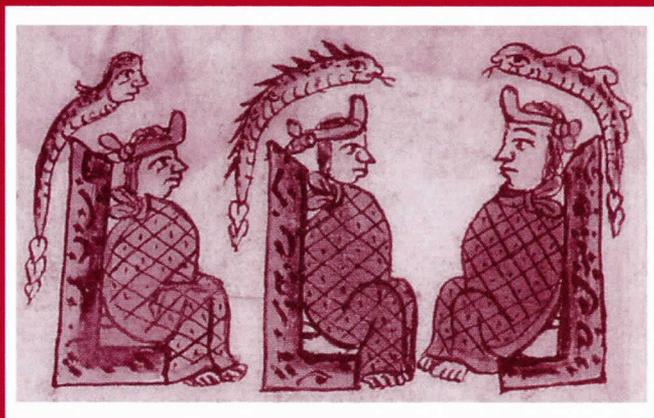


ESTUDIOS DE CULTURA

OTOPAME



11

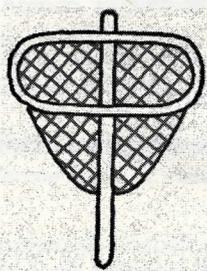


Instituto de Investigaciones Antropológicas
Universidad Nacional Autónoma de México
México, 2019



ESTUDIOS DE CULTURA OTOPAME

11



Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Antropológicas
México 2019



Estudios de cultura otomame / Instituto de Investigaciones
Antropológicas. -- México : UNAM, Instituto de
Investigaciones Antropológicas, 1998-
v. : il.
Bienal
Vol. 1 (1998)-
ISBN: 978-607-30-1801-2

1. Otomés – Vida social y costumbres – Publicaciones
periódicas. 2. Otomés – Vida religiosa y costumbres -
Publicaciones periódicas. 3. Otomés – Ritos y ceremonias -
Publicaciones periódicas. I. Universidad Nacional Autónoma
de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas.

305.8976-scdd20

Biblioteca Nacional de México

Primera edición: 2019

Término de la edición: 30 de mayo de 2019

D.R. 2019 © UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
Ciudad Universitaria, C. P. 04510, Coyoacán,
Ciudad de México
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS
www.iiia.unam.mx

Ilustración de portada: Fragmento de la Lámina 26, *El Códice de Huichapan*

Realización de portada: Ada Ligia Torres Maldonado

ISBN: 978-607-30-1801-2

Esta edición y sus características son propiedad de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales.

D.R. Derechos reservados conforme a la ley
Impreso y hecho en México
Printed and made in Mexico

ÍNDICE

Presentación	
<i>Ana María Salazar y Yolanda Lastra</i>	9
Santa Cruz Atizapán en la historia del valle de Toluca	
<i>Yoko Sugiura Yamamoto</i>	15
La presencia otomí en Tlaxcala: pasado y presente	
<i>Mari Carmen Serra Puche</i>	41
Vivienda y alimentación en las comunidades otomíes de San Pablito Pahuatlán e Ixtenco como elementos identitarios actuales	
<i>Jesús Carlos Lazcano Arce</i>	59
Entre rutinas y transgresiones en la vida cotidiana de los habitantes prehispánicos de San Mateo Atenco, Estado de México: una interpretación desde contextos arqueológicos	
<i>Gustavo Jaimes Vences</i>	87
Cañada de la Virgen: arqueología, cronología y entierros	
<i>Gabriela Zepeda García Moreno</i>	105
Similitudes entre el yugo completo de huapalcalco y los yugos de la sierra queretana	
<i>Enriqueta M. Olguín</i>	127
Mensuradores en el yuhú de San Pablito, Pahuatlán, Puebla	
<i>Francisco Javier Peral Rabasa</i>	153
Hacia una reconstrucción histórica del pueblo de Tecozautla	
<i>Tania Guerrero Collazo</i>	177
La conformación de la persona desde la cosmovisión <i>ñāñho</i> : cuerpo y <i>anxe</i>	
<i>Brenda Marisol Rodríguez</i>	195

VIVIENDA Y ALIMENTACIÓN EN LAS COMUNIDADES OTOMÍES DE SAN PABLITO PAHUATLÁN E IXTENCO COMO ELEMENTOS IDENTITARIOS ACTUALES

JESÚS CARLOS LAZCANO ARCE

Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México

Resumen: El texto que aquí se presenta es sólo una parte de los resultados que ha generado el proyecto llamado: "Identidad étnica de los habitantes prehispánicos del valle Puebla-Tlaxcala". Dicho proyecto busca corroborar si este valle, y en específico el sitio arqueológico de Xochitécatl-Cacaxtla, fue habitado por grupos otopames, esta hipótesis como alternativa a la idea poco justificada de la presencia en este lugar de los olmeca-xicalanca. Una de las estrategias que se ha seguido es un estudio etnoarqueológico realizado en poblaciones otomíes en varias temporadas de campo, con la finalidad de registrar y conocer diversos aspectos culturales para realizar analogías con lo hallado en las unidades habitacionales exploradas del sitio arqueológico. La comparación de los diversos elementos actuales con lo prehispánico busca determinar similitudes entre los aspectos culturales identificados como la alimentación y la vivienda, entre otros más que se están estudiando. El resultado del trabajo etnoarqueológico sobre la alimentación y el tipo de vivienda actual en las comunidades visitadas es tema principal de este escrito.

Palabras clave: etnoarqueología, identidad étnica, otomíes, alimentación, vivienda.

Abstract: The text presented here is only part of the results generated by the project called: "Ethnic identity of the prehispanic inhabitants of the Puebla-Tlaxcala Valley". This project seeks to corroborate whether in the Puebla-Tlaxcala valley and specifically in the archaeological site of Xochitecatl-Cacaxtla was inhabited by Otopame groups, this hypothesis as an alternative to the unjustified idea of the presence in this place of the Olmeca-Xicalanca. One of the strategies that has been followed is an ethnoarchaeological study in which Otomi towns have been visited during several field seasons, with the purpose of registering and knowing various cultural aspects that define, characterize them and, compare them with what was found in the explored housing units of the archaeological site. The comparison of the various current elements with the pre-Hispanic ones seeks to determine similarities by virtue of the identified cultural aspects, in this case food and housing, among others that are being studied. The result of the ethnoarchaeological work on the most significant characteristics of the food and the type of current housing that the communities visited have is the main theme of this paper.

Keywords: Ethnoarchaeology, ethnic identity, Otomi population, food, housing.

Introducción

El estudio desarrollado con el proyecto de investigación “Identidad étnico arqueológica de los habitantes prehispánicos del valle Puebla-Tlaxcala” busca determinar si la principal comunidad que habitó el valle Puebla-Tlaxcala durante el periodo Epiclásico (650-959 d.n.e.) fue otopame o como señaló el cronista Diego Muñoz Camargo (1984), en esta región estuvo asentado el grupo llamado olmeca-xicalanca. Para ello se ha realizado un estudio etnoarqueológico con la finalidad de establecer (una vez que se reúna toda la información de las características culturales que se han considerado relevantes como alimentación, organización y condiciones de vivienda, ritualidad y/o cosmovisión, iconografía y actividades especializadas, entre otras, de dos comunidades otomíes: San Pablito Pahuatlán, Puebla e Ixtenco, Tlaxcala) una comparación

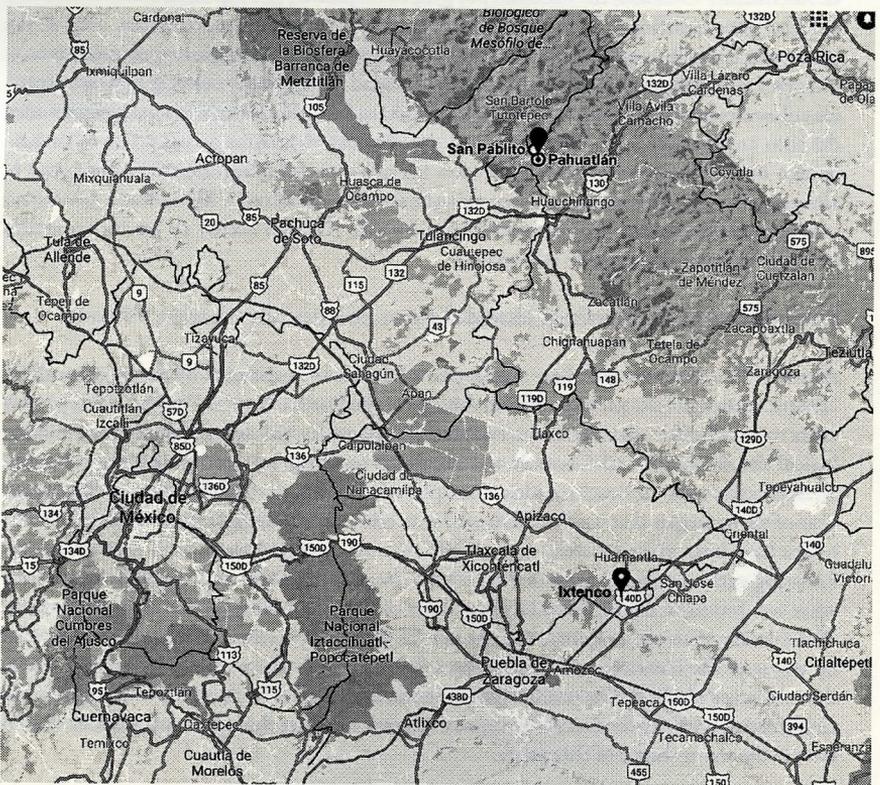


Figura 1. Localización de las poblaciones de San Pablito Pahuatlán, Puebla e Ixtenco, Tlaxcala en el centro de México.

con la información que se ha obtenido en el trabajo arqueológico realizado en el sitio de Xochitécatl-Cacaxtla en el valle Puebla-Tlaxcala (figura 1).

En estas poblaciones se efectuaron entrevistas y se registraron diversas actividades cotidianas y especializadas. Asimismo, se obtuvo información de aspectos culturales que estas comunidades consideran como elementos identitarios, tanto del ámbito ritual y/o ceremonial como de la vida cotidiana. Uno de estos aspectos es la alimentación y su contexto social y espacial (cocina-vivienda), elemento sustancial para la caracterización de la identidad étnica (Iriarte 1999; Lazcano 2007; Conabio 2013).

Desde esta perspectiva hacemos una descripción de la preparación e ingredientes utilizados en algunos alimentos y bebidas, lo cual implicó tener un registro detallado de su elaboración, el cual servirá para conservar muchos de estos alimentos, así como su propio idioma ya que ambos se están perdiendo. Sin embargo, otros ámbitos culturales como las fiestas patronales, todavía dan cohesión y se conservan “expresiones culturales indígenas”, evidenciando con esto un mayor arraigo a su identidad como grupo y por ende, un alto grado de conciencia étnica.

Finalizamos este apartado comentando que esta investigación ha sido realizada gracias al Programa UNAM-PAPIIT IN401814 y IN400917 y agradeciendo a nuestras amigas y amigos otomíes permitirnos, literalmente “meternos hasta la cocina” de sus viviendas.

Gastronomía típica de Ixtenco

Las personas que nos proporcionaron información concerniente a este aspecto cultural fueron el señor Agustín Ranchero y la señora Porfiria ambos hablan el otomí. La mayoría de estos alimentos se preparan de manera cotidiana.

Tezercas

Las tezercas son tortillas, gorditas o triángulos hechos con masa de maíz revuelta con manteca quemada, alberjón y sal. Éstas se echan al comal hasta que se cuecen y quedan listas para comerse.

Charalitos

Ingredientes: tomate, chile verde, cebolla, charales, manteca y sal. Los charales se fríen en la manteca hasta que queden bien dorados. Se prepara una salsa verde con el tomate, el chile y la cebolla, se vierte la salsa verde sobre los charales en una olla hasta que el guiso quede cocido.

Mole de *matuma*

Ingredientes: chile mulato, un poco de chile ancho o pasilla, ajonjolí, pasas, almendras, cacahuates, galletas de animalito, plátano macho, cebolla, un poco de ajo, un trozo de chocolate “tres coronas”, clavo, canela, una tortilla quemada o tostada, semillas de cilantro, sal y caldo de guajolote. Las galletas, pasas, cebolla y plátano van fritos; el resto de los ingredientes deben ser tostados en el comal (figuras 2 y 3).

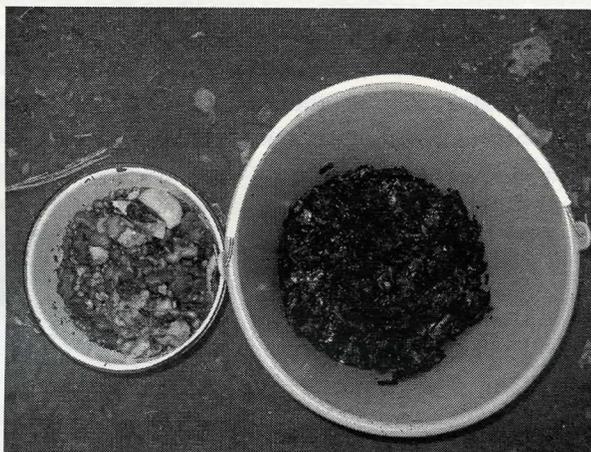


Figura 2. De izquierda a derecha los ingredientes fritos y los tostados para la preparación del mole de *matuma*.



Figura 3. Detalle de los ingredientes fritos para la elaboración del mole de *matuma*, entre los que se cuentan, plátano macho y galletas.

Xoloxtle o habas blancas

Ingredientes: habas blancas, manteca, cebolla, sal y nopales. Las habas se tuestan, se remojan y posteriormente se ponen a hervir. La cebolla se fríe junto con la manteca y se le agrega una pizca de sal. Cuando las habas están a punto de hervir se vierten con todo y el caldo en la olla donde se frió la cebolla, para posteriormente agregarle los nopales picados.

Atole morado o atole agrio: *Ix te*

El proceso de preparación de esta bebida es lento y complicado, debido a que el maíz morado tiene que ponerse a remojar en agua con un día de anticipación hasta que fermente. Al siguiente día se pone a cocer por dos horas en una olla de barro. Después de que se coció y se verificó que el atole no se cortó, entonces se le agrega canela y piloncillo.

Se hierven ayocotes con tequesquite hasta que quedan blandos. Por último, se tuesta y muele en metate una mazorca. El atole se sirve en un cajete, se le agregan ayocotes y se espolvorea con la mazorca molida.

Tamales de guajillo

Ingredientes: masa de maíz con manteca, chile guajillo, dos hojitas de tomate y algunas más de tequesquite. Este último ingrediente se le agrega para que la masa del tamal se esponje.

Tamales tontos

Ingredientes: masa de maíz molida, manteca, sal y algunas personas le agregan anís. Al revolverse los ingredientes, se hacen bolitas que se colocan en hoja de maíz.

Tamales de haba

Las habas se hierven con tequesquite hasta que queden blandas. Se muelen con hojas de aguacate, manteca y sal. Después, se tiende sobre el metate una capa delgada de masa de maíz y encima se coloca una capa gruesa de habas molidas, para posteriormente enrollarlo y cortarlo en trozos para formar molotitos.

Preparación del atole de maíz negro (morado) fermentado

Esta es una bebida con una connotación ritual amplia (bebida mística -*Ix he*: atole agrio-), dado que se toma casi exclusivamente en el *matuma*, pero sobre todo el día 24 de junio, día en que se festeja al patrono de la comunidad, San Juan Bautista.

Para su elaboración se requiere de maíz morado, con el cual se prepara una masa que posteriormente se pone a fermentar en agua por un día. Esta bebida se acompaña con *ayocote*, una especie de frijol bayo, pero del tamaño de una haba.

Cultivo de diversas variedades de maíz

Esta información fue proporcionada por el antropólogo Cornelio Hernández, habitante otomí de Ixtenco, Tlaxcala. Al preguntarle si tenía conocimiento sobre algún tipo de actividad productiva especializada que se realizara de manera exclusiva en la comunidad y que, además, los diferenciara de otros grupos otomíes o de otros grupos étnicos de la región, el informante comentó que una de las actividades que distinguen a Ixtenco de otras poblaciones es la elaboración y cultivo de diversas variedades o subespecies de maíz, como sería el negro, el morado, el azul, el blanco, el criollo, el de "ajo", el rosa, etcétera (figuras 4, 5 y 6) y por supuesto los bordados en pepenado de camisas, blusas y ropa tradicional que todavía usan las mujeres mayores (de esto último se hablará en otro artículo). En relación con el trabajo en el campo comentó que

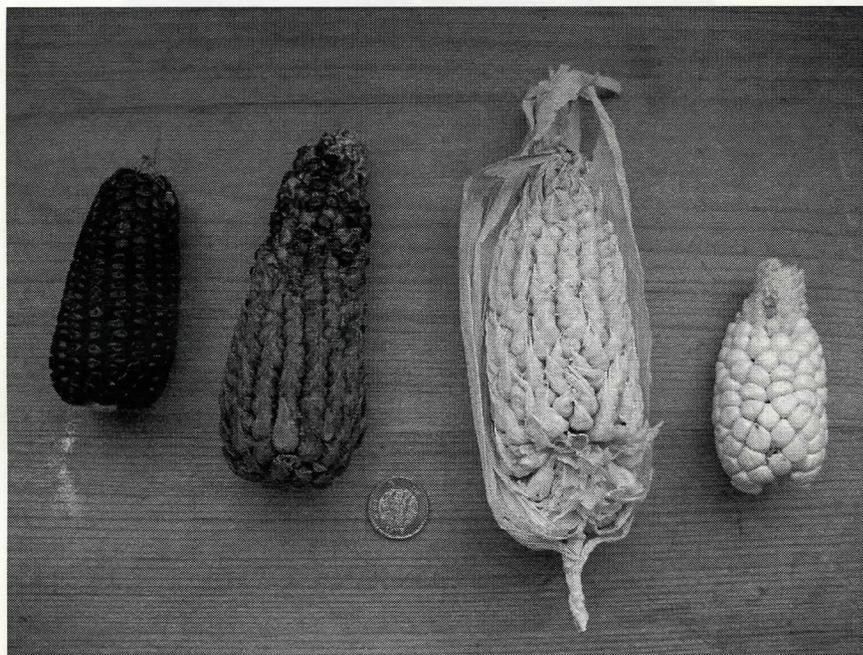


Figura 4. Ejemplo de algunas de las variedades de maíz cultivadas en Ixtenco.



Figura 5. Maíz morado con una mezcla de maíz de "ajo".

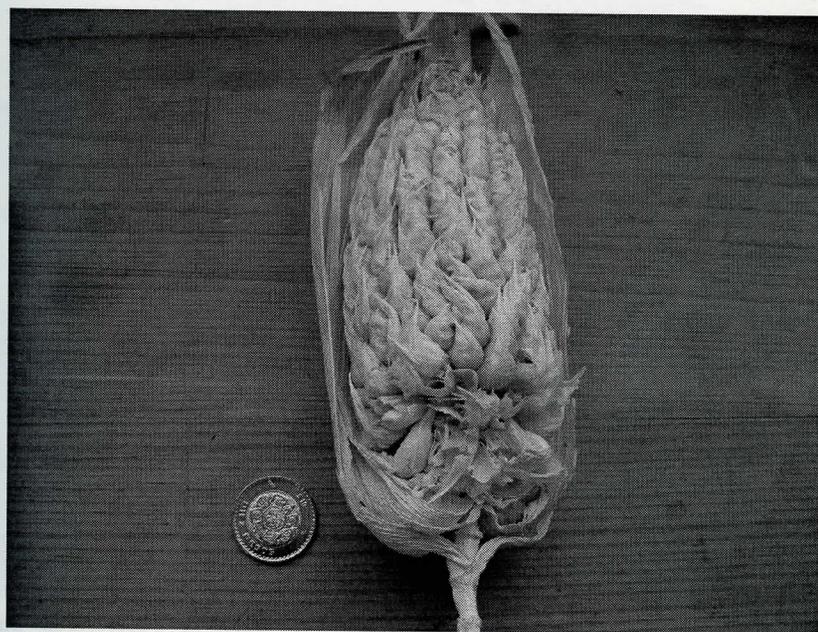


Figura 6. Maíz de "ajo".



Figura 7. Botellas con diferentes especies de maíz que se cultivan en Ixtenco y que se venden como artesanía local.

éste se está perdiendo, ahora los jóvenes prefieren realizar otras actividades, principalmente dentro del ramo de servicios o del comercio en pequeño.

Conjuntos habitacionales y cocinas

Con la finalidad de complementar y establecer la asociación directa con lo descrito sobre la gastronomía, damos cuenta de los espacios principales, entre ellos la cocina de las unidades habitacionales de estas comunidades, es decir, conocer el lugar preciso donde elaboran los alimentos ya descritos, es relevante para su analogía con lo hallado en el sitio de Xochitécatl-Cacaxtla.

La descripción de las casas-habitación se hizo con base en lo dispuesto en los espacios y elementos arquitectónicos que aún pueden ser directamente observados, los cuales se complementaron con los datos proporcionados por las propietarias de los inmuebles, sobre todo los relacionados con las estructu-

ras desaparecidas. Para tal efecto las señoras Seberiana Márquez y Margarita Hernández (hablantes de otomí en Ixtenco, Tlaxcala) fueron las que nos brindaron amablemente el acceso a sus viviendas.

Casa de la señora Seberiana Márquez

La vivienda de la señora Seberiana se localiza al oeste de las afueras de Ixtenco. Esta zona se caracteriza por estar situada en un área abierta con grandes extensiones de terrenos sin construir, así como de campos de cultivo en donde se ubican caseríos dispersos a lo largo y ancho de este lugar. La casa se encuentra dispuesta sobre un eje longitudinal oeste-este tomando en cuenta que el frente de la casa se ubica en el extremo oeste (figura 8).

Esta casa cuenta con un patio de grandes dimensiones que funciona como pasillo mediador entre las construcciones dispuestas a los costados. El pasillo corre a lo largo del mismo eje longitudinal sobre el que se encuentra dispuesto el conjunto residencial, es decir, en sentido oeste-este. En el extremo este del pasillo se localiza una pileta de agua adosada al muro este, lugar donde se ubica un *temazcal* (figuras 9 y 10).



Figura 8. Casa de la señora Seberiana, al fondo el volcán La Malinche y a su derecha el Popocatepetl.



Figura 9. Vista de la casa de oeste a este.

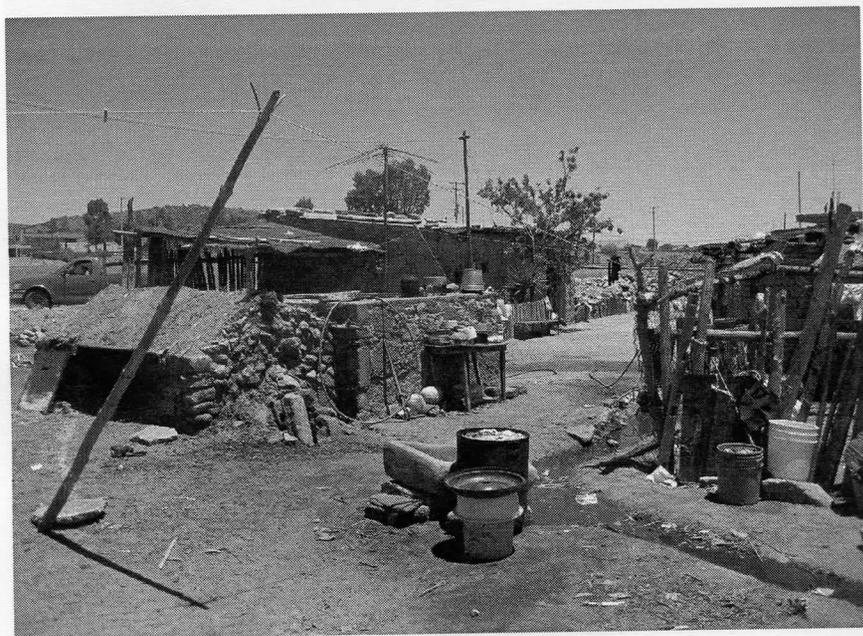


Figura 10. Vista de la casa de este a oeste.

En el costado norte del terreno, en dirección oeste-este, se sitúa el dormitorio de la señora Seberiana, es de forma rectangular y tiene unos 8 m de largo, 5 m de ancho y 3 m de alto. Está hecho de mampostería y lajas de cantera rosa pegadas con cemento. El techo es de varilla y cemento colado. En la pared del muro sur hay dos ventanas colocadas a los lados de la puerta de acceso a la habitación, las cuales dan hacia el pasillo mediador.

A unos metros del dormitorio se sitúa la cocina, hecha de troncos y la techumbre de láminas de asbesto. Tiene unos 5 m de largo, 3.50 m de ancho y 3 m de alto. El acceso a la cocina se ubica en la esquina suroeste y al igual que la puerta y las ventanas de la habitación da hacia el patio mediador. El piso, tanto interno como externo, es de tierra (figuras 11 y 12).

La cocina cuenta con un par de fogones colocados sobre el piso uno al lado del otro y se localizan en la esquina noreste. Los fogones se encuentran alineados sobre un eje longitudinal norte-sur, son de forma semicircular y sus bocas están orientadas hacia el poniente. Ambos están formados con piedras y ladrillos de bloc. El fogón sur comparte junto con el norte una de las piedras intermedias que compone sus formas, de tal modo que ambos están compuestos por tres piedras y una intermedia que completa su forma semicircular. El fogón sur tiene una laja de forma cuadrangular en su interior, cuyas dimensiones abarcan

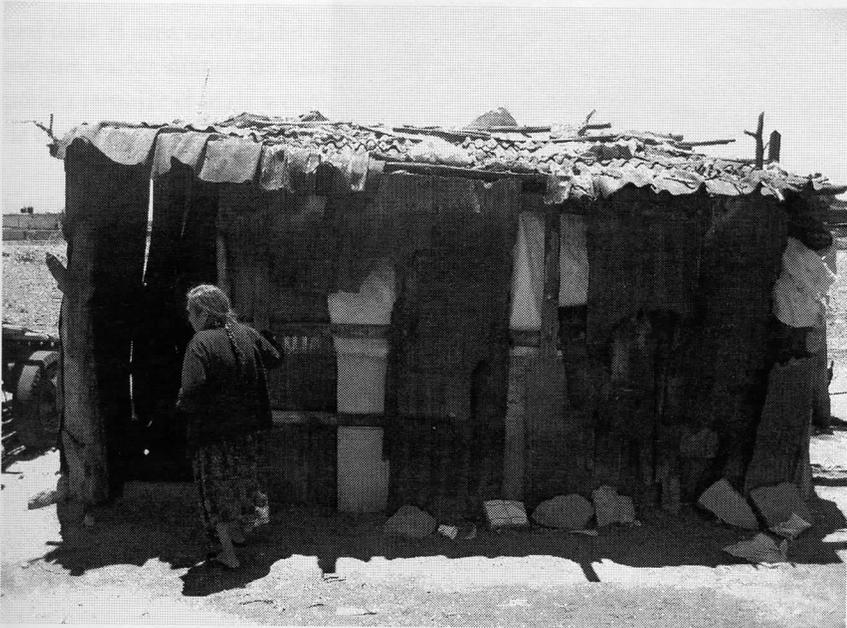


Figura 11. Vista general de la cocina.



Figura 12. Detalle del techo de la cocina.



a



b

Figura 13. a) Fogón sur, b) fogón norte.

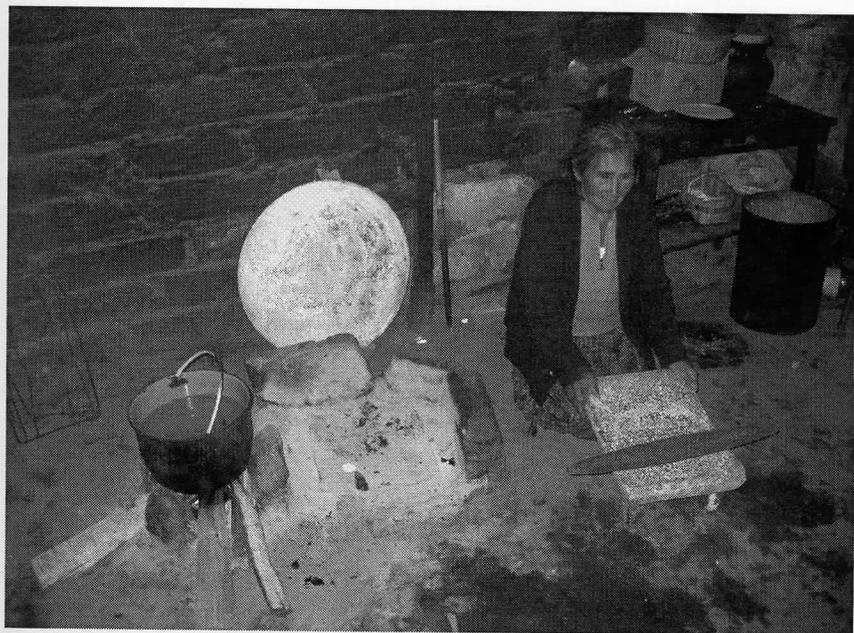


Figura 14. La señora Seberiana en su cocina moliendo maíz.

casi toda el área central del fogón. Asociado a estos elementos se observó un metate, varias manos de molienda de distintos tamaños, botes en donde se pone a remojar el maíz y otros en donde se pone a cocer el nixtamal, además de tres comales de barro para la preparación de tortillas (figuras 13 y 14).

Casa de la señora Margarita Hernández

La vivienda de la señora Margarita se ubica a tres cuerdas del centro del poblado. Está situada sobre un eje longitudinal norte-sur, el acceso se localiza en el extremo sur y consta de un pequeño zaguán de color verde. Como en el caso anterior, esta casa se encuentra dividida en dos secciones por medio de un pasillo que atraviesa de extremo a extremo el área donde se halla el inmueble, es decir, de norte a sur, con la particularidad de que el pasillo no presenta las mismas dimensiones que los "patios mediadores" anteriormente descritos. Por tanto, a éste no se le ha considerado como patio debido a que apenas cuenta con unos 3 m de ancho.

Las estructuras arquitectónicas que conforman el conjunto habitacional, dispuesto en dos niveles, se ubican en el costado oeste del terreno. Por otro lado,

a lo largo del costado este se halla una pequeña huerta con una gran variedad de plantas cultivadas sobre el piso y en macetas.

En el primer nivel se encuentra el acceso al conjunto residencial, un cuarto que utilizan como dormitorio y contiguo a éste, yendo de sur a norte, otra pequeña habitación que funciona como comedor. En el segundo nivel, que está un poco más alto que el anterior, y al que se accede por medio de dos escalones, se ubican, yendo de sur a norte, el temazcal, la cocina, el cuexcomate y al fondo, abarcando todo el costado oeste y este se sitúa un pequeño espacio abierto que se usa como gallinero y almacén de zacate (figura 15).

Adosada al extremo norte del temazcal se ubica la cocina, cuyo techo y el muro este están fabricados con madera y lámina tanto metálica como de asbesto. No obstante la cocina y el temazcal, justo por el extremo señalado, se encuentran divididos por un muro de unos 3 m de altura fabricado con bloc y cemento.

La cocina tiene casi 3 m de largo, 2.50 m de ancho y 3 m de alto. Adosado a la cara norte del muro mediador, es decir, dentro de la cocina, se sitúa la hornilla o *xixtle* del temazcal, la cual, a su vez, conforma la hornilla de uno de los dos fogones ubicados en este espacio (figuras 16 y 17).



Figura 15. Detalle del costado oeste de la vivienda donde se observan de sur a norte el temazcal, la cocina y el cuexcomate con techo de lámina.



Figuras 16 y 17. Detalles en donde se observa con claridad la hornilla o *xixtle* del temazcal compartiendo simultáneamente la hornilla de uno de los fogones.

En el extremo sur dentro de la cocina se localizan dos fogones alineados sobre un eje longitudinal sur-norte. Como ya se mencionó líneas arriba, uno de los costados del fogón sur se encuentra enfrente de la hornilla o *xixtle* del temazcal. Este fogón es de forma semicuadrangular, está formado con piedras parcialmente careadas y su boca presenta una orientación oeste-este.

El fogón norte es un poco más grande que el fogón sur y está adosado al muro de bloc oeste. Es de forma cuadrangular, está fabricado con bloc y su boca, al igual que el anterior, tiene una orientación oeste-este. Cabe señalar que el fogón sur se utiliza exclusivamente para el cocimiento del atole morado y el nixtamal, mientras el norte está destinado a la preparación de las tortillas (Lazcano 2008) (figuras 18, 19 y 20).



Figura 18. Fogones.



Figura 19. Detalle del fogón norte.

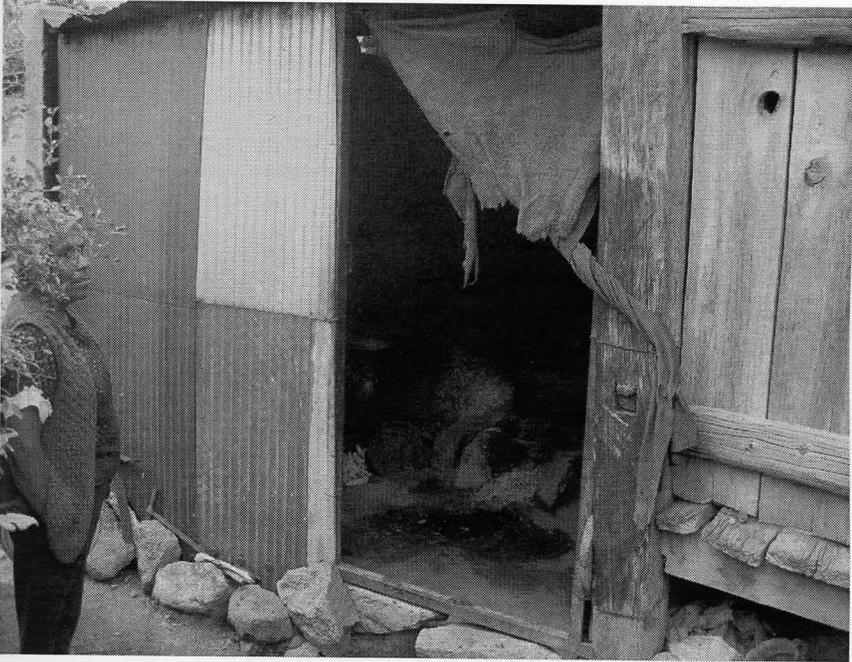


Figura 20. La señora Margarita Hernández frente a su cocina.

Gastronomía típica de San Pablito Pahuatlán, Puebla

Atole de Mora Ixtehi o Ixisindo

Este atole se prepara con maíz fresco, de preferencia recién cortado y desgranado, tiene que utilizarse antes de que se seque. De ahí el nombre de *ixteih*; *ehi* quiere decir Atole; *ixi*, *ixiäh* es la mora que tiñe el atole de color morado. Esta mora es silvestre y únicamente se da en el campo entre los meses de marzo y abril. La gente dice que este atole se pone bien moradito. Al servirlo se le echa encima cacahuete molido.

Atole de maíz fresco sondeiha quemäh

La gente del lugar dice que este atole se prepara con un maíz “especial que es de tres o cuatro días” cosechado únicamente en los meses de junio y julio. Es de difícil preparación. Se trata de un atole dulce, por ello se endulza con piloncillo. La preparación consiste en poner a hervir el maíz hasta que los granos comienzan a abrirse y a caérseles la cáscara como si fuera maíz que se va a usar en la preparación de pozole. Después se le agrega un poco de ceniza, como medio cuartero, es decir “media sardina”. Posteriormente el maíz se cuele

para después prepararlo en nixtamal. Al día siguiente se enjuaga, después se muele, bien martajado. El piloncillo se rebana y se tritura para hacerlo en polvo, “como polvo para agregar”.

Sondehi es un atole que antes se consumía en los días de carnaval, principalmente se ofrecía como regalo a los danzantes, huehues, que bailaban durante aquellos días de fiesta. Comentan los informantes que la gente llegaba a preparar grandes ollas de este atole para esperar a todos los huehues que llegaban a pedir cuando menos un vasito o una tacita. Sin embargo, esta tradición está desapareciendo y por ende el consumo de esta bebida, ya que en la actualidad los danzantes huehues llegan a las casas a pedir refresco de cola, alcohol o dinero.

Atole de cacahuete *enkmöih*

Este atole es el que la gente del lugar consume con mayor regularidad. Los ingredientes son cacahuete molido, masa de maíz, epazote, sal y un poco de chile. Existe una variante de este atole que se prepara con granos de maíz fresco, se muele, se le agrega masa y ya cocido, al servirse se le pone encima trocitos de cacahuete.

Atole de cacao

Es una bebida especial, ya que únicamente se consume en la fiesta de todos santos y en el ritual de petición-agradecimiento del 24 de diciembre. Se prepara con cacao, piloncillo y masa de maíz. El cacao se vende los sábados en la plaza del pueblo, se trae desde Tabasco.

Conjuntos habitacionales y cocinas

Las viviendas en San Pablito son de dos tipos; por un lado están las de dos o más plantas edificadas con varilla, bloc y cemento colado. Estos inmuebles son de familias que tienen a uno o más miembros como trabajadores indocumentados en los EUA. No obstante, y a pesar de que este tipo de material sugiere riqueza constructiva, algunas de estas casas mantienen elementos arquitectónicos tradicionales como el temazcal, también denominado *patoh* en lengua ñähñüh de San Pablito, en algunos casos el temazcal está construido con bloc y cemento y en otros casos con ramas de árboles, plásticos y cobijas, estos últimos son los materiales constructivos más usados (figura 21).

Por otro lado están las casas de una sola planta construidas con tablas, láminas de asbesto y pisos de cemento colado. En el poblado no existe una división tajante entre las casas del primer tipo y las del segundo, sino que ambos tipos se intercalan a lo largo y ancho del poblado. Asimismo, en general no

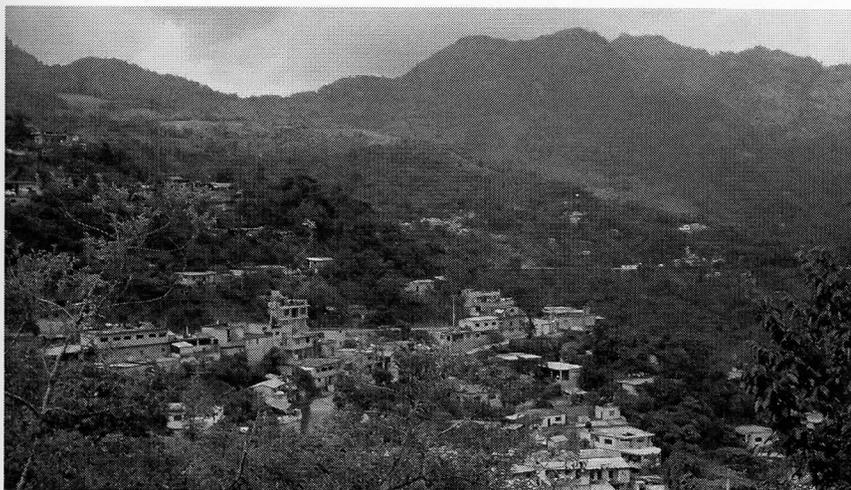


Figura 21. Vista de la primera sección de San Pablito. En el poblado comienzan a proliferar las viviendas de dos o más plantas edificadas con varillas, bloc y cemento.

hay división entre una casa y la otra por algún elemento como bardas de carrizo, de troncos o de piedra, debido a que están comunicadas por medio de pasillos, senderos, escaleras de madera, escalones de bloques de piedra labrados o de troncos que las articulan unas con otras dentro de una misma área. En este sentido podríamos decir que en San Pablito aún subsisten conjuntos de unidades domésticas dispuestas en una forma de organización comunitaria.

Casa de la señorita María Guadalupe Mendoza

La vivienda de esta persona se localiza en la segunda sección del poblado y se encuentra dispuesta en un área semirectangular. En ella viven María Guadalupe y sus papás. Esta unidad doméstica consta de un pequeño patio central de aproximadamente 3 m por lado. Hacia el norte se ubica una habitación, al oriente la cocina, al poniente un pequeño sendero que se comunica con otra unidad doméstica y al sur el *patoh*. La habitación y la cocina se encuentran unidas por un vano que las intercomunica. El muro frontal de la habitación es de bloc; el muro oeste y la parte posterior de la habitación son de troncos. El techo de la habitación es de láminas, de dos aguas y soportado por troncos que funcionan a manera de vigas. El muro oriente de la habitación y la cocina corre en sentido norte-sur adosado a una casa contigua (figura 22).

La habitación localizada al norte mide 6 m de largo por 3 m de ancho sobre un eje longitudinal este-oeste. Funciona como dormitorio, como lugar



Figura 22. Vista general de la unidad doméstica de María Guadalupe. Del lado izquierdo se observa la parte posterior del *patoh*, al fondo la entrada de la habitación y del lado derecho el muro posterior de la cocina.



Figura 23. Cama de tablas soportada por dos "burros" y petate sobre el que la persona se recuesta.

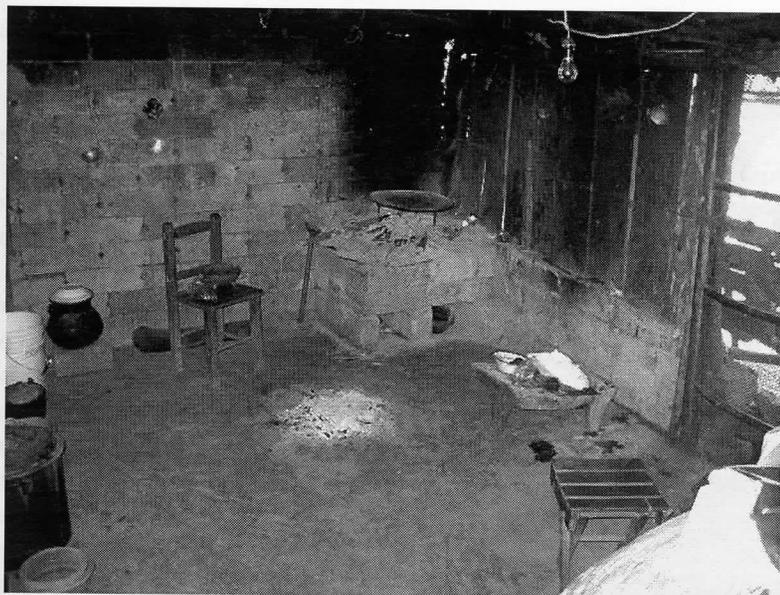


Figura 24. Vista general de la cocina en la que se puede apreciar el material constructivo, así como la disposición de los fogones.

de trabajo, de recreación y para el culto religioso. El piso de la habitación es de cemento colado (figura 23).

La cocina como ya señalamos, está adosada al muro sur de la habitación. La entrada se ubica en la esquina sureste de la misma; es de forma semirectangular y tiene las siguientes medidas: 3.50 m de largo por 2 m de ancho y 2 m de altura. El muro sur es de bloc, mientras que el muro poniente está dividido en dos lados, el sur tiene como cimientado dos hileras de bloc que sostienen varias tablas alineadas y el lado norte es de malla de alambre, lo que permite la visibilidad hacia el exterior y viceversa. El piso también es de cemento colado. En la cocina hay dos fogones; uno de ellos en la esquina suroeste de la cocina, consta de tres hileras de bloques que soportan una base cuadrangular que también está hecha de bloc, en cuya parte superior está la parrilla. El otro fogón está dispuesto directamente sobre el piso, enfrente del anterior y se utiliza casi exclusivamente para cocer los alimentos a las brasas (figura 24).

Casa de la señorita María Medina

La mayoría de las habitaciones que conforman esta unidad doméstica se ubican en un nivel superior a la descrita anteriormente, debido a que, como



Figuras 25 y 26. A la izquierda la cocina ubicada en la sección de cuartos improvisados y a la derecha el taller donde se elaboran piezas de papel de tulle decorado.

señalamos líneas arriba, las viviendas en San Pablito se sitúan sobre las laderas de los cerros. La vivienda de María se comunica por su parte posterior con la de María Guadalupe mediante un camino que en algunas secciones es de tierra y en otros de desechos de piedras talladas. En esta unidad doméstica viven los padres de María, sus cuatro hermanos, dos de ellos mujeres y los otros dos hombres, y en ciertos casos los maridos o esposas con sus hijos; es decir, en este lugar habita una familia extensa.

Al entrar por la parte trasera de la casa observamos una serie de cuartos diminutos contruidos con troncos, láminas y plásticos que funcionan como sanitario, como área de lavado de la ropa, de los trastos, de los alimentos y como cocina. Un vano y un muro de bloc separan de la sección anterior un cuarto de grandes dimensiones de forma cuadrangular, construido también con bloc, y techo de doble agua hecho de troncos, tablas y láminas, materiales que en suma, son de mayor calidad que los del área antes señalada. Asimismo, una parte del techo está acondicionada como zona de almacenamiento de la corteza del árbol jonote con la cual elaboran papel amate. En este cuarto María, dos de sus hermanas y su hermano menor elaboran el papel de tule (figuras 25 y 26).

El taller está dispuesto sobre un eje longitudinal oriente-poniente. En el muro norte del taller hay un vano que conduce a un pasillo angosto que corre sobre el mismo eje longitudinal que la habitación anterior, es decir, de oriente a poniente. El lado poniente del pasillo conduce al *pabto*, el cual se sitúa a un costado del taller con un eje longitudinal norte-sur. Frente al taller se ubica la entrada a una habitación de gran tamaño de forma cuadrangular, la cual, a su vez, está dividida internamente por un muro y un vano, constituyendo así otro cuarto. El cuarto ubicado al sur se utiliza como dormitorio, cocina, comedor y área de trabajo para elaborar piezas con chaquira; el cuarto norte se usa exclusivamente como dormitorio. El lado poniente del pasillo conduce al área donde se ubican dos cazos de hierro forjado que se emplean para remojar y cocer el tule y el jonote. Frente a los cazos hay una escalera diminuta de madera que permite el acceso a una pequeña habitación hecha de tablas y láminas, que se usa como dormitorio y como área de trabajo de la chaquira.

Consideraciones

Los objetivos de conocer, identificar y evaluar la información se han cumplido totalmente, así como el registro y selección de los informantes que consideramos nos proveerían de datos significativos para la investigación. Esta labor se halla directamente relacionada con otro objetivo central que es establecer contacto en la comunidad, ganarnos la confianza de los pobladores para que

nos facilitaran su colaboración como informantes y guías. Pensamos que ambos objetivos se cubrieron con toda cabalidad, a pesar de que nuestro desconocimiento de la lengua *ñāhñüh*, en ocasiones representó un factor crucial en la falta de entendimiento, que no de cordialidad, con quienes logramos establecer contacto.

Gracias a este contacto, obtuvimos datos relacionados con algunas de las actividades productivas especializadas que llevan a cabo y con respecto a la manera en que organizan, distribuyen y usan los espacios que constituyen sus conjuntos habitacionales o viviendas, así como sobre la elaboración de alimentos, identificando los ingredientes y los artefactos utilizados, aspecto que forma parte de su identidad.

La ubicación de los elementos y estructuras arquitectónicas que conforman la vivienda tanto en San Pablito como en Ixtenco, nos ha permitido reconocer un patrón común en cuanto a la disposición, distribución y uso de uno de los espacios principales, así como de los instrumentos asociados a éste. Nos referimos a la cocina, espacio en el cual se elabora el sustento básico de reproducción biológica, pero donde al mismo tiempo, se manifiesta un ámbito ideológico permanente. En las cocinas de ambas poblaciones dos fogones constituidos por tres piedras sostienen los comales y ollas que se utilizan para cocinar, pero no al mismo tiempo, pues señalan que uno es para hacer tortillas y el otro para cocer o calentar alimentos. En una de las cocinas las piedras de los fogones se utilizan de manera indistinta, es decir, una de ellas se comparte según el fogón que se vaya a utilizar, por ello, en total son cinco piedras utilizadas para ambos fogones y en algunos casos se reconocen como los que generan el fuego prístino. Cuando escribimos este texto, todavía sus alimentos se calentaban y preparaban con leña que conseguían en las inmediaciones.

Otro aspecto es que cada cocina ocupa un cuarto, siempre independiente de otros espacios, inclusive del área donde se consumen los alimentos. La cocina se asocia con dos espacios también independientes, nos referimos al área de almacenamiento del maíz, llamada en Ixtenco cuexcomate, y el temazcal (*patoh*), que en la población de San Pablito todavía se usa de manera regular, todos estos espacios con acceso a un patio de uso común. El *patoh* (temazcal), la cocina y en algunos casos el pequeño patio mediador, son algunos de los componentes del espacio doméstico al que se le atribuye todavía un gran significado simbólico, ya que en torno a ellos se efectúan una serie de actividades rituales (en semana santa, día de muertos, etc.).

Estas unidades habitacionales están inmersas en un patrón de asentamiento urbano occidental, pero todavía responden a una planificación tradicional y comunitaria.

Conocer con detalle los ingredientes y proceso de elaboración de algunos de los platillos típicos de la gastronomía de Ixtenco y San Pablito, actividad productiva que consideramos especializada, permitió diferenciar aquellos que se preparan de manera cotidiana de los que se elaboran para fiestas o ceremonias, información que permite caracterizar aspectos particulares de cada población. Aquí es necesario reiterar que en cada comunidad otomí visitada, se reconocen actividades especializadas, como es el bordado de pepenado de Ixtenco y la manufactura del papel amate de San Pablito.

Por otro lado es importante señalar que nuestra actividad de campo en estas poblaciones nos permitió constatar el alto grado de abandono de los elementos culturales mediante los cuales, según comentan, hasta hace poco ejercían su identidad, como es el caso de los pobladores otomíes de Ixtenco. Logramos observar que el uso del traje tradicional y de la iconografía asociada con éste, tanto en los hombres como en las mujeres, no tiene un significado más allá que el decorativo y festivo. Sólo algunas personas mayores, principalmente mujeres, conocen los significados iconográficos que se plasman en su vestimenta, la cual en muchos casos ellas mismas elaboran.

El antropólogo otomí Cornelio Hernández Rojas, habitante de Ixtenco nos dice: “el idioma otomí todavía se reconoce como un elemento constituyente de la identidad étnica de los pobladores de Ixtenco, pero que se da una pérdida alarmante de hablantes, ya que en la actualidad las personas mayores de 60 años son los únicos practicantes de la lengua”. Comenta que en el año 2006 el INEGI reportó que en Ixtenco sólo quedaban 153 hablantes y que a esto se suma que en la comunidad no existe la intención de las autoridades locales y federales correspondientes –INALI, CDI, INAH-ENAH– de elaborar un programa serio de rescate de la lengua, que proporcione o genere una estrategia de concientización, enseñanza y aprendizaje en los jóvenes de la población para su conservación.

En tanto, los otomíes de San Pablito Pahuatlán, Puebla, continúan conservando una buena cantidad de elementos de su cultura tradicional: se identifican como *yühmüh* con respecto a otros grupos, mantienen y transmiten su idioma y en muchos casos realizan actividades productivas básicas en sus viviendas asociadas con una gran variedad de manifestaciones simbólicas. Sin embargo, como en el caso de Ixtenco, se percibe un proceso acelerado de pérdida y/o transformación de la identidad que se manifiesta en el olvido de la indumentaria tradicional y del uso del idioma otomí debido a la migración y al abandono del trabajo agrícola por la incorporación de los jóvenes a otras actividades económicas, aunque todavía permanece la elaboración del papel de amate (Lazcano 2008, 2009).

Los resultados iniciales que hemos señalado, a partir de los primeros datos obtenidos en estas poblaciones han permitido constatar que entre ambas comunidades existen patrones de similitud en alguno de los aspectos y prácticas culturales que consideramos fundamentales en la investigación, sobre todo, el relacionado con actividades productivas especializadas. Asimismo, permitirán realizar analogías desde una perspectiva del enfoque histórico directo (Fournier 1991: 110) en relación con lo hallado e interpretado de la información arqueológica y del mismo modo, conocer si entre las actividades productivas especializadas y las actividades rituales y sus manifestaciones simbólicas, existe algún grado de correspondencia, con la información arqueológica registrada en Xochitécatl-Cacaxtla, Tlaxcala (Lazcano 2009). A esta información se sumarán otros aspectos culturales identitarios que hemos investigado (trabajo del papel amate, pepenado de camisas, festividades, simbología e iconografía, entre otras). Estos aspectos son tema de diversos artículos y se reunirán en un libro final (Lazcano 2017, 2018). El trabajo e investigación en las comunidades otomíes continúa y obtendremos mayor información en sucesivas temporadas de trabajo de campo.

Bibliografía

BARROS, CRISTINA

- 2013 “Maíz, identidad y cultura”, en *Identidad a través de la cultura alimentaria*, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), México, D.F.: 205-212.

BUENROSTRO, MARCO

- 2013 “El maíz y la milpa” en *Identidad a través de la cultura alimentaria*, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), México, D.F.: 201-204.

CONABIO

- 2013 *Identidad a través de la cultura alimentaria*, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México, D.F.

FOURNIER, P. Y ANDREA K.L. FREEMAN

- 1991 “El razonamiento analógico en etnoarqueología, el caso de la tradición alfarera de Mata Ortiz, Chihuahua, México”, en *Boletín de Antropología Americana*, 23, Instituto Panamericano de Geografía e Historia, México, D.F.: 109-118.

GALINIER, JACQUES

- 1987 "Alimentación: vida cotidiana y eventos ceremoniales", en *Pueblos de la Sierra Madre: etnografía de la comunidad otomí*, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, México <<http://books.openedition.org/cemca/2723>> [consulta: 21 marzo 2018], DOI: 10.4000/books.cemca.2723.

GISPERST CRUELLS, MONTSERRAT

- 2013 "Las mujeres indígenas: transmisoras y protectoras de identidad y cultura alimentaria", en *Identidad a través de la cultura alimentaria*, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), México, D.F.: 103-114.

IRIARTE, R.

- 1999 "La cocina mexicana ¿auténtica?", *A la carta* (26) 4.
1999 "México y el patrimonio gastronómico", *A la carta* (27) 5.

LAZCANO ARCE, J. CARLOS

- 2008 Proyecto Identidad étnica-arqueológica de los grupos prehispánicos que se asentaron en el valle Puebla-Tlaxcala. Informe de la Primera temporada de campo, Junio-Julio. Mecanuscrito inédito, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F., 36 p.
- 2009 Proyecto Identidad étnica-arqueológica de los grupos prehispánicos que se asentaron en el valle Puebla-Tlaxcala. Informe de la Segunda temporada de campo, mayo-junio. Mecanuscrito inédito, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F., 33 p.
- 2013 "La identidad étnica como patrimonio y defensa ante la globalización. El caso de los habitantes del valle Puebla-Tlaxcala, México", en *Identidad y patrimonio cultural en América Latina*, Mari Carmen Serra Puche, Hernán Salas Quintanal e Íñigo González de la Fuente (eds.), Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F.: 217-242.
- 2017 Ponencia "Otopames: ¿habitantes del sitio arqueológico de Xochitécatl-Cacaxtla durante el periodo Epiclásico?", *Memorias del XIX Coloquio internacional de Otopames*, Instituto de Investigaciones Antropológicas-Universidad Nacional Autónoma de México.
- 2018 Identidad étnica arqueológica de los habitantes del valle Puebla-Tlaxcala durante el periodo Epiclásico, en preparación.

LAZCANO ARCE, J. CARLOS *ET AL.*

- 2013 "La identidad étnica de los habitantes prehispánicos del valle Puebla Tlaxcala. Propuesta teórico-metodológica", en *Visiones pretéritas. Encuentro arqueológico I*, Iosvany Hernández Mora (comp.), El Lugareño, Oficina del Historiador, Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, Camagüey, Cuba-España: 112-119.

LÓPEZ AUSTIN, ALFREDO

- 2013 "Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria" en *Identidad a través de la cultura alimentaria*, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), México, D.F.: 11-38.

MUÑOZ CAMARGO, DIEGO

- 1984 "Descripción de la ciudad y provincia de Tlaxcala", en *Relaciones Geográficas del siglo XVI*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

PEÑA SÁNCHEZ, EDITH YESENIA

- 2011 "La cocina *hñähñü*. Entre el árbol de las maravillas, insectos, pájaros y tlacuaches...", *Arqueología Mexicana*, 111: 32-36.

Editado por el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, siendo Jefa del Departamento de Publicaciones Anabel Olivares Chávez, se terminó de imprimir el 15 de agosto de 2019, en los talleres de Ultradigital Press, S.A. de C.V., Centeno 195, Col. Valle del Sur, Alcaldía Iztapalapa C. P. 09810, Ciudad de México; Ada Ligia Torres Maldonado realizó la composición en tipos Adobe Garamond Pro 9/11 y 11/14 puntos; la corrección estuvo a cargo de Adriana Incháustegui. La edición consta de 150 ejemplares, en papel cultural de 90 g, encuadernación rústica y estuvo al cuidado de Ada Ligia Torres.

ISBN 978-607-30-1801-2



9 786073 018012 >