace de forma tradicional, es decir, en el metate y de rodillas. Se trata de una actividad que implica un gran esfuerzo físico y que las molenderas lo consideran como un sacrificio físico con el propósito de que el cacao se pueda moler con facilidad. Cuando finaliza la molienda todos los presentes dan gracias a San Nicolás, se vuelve a rezar, se inciensa de nuevo y se bendicen los alimentos que se va a compartir con todos los que ayudaron en la molienda. Después de haber compartido los alimentos, los mayordomos regresan la imagen de San Nicolasito al templo parroquial entre rezos, alabanzas, cánticos, incienso, y muchos cohetes. El cacao que se ha molido se queda en la casa del mayordomo hasta el día nueve de septiembre cuando los vecinos se reúnen en la noche para preparar los tamales y el atole de chocolate (champurrado). La molienda es una anticipación de la fiesta patronal que centra su atención en el chocolate como una ofrenda apetecible capaz de satisfacer los gustos de humanos y de los santos.

El día treinta de agosto inicia el novenario de la fiesta patronal. La parroquia organiza los diversos gremios del barrio para realizar una pequeña peregrinación portando la imagen de San Nicolás por las principales calles de la comunidad. En la tarde, alrededor de las siete de la noche, llegan los diferentes gremios al templo parroquial para celebrar la Eucaristía con el propósito de dar gracias al Santo Patrón por el trabajo, las buenas cosechas, la salud o alguna petición individual. Después de la Eucaristía, los gremios invitados organizan un convivio general en el atrio del templo parroquial.

El día ocho de septiembre, a medio día, llegan las mayordomías invitadas de los pueblos vecinos con sus santos patronos y santas patronas para la fiesta. La mayordomía anfitriona es quien los recibe de forma solemne con música de viento, incensaciones, cuelgas, cohetes y algo de alimento ligero como fruta, agua o una torta. Cuando todas las imágenes han llegado, el grupo de los “cargadores” de San Nicolás inician la procesión hacia el templo parroquial

seguido por todas las demás imágenes religiosas de las comunidades invitadas. La fiesta ha comenzado, la música y los cuetes anuncian un tiempo festivo propicio para cocinar de manera abundante y compartir “un taco y un jarro de pulque” con los vecinos. Después de arribar al templo parroquial, los cargadores acomodan la imagen de San Nicolás como el anfitrión de la fiesta rodeado de sus “hermanos y hermanas”, es decir, de las diversas imágenes de los santos y santas de los pueblos vecinos que han venido para acompañarlo en su fiesta.

Al finalizar el acomodo de las diversas imágenes religiosas se lleva a cabo una Eucaristía especial, que no se repite a lo largo del año. Se trata de la Eucaristía inculturada que en el siguiente apartado la expondré con mayor detenimiento. Después de la celebración eucarística, el sacerdote bendice los alimentos de fiesta que los vecinos han traído de sus casas para compartir con todos los invitados. Al ser San Nicolás el festejado, los mayordomos le preparan una mesa con diversos platos de comida, invitándolo a consumir los mismos alimentos que los comensales están consumiendo.

El día nueve de septiembre en la noche, cada mayordomo en su casa se dispone para preparar el atole de chocolate y los tamales. Para llevar a cabo esta “ofrenda alimentaria” el mayordomo es apoyado por su familia, vecinos, amigos y principalmente por una “maestra cocinera” quien guía a todos los asistentes en la elaboración de los alimentos. Esa noche, el barrio se sumerge en un ambiente festivo de grandes proporciones, la alegría y el compartir comunitario hacen posible que se reafirmen amistades, se tejan nuevas relaciones sociales. Alrededor de las tres de la mañana del día diez de septiembre, los mayordomos junto con sus vecinos comienzan a colocar en canastas los tamales y en toneles el atole de chocolate para llevarlos a la Misa de las seis de la mañana. En esa celebración eucarística, la mayordomía compuesta por siete familias presenta su ofrenda que consiste en una canasta con tamales y una jarra de chocolate a San Nicolás. Al finalizar la Eucaristía, el sacerdote bendice los tamales y el atole que se va a compartir con toda la gente. Ese día en la mañana se reparten, aproximadamente, veinte mil tamales y seis mil litros de atole.

La fiesta continua, a las diez de mañana, las cuatro mayordomías se organizan para salir en procesión hacia el templo parroquial con sus ofrendas. La mayordomía entrante lleva ofrendas de pan y de fruta, la mayordomía saliente lleva un pan especial de fiesta conocido

como “mestiza” junto con sus ofrendas alimentarias de mole. La mayordomía del castillo lleva su ofrenda de luz representada por una réplica de un pequeño castillo, y la mayordomía de cera lleva su ofrenda de luz con sus velas escamadas que ese día van a ser presentadas. A continuación, se celebra la Eucaristía con gran solemnidad, bajo un ambiente festivo único en donde los católicos otomíes pueden recrear un imaginario de la presencia de Dios en medio del pueblo creyente que se ha reunido para festejar agradecidamente el amor kenótico de Dios. Al término de la celebración, todos los asistentes se dirigen a las casas de los mayordomos para continuar con la comida de fiesta.

Por la tarde, alrededor de las siete de la noche, los cargadores se reúnen para iniciar la procesión por las principales calles del barrio con la imagen de san Nicolás y de las demás imágenes de los santos patronos y santas patronas que han venido para festejar juntos la fiesta. En el transcurso de la procesión, los rezanderos y el sacerdote conducen el orden de las diversas oraciones, alabanzas y cantos en las que se hace mención de algunos pasajes de la vida del Santo Patrón. Los vecinos, por su parte, se organizan para colocar arcos decorativos y tapetes de colores en el suelo con imágenes religiosas como un signo de bienvenida y de agradecimiento por los bienes recibidos. La procesión termina alrededor de las doce de la noche, de inmediatamente se da paso al encendido del Castillo, y el baile popular.

El día once de septiembre por la mañana “los mayordomos entrantes” preparan el charape. Al igual que en las molindas, la maestra cocinera dirige la preparación del charape delante de la imagen de San Nicolasito, iniciando con la oración, la incensación y el ofrecimiento de esta ofrenda alimentaria al Santo Patrón para que adquiera un sabor especial. El charape es una bebida hecha a base de pulque acompañada de diversas frutas molidas en metate principalmente por las mujeres del barrio. Cada año se nota la participación de niñas y jóvenes en la molienda con el interés de continuar con la cocina tradicional hñähñü. Los varones también participan, algunos moliendo la fruta en el metate, otros en tareas que implican mayor esfuerzo físico. Las principales frutas que se muelen para el charape son guayaba, tuna, fresa, plátano, además de algunos granos como arroz, nuez y piñón. Cada año las molenderas integran nuevas frutas.

Después de haber terminado el charape, se lleva a cabo una comida comunitaria en la que se agradece a las molenderas su ayuda y participación, mientras que los varones van colocando

el charape en toneles para llevarlos al atrio de la iglesia. En la Misa, en el momento de la presentación de ofrendas, los mayordomos entrantes presentan sus jarras de charape al Santo Patrón, y después de la celebración reparten a todos los convidados su ofrenda de charape. Ese día, aproximadamente cada mayordomo reparte quinientos litros de charape. La mayordomía entrante en su conjunto ofrece una cantidad de cuatro mil litros de charape. La fiesta termina con una borrachera generalizada amenizada con música tradicional.

La fiesta patronal en su dimensión alimentaria es una actualización dinámica de la cocina tradicional otomí, pero también, desde la perspectiva de la teología alimentaria, es la visualización del amor kenótico de Dios que se encarna en los alimentos consumidos de forma generosa y agradecida con la intención de alimentar imaginarios de comunión y también prácticas sociales y eclesiales de alimentación que satisfacen el hambre de pueblos marginados que creativamente siguen dinamizando sus comidas comunitarias como un factor de resistencia ante la pobreza generalizada de la región.

3.1.4 Análisis de las características más importantes de la fiesta

Algunas características de la fiesta que vale la pena resaltar son las siguientes. No hay fiesta patronal sin cacao ni pulque. Como ya mencioné en el primer capítulo, en el Valle de Ixmiquilpan, sólo en el barrio de San Nicolás se bebe atole de cacao (champurrado) y pulque preparado con frutas (charape) de forma ritual. Su consumo se remonta hasta los tiempos prehispánicos cuando estas dos bebidas acompañaban las ofrendas que se presentaban a los dioses otomíes Otontecuhtli y Yocippa. Ambas bebidas anunciaban un tiempo de alegría festiva reservada para el banquete de los guerreros y las élites gobernantes, solo en ocasiones especiales se permitía a la población en general degustar estas bebidas rituales.²⁴⁴ En el caso del chocolate, Martín González de la Vara resalta su carácter de bebida social; “era principalmente una bebida social que se tomaba en compañía de otras personas y en ocasiones especiales”.²⁴⁵ Además de tener un valor económico y gastronómico, el cacao también era el “medio de intercambio más confiable”²⁴⁶ que aseguraba el cumplimiento de

²⁴⁴ Cf. Sophie D. Coe, Michael D. Coe, *The true history...*, p. 95.

²⁴⁵ Martín González de la Vara, *Historia del Chocolate...*, p. 17.

²⁴⁶ Martín González de la Vara, *Historia del Chocolate...*, p. 12.

los pactos entre los seres humanos y sus deidades. Actualmente, en la fiesta patronal de san Nicolás la bebida ritual del pulque y el chocolate actualizan la memoria de las fiestas otomíes prehispánicas y, al mismo tiempo, recrean la integración de estas ofrendas en la liturgia eucarística de tal manera que el cacao y el pulque no sólo significaron intercambio, sino también donación.

El cacao era parte importante de las ofrendas otomíes prehispánicas que a la llegada de los conquistadores y la primera evangelización, continuó presente en las ofrendas alimentarias dedicadas a los santos, siempre bajo el escrutinio riguroso de los frailes agustinos quienes permitieron la inclusión del chocolate, pues ellos mismos eran fervientes consumidores de esta bebida.²⁴⁷ En este sentido, el chocolate y el pulque, a pesar de ser bebidas sospechosas, que según los frailes “daban cabida a los apetitos veneros y a los deseos lascivos”,²⁴⁸ terminaron integrados creativamente en las ofrendas eucarísticas hasta el grado de convertirse en ofrendas alimentarias, indispensables para el desarrollo de la fiesta patronal. Actualmente, las mayordomías se organizan para comprar el cacao en grandes cantidades en la central de abastos de Tulancingo, Puebla o Ciudad de México.

La fiesta en el barrio sigue celebrándose bajo el sistema de cargos, “un sistema de reciprocidad con fuerte obligación comunitaria”.²⁴⁹ Sin embargo, en San Nicolás está transitando hacia una mayordomía voluntariamente aceptada sin convertirse en un requisito indispensable para tener acceso a la tierra comunal. A pesar de este cambio, la mayordomía sigue siendo el mecanismo responsable de organizar y llevar a cabo la fiesta patronal. Son varios los motivos para asumir la mayordomía, a algunos de ellos los mueve una “manda”, es decir, un pago por haber recibido un “milagro” de parte de San Nicolasito. A otros más, los mueve un sentido de agradecimiento o acción de gracias a Dios. Otros la toman la como un espacio de proyección política y de reconocimiento social. Finalmente, también hay vecinos que aceptan la mayordomía como un medio para alcanzar “ciudadanía” y, por lo tanto, tener acceso a los servicios públicos del pueblo como los servicios del agua potable, la luz eléctrica, el panteón, el acceso a los servicios religiosos en la Iglesia.²⁵⁰ En muchos casos

²⁴⁷ Cf. Sophie D. Coe, Michael D. Coe, *The true history*..., p. 147.

²⁴⁸ Sophie D. Coe, Michael D. Coe, *The true history*..., p. 149.

²⁴⁹ René de la Torre, “Los mexicanos amantes de la fiesta...,” p.245.

²⁵⁰ Cf. Patricia Arias, “La fiesta patronal en el mundo rural...,”p. 282.

se puede observar la coexistencia de más de un solo motivo por el cual los vecinos de la comunidad eligen ser mayordomos.

La fiesta es precedida por una profunda y delicada organización entre todos los actores que toman parte en ella. René de la Torre menciona que las fiestas religiosas son “contenedores de una tupida socialidad donde se gestan intercambios y compromisos mutuos”.²⁵¹ En el caso de San Nicolás, los actores más importantes son las diversas mayordomías, las autoridades de la delegación municipal, el sacerdote y los agentes de pastoral, los encargados del templo parroquial, los cargadores de la imagen de San Nicolás, quienes en conjunto cada año deciden el desarrollo de la fiesta y las responsabilidades de cada uno. A pesar de los puntos de vista distintos y algunos conflictos, el consenso es lo que marca el desarrollo de las diversas actividades, pues existe una “convicción” de que la fiesta no es un evento particular de alguna familia, sino una ofrenda que el pueblo en conjunto presenta solemnemente al Santo Patrón del pueblo. Por lo tanto, la fiesta exige un complejo y delicado sistema de organización entre los vecinos que pone a prueba año con año la profundidad de sus relaciones sociales. En este sentido, según el grado de consenso, negociación, diálogo, y solución de las divergencias depende en gran medida el futuro de la fiesta.

Siguiendo con las características más sobresalientes, considero que se trata de una fiesta netamente religiosa, no hay mucho espacio para la feria y los juegos mecánicos. El pueblo ha decidido que todas las actividades festivas giren alrededor de un núcleo celebrativo integrado principalmente por las peregrinaciones, las moliendas, las ofrendas alimentarias, los fuegos pirotécnicos y, sobre todo, la Eucaristía como principal escenario que visibiliza las diversas expresiones culturales de la comunidad otomí hñähñü. A partir de la primera evangelización, los frailes agustinos insistieron en la importancia de la Eucaristía como el principal sacramento de la vida cristiana, por el cual se puede alcanzar una comunión intensa con Dios a partir de la ingesta de los dones eucarísticos del pan y del vino transformados por el Espíritu Santo en alimento divino.²⁵² Desde entonces, los cristianos católicos otomíes han unido la mesa eucarística y la mesa de la cocina tradicional otomí como dos partes indispensables de una sola celebración que festeja comensalmente el amor kenótico de Dios.

²⁵¹ René de la Torre, “Los mexicanos amantes de la fiesta...,” p. 245.

²⁵² Cf. David Charles Wright Carr, “Zidada Hyadi, el venerado padre sol...,” p. 40.

La fiesta y su complejo festivo no pueden llevarse a cabo sin la participación activa de las mujeres. Sobre su condición de género recae la responsabilidad de cocinar en abundancia hasta llevar sus cuerpos al agotamiento extremo. Su participación puede ser vista desde varios escenarios. En primer lugar, las molenderas y cocineras son un grupo organizado y con fuerte presencia social en el pueblo que al mando de varias maestras cocineras deciden colectivamente su participación en la fiesta patronal. Hasta hace pocos años, la mujer estaba excluida y al margen de puestos de poder, por lo tanto, al margen de la mayordomía.²⁵³ Pero actualmente son un grupo fuertemente organizado que ha dejado de ser solo “apoyo” de sus maridos y parientes para tomar por sí mismas el cargo de la mayordomía. En un segundo escenario están aquellas que su servicio las enclaustra en la cocina y las priva de las diversas actividades de las fiestas. Sin embargo, saben que su participación es muy importante, muchas de ellas hacen referencia a la satisfacción de haber hecho su mejor esfuerzo cocinado para los demás, donando su fuerza, su sazón y su habilidad culinaria. Un tercer escenario subvierte el enclaustramiento de la cocina por un espacio de sororidad, donde las mujeres comparten su vida, alegrías y dolores lejos de la mirada de los varones. Entre las cazuelas y el fogón, las mujeres encuentran amigas, confidentes, “comadres” con quienes comparten desde recetas, consejos sobre la maternidad, hasta opiniones sobre la construcción social del pueblo. Es importante señalar que cada año crece la participación de los varones en las actividades relacionadas con la cocina y la molienda, este hecho se mira como un signo en favor de la igualdad entre hombres y mujeres.

Otra característica muy importante es que las fiestas patronales en el Valle de Ixmiquilpan son la principal celebración lúdica de los pueblos. Al ser comunidades pequeñas y pobres, la fiesta patronal “es en buena medida la principal fuente de placer común”.²⁵⁴ Carlos Ruíz Rodríguez lo dice de la siguiente manera:

La fiesta está cargada de significados y es una experiencia emotiva multisensorial; imágenes, movimiento, sabores, olores, sentimientos y sonidos que tejen y destejen

²⁵³ Cf. Patricia Arias, “La fiesta patronal en el mundo rural...,” p. 283.

²⁵⁴ Silvano Maggiani, “La fiesta cristiana...,” p. 867.

historias e identidades de individuos y colectivos. La fiesta es algo que se desea y es lugar de vividas emociones, goces o devociones.²⁵⁵

La fiesta en San Nicolás está construida de tal manera que puede conducir a todos los asistentes hacia un placer corporal y espiritual. No cabe duda que se trata de una fiesta altamente sensitiva, erótica, y hasta orgásmica que busca intencionalmente afectar la carnalidad de sujetos vulnerables como un preámbulo de un encuentro “sensual de lo divino”. Un ejemplo de ello es el consumo del pulque y el chocolate, dos bebidas que aperturan una experiencia de placer, deleite y excitación de los sentidos. La fiesta en su conjunto puede ser descrita como un banquete para los sentidos, un tiempo comunitario para el gozo y lugar de expresiones hedónicas con la intensión de sumergir al asistente en una dinámica de placer que se apodera de los espacios públicos. Por su naturaleza festiva, excitante y atrevida, la fiesta levanta sospechas, continuamente las instituciones religiosas y sociales de la comunidad buscan mantenerla bajo control con el propósito de evitar excesos y desenfrenos que pueden ofender al Santo Patrón.

No hay fiesta sin el mecanismo de la donación y el préstamo. No hay mayordomo que cuente con el capital económico suficiente para llevar a cabo su “cargo”, puesto que la mayoría de los habitantes del barrio son horticultores, otros más se dedican al comercio, y muchas familias dependen de las remesas de los migrantes en Estados Unidos. A pesar de que la calidad de vida ha mejorado en los años recientes, el barrio tiene profundas carencias económicas y nadie cuenta con los recursos económicos para solventar por sí mismo los gastos de la fiesta patronal. Por tal motivo, se ha desarrollado la “costumbre” del préstamo y la donación. El préstamo exige que la cosa dada regrese a su dueño originario en la misma proporción que se entregó, mientras que la donación no exige su devolución. Sin embargo, quien recibe la donación siempre entrega algún bien o alimento como signo de gratitud al donador. En este sentido, la donación de las cosas materiales no exige devolución, pero si un sentido profundo de gratitud hacia el donador.

Estos dos mecanismos hacen que la fiesta sea sobreabundante en todos los sentidos, además, también hacen posible el paso de la escasez a la abundancia cuando el compartir comunitario

²⁵⁵ Carlos Ruiz Rodríguez, “Introducción” en la *fiesta mexicana*, Tomo I. Enrique Florescano, Bárbara Santana Rocha (coord). FCE, Ciudad de México, 2016, p. 413.

se sobrepone a la lógica del mercado capitalista. Por lo tanto, es posible reconocer una dimensión agapéica en la fiesta cuando el principal interés es ocuparse y preocuparse por el bien del otro. Cuando el deseo agapéico de los cristianos no consiste en buscarse a sí mismos, por el contrario, ansía el bien de toda la comunidad en la medida que se dona libre y generosamente.²⁵⁶ Para la mayoría de los mayordomos y molenderas, el milagro de la multiplicación de los dones alimentarios de pan y de peces narrado en el Evangelio se vuelve a actualizar el día de la fiesta patronal, cuando lo poco que se tiene se entrega generosamente en las manos de Jesús o de San Nicolás para que se multiplique abundantemente en beneficio de todos los asistentes. La alegría festiva y el placer comensal del pueblo otomí, encontró en los relatos bíblicos de las comidas de Jesús un lugar de conexión que hizo posible el surgimiento de una Eucaristía otomí como la principal celebración pública que hace posible la actualización de una mística indígena de donación evangélica.

La fiesta patronal de San Nicolás es una celebración híbrida que después de un largo proceso de integración, ha logrado establecer un diálogo creativo entre su herencia religiosa otomí en conexión profunda con el ciclo agrícola del maíz, y una espiritualidad cristiana popular como resultado de casi cinco siglos de evangelización. La fiesta expresa, desde la teología alimentaria, el deseo profundo de comunión erótico/agapéico entre lo humano y lo divino, su dinamismo es capaz de transgredir la rigidez de las liturgias oficiales por una fe sensual que invade todo el cuerpo individual y colectivo de la comunidad con el fin de degustar el amor kenótico de Dios. La fiesta empodera cuerpos vulnerables, mancillados, heridos y olvidados por los poderes hegemónicos que desde tiempos prehispánicos han violentado la vida del pueblo otomí. En este sentido, la fiesta con su alegría festiva y el placer comensal son un mecanismo adecuado para subvertir las lógicas de violencias pasadas y presentes en orden a restaurar y redignificar cuerpos negados. La fiesta es un banquete abierto, preparado con mucho cuidado con un efecto reparador a partir del placer, el deleite y, sobre todo, es una evocación del banquete mesiánico anunciado por Jesús en los Evangelios.²⁵⁷ Por lo tanto, la fiesta es un signo de tensión escatológica entre el presente y futuro del reino de Dios que se actualiza cada vez que los pueblos otomíes celebran comensalmente su fiesta patronal.

²⁵⁶ Cf. Benedicto XVI, *Deus caritas est*. http://www.vatican.va/content/benedict-xvi/es/encyclicals/documents/hf_ben-xvi_enc_20051225_deus-caritas-est.html, No. 7.

²⁵⁷ Cf. Gilton Ferreira, “La tensión escatológica; carácter futuro y presente del Reino de Dios”, *Reflexiones Teológicas*, núm. 7 (enero-junio 2011), p. 50.

Como afirma Paulo Suess, “la celebración festiva de los pueblos conmemora el pasado, festeja el presente y anticipa la utopía de la tierra sin males”.²⁵⁸

Para continuar con el estudio de la fiesta y la centralidad que tiene la Eucaristía dentro del conjunto celebrativo, considero conveniente tomar de la teología católica el concepto “inculturación” como el proceso por el cual la Iglesia busca enraizar el Evangelio de Jesucristo en una cultura concreta.²⁵⁹ De tal manera, que la fiesta patronal de San Nicolás además de ser una fiesta popular, es una expresión viva y creativa del proceso de inculturación que ha llevado a cabo la comunidad eclesial con la intención de realizar una apropiación del Evangelio y de la liturgia católica según la cultura del pueblo otomí. Este diálogo ha dado paso al nacimiento de una Eucaristía local con rostro indígena que cada día logra mayor visualización y reconocimiento por la comunidad y el clero católico.

3.2. Inculturación, Fiesta y Eucaristía.

Para comenzar este apartado definiré de forma escueta algunos términos que tienen que ver con el intercambio cultural que ocurre cuando dos culturas entran en contacto. Inicio mencionando que las culturas no son cotos cerrados, enclaves estancados, realidades impenetrables. Clodomiro Siller afirma que las culturas se desarrollan y establecen complicadas dinámicas de relación:

Las culturas están siempre en movimiento, en desarrollo, en situaciones de relación con otras culturas, interactúan unas sobre otras y recíprocamente. Las culturas viven; nacen, crecen, se mantienen, maduran, se desarrollan, cambian, se relacionan. Cuando esto no sucede, la cultura estancada decae y muere junto con el grupo y el sistema social que le dio origen. Las culturas son procesos vitales que se influyen mutuamente estableciendo entre sí una complicada dinámica de relaciones.²⁶⁰

Algunas de estas dinámicas de relación culturales son la aculturación, enculturación, inculturación e interculturalidad. Para efecto de este estudio inicio con la definición de

²⁵⁸ Paulo Suess, “Desafíos de la inculturación. Reflexiones teológicas y pistas pastorales”, *Diakonia*, núm. 105 (2003), p. 43.

²⁵⁹ Paulo Suess, “Desafíos de la inculturación...”, p. 46.

²⁶⁰ Clodomiro Siller, “Antropología e Inculturación”, CENAMI, <https://studylib.es/doc/267907/antropologia-e-inculturacion> (consultado en febrero de 2021)

aculturación que señala la aproximación y el intercambio de dos culturas diferentes, no se trata de un encuentro inocente, tal aproximación no sucede en condiciones simétricas de igualdad sino de asimetrías. Suess afirma lo siguiente:

Lo que sucede en la aculturación es que la cultura de los dominantes políticos se impone a los demás haciendo concesiones periféricas o folklóricas en campos secundarios (comida, ropa, danzas). La aculturación no es la meta de la evangelización inculcada.²⁶¹

Luis Mujica Bermúdez insiste en que la aculturación, “es una acción intervencionista que ha creído tener la prerrogativa de autoconcebirse como poseedor de la cultura y que debe emprender la conquista con la finalidad de civilizar a los otros, es decir, dotar de cultura a los que no la tienen”.²⁶² Sin embargo, los dominados, violentados o conquistados hacen frente a la intervención de los dominantes mediante la resistencia social, valiéndose de múltiples recursos de subsistencia, pues nunca se logra una eliminación total, ni una pérdida total de sus patrones culturales que dan origen al nacimiento de las culturas mestizas.²⁶³

La enculturación, por el contrario, es un proceso antropológico que se realiza al interior de cada cultura. Siller lo describe de la siguiente manera;

En que, espontáneamente, mediante procedimientos de aprendizaje, de manera inconsciente, gradual, y con experiencias prácticas y vitales los miembros de cada cultura se van posicionando del sentido que ese grupo humano le da a la vida. La principal característica de la enculturación es que los sujetos espontáneamente reproducen su cultura vitalizando y asegurando la permanencia histórica de ese sentido de la vida.²⁶⁴

Para Suess se trata de un proceso que se desarrolla desde la niñez hasta la vida adulta en el que el sujeto aprende su propia cultura de forma consciente e inconsciente. En el caso de Jesús afirma que según su naturaleza humana, nació en Belén, donde se enculturó y socializó

²⁶¹ Paulo Suess, “Desafíos de la inculturación...,” p. 40.

²⁶² Luis Mujica Bermúdez, “Aculturación, inculturación, e interculturalidad. Los supuestos en las relaciones entre “unos” y “otros”, *Fénix*, Revista de la Biblioteca Nacional del Perú, No.43, (2001), p. 56.

²⁶³ Cf. Clodomiro Siller, “Antropología e Inculturación...,” p. 4.

²⁶⁴ Clodomiro Siller, “Antropología e Inculturación...,” p. 2-3.

con su propia cultura. Como persona divina, salió de su “patria divina” y se inculturó en una “patria extraña”, la patria humana.²⁶⁵

Por inculturación, Siller afirma que no se trata de un término antropológico, sino de un proceso eclesiológico y pastoral de encarnación del Evangelio (enraizamiento) en las culturas autóctonas, y al mismo tiempo, es la introducción de estas culturas en la vida de la Iglesia.²⁶⁶ Eleazar López Hernández también tiene la misma opinión, pues afirma que “la inculturación es un término pastoral y misionero que nace de una seria preocupación pastoral sobre la relación de la fe con las culturas de los pueblos”.²⁶⁷ El proceso inculturador implica el reconocimiento de la diversidad cultural y, a su vez, un esfuerzo de la Iglesia por replantearse la articulación entre la cultura y la fe. Jorge Valtierra Zamudio y Felipe Gaytán Alcalá afirman que “la inculturación es un proceso por el cual la cultura se fecunda desde el interior y no desde el exterior. Por su medio, el cristianismo impregna y se asimila en la cultura, es decir, se encarna”.²⁶⁸ La inculturación es una apuesta por una teología y praxis religiosa menos eurocéntrica, y más policéntrica y vernácula. En palabras de Suess, la inculturación “es un aprendizaje siempre precario que intenta revertir prácticas de una evangelización colonizadora”.²⁶⁹

Por último, la interculturalidad es el escenario dialógico entre un “yo” y un “otro”, donde se lleva a cabo un intercambio de códigos y símbolos entre grupos e individuos culturalmente distintos, para generar una comunicación efectiva, lo que significa modificar la perspectiva que un grupo tiene del otro con el propósito de suscitar encuentros bajo la lógica del respeto recíproco a pesar de la diferencia cultural e ideológica entre los actores. En este sentido, afirman Valtierra Zamudio y Gaitán Alcalá que “la praxis misionera en contextos indígenas ha intentado llevar a cabo un proceso de inculturación de la teología, con base en un contexto que requiere idealmente del establecimiento de relaciones interculturales”.²⁷⁰ El diálogo intercultural avanza poco a poco entre los pueblos otomíes, con ciertas desconfianzas, pues

²⁶⁵ Paulo Suess, “Desafíos de la inculturación...,” p. 47.

²⁶⁶ Cf. Clodomiro Siller, “Antropología e inculturación...,” p. 6.

²⁶⁷ Eleazar López Hernández, *¿Qué es la inculturación?, una mirada desde la pastoral indígena*. CENAMI, Ciudad de México, 2010, p. 12.

²⁶⁸ Jorge Valtierra Zamudio, Felipe Gaytán Alcalá, “Interculturalidad e inculturación de la teología en México y Guatemala”. *Perseitas*, vol 8. (2020), p. 404.

²⁶⁹ Paulos Suess, “Desafíos de la inculturación...,” p. 38.

²⁷⁰ Jorge Valtierra Zamudio, Felipe Gaytán Alcalá, “Interculturalidad e inculturación...,” p. 400.

han sido víctimas históricas de innumerables abusos de parte de personas e intereses ajenos a la comunidad.

Las diversas dinámicas de relación cultural que he descrito están presentes en el conjunto celebrativo de la fiesta patronal y en la Eucaristía otomí. Sin embargo, centraré mi análisis en la inculturación y su aplicación en la Eucaristía como uno de los principales escenarios que actualmente están actualizando con mucha fuerza el proceso de encarnación del Evangelio en el Valle de Ixmiquilpan. Para ello, recurriré a la enseñanza del Magisterio eclesial y el análisis que algunos teólogos destacados han hecho en este campo del estudio teológico.

3.2.1 Vaticano II y la inculturación eucarística.

La incorporación del término “inculturación” en el Magisterio de la Iglesia Católica y, por lo tanto, en el proceso de reforma y renovación de la liturgia ha sido progresivo. Se trata de un término sin raíz bíblica que proviene de las ciencias sociales contemporáneas, se escuchó por primera vez a finales de los años sesenta y a principios de los setenta, fue usado por el P. Pedro Arrupe S.J. Sin embargo, fue introducido principalmente en la década de los años ochenta. Desde su incorporación se volvió un término familiar en el vocabulario de los estudios teológicos hasta convertirse en un término usado por la Iglesia en sus documentos oficiales.²⁷¹

El Concilio Vaticano II no usó el término inculturación, sino el de “adaptación”, el cual no solo está en la Constitución *Sacrosanctum Concilium* (37-40), sino también en *Lumen Gentium* (13, 16, 17); *Ad Gentes* (19, 24) y *Gaudium et Spes* (42, 44, 58, 91). De manera especial, cuando *Sacrosanctum Concilium* hace referencia a la “adaptación de la liturgia” expone las normas para adaptar la liturgia a la mentalidad y tradiciones de los pueblos. En el artículo 37 declara que la Iglesia respeta y favorece la cultura de los diversos pueblos y en ciertos casos puede aceptar algunos de sus elementos en la misma liturgia; “mientras puedan armonizarse con los aspectos del verdadero y auténtico espíritu de la liturgia”. En el artículo 38 pide que la adaptación no afecte la unidad sustancial del rito romano. El artículo 39 trata

²⁷¹ Diego Irarrazábal. *Inculturación...*, p. 63.

de la legítima diversidad en el interior de la liturgia romana, mientras sea aprobada por autoridad eclesiástica. El artículo 40 habla de la “urgencia de una adaptación más profunda de la liturgia”, y para llevar a cabo las adaptaciones locales se debe pedir la aprobación de Roma. La renovación litúrgica que trajo el Concilio Vaticano II en *Sacrosanctum Concilium* fue calificada por José Aldazábal como un “avance teológico” por establecer el principio de pluralismo contra la uniformidad rígida de una liturgia de cristiandad, y también por establecer el principio del respeto a las diversas cualidades de cada pueblo y cultura con la intención de conservar las costumbres que pudieran ser asumibles por la liturgia cristiana sin perder su propia riqueza e identidad.²⁷²

En lo que se refiere a la liturgia y, en concreto, sobre la Eucaristía, los principales cambios con referencia a la liturgia tridentina fueron los siguientes; la invitación a una participación consciente, piadosa y activa de la comunidad (n. 48), una mayor claridad y simplificación en los ritos conservando lo sustancial (n.50), abrirse con mayor amplitud a los tesoros de la Biblia (n. 51), se recomienda encarecidamente la homilía (n. 52), la utilización de la lengua vernácula en toda la celebración (n.54), se recomienda la comunión bajo ambas especies eucarísticas (n. 55), la introducción del canto en lengua vernácula y el fomento de canto religioso popular (n. 118), el fomento de la música tradicional local (n. 119), y la invitación a nuevas composiciones de acuerdo con la doctrina católica (n. 121). A pesar del avance teológico que significó la reforma de Vaticano II no pudo despojarse de su “eurocentrismo”, al insistir que los cambios introducidos no afectaran la “unidad sustancial del rito romano”. En este sentido, Paulo Suess afirma que sin un proceso inculturador honesto se sigue celebrando la Eucaristía dentro de un esquema de aculturación.

La cultura de los dominantes se impone a los demás haciendo concesiones periféricas o folklóricas en campos secundarios. Una misa con adornos de cultura indígena, no es una misa inculturada. Es una misa culturalmente folklórica.²⁷³

El espíritu de reforma que impulsó Vaticano II ha tenido diversos niveles de aceptación. En el ámbito de la inculturación el proceso es lento, y poco significativo para la jerarquía eclesiástica de la Iglesia católica que se resiste en revertir prácticas de una evangelización

²⁷² Cf. José Aldazábal. “Lecciones de la historia sobre la inculturación”, en *Phase* 206 (1995), p. 101.

²⁷³ Paulo Suess, “Desafíos de la inculturación...,” p. 40.

colonizadora. Siller afirma que se trata de un proceso “pausado, lento e histórico”.²⁷⁴ Sin embargo, el pueblo creyente se ha encargado de llevar a cabo procesos de inculturación profundos y delicados, con el propósito de integrar en el catolicismo su visión particular del mundo, del hombre y de Dios. Un caso concreto de inculturación es la Eucaristía otomí que se celebra dentro de un catolicismo popular en donde el pueblo creyente celebra el amor kenótico, cálido y generoso de Dios. Como bien afirma Diego Irarrázabal, “La inculturación es una reivindicación de culturas postergadas, a fin de acoger el don de la vida desde los pueblos marginados que cuentan con grandes energías espirituales, cotidianas y gozosas”.²⁷⁵ Cada día crece en medio del pueblo creyente la convicción que un cristianismo altamente ritualista, homogéneo y uniforme, no puede ser fundamento para la inculturación. Por el contrario, la espiritualidad festiva del cristianismo popular impulsa con gran dinamismo el proceso de inculturación, pues ha hecho de la fiesta (el banquete, la danza, la música) la médula de su fe cristiana.²⁷⁶

3.2.2. La enseñanza posconciliar sobre la inculturación.

El estudio de la Inculturación es muy amplio, de tal manera que me centraré solo en algunos textos representativos del magisterio eclesial como la Carta Encíclica *Redemptoris Missio* y la Instrucción *Varietates Legitimae* escritos en el pontificado de Juan Pablo II. En un segundo momento, detengo la mirada en el contexto latinoamericano con el documento de la *V Conferencia del Episcopado Latinoamericano en Aparecida* y, finalmente, en un tercer momento analizo la Exhortación apostólica postsinodal *Querida Amazonia* del Papa Francisco.

La Carta Encíclica *Redemptoris Missio* fue publicada en el año 1990 y firmada por el Papa Juan Pablo II. La Encíclica expone tres puntos importantes sobre la inculturación. En primer lugar, afirma que la inculturación es un proceso de largo tiempo de inserción de la Iglesia en las culturas de los pueblos, no se trata de una mera adaptación externa, ya que la inculturación “significa una íntima transformación de los auténticos valores culturales mediante su

²⁷⁴ Clodomiro Siller, “Antropología e Inculturación...,” p. 6.

²⁷⁵ Diego Irarrázabal. *Inculturación. Amanecer eclesial...*, p. 14.

²⁷⁶ Cf. Diego Irarrázabal. *Inculturación. Amanecer eclesial...*, p. 149.

integración en el cristianismo”. En segundo lugar, menciona que “por medio de la inculturación la Iglesia encarna el Evangelio en las diversas culturas y, al mismo tiempo, asume lo que hay de bueno en ellas para renovarlas desde dentro”. En tercer lugar, afirma que la Iglesia universal se enriquece con las expresiones y valores de las Iglesias locales en los ámbitos de la evangelización, el culto, la teología y la caridad (n. 52).²⁷⁷

La Carta Encíclica también pide que los misioneros deben insertarse en el mundo sociocultural de aquellos a quienes son enviados, con el deber de aprender la lengua y las expresiones culturales más significativas de la cultura a la que son enviados (n. 53). También señala que la inculturación es una tarea de todo el pueblo de Dios, no sólo de un grupo de expertos, ya que se sabe que el pueblo reflexiona sobre el genuino sentido de su fe. Finalmente, expresa que la inculturación debe ser dirigida y estimulada, pero no forzada; “debe ser expresión de la vida comunitaria, es decir, debe madurar en el seno de la comunidad, y no ser fruto exclusivo de investigaciones eruditas” (n. 54).

Cuatro años después de *Redemptoris Missio*, la Congregación para el Culto Divino y la Disciplina de los Sacramentos publicó en el año de 1994 la Instrucción *Varietates Legitimae* (VL), sobre la liturgia romana y la inculturación. El documento establece los principios doctrinales y los criterios prácticos para la adecuada inculturación con el fin de favorecer la participación “consciente, activa y fructuosa” de los fieles en las celebraciones litúrgicas. La instrucción inicia señalando que; “la Iglesia no pretende imponer una rígida uniformidad en aquello que no afecta a la fe o al bien de toda la comunidad, ni siquiera en la liturgia. Por el contrario, considera que la diversidad no perjudica su unidad sino que la enriquece” (n.1). Además, añade que la tarea de la inculturación es enraizar la liturgia de la Iglesia en las diversas culturas “asumiendo donde sea necesario, los valores culturales que puedan armonizarse con el verdadero y auténtico espíritu litúrgico, respetando la unidad substancial del rito romano” (n.2).

Esta Instrucción define la inculturación de la siguiente manera:

²⁷⁷ Juan Pablo II. *Carta Apostólica Redemptoris Missio*. http://www.vatican.va/content/john-paul-ii/es/encyclicals/documents/hf_jp-ii_enc_07121990_redemptoris-missio.html (Consultado en Noviembre 2020)

El magisterio de la Iglesia ha utilizado el término «inculturación» para designar de una forma más precisa «la encarnación del Evangelio en las culturas autóctonas y al mismo tiempo la introducción de estas culturas en la vida de la Iglesia». «La "inculturación" significa una íntima transformación de los auténticos valores culturales por su integración en el cristianismo y el enraizamiento del cristianismo en las diversas culturas humanas» (n. 4).²⁷⁸

La instrucción también señala la finalidad de la inculturación en el ámbito litúrgico:

La finalidad que debe guiar la inculturación del rito romano es la misma que el Concilio Vaticano II ha puesto como fundamento de la restauración general de la liturgia: «ordenar los textos y los ritos de manera que expresen con mayor claridad las cosas santas que significan y, en lo posible, el pueblo cristiano pueda comprenderlas fácilmente y participar en ellas por medio de una celebración plena, activa y comunitaria» (n.35).

Ambos textos del magisterio de Juan Pablo II alientan el proceso de Inculturación utilizando una narrativa conciliadora y novedosa, la describen como; integración, encarnación, asunción, enraizamiento y enriquecimiento mutuo entre la Iglesia y la cultura local. También insiste en que su finalidad es expresar con mayor claridad la luz del Evangelio para que el pueblo creyente pueda participar de forma plena, activa y comunitaria en las celebraciones litúrgicas. Sin embargo, se afirma que el proceso inculturador está sujeto al discernimiento y control de la Jerarquía eclesiástica quien regularmente vive alejada de la religiosidad popular del pueblo. Mientras la inculturación no sea un proceso libre, creativo y subversivo de una teología eurocéntrica, patriarcal y colonialista, la inculturación no será posible. Desde mi parecer, el Magisterio de Juan Pablo II con una mano abre la puerta a los procesos de inculturación y, con la otra, la cierra cuando cree que los valores culturales amenazan lo “substantial del rito romano”.

Sobre la recepción que tuvo la enseñanza papal en la Iglesia Latinoamericana, sólo voy a mencionar los rasgos más importantes de la *V Conferencia General del Episcopado Latinoamericano celebrado en Aparecida*, Brasil en el año 2007. El Documento comienza

²⁷⁸ Juan Pablo II. *Instrucción Varietates Legitimae*. <https://adoremus.org/1994/03/instruction-inculturation-and-the-roman-liturgy> (Consultado en Noviembre 2020)

reconociendo que el Evangelio llegó a Latinoamérica en medio de un “dramático y desigual encuentro de pueblos y culturas” (n. 4). Además, reconoce que la primera evangelización se realizó entre luces y sombras, en ocasiones la actuación de la Iglesia desdibujó la luminosidad del Evangelio.

Desde la primera evangelización hasta los tiempos recientes, la Iglesia ha experimentado luces y sombras. Escribió páginas de nuestra historia de gran sabiduría y santidad. Sufrió también tiempos difíciles, tanto por acoso y persecuciones, como por las debilidades, compromisos mundanos e incoherencias, en otras palabras, por el pecado de sus hijos, que desdibujaron la novedad del Evangelio, la luminosidad de la verdad y la práctica de la justicia y de la caridad. Sin embargo, lo más decisivo en la Iglesia es siempre la acción santa de su Señor (n. 5).²⁷⁹

El texto afirma que la principal riqueza que aportó la primera evangelización fue el anuncio de Jesucristo como;

La plenitud de la Revelación de Dios, un tesoro incalculable, la perla preciosa (cf. Mt 13, 45-46), el Verbo de Dios hecho carne, Camino, Verdad y Vida... quien revela el amor misericordioso del Padre (n.6), en la vida y cultura de los pueblos latinoamericanos que actualmente celebran de forma intensa en la piedad popular la esperanza contra toda esperanza y la alegría de vivir aún en condiciones muy difíciles (n.7).

Sobre los pueblos indígenas, el documento de Aparecida reconoce que son poseedores de innumerables riquezas culturales, son la base de nuestra identidad actual, y desde la perspectiva de la fe, “estos valores y convicciones son fruto de “las semillas del Verbo”, que estaban ya presentes y obraban en sus antepasados”. Algunos de los valores más importantes son los siguientes: el reconocimiento de la acción de Dios en medio de la naturaleza, el carácter sagrado de la vida humana, la valoración de la familia, el sentido de solidaridad y la corresponsabilidad en el trabajo común, la importancia de lo cultural, la creencia en una vida ultra terrena. Estos valores se han enriquecido ampliamente por la evangelización originando múltiples formas de auténtica espiritualidad popular cristiana que creativamente han sabido

²⁷⁹ V Conferencia General del Episcopado Latinoamericano (CELAM) en Aparecida, Brasil. <https://www.celam.org/aparecida/Espanol.pdf> (Consultado en Noviembre 2020)

integrar “lo corpóreo, lo sensible, lo simbólico y las necesidades más concretas de las personas. Se trata de una espiritualidad encarnada en la cultura de los sencillos” (n. 263). Algunas de las manifestaciones de espiritualidad popular más importantes son; las fiestas patronales, las novenas, los rosarios, el viacrucis, las procesiones, las danzas y los cantos religioso, el cariño a los santos y a los ángeles, las promesas y las oraciones en familia (n. 259).

Para la V Conferencia en Aparecida la inculturación enriquece la Iglesia:

Con la inculturación de la fe, la Iglesia se enriquece con nuevas expresiones y valores, manifestando y celebrando cada vez mejor el misterio de Cristo, logrando unir más la fe con la vida y contribuyendo así a una catolicidad más plena, no solo geográfica, sino también cultural (n.479).

El desarrollo teológico sobre la inculturación en la V Conferencia en Aparecida retoma en grandes líneas la enseñanza del Concilio Vaticano II y el Magisterio de Juan Pablo II. Sin embargo, es mucho más contextual con la realidad latinoamericana y realiza una crítica sana de la primera evangelización, reconoce que el anuncio del Evangelio llegó en medio de un encuentro dramático y desigual entre pueblos y culturas. Al mismo tiempo reconoce que la religiosidad popular surgió entre los pueblos vencidos como respuesta creativa ante la imposición de un catolicismo colonialista. Los vencidos construyeron espacios subversivos con el propósito de conmemorar el pasado, festejan el presente y anticipar la utopía del futuro como la “tierra sin males”.²⁸⁰ Es importante destacar que la reflexión teológica y pastoral de Aparecida sobre la fiesta patronal, la ubica como una expresión de la espiritualidad popular donde “el creyente celebra el gozo de sentirse inmerso de la ternura y cercanía de Dios” (n. 259).

Considero que uno de los factores que van a decidir el futuro de la Iglesia Católica en Latinoamérica, como en el mundo entero, radica en su capacidad para llevar a cabo procesos de inculturación cada vez más profundos, a partir del diálogo con los diversos pueblos del mundo, esforzándose por desterrar el espíritu milenarista de superioridad que ha caracterizado la acción misionera de la Iglesia por el reconocimiento de la otredad. Es decir, el proceso de

²⁸⁰ Paulo Suess, “Desafíos de la inculturación...,” p. 43.

inculturación no debe buscar colocar al catolicismo en una posición de superioridad como quien viene a “iluminar” o “civilizar” a los “menores de edad”, sino como quien camina junto con la cultura local para celebrar en comunión un Evangelio culturalmente situado.²⁸¹ Por lo tanto, la Iglesia necesita volver la mirada al catolicismo popular con rostro indígena que celebra su fe en Jesucristo de forma intensamente sensible, corpórea, simbólica, festiva y comunitaria.

El último documento al que hago mención es la *Exhortación Apostólica Postsinodal “Querida Amazonia”* escrita por el Papa Francisco en el año 2020. El objetivo de este documento es identificar nuevos caminos para la evangelización del pueblo de Dios en esta región del mundo. El documento inicia mencionando que el hilo conductor de la Exhortación es la Encarnación, es decir, un proceso original de inculturación del Evangelio en la Amazonia.

Todo lo que la Iglesia ofrece debe encarnarse de modo original en cada lugar del mundo de manera que la Esposa de Cristo adquiriera múltiples rostros que manifiesten mejor la inagotable riqueza de la gracia. La predicación debe encarnarse, la espiritualidad debe encarnarse, las estructuras de la Iglesia deben encarnarse (n.6).²⁸²

Hay un cambio en la narrativa, mientras el documento de Aparecida habla de pueblos indígenas, la *Exhortación Querida Amazonia* habla de “pueblos originarios” quienes han sufrido “graves excesos y desgarramientos por una mentalidad de colonización que se mantiene vigente hasta el tiempo actual” (n. 13). Señala que los misioneros quienes trajeron el Evangelio se guiaron bajo la mentalidad de colonización, muchos de ellos llevaron vidas ejemplares y, otros más, se convirtieron en protectores de salteadores y abusadores. Por tal motivo el Papa Francisco pide perdón.

Al mismo tiempo, ya que no podemos negar que el trigo se mezcló con la cizaña y que no siempre los misioneros estuvieron del lado de los oprimidos, me avergüenzo y una vez más “pido perdón”, no sólo por las ofensas de la propia Iglesia sino por los

²⁸¹ Cf. Paulo Suess, “Desafíos de la inculturación...,” p. 46.

²⁸² Francisco. *Exhortación Apostólica Postsinodal; Querida Amazonía*. Buena Prensa, México, 2020, p. 5.

crímenes contra los pueblos originarios durante la llamada conquista de América (n. 19).²⁸³

Sobre la inculturación, repite la enseñanza oficial de la Iglesia en lo que se refiera al doble movimiento. El primero lo realiza la Iglesia que tiene el mandato evangélico de anunciar el Evangelio a todos los pueblos de la tierra. El segundo movimiento corresponde a la cultura que escucha, interpela, dialoga y aplica en su realidad el Evangelio anunciado, tomando las características propias de la cultura asumida. “Se trata, en definitiva, de permitir y de alentar que el anuncio del Evangelio inagotable, comunicado con categorías propias de cada cultura donde es anunciado, provoque una nueva síntesis con esa cultura” (n.68). Afirma contundentemente que no busca inculturar un “cristianismo monocultural y monocorde”. Pero, al mismo tiempo insiste que el Evangelio plenifica las culturas locales (n.69).

A través de este documento el papa Francisco pide a la Iglesia mundial, y en concreto, a la Iglesia Latinoamericana “valorar la mística indígena, una mística de la interconexión e interdependencia de todo lo creado, mística de gratitud que ama la vida como don, mística de admiración sagrada ante la naturaleza que nos rodea con tanta vida” (n. 73). Al mismo tiempo, pide que esta mística de los pueblos pobres pueda integrar creativamente lo social con lo espiritual. Es decir, pide que la vida religiosas de los pueblo se aparte de un ambiente alienante e individualista y que ambas realidades (social y espiritual) se conecten íntimamente para poder mostrar con mayor intensidad “la verdadera hermosura del Evangelio, que es plenamente humanizadora, que dignifica íntegramente a las personas y a los pueblos, que colma el corazón y la vida entera”. (n.76)

Sobre la piedad popular, el posicionamiento de Francisco es más abierto que el de Juan Pablo II, reconoce el sentido espiritual de algunos símbolos, mitos y fiestas indígenas, a pesar de que se tenga la sospecha de algún error pagano:

Es posible recoger de alguna manera un símbolo indígena sin calificarlo necesariamente de idolatría. Un mito cargado de sentido espiritual puede ser aprovechado, y no siempre considerado un error pagano. Algunas fiestas religiosas

²⁸³ Francisco. *Querida Amazonia*, n.19

contienen un significado sagrado y son espacios de reencuentro y de fraternidad, aunque se requiera un lento proceso de purificación o de maduración (n. 79).²⁸⁴

Sobre la inculturación de los sacramentos y, en concreto de la Eucaristía, afirma que es “un camino de especial valor”, une lo divino y lo cósmico, la gracia y la creación. Por medio de la Eucaristía; “Dios quiso llegar a nuestra intimidad a través de un pedazo de materia” (n. 82). El Papa insiste en retomar el Concilio Vaticano II, y sobre la inculturación de la Eucaristía afirma que se trata de un espacio celebrativo en donde se puede integrar “muchos elementos propios de la experiencia de los indígenas en su íntimo contacto con la naturaleza y estimular expresiones autóctonas en cantos, danzas, gestos y símbolos” (n. 82). También reconoce que ya han pasado más de cincuenta años y se ha avanzado muy poco en esta línea.

La exhortación “*Querida Amazonia*” ha sido recibida con ambigüedad dentro de los círculos de reflexión teológica porque el objetivo principal no acabó de concretarse. Según Leonardo Boff, los primeros tres capítulos (sueño social, cultural y ecológico) fueron muy iluminadores, sin embargo, al tratar el sueño eclesial, el documento no logró superar el pensamiento teológico eurocéntrico y patriarcal.²⁸⁵ Para el filósofo Raúl Fonet Becancourt, la hegemonía del cristianismo como religión dominante sigue imponiéndose a pesar de la narrativa en favor de la inculturación. Afirma lo siguiente:

Su programa (de inculturación) refleja todavía una lógica agresiva de la tradicional militancia misionera occidental y se presenta en consecuencia, como un proyecto de acción interlocutora en las culturas en el que éstas son más objetos de transformación que sujetos en igualdad de condiciones y derechos de interacción.²⁸⁶

El proyecto misionero de la Iglesia sigue manteniendo un espíritu de superioridad del Evangelio sobre los pueblos y culturas del mundo. En este mismo sentido, Juan José Tamayo afirma que la Iglesia se siente con el derecho de imponer los criterios para llevar a cabo el proceso inculturador conforme a la tradición cristiana, actualizando un “sutil imperialismo

²⁸⁴ Francisco. *Querida Amazonia*, n. 79.

²⁸⁵ Cf. https://www.religiondigital.org/leonardo-boff-la-fuerza-de-los-pequenos/Leonardo-Boff-Negar-recolonizacion-Iglesia-viri-probati-querida-amazonia-mujeres-indigenas_7_2209649023.html (Consultado en diciembre de 2020)

²⁸⁶ Raúl Fonet Betancourt; “De la inculturación a la Interculturalidad” en *Interculturalidad, diálogo interreligioso y liberación. I simposio Internacional de Teología Intercultural e Interreligiosa de la Liberación*. Verbo Divino, Navarra, 2004, p. 46.

teológico que no acepta la ciudadanía de las teologías asiáticas, africanas y latinoamericanas”.²⁸⁷ Un ejemplo de este imperialismo es la contante negación del sacerdocio uxorado entre los pueblos indígenas, y en la Iglesia católica en general, alegando que el sacerdocio célibe es la mejor forma para vivir el sacerdocio.

Como conclusión de esta revisión somera sobre la enseñanza de la inculturación del Evangelio en las culturas, considero que el objetivo de la inculturación es enraizar el Evangelio y, así lograr, consecuentemente un síntesis entre la liturgia de la Iglesia y las rituales de las diversas culturas del mundo a partir del diálogo, el respeto y sobre todo despojándose de su espíritu colonizador por una práctica pastoral que toma y recrea la espiritualidad popular de los pueblos originarios que desde la primera evangelización ha integrado lo corpóreo, lo sensible y lo simbólico. En el caso de San Nicolás, surgió una liturgia eucarística particular que integra lo substancial del rito romano y los ritos de la religión otomí prehispánica en torno a la celebración de las fiestas patronales, en donde la comunidad creyente puede vivenciar la ternura y la cercanía de Dios. A partir de la invitación del papa Francisco en *Querida Amazonía* por impulsar el proceso inculturador de la Eucaristía en los pueblos originarios, dedico el siguiente apartado al análisis de la Eucaristía Otomí.

3.3. La Eucaristía inculturada en San Nicolás, Ixmiquilpan, Hidalgo.

En este último apartado de la tesis describo y analizo la “forma ritual” de la Eucaristía inculturada que se celebra en la fiesta patronal en el barrio de San Nicolás. Es decir, los aspectos litúrgicos sobre los cuales se lleva a cabo la inculturación como los signos, símbolos, gestos, palabras, movimientos corporales, que creativamente la sabiduría religiosa del pueblo otomí hñähñü ha integrado en el principal sacramento de la fe católica, la Eucaristía, “fuente y culmen de toda vida cristiana” (LG 11). De manera especial, fijo la mirada en la interconexión que existe entre la mesa eucarística y la mesa de la cocina tradicional otomí hñähñü.

²⁸⁷Juan José Tamayo Acosta. *Otra teología es posible. Pluralismo religioso, intercultural y feminismo*. Herder, Barcelona, 2014, p. 134.

3.3.1. La forma ritual de la Eucaristía inculturada.

Ha pasado el tiempo, medio siglo, desde que el sacerdote dejó de celebrar la Eucaristía de espaldas al pueblo. Pero, a pesar de la renovación y apertura que trajo el Concilio Vaticano II, sigue celebrando la Eucaristía de espaldas a los valores, tradiciones y cultura de los pueblos.²⁸⁸ La falta de diálogo e inculturación del sacerdote en la vida del pueblo creyente ha convertido a la Eucaristía en una celebración sin sabor, anémica y poco significativa para las nuevas generaciones. La renovación de la liturgia y de la Eucaristía impulsada por el Concilio buscaba aumentar la participación activa, consciente y comprometida de la comunidad, con el propósito de dejar atrás una celebración altamente ritualista e introducir al asistente en una dinámica de encuentro con el amor desbordante de Dios. Sin embargo, han pasado más de cincuenta años y los organismos eclesiales han avanzado muy poco, por el contrario, muchas comunidades cristianas creativamente están integrando en sus celebraciones eucarísticas algunos de sus valores, tradiciones, símbolos, música, lengua, que provienen de su cultura originaria haciendo de la Eucaristía una celebración de esperanza, fraternidad, comunión y encuentro con Dios.

Parte de la lentitud del proceso inculturador es que la Iglesia promueve un proceso de inculturación de la Eucaristía en las culturas locales manteniendo intacto lo “substancial del rito romano”. Es decir, la inculturación no busca cambiar la doctrina milenaria del misterio eucarístico, “el depósito de la fe” (SC. 47). Lo que incultura es su forma litúrgica, es decir, su ritualidad (signos, símbolos, palabras, gestos, movimientos, posturas corporales, cantos).²⁸⁹ A continuación analizo los elementos de la forma litúrgica en los cuales se lleva a cabo el proceso inculturador.

En primer lugar tenemos el lenguaje. No basta con el paso de la liturgia romana en latín a las lenguas vivas de cada pueblo. Es verdad que hoy se celebra la Eucaristía en la lengua nativa de cada pueblo, pero en el desarrollo de la liturgia se sigue hablando un lenguaje de cristiandad incomprensible para la mayoría de los participantes; “Nuestro lenguaje litúrgico y teológico es a menudo abstracto y altamente moralizante. Se habla de Dios de una forma

²⁸⁸ Cf. Benoit Fortin. “Inculturar la Eucaristía para evangelizar” *Prête et Pasteur*. 96, (1993), p. 218.

²⁸⁹ Cf. Roberto Russo. “Inculturación de la Eucaristía” *Cuestiones Teológicas*. 97, (2015), p. 13.

que a la mayoría no le dice nada”.²⁹⁰ En especial, los jóvenes sienten que la liturgia no tiene nada que ver con ellos, con su vida, sus alegrías y dolores. Por tal motivo, es importante que en la celebración eucarística prevalezca el lenguaje de los símbolos, un lenguaje más intuitivo y afectivo, más poético y de gratitud, que pueda expresar por medio de las oraciones, salmodias, aclamaciones, responsorios, himnos, textos bíblicos y oraciones letánicas, una alabanza común de parte de toda la asamblea eclesial. También es necesario transformar el lenguaje teológico, que sea más incluyente, que se resista a las colonizaciones discursivas, que nutra y promueva transformaciones positivas a todos niveles. El cambio de lenguaje también implica un cambio en la forma de comunicación entre la asamblea y el celebrante.

Un ejemplo de oración eucarística recitada con regularidad en los templos en donde prevalece un lenguaje poético, pero al mismo tiempo no logra conectar con las nuevas generaciones, es la siguiente:

Alma de Cristo, santifícame. Cuerpo de Cristo, sálvame. Sangre de Cristo, embriágame. Agua del costado de Cristo, lávame. Pasión de Cristo, confórtame. ¡Oh, buen Jesús!, óyeme. Dentro de tus llagas, escóndeme. No permitas que me aparte de Ti. Del maligno enemigo, defiéndeme. En la hora de mi muerte, llámame. Y mándame ir a Ti. Para que con tus santos te alabe. Por los siglos de los siglos. Amén

El siguiente campo de inculturación eucarística es la música y el canto. Se pide que, junto con la introducción de las lenguas vivas, cada pueblo incremente la producción de cantos populares que ayuden al pueblo creyente a expresar su fe en Dios. La instrucción *Varietates Legitimae* (VL), menciona que para el culto divino se puede admitir las formas musicales, las melodías, los instrumentos locales “siempre que sean aptos para el uso sagrado, que convengan a la dignidad del templo y contribuyan realmente a la edificación de los fieles” (VL. 40). En este campo se ha avanzado bastante, se ha pasado del órgano como único instrumento litúrgico al uso de diversos instrumentos musicales, sobre todo de la guitarra; se ha pasado del canto gregoriano al canto popular y la admisión de diversos géneros de música más modernos y rítmicos.²⁹¹ Estos cambios se han introducido para potenciar la participación activa de la comunidad en la celebración eucarística. En el caso de la diócesis de Tula se

²⁹⁰ Benoit Fortin. “Inculturar la Eucaristía...” p. 220.

²⁹¹ Cf. Roberto Russo, “Inculturación de la Eucaristía”...p. 17

editó un libro de cantos e himnos llamado “comunidad y juventud que canta” que ayudó con creces en el desarrollo de las celebraciones eucarísticas. Uno de los himnos eucarísticos que la comunidad cantar con bastante ánimo es el siguiente:

**No podemos caminar con hambre y bajo el sol,
danos siempre el mismo pan: tu cuerpo y sangre Señor.**

Comamos todos de este Pan, el pan de la unidad.
En un cuerpo nos unió el Señor por medio de su amor.

Señor, yo tengo sed de Ti, sediento estoy de Dios;
Pero pronto llegaré a ver el rostro del Señor.

Por el desierto el pueblo va cantando su dolor;
En la noche brillará tu luz nos guía la verdad.²⁹²

Sin embargo, últimamente se nota el incremento de cantos e himnos eucarísticos con una tendencia hacia las letras débiles, y pobreza de contenidos bíblicos, litúrgicos y teológicos. Lo anterior es sustituido por una exaltación de las emociones hasta llegar a situaciones fuera de control. El sentimentalismo es lo que predomina y desgraciadamente no hay espacio para cantos que insistan en una toma de conciencia en favor de la transformación social de los pueblos.

Sobre la importancia de la inculturación de los “gestos y actitudes”, *Varietates Legitimae* afirma que se deben tomar aquellos que favorecen la participación activa de todos los participantes en la celebración eucarística; “se deberá elegir, en la cultura del país, los gestos y actitudes corporales que expresen la situación del hombre ante Dios, dándoles una significación cristiana, en correspondencia, si es posible, con los gestos y actitudes de origen bíblico” (VL. 41). El canto se puede acompañar con el batir de manos, balanceos rítmicos, o movimientos de danza o pequeñas representaciones teatrales siempre y cuando “sean siempre la expresión de una verdadera y común oración de adoración, de alabanza, de ofrendas o de súplicas y no un simple espectáculo” (VL. 42). A partir de la llegada de grupos carismáticos católicos y del Sistema Integral de Nueva Evangelización (SINE) al Valle de Ixmiquilpan,

²⁹² Diócesis de Tula, *Comunidad y juventud que canta*, Tula de Allende, Hidalgo. 1992, p. 69.

se convirtieron en una propuesta de evangelización muy ligada al sentimentalismo.²⁹³ Ellos introdujeron el batir de palmas y la danza dentro de las celebraciones eucarísticas. Estas expresiones religiosas causan mucha desconfianza y rechazo en otra parte de la misma comunidad católica por sentir las muy cercas al culto de las iglesias evangélicas pentecostales. Sin embargo, poco a poco están tomando mayor relevancia y participación.

El último campo de inculturación de la Eucaristía es aquel que se refiere al arte. La Instrucción afirma lo siguiente:

La celebración litúrgica se enriquece por la aportación del arte, que ayuda a los fieles a celebrar, a encontrarse con Dios, a orar. Por tanto, también el arte debe tener libertad para expresarse en las iglesias de todos los pueblos y naciones, siempre que contribuya a la belleza de los edificios y de los ritos litúrgicos con el honor y el respeto que le son debidos y que sean verdaderamente significativos en la vida y tradición de los pueblos. (n.43)

En el caso concreto de la celebración eucarística, afirma que el arte se debe inculturar en la decoración del altar, el bautisterio, el mobiliario, los vasos sagrados, los ornamentos que viste el sacerdote y los colores litúrgicos. Que el arte y su belleza conduzcan a quienes la contemplan a la alabanza y la glorificación de Dios.

La inculturación eucarística tiene como objetivo “vivificar” la participación consciente y piadosa de la comunidad. Sin embargo, como ya lo he mencionado, el proceso inculturador avanza con lentitud y demasiada prudencia por no atentar contra “lo substancial del rito romano”. La pretendida prudencia no es una actitud inocente, también representa “un sutil imperialismo teológico”²⁹⁴ que se encuentra en tensión, por un lado, quiere abrirse al diálogo intercultural como lo exige el mundo postmoderno, pero al mismo tiempo, se retrae celosamente protegiendo “un depósito de fe milenario”. Esta tensión es una buena oportunidad para seguir actualizando en mensaje cristiano en los tiempos actuales, también para realizar creativas interpretaciones teológicas del dogma eucarístico, con la finalidad de

²⁹³ Cf. Alianza de Amor. Cristo vive, “para poder alabar” https://www.youtube.com/watch?v=HFf_kUmK6gs (consultado en junio 2021)

²⁹⁴ Juan José Tamayo Acosta. *Otra teología es posible*, p. 134.

seguir proponiendo la mesa eucarística como un lugar privilegiado de alimentación divina, tal como lo sugiere la teología alimentaria.

Algunas de estas tensiones que acontecen alrededor de la eucaristía otomí son las siguientes; todavía se mira con sospecha la introducción de los dones alimentarios de la cocina tradicional junto con los dones de pan y vino en la Eucaristía, crecen voces en favor de la promoción de un clero indígena uxorado, se fomenta la participación de las ministras extraordinarias de la Eucaristía, pero siempre bajo el control del sacerdote, la comunión (la ingesta del cuerpo y la sangre de Cristo) carece de una participación general, se excluye a muchos participantes por tener formas de “vida irregulares”, según las leyes de la Iglesia, como los divorciados vueltos a casar, las parejas que viven en unión libre, las diferentes comunidades de la diversidad sexual.

El proceso de encarnación (enraizamiento) del Evangelio en el pueblo otomí que vive en el Valle de Ixmiquilpan, ha dado origen a múltiples expresiones de acciones inculturadas, una de ellas es la Eucaristía Otomí que poco a poco ha alcanzado reconocimiento y aceptación de parte de la jerarquía eclesiástica y de la comunidad católica. Actualmente, se ha convertido en el escenario que puede visualizar las diversas dinámicas culturales mencionadas anteriormente. La fiesta en general y, la Eucaristía en particular, son celebraciones vivas que tienen el dinamismo necesario para subvertir las prácticas de aculturación que dejó la primera evangelización y que la colonización acentuó hasta el tiempo presente. Un ejemplo de esta subversión es la integración en la Eucaristía de algunos rituales de la religión otomí prehispánica, en conexión profunda con los ciclos de la naturaleza y el medio ambiente semiárido del Valle de Ixmiquilpan actualizados por “el rito de la flor” que en el siguiente apartado lo explicaré con mayor amplitud. La fiesta patronal y la Eucaristía Otomí no son concesiones periféricas o folklóricas otorgadas por la cultura dominante, cada año se recrean como auténticos espacios celebrativos inculturados con la finalidad de llegar hasta la raíz de la cultura, y alimentar “el sentido que ese grupo humano le da a la vida”.²⁹⁵

Cuando el proceso inculturador llega a la raíz misma de la cultura, a las fuentes inspiradoras de ese grupo cultural, se lleva a cabo la enculturación como espacio en donde el sujeto

²⁹⁵ Clodomiro Siller, “Antropología e Inculturación...,” p. 2-3.

aprende de forma inconsciente y consciente su propia cultura. Según Siller, la inculturación es un paso previo de la enculturación.

Cuando la inculturación llega a la raíz misma de la cultura, se hace vivencia cultural, puesto que por la inculturación pasa a ser ya parte del cuerpo de sentido que se adquiere en la enculturación ya que desde allí proporciona temperamento e identidad a los individuos y a los pueblos. El destino de la inculturación es convertirse en enculturación.²⁹⁶

La integración que ha ocurrido entre la fiesta patronal y la Eucaristía Otomí, a la vez que dinamizan el proceso inculturador entre los pueblos otomíes, también fortalecen el proceso enculturador por el cual los pueblos reafirman su identidad y el sentido de la vida marcado por la alegría festiva y el placer comensal. Al tratarse de una fiesta que se lleva a cabo en los tiempos postmodernos, también es un escenario de diálogo intercultural entre grupos e individuos de culturas distintas con el propósito de generar una comunicación más efectiva a partir del respeto mutuo a pesar de las diferencias culturales. El diálogo intercultural poco a poco está fortaleciéndose en la comunidad de San Nicolás.

3.3.2 La Eucaristía Otomí en San Nicolás.

Sobre la inculturación de la Eucaristía en los pueblos originarios conozco la propuesta de la diócesis de San Cristóbal de las Casas en México entre los pueblos Tseltal, Tsotsil y Ch'ol.²⁹⁷ También otras experiencias del continente africano como la celebración eucarística con el rito zaireño que nació en la Arquidiócesis de Kinshasa, en la República Democrática del Congo.²⁹⁸ Y la propuesta de la diócesis de Mutare en Zimbabwe para el pueblo Shona.²⁹⁹ Estoy seguro que existen otras propuestas de inculturación que las comunidades cristianas han construido de forma creativa, pero se encuentran invisibilizadas por la hegemonía del

²⁹⁶ Clodomiro Siller, “Antropología e Inculturación...,” p. 6.

²⁹⁷ Cf. Felipe Arismendi Esquivel. “Experiencias de inculturación en la diócesis de San Cristóbal de las Casas”, *Medellín*, 169, (2017), p 785-813.

²⁹⁸ Cf.

http://www.vatican.va/content/francesco/es/events/event_dir.html/content/vaticanevents/es/2019/12/1/messa-comunita-congolese.html (Consultado en Noviembre 2020)

²⁹⁹ Cf. Anthony Igbokwe Amadi; *Inculturating the Eucharist in the Catholic Diocese of Mutare, Zimbabwe*. Thesis in Systematic Theology, University of South Africa, 2008.

rito latino. En este sentido, quiero visualizar la Eucaristía otomí como una celebración que teológicamente integra la inculturación y la alimentación a partir de la interconexión entre la mesa eucarística y la mesa de la cocina tradicional otomí.

Los otomíes hñähñü del Valle del Ixmiquilpan iniciaron procesos creativos de síntesis e integración de su espiritualidad indígena en las fiestas católicas, sobre todo en la Eucaristía, desde los tiempos de la primera evangelización. La Eucaristía se convirtió en el principal espacio celebrativo oficial en el que los otomíes enraizaron sus valores, arte, música, tradiciones y ofrendas alimentarias resistiendo a una evangelización eurocéntrica y colonialista que pretendía borrar de forma violenta las prácticas religiosas populares del pueblo otomí. El mérito del proceso de inculturación está en un pueblo vulnerable que inteligentemente ha protegido por siglos su particular forma de encuentro con Jesucristo, “el pan vivo que ha bajado del cielo” (Jn 6.51). En este sentido, el Concilio Vaticano II vino a confirmar la inculturación que los católicos otomíes ya celebraran tímidamente en el Valle del Mezquital, y al mismo tiempo, fue un impulso para fortalecer la visibilidad de una Eucaristía inculturada que guarda una profunda relación con el medio ambiente semiárido del Valle y el ciclo de la agricultura centrada en el maíz.

Cada pueblo en el Valle del Ixmiquilpan tiene diferentes grados de inculturación (enraizamiento), algunos procesos destacan por ser más creativos que otros, pero todos comparten un esquema general que cada año se reinventa y fortalece. Después de haber vivido por tres años en el Valle de Ixmiquilpan, en los cuales pude participar en varias fiestas patronales reconozco el interés que tienen los otomíes por continuar integrando elementos de la cultura otomí hñähñü en la celebración eucarística con la intención de hacerla más viva, participativa y que pueda alimentar un imaginario de comunión divina. A continuación realizo una descripción de la Eucaristía inculturada que se celebra en el barrio de San Nicolás de Tolentino, Ixmiquilpan, Hidalgo.

El día diez de septiembre, alrededor de las diez de la mañana, las diferentes mayordomías salen de su casa para concentrarse en un punto anteriormente acordado, desde el cual inicia la procesión hacia el templo parroquial. Es una procesión muy concurrida, en la que se traen algunas ofrendas alimentarias (cuelgas de pan y frutas) y la ofrenda de luz (escamada) acompañada de la ofrenda de sonido (música de viento), las flores, el incienso, los estandartes

con la imagen de San Nicolás, una bandera de México y otra del Vaticano. Como es día de fiesta, todos portan su traje tradicional, principalmente los mayordomos con sus familias. Se trata de una procesión de ofrendas que hace referencia a las procesiones de las fiestas prehispánicas cuando visitaban a los dioses en la cima de las montañas. Sin embargo, considero que la ofrenda de luz (escamadas) es la que actualmente guarda mayor simbolismo y lenguaje prehispánico en esta procesión. Cuando llegan al templo, los mayordomos acomodan las diversas ofrendas y los cargadores sacan del templo parroquial la imagen de San Nicolás para presidir, junto con la imagen de Jesús crucificado, la celebración eucarística.

A medio día inicia la celebración con el “rito de la flor”. Una integrante del equipo vestida con su ropa tradicional de fiesta toma el micrófono para conducir el saludo ritual en otomí *hñähñü* a los cuatro rumbos del mundo. Los demás integrantes, hombres y mujeres, cargan una bandeja en las que se encuentran las cuelgas (collares de flores amarillas de *cempaxúchitl*) dedicadas a los santos, las autoridades civiles y eclesiásticas. El rito de la flor es principalmente un saludo solemne de bienvenida a toda la comunidad y al mismo tiempo es una oración preparatoria a la celebración eucarística que se dedica a los santos quienes habitan en los cuatro rumbos del mundo. Al término de la oración, se coloca una cuelga de flores de *cempaxúchitl* al santo patrón, al sacerdote, a los mayordomos y responsables de la fiesta en reconocimiento de su servicio y la responsabilidad que tienen en el desarrollo de la celebración. El sacerdote bendice con agua bendita e incienso las demás cuelgas destinadas a los santos de los pueblos vecinos invitados a la fiesta patronal. Cuando se termina de adornar a las imágenes con su respectiva cuelga, inicia la procesión del sacerdote acompañado de los acólitos, ministros y mayordomos hacia el altar principal. La Eucaristía inicia entre cantos religiosos populares de guitarras, mandolinas y tambores, o música de mariachis.

Es importante mencionar que el “rito de la flor” tiene algunos elementos que remiten a la religión otomí prehispánica, principalmente su interconexión muy cercana con la naturaleza y el medio ambiente semiárido de la región, a partir de la presencia indispensable de la flor del *cempaxúchitl* y el romero con los que se tejen las cuelgas. Otro elemento es la oración a los santos que viven en los cuatro rumbos del universo, que hacen del rito de la flor y de la

Eucaristía una celebración cósmica que recuerda la presencia de los dioses antiguos ahora presentes en los santos y santas a quienes dedica la fiesta patronal. El rito de la flor también cumple una función social de reconocimiento y visualización de sus autoridades civiles o eclesiásticas, o de aquellas personas que han realizado algún servicio importante para la comunidad.

Los ritos iniciales y el desarrollo de la Eucaristía son dirigidos por el sacerdote, pero en todo momento es auxiliado por las personas del equipo del “rito de la flor” quienes realizan todas las introducciones (moniciones) de cada uno de los ritos de la Eucaristía como; la bienvenida, la invitación al acto penitencial, la introducción a la liturgia de la palabra. Por lo regular, son ellas quienes leen las tres lecturas bíblicas en otomí hñähñü. Es importante mencionar que la diócesis de Tula, en donde se ubica el Valle del Mezquital, no cuenta con una traducción bíblica propia y aprobada por las autoridades eclesiásticas romanas, se apoya de las traducciones que ha hecho el Instituto Lingüístico de Verano (ILV) que comenzó una labor de traducción en Ixmiquilpan a partir de 1958.³⁰⁰ Este instituto pertenece al Wycliffe Bible Translators. Sobre la lectura del Evangelio, dependiendo de las circunstancias, hay una doble lectura, inicia el sacerdote y luego algún integrante del rito de la flor lo proclama en otomí hñähñü.

La liturgia de la Palabra inicia con la “entronización de la Biblia”. Después de la oración colecta, una mujer camina solemnemente por en medio de la asamblea con la Biblia abierta en alto acompañada del sahumerio y las velas, mientras el coro canta una alabanza. Cuando llega al altar es recibida por el sacerdote que besa la Biblia, bendice a la asamblea para después colocarla en el ambón. La homilía la realiza el sacerdote que dependiendo de su conocimiento de la cultura otomí ofrece algún tipo de síntesis entre los valores locales y los valores del Evangelio anunciado por Jesús de Nazaret. Después de la homilía, el equipo del “rito de la flor” realiza las peticiones a Dios por medio de la intercesión de San Nicolás en otomí hñähñü.

Después de la liturgia de la palabra y como preparación a la liturgia eucarística, las cuatro mayordomías (entrante, saliente, castillo y cera) se acomodan para presentar sus ofrendas a

³⁰⁰ Cf. Sergio Sánchez Vázquez, *Miradas sobre la diversidad...*, p. 57.

San Nicolás. Es posible que las cuatro ofrendas (comida, pulque, castillo y cera) sean un signo más de integración entre las ofrendas mesoamericanas y la tradición judeocristiana que hace referencia a la totalidad del mundo creado; “el número cuatro, el número de las cosas que tienen un comienzo, de las cosas que son hechas, de las cosas materiales y de la propia materia. El número cuatro es signo de la creación, del universo visible”.³⁰¹

Los mayordomos entrantes ofrecen un pan de fiesta llamado “mestiza” junto con sus cuelgas de fruta que se reparten a todos los asistentes. Ese día se reparte un aproximado de mil quinientas cuelgas. Los mayordomos salientes presentan pequeñas canastas con mole, arroz, pollo y tortilla. En los últimos años también ofrecen arreglos frutales, cajas con hortalizas y despensas para el sostenimiento de la parroquia. Los mayordomos de castillo presentan un castillo en miniatura que va a ser quemado a media noche, y los mayordomos de cera encienden las escamadas que han traído desde sus casas. El sacerdote recibe las ofrendas, da las gracias a los mayordomos y las colocan en el altar dispuesto para ello. Después continúa la celebración eucarística conforme al ritual establecido. A través de la abundancia de las ofrendas se recrea un ambiente festivo, rompe con la rigidez de la liturgia eucarística y da paso a una celebración mucho más dinámica, local y delectable.

En el momento de la consagración, el sacerdote invoca la presencia del Espíritu Santo sobre los dones alimentarios del pan y del vino. Este momento es vivido con profunda solemnidad y los signos que lo acompañan son la incensación del altar y los dones eucarísticos por parte de las esposas de los mayordomos, el repique de campanas y una abundante salva de cohetes. Después de este momento, la celebración continúa conforme al ritual establecido, hasta el momento de la comunión en donde se forman grandes filas de personas para tomar el “pan bendito”. Al final de la celebración, el sacerdote reconoce el servicio de los mayordomos por el cumplimiento de su “cargo”, por su parte, los mayordomos invitan a todos los asistentes para visitar algunas de las siete casas en donde todo está dispuesto para llevar a cabo una comensalidad de fiesta en honor a San Nicolás de Tolentino, el Santo Patrón del barrio.

Cuando se ha terminado la celebración eucarística, la gente se forma en fila delante de San Nicolás para la “limpia” con romero, manzanilla y otras plantas aromáticas que crecen en la

³⁰¹ José M. Martínez, *Hermenéutica Bíblica (cómo interpretar las Sagradas Escrituras)*. Ediciones Clie, Barcelona, 1984, p. 189.

región. La limpia la realiza algún mayordomo del templo, mientras los feligreses de rodillas oran en su interior. Después de este corto ritual, el penitente se pone de pie y besa de forma reverencial la capa del Santo Patrón. La limpia cumple varias funciones, una es económica, pues por su medio se obtienen ingresos para el mantenimiento del templo, otra es espiritual, del santo emana una fuerza sagrada que se transmite al devoto con la intención de protegerlo de los malos aires, o alejar algún mal espíritu. Por último, la limpia cumple una función medicinal, algunas personas hacen infusiones, baños con la reliquia o simplemente la queman en el sahumero para atender dolores de la cabeza, estómago, o algún susto.

3.3.3 Principales características de la Eucaristía otomí

Después de haber realizado una descripción breve sobre la forma ritual de la Eucaristía otomí, analizo las características más importantes de esta celebración eucarística inculturada en el Valle de Ixmiquilpan, principalmente aquellas que tienen que ver con su dimensión alimentaria. Inicio mencionando que ha sido la comunidad católica quien ha iniciado un proceso creativo de inculturación desde hace mucho tiempo atrás, desde el tiempo de la primera evangelización, con el propósito de ver integrados algunos rasgos de su religión prehispánica en la celebración de los sacramentos, dando origen a un catolicismo popular con rostro indígena. Algunos de los grupos más representativos de la comunidad eclesial, que han empujado este proceso de inculturación de forma silenciosa pero efectiva, han sido las catequistas (principalmente son mujeres, hay pocos hombres), los rezanderos (principalmente hombres, hay pocas mujeres), algunos sacerdotes, las mayordomías, las molenderas y los cargadores.

En el caso de la Eucaristía inculturada que se celebra en San Nicolás, el equipo del “rito de la flor” es uno de los principales actores que destacan por su valiosa participación, ellas y ellos son quienes en su lengua originaria comparten su fe cristiana, su visión de Dios e introducen a la asamblea en la dinámica celebrativa intensa y festiva de la Eucaristía. Su participación es muy importante porque se trata de un grupo integrado principalmente por mujeres laicas, vecinas de la comunidad, que visibilizan la participación activa de la mujer en la celebración eucarística dentro de una sociedad indígena machista y un clero patriarcal.

En muchas ocasiones ha sido el equipo del “rito de la flor”, quien introduce al sacerdote foráneo en la dinámica celebrativa inculturada de la región.

El equipo del rito de la flor es un grupo especializado que ha surgido por vocación propia. Pero, también es el resultado de un proceso creativo que el pueblo creyente ha impulsado desde el tiempo de la primera evangelización hasta nuestros días. Son un testimonio creativo de haber recogido sabiamente la herencia religiosa de sus antepasados, y haber logrado integrarla inteligentemente en su fe cristiana católica, especialmente, su devoción a los Santos y la Eucaristía. A lo largo de este proceso ha recibido poco apoyo del clero católico y en muchas ocasiones rechazo por considerar que su participación es un elemento folclórico, ajeno a la liturgia eucarística. Sin embargo, saben que el sacerdote va de paso por sus comunidades, y son ellos quienes mantienen viva la espiritualidad de sus pueblos. Por cierto, en su lenguaje o narrativa no existen los términos sincretismo, inculturación o enculturación, estos conceptos están alejados de su lenguaje cotidiano, simplemente los mueve una práctica de integración entre su religiosidad otomí hñähñü en la liturgia oficial de la Iglesia católica.

Para el catolicismo popular otomí existe un vínculo muy estrecho entre fiesta patronal y Eucaristía. La fiesta impulsa el proceso de inculturación en los pueblos otomíes, su fuerza festiva es capaz crear y recrear la vida espiritual del pueblo creyente a partir de una fe cristiana altamente simbólica, festiva, sensible y comensal. La fiesta, también actualiza el proceso enculturador, por su medio la comunidad se vuelca hacia su cultura, la internaliza, la aprende y la celebra de forma gozosa. Sin la fiesta patronal, desaparece el principal escenario de síntesis y diálogo entre la espiritualidad cristiana, la religiosidad otomí y el pensamiento posmoderno. Por tal motivo, a pesar del alto costo económico y organizativo que implica la realización de la fiesta patronal, el barrio ha privilegiado el compartir comunitario, la donación, la alegría festiva y el gusto comensal (características de la teología de la alimentación) sobre la hegemonía del neoliberalismo económico. Sin la celebración anual de la fiesta patronal se detiene el complejo sistema de relaciones sociales, económicas, políticas, religiosas que sostiene el desarrollo de la vida del pueblo. Por lo tanto, la fiesta es vital para llevar a cabo las diversas dinámicas de relación cultural aquí descritas como la inculturación, enculturación y el diálogo intercultural.

La Eucaristía de fiesta patronal es única. Se trata de una celebración muy dinámica y desbordante en sonidos, olores, colores, sabores y movimiento que la convierten en un banquete altamente delectable. La finalidad de la celebración es provocar la sensibilidad de los asistentes, y conducirlos hacia un gozoso encuentro entre los deseos humanos y divinos alrededor de la mesa eucarística, para alimentar satisfactoriamente los imaginarios y la sensibilidad de una comunidad vulnerable que, agradecida por el amor kenótico de Dios, agradece su cariño de forma sobreabundantemente. Desde esta perspectiva, la celebración eucarística inculturada es altamente sensual, erótica y agapéica que subvierte un tipo de celebraciones altamente ritualizadas. Este modo de celebración eucarística puede iluminar y hasta nutrir la anemia de muchas celebraciones eucarísticas dominicales altamente controladas por un estricto ordenamiento litúrgico, el clericalismo y el interés económico.

Finalmente quiero señalar que la Eucaristía otomí guarda una profunda conexión con el medio ambiente semiárido del Valle de Ixmiquilpan a partir de la inclusión de flores, frutas y plantas. Un ejemplo de ello es la flor de cempaxúchitl que adorna a los santos, el altar, al sacerdote y los organizadores de la fiesta, “es una flor sagrada que hace referencia a la luz, la vida, la fuerza de Dios y la vida de los humanos”.³⁰² Otras plantas que son incluidas son el hinojo, romero y laurel con las que se hacen las limpias y las cuelgas. Las frutas que integran las ofrendas son las manzanas, plátanos, nueces, cacahuates. La Eucaristía otomí está en proceso, ha logrado un gran avance, sin embargo, falta mucho por inculturar (enraizarse). En este sentido, Suess se refiere al proceso inculturador como “un aprendizaje siempre precario frente a los misterios de Dios”.³⁰³

La fiesta de San Nicolás en general, y la Eucaristía otomí en particular, se celebran bajo el principio de la donación. En un sentido teológico, la donación remite al ser mismo de Dios quien toma la iniciativa de vaciarse de forma erótica y agapéica en la historia de un pueblo vulnerable para rescatarlo, redimirlo y dignificarlo de forma festiva. El pueblo responde agradecido a Dios, con una sobreabundancia de dones, buscando imitar el mismo gesto kenótico que Dios ha tenido con el pueblo otomí, aperturando un tiempo intensamente festivo, con la intensión de alimentar un imaginario de comunión con Dios y una praxis

³⁰² Domingo España Soto, “La historia de la flor en “el costumbre” otomí”, *Anales de Antropología*, 52-2 (2018), p. 124.

³⁰³ Paulo Suess, “Desafíos de la inculturación...,” p. 51.

alimentaria conforme a los relatos evangélicos de las comidas de Jesús. La fiesta solo es posible a partir de la interconexión de dones (naturales, humanos, económicos, religiosos, sociales), que han hecho de la mesa eucarística y de la mesa de la cocina tradicional otomí un escenario de visualización y reconocimiento del amor kenótico de Dios en forma de alimento. La Eucaristía otomí, al igual que la cocina tradicional otomí, es un ejemplo claro de la síntesis entre naturaleza, seres humanos, sociedad y Dios (Zidädä Hyadi).

Conclusión

Quiero terminar este capítulo con las palabras del Papa Francisco en la Exhortación *Querida Amazonia*, en el que reconoce que la inculturación es un proceso lento, demasiado controlado, temeroso de emprender nuevos caminos de diálogo con las diversas culturas del mundo; “Hace falta aceptar con valentía la novedad del Espíritu capaz de crear siempre algo nuevo con el tesoro inagotable del Jesucristo porque la inculturación coloca a la Iglesia en un camino difícil, pero necesario. Es verdad que aunque estos procesos son lentos, a veces el miedo nos paraliza demasiado y terminamos como espectadores de un estancamiento infecundo de la Iglesia. No temamos, no le cortemos las alas al Espíritu Santo” (n.69).

La fiesta patronal de San Nicolás es un ejemplo auténtico de inculturación que después de un largo proceso de integración ha logrado reunir de forma creativa la alegría festiva de los pueblos otomíes, el placer comensal, el anuncio del Evangelio, de manera especial, la liturgia eucarística. No se trata de un proceso acabado, completamente enculturado, sino de un esfuerzo (enraizamiento) que poco a poco va integrando sabiamente la sabiduría de los pueblos otomíes y el anuncio de la Buena Noticia de Jesús traída desde los tiempos de la primera evangelización. A pesar de que el proceso avanza, siempre hay la tentación de algunos grupos eclesiales de volver a los tiempos de cristiandad, como bien lo menciona el Papa Francisco, falta valentía, “el miedo nos ha hecho espectadores de un estancamiento” teológico, litúrgico, catequético, demasiado infecundo ante nuevas propuestas que buscan colocar el anuncio del Evangelio y el mandamiento de caridad fraterna en diálogo con las diversas culturas del mundo.

Iglesia diocesana de Tula ha realizado pocos esfuerzos por la inculturación del Evangelio. No existe un plan diocesano, lo que existen son iniciativa personales de algunos agentes de pastoral (laicos y sacerdotes). A pesar de su falta de interés se ha mantenido una apertura que ha logrado visualizar nuevos escenarios sobre los cuales se está llevando a cabo un diálogo luminoso entre la cultura otomí y el mensaje evangélico. Sin embargo, necesita ser una acción eclesial más decidida, valiente, organizada y, sobre todo, despojarse del “espíritu de superioridad” para escuchar, discernir, dialogar y acompañar a las comunidades que siguen celebrando su fe cristiana dentro de una espiritualidad popular que es más viva y festiva que las celebraciones solemnes marcadas por el rigorismo litúrgico.

La Eucaristía otomí guarda una relación muy profunda con las comidas de Jesús, es la actualización del memorial de la acción salvífica de Dios en la historia de la humanidad y del pueblo otomí. A través de la Eucaristía otomí y su extensa comensalidad se puede recrear la práctica del ágape de las primeras comunidades cristianas en donde la mesa no solo alimentaba personas, también construía relaciones, historias, memorias, y celebraba agradecidamente la presencia de Jesús resucitado como Salvador y Mesías en medio de la comunidad. Por tal motivo, considero que la Eucaristía otomí es un buen ejemplo de diálogo con la cultura local, que puede aportar luces y acciones pastorales concretas, para dinamizar las celebraciones eucarísticas dominicales que han caído en la repetición, la improvisación, el convencionalismo, el discurso predecible. Algunas propuestas concretas son las siguientes: la introducción de un lenguaje de inclusión, poético y profético, simbólico y festivo, misericordioso y agradecido, apartándose del lenguaje farisaico centrado en la pureza ritual, y en la exclusión del banquete eucarístico de todas aquellas personas que no viven según la moral sexual católica. Otro elemento que es importante alentar, es el carácter público de las celebraciones ya que últimamente se realizan bajo el espíritu del individualismo, lo privado, lo económico, hasta convertirse en celebraciones de élites y clasistas.

La Eucaristía otomí hace posible una “práctica comensal” entre los miembros de la comunidad cristiana con el objetivo de fortalecer la fraternidad, la comunión y la alegría festiva. Esta misma “práctica” puede ser alentada de forma creativa, según las posibilidades, en las parroquias después de la celebración eucarística, con el propósito de atender el hambre de muchas personas que carecen de lo necesario para alimentarse cotidianamente. Por lo

tanto, la celebración eucarística no debe quedarse encerrada en la predicación, debe busca convertirse en una mesa que convoca a todos los hambrientos para degustar los alimentos, como un signo del amor de Dios. En este sentido, la comensalidad pública de las fiestas patronales del valle de Ixmiquilpan se ha convertido en espacios abiertos que congrega a muchas personas que carecen de alimentos y pueden comer con libertad en esos días.

Detrás de una sobreabundante comensalidad comunitaria en el marco de una fiesta patronal existe un delicado sistema de organización, la participación de muchos actores, un mecanismo de donación y préstamo y, sobre todo, una espiritualidad que celebra la presencia de Dios cuando la comunidad se reúne a comer de forma generosa y agradecida.

Conclusión General

La hipótesis que condujo este trabajo de investigación fue, si la comensalidad festiva en torno a la fiesta patronal de San Nicolás puede revelar el amor kenótico de Dios, y después de un estudio híbrido entre teología, antropología e historia concluyo que el amor de Dios se revela gustativamente a partir de una comensalidad festiva alrededor de la mesa eucarística y de la mesa de la cocina tradicional otomí. Este estudio también muestra que la comensalidad comunitaria tiene un doble carácter, es una “ofrenda” y una “acción de gracias”, la primera se conduce por el principio de intercambio de la religión prehispánica y el segundo se conduce por el principio de la donación anunciado por el cristianismo y celebrado eucarísticamente.

Es importante señalar que este estudio trató de explicar el vínculo que hay entre fiesta, comensalidad y Eucaristía, a partir del campo teórico de la teología de la alimentación. Su origen se remonta hasta los tiempos prehispánicos y esta dinámica festiva no desapareció con la llegada del cristianismo, por el contrario, los otomíes lograron integrar su gusto comensal en la “nueva religión” y el culto a los santos, dando origen al surgimiento de expresiones

religiosas híbridas, que nacieron alrededor del sacramento de la Eucaristía. La integración de las ofrendas alimentarias dedicadas a los santos poco a poco llegaron hasta el altar, de tal manera que surgió una Eucaristía Otomí, es decir, una celebración eucarística en donde pueden convivir las ofrendas alimentarias locales y los dones eucarísticos del pan y del vino.

Otro objetivo que se logró responder, tienen que ver con la asimilación entre los textos evangélicos sobre las comidas de Jesús, la doctrina de la Iglesia sobre la Eucaristía y la práctica alimentaria del pueblo otomí. Después de cuatro siglos y medio de evangelización, se ha logrado construir un imaginario que busca actualizar el relato de la multiplicación de los panes y los peces cuando el pueblo cristiano reunido comparte generosamente sus alimentos comensalmente, principalmente cuando los dones alimentarios son escasos. No cabe duda de que la celebración de la Eucaristía dentro del contexto cultural otomí ha logrado integrar el principio del intercambio de las religiones prehispánicas y el principio de la donación predicado por el cristianismo. Sin embargo, la integración de ambos principios va más allá de la mesa eucarística, también está presente en todo el complejo festivo de la fiesta patronal. La integración de estos dos principios ha hecho de la Eucaristía otomí un escenario performativo capaz de revelar el deseo de Dios por donarse sobreabundantemente de forma alimentaria y satisfacer el hambre de un pueblo vulnerable que históricamente ha sido olvidado, negado y oprimido por los poderes hegemónicos. En este sentido, para los pueblos otomíes, la acción salvífica de Dios tiene una dimensión alimentaria.

La Eucaristía otomí es una celebración subversiva que está modificando a partir de lo festivo, lo sensual, lo simbólico, lo agapéico, una acción pastoral colonialista, una teología eurocéntrica, una liturgia altamente ritualista y una espiritualidad desencarnada de la vida de los pueblos, por una acción pastoral inculturada, una teología contextual, una liturgia festiva, y una espiritualidad popular. La subversión comenzó desde los tiempos de la primera evangelización al integrar el legado religioso y culinario de la religión prehispánica en la nueva religión, sin embargo, ha sido el Concilio Vaticano II, que ha empujado un proceso inculturador a partir del diálogo y el reconocimiento de la diversidad cultural. La puesta en marcha del Concilio en el Valle de Ixmiquilpan ha dinamizado un proceso de inculturación que ha hecho posible la visibilización y el reconocimiento de una celebración eucarística local que cada año se actualiza cuando los pueblos otomíes celebran su fiesta patronal.

La Eucaristía otomí, como expresión religiosa local, es una celebración altamente delectable, está construida de tal manera que introduce al asistente en una degustación de lo divino que recorre todo el cuerpo personal y social. Su fuerza festiva puede ofrecer algunas pistas para nutrir las “celebraciones eucarísticas anémicas” que se están celebrando dominicalmente en muchas Iglesias. No se trata de trasplantar el ritual de la Eucaristía otomí de San Nicolás en la vida celebrativa de otros pueblos, sino de alentar el diálogo entre la religiosidad popular local y su espiritualidad eucarística para descubrir cuáles pueden ser algunos ritos, símbolos que pueden ser integrados en las celebraciones eucarísticas. En este sentido, la danza es el siguiente rito que puede ser integrado a las celebraciones eucarísticas en el Valle de Ixmiquilpan.

El vínculo entre fiesta, comensalidad y Eucaristía, recoge la herencia prehispánica y cristiana del pasado, actualiza la identidad del pueblo otomí en el presente y celebra con esperanza el futuro. Este vínculo no es ajeno a las transformaciones culturales que ha traído la posmodernidad. Ante el cambio de la vida tradicional surgen lógicas de resistencia que buscan proteger la identidad cultural otomí, sin embargo, también crece una sensibilidad de apertura al mundo globalizado, actualizando un proceso de integración entre la vida tradicional del pueblo y las nuevas transformaciones culturales globales. Algunas de las transformaciones más significativas en el Valle de Ixmiquilpan son las siguientes; el cambio religioso del catolicismo al evangelismo pentecostal, este cambio pone en riesgo el sistema de cargos que por mucho tiempo ha sostenido las celebraciones festivas de las comunidades; la fuerte influencia de la vida americana (*American way of life*) que contrasta con la siempre precaria organización comunitaria de los pueblos; el turismo ha creado fuentes de trabajo y ha mejorado las condiciones de vida de las personas a cambio de una folklorización de la cultura otomí; la lógica del mercado que privilegia los beneficios económico individuales y la propiedad privada se están posicionando por encima de los valores comunitarios; la agricultura tradicional está desapareciendo para dar lugar a otra altamente mecanizada; la transformación de las prácticas tradicionales de alimentación por la invasión de alimentos procesados causando graves problemas de salud; las fiestas patronales cada año se alejan de la conexión con la espiritualidad popular local.

Ante los retos mencionados, algunas preguntas que quedan abiertas para continuar con esta investigación son las siguientes; ¿cuáles son las nuevas formas de organización comunitaria que están supliendo el antiguo sistema de cargos?, ¿qué otras actividades festivas comunitarias pueden actualizar la cocina tradicional otomí?, ¿por qué no se ha propuesto una catequesis más inculturada, ecológica, comensal y festiva?, ¿cuál podría ser el siguiente sacramento inculturado en el Valle de Ixmiquilpan?, ¿qué otro rito de herencia prehispánica, aparte del rito de la flor, puede integrarse en la celebración eucarística?, ¿cómo fortalecer el mecanismo del préstamo y la donación ante el creciente del individualismo?, ¿de qué manera se puede impulsar la participación de la mujer como sujeto de cambio en la mayordomía, la delegación, la Iglesia?, ¿cuál es la propuesta de la Iglesia católica por acompañar la espiritualidad de los pueblos originarios?.

A pesar de los grandes retos que trae el cambio de época, los otomíes del Valle de Ixmiquilpan están llevando a cabo, otra vez, procesos de diálogo intercultural inteligente, creativo, delicado y paciente con el fin de actualizar la identidad otomí en los tiempos de la modernidad líquida. No son sólo observadores del cambio, son principalmente actores que continuamente están proponiendo, evaluando e impulsando nuevas formas de integración a partir del consenso comunitario. Su vida religiosa altamente simbólica, corporal y comunitaria tiene mucho que ofrecer a la teología católica puesto que han aceptado y madurado su fe en Jesús, hijo de Dios y Mesías de forma creativa, proponiendo un acercamiento a la fe cristiana desde una perspectiva festiva, comensal, kenótica, sensual y agapéica. Es importante mencionar que el diálogo intercultural está siendo empujado principalmente por las y los jóvenes otomíes quienes a partir de las redes sociodigitales ha proyectado su cultura en una dimensión global, en diálogo con el mundo posmoderno, integrando otros saberes que pueden enriquecer la identidad del pueblo otomí.

Esta investigación híbrida entre teología, antropología e historia apunta hacia un quehacer intelectual encarnado en la realidad, que iluminen y acompañen aquellos procesos que están encaminados hacia el empoderamiento de los pueblos invisibilizados por los poderes hegemónicos. En este sentido, esta investigación teológica es un reconocimiento al barrio de San Nicolás por introducirme a la delectación de lo divino a partir de la fiesta, la comensalidad y la Eucaristía. También es una invitación a la comunidad para que siga

potenciando el proceso de enraizamiento del Evangelio hasta lograr enculturarlo. Considero que sin procesos delicados de inculturación el futuro de la Iglesia católica se encuentra comprometido, de antemano, las autoridades eclesíásticas saben que es un imperativo avanzar hacia el diálogo intercultural pero son temerosos de perder poder, influencia y su presencia de autoridad en el mundo.

Quiero terminar con el poema a la Eucaristía de Pedro Casaldáliga que de forma poética dice lo que busqué argumentar en esta investigación.

Mis manos, esas manos y Tus manos
hacemos este gesto, compartida
la mesa y el destino, como hermanos
las vidas en Tu muerte y en Tu vida.

Unidos en el pan los muchos granos,
iremos aprendiendo a ser la unida
Ciudad de Dios, Ciudad de los humanos.
comiéndote sabremos ser comida.

El vino de sus venas nos provoca.
El pan que ellos no tienen nos convoca
a ser Contigo el pan de cada día.

Llamados por la luz de Tu memoria,
marchamos hacia el Reino haciendo historia,
fraterna y subversiva Eucaristía.

Bibliografía

Documentos eclesiales

Biblia de Jeruslen. Nueva edición totalmente revisada. Bilbao: Descleé de Brouwer, 2009.

Concilio Vaticano II. Madrid: BAC, 1986.

Benedicto XVI. «Carta Encíclica. Deus Caritas est.» s.f.

http://www.vatican.va/content/benedict-xvi/es/encyclicals/documents/hf_ben-xvi_enc_20051225_deus-caritas-est.htm (último acceso: Noviembre de 2020).

Francisco. «Exhortación Apostólica Postsinodal. Querida Amazonia.» s.f.

http://www.vatican.va/content/francesco/es/apost_exhortations/documents/papa-francesco_esortazione-ap_20200202_querida-amazonia.html(último acceso: Noviembre 2020).

Juan Pablo II. «Carta Encíclica Redemptoris Missio.» s.f.

http://www.vatican.va/content/john-paul-ii/es/encyclicals/documents/hf_jp-ii_enc_07121990_redemptoris-missio.htm(último acceso: Noviembre de 2020).

Juan Pablo II. «Instrucción Varietates Legitimae.» s.f.

<https://adoremus.org/1994/03/instruction-inculturation-and-the-roman-liturgy> (último acceso: Noviembre de 2020).

Juan Pablo II. *Intrucción, Redentionis Sacramentum.* s.f

https://www.vatican.va/roman_curia/congregations/ccdds/documents/rc_con_ccdds_doc_20040423_redemptionis-sacramentum_sp.html (último acceso: Mayo de 2020).

V Conferencia del Episcopado Latinoamericano (CELAM). Aparecida, Brasil.

<https://www.celam.org/aparecida/Espanol.pdf> (último acceso: Noviembre de 2020).

Revistas y documentos electrónicos

Boff, Leonardo. “Negar los viri probati es una recolonización latino-romana y occidental de la Iglesia amazónica” https://www.religiondigital.org/leonardo_boff-la_fuerza_de_los_pequenos/Leonardo-Boff-Negar-recolonizacion-Iglesia-viri-probati-querida-amazonia-mujeres-indigenas_7_2209649023.html (Consultado en diciembre de 2020)

Torres González, Annia. “El señor de Jalpan: un símbolo de identidad colectiva en Ixmiquilpan, Hidalgo”. <https://www.enah.edu.mx/publicaciones/documentos2/208.pdf> (consultado en Junio de 2020)

Plan de desarrollo del municipio de Ixmiquilpan (2016-2020).
http://planestataldedesarrollo.hidalgo.gob.mx/pdf/PMD/030-IXMIQUILPAN/PMD_Ixmiquilpan.pdf (consultado el 26/6/2020).

Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Ixmiquilpan, Hidalgo. INEGI.
https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/13/13030.pdf (consultado en Junio 2020).

Vargas, Luis Alberto y Casillas, Leticia. E. “El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI” en *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundo*, Janet Long (coord). IIH/UNAM, México, 2018.
http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/323_06_12_encuentrococinas.pdf(consultado en abril 2020)

Siller, Clodomiro. “Antropología e Inculturación”, CENAMI,
<https://studylib.es/doc/267907/antropologia-e-inculturacion> (consultado en febrero de 2021)

Videos digitales

Peña Sánchez, Edith Yesenia y Hernández Albarrán, Lilia. “Tradiciones de la cocina hñähñü del Valle del Mezquital” Dirección General de las Culturas Populares, Indígenas y Urbanas (DGCPIU), (consultado en diciembre 2015).
<https://www.youtube.com/watch?v=MVUGbR1niyM>

Celebración eucarística con el rito zaireño presidida por el Santo Padre Francisco con ocasión del 25 aniversario de la capellanía católica congoleña de Roma.
<http://www.vatican.va/content/francesco/es/events/event.dir.html/content/vaticanevents/es/2019/12/1/messa-comunita-congolese.html> (Consultado en noviembre 2020)

San Nicolás. Ixmiquilpan, 02. Preparación del Chocolate.
<https://www.youtube.com/watch?v=45ceEeItoLM> (consultado en junio 2021)

Libros y revistas

Aguirre Monasterio, Rafael, *La mesa compartida. Estudios del Nuevo Testamento desde las ciencias sociales*. Santander: Sal Terrae, 1994.

----. “Ritos de pertenencia, comidas eucarísticas” en *Así vivían los primeros cristianos, evolución desde las prácticas y las creencias en el cristianismo de los orígenes*. Navarra: Verbo Divino, 2017.

Aguirre Rafaél, Bernabé Carmen, Gil Carlos, *Qué se sabe de Jesús de Nazaret*. Navarra: Verbo Divino, 2009.

- Aldazábal, José, “Lecciones de la historia sobre la inculturación”. *Phase*, 1995
- Arias, Patricia, “La fiesta patronal en el mundo rural. Escenarios de ayer, dilemas de hoy” en *Fiesta mexicana. Tomo I*. Ciudad de México: FCE, 2016.
- Arismendi Esquivel, Felipe, “Experiencias de inculturación en la diócesis de San Cristóbal de las Casas”. *Medellín*, 2017.
- Arribas Jimeno, Alejandro, *El laberinto del placer comensal, los oscuros símbolos de la comensalidad*. Madrid: Alianza Editorial, 2003.
- Aponte, Edwin David, *¡Santo! Varieties of latina/o spirituality*. New York. Mariknoll, 2012.
- Báez Jorge, Félix y Gómez Martínez, Arturo, “Tlacotecolotl, Señor del bien y del mal” en *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. Ciudad de México: FCE/CONACULTA, 2001.
- Barrios Tao, Hernando, “Comida, mesa y banquete, de las primera a la segunda alianza”. *Theologica Xaveriana*, 2008.
- Bernal Pérez, Felipino, *Diccionario Hñähñü- Español del Valle del Mezquital*. Ixmiquilpan. Hmunt’sa Hem’i, 1996
- Boff, Leonardo, *Virtudes para otro mundo posible III, comer y beber juntos, y vivir en paz*. Santander: Sal Terrae, 2007.
- Borobio, Dionisio, Eucaristía. Series de manuales de Teología. Madrid: BAC, 2000.
- Bovon, François, El evangelio según San Lucas, vol. I. Salamanca: Sígueme, 1995.
- Broda, Johanna, “La etnografía de la fiesta de la Santa Cruz; una perspectiva histórica” en *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, Ciudad de México: FCE/CONACULTA, 2001.
- . “Ofrendas mesoamericanas en una perspectiva comparativa” en *Convocar a los dioses, ofrendas mesoamericanas. Estudio Antropológico, histórico y comparativo*, Xalapa: Instituto Veracruzano de la Cultura, 2013.
- . “Ritualidad mesoamericana y los procesos de sincretismo y reelaboración simbólica después de la conquista”. *Graffylia*, 2013.
- . “Ritualidad y cosmovisión, procesos de transformación de las comunidades mesoamericanas hasta nuestros días”. *Diario de Campo*, 2007.
- Cárdenas Carrión, Blanca María, “Construcciones culturales del sabor, comida rarámuri”. *Anales de Antropología*, 2014.
- Carrasco Pizaña, Pedro, *Los otomíes, cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*. Toluca: Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, 1979.

- Castillo, José María, *La humanización de Dios. Ensayo de Cristología*. Madrid: Trotta, 2009.
- Cordovilla, Ángel, *El misterio de Dios Trinitario. Series de manuales de Teología*. Madrid: BAC, 2012.
- Crossan, John Dominic. *El nacimiento del cristianismo. Qué sucedió en los años inmediatamente posteriores a la ejecución de Jesús*. Santander: Sal Terrae, 2002.
- Cousin, Hugues y Dahan, Gilbert, *Los relatos fundacionales de la eucaristía*. Navarra: Verbo Divino, 2008.
- D. Coe, Sophie, *American´s First Cuisines*. Austin: University of Texas, 1994.
- D. Coe, Sophie, y D. Coe Michael, *The true history of chocolate*. New York: Thames and Hudson, 2013.
- Duun, James, *El cristianismo en su comienzo. Jesús recordado, Tomo I*. Navarra: Verbo Divino, 2013.
- Fornet Betancourt, Raúl, “De la inculturación a la interculturalidad” en *Diálogo interreligioso y liberación. I simposio internacional de teología intercultural e interreligiosa de la liberación*. Navarra: Verbo Divino.
- Fournier, Patricia. “Los otomíes o hñähñü en la época prehispánica” en *Los pueblos indígenas de Hidalgo. Atlas etnográfico*. Ciudad de México: INAH, 2012.
- Fortin, Benoit, “Inculturar la eucaristía para evangelizar” *Prete et Pasteur*, 1993.
- Floristán, Casiano, *Vaticano II, un concilio pastoral*. Salamanca: Sígueme, 1990.
- Galicia Gordillo, María Angélica. “Tres Cristos representativos en el Valle del Mezquital en *Los pueblos indígenas de Hidalgo. Atlas etnográfico*. Ciudad de México: INAH, 2012.
- García Santiago, *El evangelio de Lucas*. Bilbao: Desclée de Brouwer, 2012.
- Garret Rios, María Gabriela, *Modernidad y conversión religiosa entre los otomíes de Ixmiquilpan*. Ciudad de México: UNAM (Tesis de licenciatura en Historia), 2006
- Gómez Acebo, Isabel, *Lucas*. Navarra: Verbo Divino, 2008.
- González Arzápalo Dorantes, Ramiro Alfonso, *Los otros modos de creer y celebrar, una mirada antropológica*. Ciudad de México: Academia Española, 2018.
- González de Cardedal, Olegario, *Cristología, Series de manuales de Teología*. Madrid: BAC, 2001.
- González de la Vara, Martín, *Historia del Chocolate en México*, Ciudad de México: Maass Ediciones, 1992.
- González Torres, Annia, “entre tradición y el reglamento de bienes de comunidades en Ixmiquilpan a finales del siglo XVIII. *Estudios Históricos*, 2017.

Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase, estudios de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 2017.

Grané, Francesc, *Alimento de deseo infinito*. Bilbao: Desclée de Brouwer, 2014.

Igbokwe Amadi, Anthony, *Inculturating the Eucharist in the catholic diocese of Mutare, Zimbabwe*. South Africa: (Thesis in systematic theology), 2008.

Irrarázabal, Diego. *Inculturación. Amanecer eclesial en América Latina*. Quito: Abya-Yala, 2000.

Korsmeyer, Carolyn. *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Barcelona: Paidós, 2002.

Küng, Hans, *Jesús*. Madrid: Trotta, 2014.

Lastra Yolanda. *Los otomíes, su lengua y su historia*. Ciudad de México: IIA/UNAM, 2012.

Lohfink, Gerhard. *Jesús de Nazareth, qué quiso, quien fue*. Barcelona: Herder, 2013.

López Aguilar, Fernando y Fournier Patricia, “Peregrinaciones otomíes, vínculos locales y regionales en el Valle del Mezquital” en *Peregrinaciones Ayer y Hoy. Arqueología y Antropología de las religiones*. Ciudad de México: Colegio de México, 2012.

López Austin, Alfredo, “El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana” en *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. Ciudad de México: FCE/CONACULTA. 2001.

Mardones, José María, *¿Adónde va la religión? Cristianismo y religiosidad en nuestro tiempo*. Santander: Sal Terrae, 1996.

Mauss, Marcel. *Ensayo sobre el don, forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires: Katz Ediciones, 2001.

Méndez Montoya, Ángel Francisco, “Alimentación divina, gastroerotismo y deseo eucarístico” *Concilium*, 2005.

---. “Hacer molli, una teología alimentaria en el hacer” en *Pan, hambre y trascendencia, diálogo interdisciplinar sobre la construcción simbólica del comer*. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana, 2009.

---. *The theology of food. Eating and Eucharistic*. United Kindom: Wiley-Blackwell, 2012.

Mendoza Álvarez, Carlos, *¿Cristianismo posmoderno o postsecular? Para una interpretación teológica desde la modernidad tardía*. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana, 2008.

---. *Deus ineffabilis. Una teología posmoderna de la revelación del fin de los tiempos*. Ciudad de México: Herder/Universidad Iberoamericana, 2015.

Millán, Saúl, *Desde el punto de vista del comensal, cocina y ritual en el México indígena*. Ciudad de México: INAH/ENAH, 2019.

---."El sincretismo aprueba. La matriz religiosa de los grupos indígenas en Mesoamérica" *Dimensión Antropológica*, 2001.

Moingt, Joseph. *Dios que viene al hombre. De la aparición al nacimiento de Dios*. Salamanca: Sígueme, 2010.

Nalda, Enrique. "Epiclásico (650-900 d.C) Caída de Teotihuacán y nuevas formas de organización" *Arqueología Mexicana*, 2017.

Osorio Herrera, Bayron León, "Kénosis y donación, la kénosis como atributo divino", *Cuestiones Teológicas*, 2014.

Paz Escalante, Amber Itzel, *Conflicto en la comunidad transnacional del "El Espíritu", Ixmiquilpan. Hgo. Emigrantes, identidades y toma de decisión (2005-2010)*. Ciudad de México: ENAH (Tesis de licenciatura en Etnología), 2012.

Peña Sánchez, Edith Yesenia y Hernández Albarrán, Lilia., *Tradiciones de la cocina hñähñü del Valle del Mezquital*. Ciudad de México: CONACULTA, 2014.

Peña Sánchez, Edith Yesenia, "Alimentación, aprovechamiento del medio e interculturalidad en el Valle del Mezquital" en *Homenaje a Yolanda Lastra. X Coloquio sobre otopames*. Ciudad de México: IIA/UNAM, 2010.

---. "La cocina hñähñü, entre el árbol de las maravillas, insectos, pájaros y tlacuaches", *Arqueología Mexicana*, 2011.

Pikaza, Xabier, *Para celebrar. Fiesta del pan, fiesta del vino. Mesa común y eucaristía*. Navarra: Verbo Divino, 2000.

Prieto Valdés, Ana Luisa, *Presencia hñähñü en la diócesis de Tula*. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana (Tesis de doctorado en Antropología Social), 2014.

Rodríguez Escamilla, Eddy, *Crónicas de la parroquia de San Nicolás de Tolentino sufragánea de la diócesis de Tula, en la celebración de los 40 años de su erección*. Ixmiquilpan: Editorial el tramites, 2011.

---. *Lucernario otomí, apuntes para una interpretación histórica del Mezquital*. Ciudad de México: Fundación Uemaku, 2017.

Rubial García, Antonio y Bienko de peralta, Doris., *Cuerpo y religión en el México barroco*. Ciudad de México: INAH/ENAH, 2011.

Russo, Roberto, “Inculturación de la eucaristía”, *Cuestiones Teológicas*, 2015.

Vargas, Luis Alberto y Casillas Leticia., “El encuentro de dos cocinas; México en el siglo XVI” en *Conquista y comida*. Ciudad de México: IIH/UNAM, 2018.

Vergara Hernández, Arturo, *Las pinturas de Ixmiquilpan. ¿Evangelización, reivindicación indígena o propaganda de guerra?* Pachuca: UAEH, 2010.

Sahagún, Fray Bernardino, *Historia general de las cosas de la Nueva España*. Barcelona: Linkgua Historia, 2015.

Sánchez Vázquez, Sergio, “Conflictos religiosos y análisis identitaria en el Valle del Mezquital” en *Miradas sobre la diversidad*. Pachuca: UAEH, 2012.

---. *Tradición, prácticas rituales y cosmovisión en el Valle del Mezquital*. Pachuca: UAEH, 2009.

Smith, E. Dennis, *Del simposio a la eucaristía. El banquete en el mundo cristiano antiguo*. Navarra: Verbo Divino, 2009.

Tamayo Acosta, José, *Otra teología es posible. Pluralismo religioso, intercultural y feminismo*. Barcelona: Herder, 2014.

Theissen, Gerd, *El movimiento de Jesús. Historia social de una revolución de los valores*. Salamanca: Sígueme, 2005

Torquemada, Juan de, *Monarquía Indiana*. Ciudad de México: IIH/UNAM, 1975.

Torres, Renée de la, “los mexicanos amantes de la fiesta religiosa” en *Fiesta mexicana*, Tomo I. Ciudad de México: FCE, 2016.

Trémel, Bernard, “La fracción del pan en los Hechos de los Apóstoles” *Selecciones de Teología*, 1970.

Wirzba, Norman, *Food and Faith, A theology of eating*. United Kindom: Cambridge University Prees, 2019.

Wrigth Carr, David Charles, “Hñähñü, Ñuhu, Ñhato, Ñuhmu. Precisiones sobre el término otomí” *Arqueología Mexicana*, 2005.

Zizic, Ivaca, “Liturgia y corporalidad. Consideraciones antropto-teológicas” *Phase*, 2015.