

# HORNEAR PARA LOS ANCESTROS EN TEPEYANCO, TLAXCALA: PAN Y LA RECIPROCIDAD ENTRE VIVOS Y MUERTOS<sup>1</sup>

BAKING FOR THE ANCESTORS IN TEPEYANCO, TLAXCALA:  
BREAD AND RECIPROCITY BETWEEN THE LIVING  
AND THE DEAD

MARÍA DEL ROSARIO BAUTISTA ESPINOSA DE LOS MONTEROS\*

## RESUMEN

Este texto se basa en trabajo etnográfico realizado en Tepeyanco, un pueblo tlaxcalteca de herencia cultural nahua, donde la comida tiene gran importancia en la intensa y activa vida ritual. El texto describe la alimentación en general y analiza la tradición de hornear pan para ofrendas; esta actividad expresa agradecimiento a los Santos, las Vírgenes y los muertos que protegen a los pobladores. A la vez analiza las relaciones sociales, el trabajo, la reciprocidad y la continuidad histórica en la transmisión de significados y prácticas culinarias como se ha observado en otras regiones de México.

PALABRAS CLAVE: *Comida, ofrendas de pan, Tlaxcala, México.*

\* Estudiante de doctorado en el Posgrado en Historia y Etnohistoria, Escuela Nacional de Antropología en Ciudad de México, correo electrónico: dcolorimagina-cion@gmail.com

1. Este texto se elaboró como parte de las actividades de la línea de investigación: Economía, Ritual y Reproducción de la Cultura en las Sociedades Mesoamericanas del Posgrado en Historia y Etnohistoria, con apoyo de una beca para estudios de maestría de CONACYT. Apoyo actividades del proyecto "Comida cultura y poder: dinámicas de la modernidad en México" de la Coordinación Nacional de Antropología del INAH.

## ABSTRACT

This article is based on ethnographic fieldwork focused on food in ritual contexts of Tepeyanco; in general food, especially bread baking, has a central role in the intense ceremonial life. The text considers the local diet in general and then describes how offerings of bread express gratitude toward the ancestors and local saints that protect the villagers. The article also analyses social relations, work and reciprocity surrounding bread, and argues that historical continuity is assured through transmitting meanings in culinary practices as observed in other parts of Mexico.

KEYWORDS: *Anthropology of Food, Bread Offerings, Tlaxcala, Mexico.*

## INTRODUCCIÓN

El presente artículo analiza la introducción e integración del pan de trigo en la comida ritual de los tepeyanquenses y la importancia que reviste la elaboración del pan —*hojaldras y pezuñas de burro*— para ofrendar durante *Todos los Santos* trabajo y energía vital a través de los alimentos a los muertos.

Para pueblos de tradición nahua, como Tepeyanco, Tlaxcala, el trabajo es un aspecto central en la vida cotidiana y ritual de los pobladores, el cual realizan preferentemente de manera colectiva. Implica el uso de la energía física (energía vital), espiritual, intelectual

y emocional (Good, 2005, p. 5) para cumplir con las prácticas rituales de su vasto calendario festivo litúrgico-católico, apoyar el sistema de cargo de más de cuarenta mayordomías, acompañar a la comunidad en los ritos funerarios, y honrar a los muertos. Para los tepeyanquenses, el trabajo invertido en estos momentos estrecha los vínculos de reciprocidad entre los muertos, los Santos y las Vírgenes; es decir, genera relaciones de amor y respeto por las bendiciones que estos prodigan al pueblo.

Antes de entrar al análisis de la elaboración del pan en Tepeyanco, es pertinente subrayar el importante papel que juega la comida en general en esta comunidad de intensa y activa vida ritual. En esta, la comida fortalece la organización social, las relaciones sociales, el trabajo colectivo, la reciprocidad y la continuidad histórica; asimismo, permite la reproducción cultural y la transmisión de las prácticas culinarias, como se ha observado en otras regiones de México.

La comida es parte importante de la historia de la humanidad. Se sustenta en sus valores grupales, prácticas del pasado y el presente; en el caso de México es matriz cultural y un poderoso eje cosmogónico del pueblo. La comida integra un sistema cultural que abarca la religión, ritos, conocimiento del medioambiente y su manejo, costumbres sociales y familiares [...] la comida y la alimentación tienen un significado cultural innegable (Garza, 2011, p. 93).

La cocina tepeyanquense está sustentada en conocimientos e ingredientes mesoamericanos, así como en la innegable incorporación de recetas, técnicas y productos de origen europeo y asiático, con la consecuente introducción de cultivos —como el trigo— y ganados del viejo continente. La dieta mesoamericana estaba conformada por el maíz, el frijol, la calabaza, el chile, con una reducida porción de proteína animal.

Es interesante notar que el hombre antiguo, en todo el mundo, logró satisfacer sus necesidades de proteína, a través de la combinación de cereales y leguminosas. En el Cercano Oriente combinaron el trigo con las lentejas o el garbanzo para alcanzar unas proteínas complejas; en Asia, lograron los mismos fines utilizando el arroz y el frijol de soya; en América la mezcla del maíz y el frijol les proporciona la proteína que necesitaban (Long, 2018, p. 12).

Actualmente, la población de Tepeyanco sigue alimentándose y sembrando maíz —azul, amarillo y rojo— prácticamente para el autoconsumo<sup>2</sup> desde mediados

2. Las familias que aún siembran maíz y frijol reservan en sus domicilios una bodega para almacenar los granos para todo el año, algunos grupos domésticos que tienen excedente, venden su maíz al interior del pueblo, desgranado o en polvo como pinole, este último sirve para hacer atole. También ofrece polvo de haba y frijol. Con el primero, las mujeres hacen *tortitas de habas*, típicas de Semana Santa. Llevan polvo de camarón, huevo y queso; se fríen en aceite y se sirven con caldillo de jitomate.

del siglo xx, además de calabaza, haba, tomate, jitomate y hortalizas (espinaca, lechuga, cilantro, verdolagas, acelgas, brócoli y rábanos) y del frijol pinto y uno que llaman *cocona*. De manera cotidiana la población consume mucha carne de puerco; y en menor medida la de res y pollo de engorda. Hasta mediados del siglo xx, los tepeyanquenses y pueblos aledaños a la laguna de Acuitlapilco consumían y tenían una tradición culinaria en torno a insectos, pescados y aves acuáticas, antes de las políticas estatales de entubación de los principales ríos y la desecación la laguna. Afortunadamente, en el relicto lagunar todavía viven charales, truchas, carpas y ajolotes; además, sirve de hospedaje a algunas aves migratorias como patos. Por ejemplo, cabe destacar que algunas mujeres en escasas ocasiones preparan todavía platillos como charales en salsa verde.<sup>3</sup>

Otra fuente de proteína animal, la representa la carne de aves de corral como la gallina roja, el guajolote y la totola, las cuales son de gran aprecio en la cocina del pueblo—un reducido número de

3. En Santa María Acuitlapilco queda una mancha de agua de lo que fue la laguna de Acuitlapilco, la cual irrigaba los campos de Tepeyanco, allí los pobladores pescaban el charal, el cual se consumía en tamales en Semana Santa. La pesca era importante antes de 1950, cuando había pescado blanco en la laguna y los ríos; la construcción del sistema de riego Atoyac-Zahuapan aceleró el proceso de desecación de la laguna y el descenso del manto freático. Además, se incrementó la contaminación del agua y tanto la flora como la fauna acuática desaparecieron de la región (González Jácome, 2008, p. 111).

familias todavía cría estas aves—, aunque están reservadas para celebraciones festivas.

#### LA COMIDA RITUAL TEPEYANQUENSE

Entre las fiestas más importantes podemos mencionar las conmemoraciones de Santos, Vírgenes y difuntos, como la fiesta de San Francisco de Asís y *Todos los Santos*. Una comida imprescindible en el suroeste de Tlaxcala incluyendo Tepeyanco, sin duda es el *mole rojo*, del cual no hay una receta única ya que cada grupo doméstico resguarda sus secretos culinarios e imprime su sello personal al platillo. Como es tradición, lleva gallina roja, guajolote y totola. Los pobladores del suroeste elaborarán el mole para las fiestas patronales de Santos y Vírgenes. Este guiso también ocupa un lugar determinante en las *ofrendas de primera vez* y *ofrendas anuales*, aunque para los difuntos solo lleva gallina roja. El guajolote<sup>4</sup>

4. “Aparte de su importancia como alimento en el México prehispánico, el *huexolotl* tiene gran significado en el simbolismo y la mitología. En el norte, donde ahora se llama Nuevo México, el guajolote estaba asociado a la lluvia y fue el dador de los bienes agrícola. Entre los indios [...] el guajolote se consideraba como un lazo simbólico entre la vida terrestre y la vida espiritual, el intermediario entre las aguas que nacen en la montaña y las nubes que contienen la lluvia. El guajolote ayudó a los navajos a convertirse en agricultores cuando les regalo semillas de maíz, frijol y cucurbitáceas que caían de sus alas. El guajolote mexicano y la gallina europea [...] ocuparon un lugar importante en la dieta de ambos mundos, antes y después de la conquista; ambos se utilizaron en comidas de festejos, de ritos de paso, ambos se han sustituido uno al otro en la elaboración de platillos.” Heyden

tiene un carácter festivo, por lo que la gente no lo emplea en los altares donde hay un sentido más solemne.

La comida para ritos luctuosos, *Todos los Santos* y mayordomías descansa básicamente en el trabajo de las mujeres, aunque existen excepciones, por ejemplo, por los grandes volúmenes y la fuerza física requerida para mover el cazo de mole; algunos hombres llegan a ser *moleros*, las mujeres *moleras*.

La división de trabajo durante la elaboración de la comida organiza las actividades y optimiza el tiempo de preparación, por ejemplo, mujeres encargadas de hacer tortillas durante un velorio o una mayordomía distribuyen las tareas, es decir, unas amasan y bolean; otras hacen las tortillas y algunas cuidan la cocción, lo que permite tener en grandes cantidades y rápidamente este alimento.

Las *cocineras* —mujeres maduras y con larga trayectoria en el arte de elaboración de platillo para mayordomías— son invitadas por el mayordomo para apoyar en la cocina y la elaboración del mole<sup>5</sup> entre otras tareas; estas a su vez

Doris; Velasco Ana María, (2018). Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pavo. En Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. Janet Long, coordinadora, México, UNAM. pp. 244-245.

5. Las mujeres de la comunidad refieren que el trabajo de molera (o) es arduo y pesado, ya que debe permanecer por varias horas cerca del calor directo del fogón y moviendo constantemente, se recomienda que *la molera*, no realice ninguna otra actividad y mucho menos agarrar agua, porque puede llegar a tener un enfriamiento y enfermarse. Lo mismo se recomienda a las que hacen tortillas. Cabe destacar que durante el siglo pasado se cocinaba con leña en Tepeyanco, hoy mujeres

recomiendan a otras mujeres de la comunidad expertas en la elaboración de arroz, tamales, tortillas u otros platillos característicos de los ritos funerarios y de las fiestas-litúrgicas. A veces las mujeres del grupo doméstico, abuela, madre o esposa del finado o el mayordomo, según sea el caso, pueden cumplir algunos de estos roles.

Para la organización y la diversidad de actividades, la extraordinaria inversión de tiempo y los volúmenes de comida, el trabajo y la fuerza vital de niñas, jovencitas y mujeres adultas es indispensable. La coordinación y supervisión queda a cargo de la experiencia de las mujeres mayores. El círculo de las cocineras expertas es reducido y exigente, estas critican a las mujeres que no saben hacer el *nixcómil*, moler el maíz o hacer tamales, tortillas, atole, arroz u otros platillos. Una mujer comentó que para cocinar también se debían saber detalles como en qué momento *la lumbre se duerme* para incorporar más carbón o atizar el fuego en el anafe. Cabe señalar, que los grupos domésticos usan leña, carbón y gas simultáneamente para la cocción de los alimentos para velorios, Cabo de año, Todos los Santos y mayordomías.

Para integrarse a este círculo selecto, las mujeres deben empezar limpiando las vísceras y plumas de pollo, guajolotes y totolas; lavando la carne de todo

tipo, chiles o verduras; colocando la masa de tamal en las hojas de totemoxtle, llevando la comida y bebidas a los comensales —pobladores del pueblo, parientes, músicos, miembros del grupo doméstico e invitados de poblados cercanos— durante la fiesta o lavando trastes. La mayoría de las mujeres que acuden apoyar a las mayordomías realizan estas últimas actividades. Jazziel Lumbreras, una mujer joven oriunda de Tepeyanco, comenta.

Cuando la gente llega a ayudar al mayordomo, pueden presentarse una semana antes, un día antes y/o durante la fiesta. A las personas que colaboran se les da de desayunar, comer y cenar. Ayudan a limpiar la casa, a limpiar chiles, hacer el arroz, a limpiar el ajonjolí, en fin, hay muchas tareas que realizar.

El espacio de la cocina es un lugar de formación para las mujeres más jóvenes interesadas en aprender de las más experimentadas, además es un lugar donde suelen circular comentarios en torno a algún acontecimiento de Tepeyanco, a los familiares que trabajan en los Estados Unidos, de los difuntos que han fallecido en la comunidad a lo largo del año o algún otro tema de interés. Es un ambiente de risas y bromas, ya que consideran, que si alguna de ellas llegara a enojarse los tamales pueden quedar crudos o el mole se puede *chiquear*; es decir, las mujeres usan este término para referir que el mole se puede molestar o enojar, hacer berrinche, y dificultar su

---

de entre 70 y 80 años, sufren de problemas pulmonares como si hubieran sido fumadoras compulsivas.

cocción. De acuerdo con las moleras, un buen mole debe tener una capa de grasa en la parte superior, cuando no aparece, se le regaña y se le avienta de manera enérgica chorros de agua con la mano, hasta que aparece.

Las mujeres transforman la cocina en espacio de socialización y libertad, donde no está mal que beban de vez en vez una copa de licor, comúnmente ellas emplean el apelativo de *comadre* para dirigirse familiarmente las unas a las otras. Además, en estos lugares recrean e inventan platillos que no se elaboran de manera cotidiana y que tienen como propósito aprovechar los alimentos al máximo. Por ejemplo, con las vísceras de las de gallina roja, totolas y guajolote, las mujeres hacen un caldo o un tamal, llamado *picle*,<sup>6</sup> este último, es realmente sabroso con tortillas recién salidas del comal. Las cocineras reservan estos guisos para su consumo o para quien lo llegue a pedir.

Cuando la jornada de trabajo termina, las cocineras reciben una cazuela o un recipiente con abundante mole con guajolote o comida que se haya hecho

para la ocasión, en reciprocidad por su trabajo y su fuerza (energía vital).

Las cocineras tepeyanquenses son portadoras de una *cuisine*, resultado de un proceso de aprendizaje continuo y colectivo en torno a un corpus de cocimientos de reminiscencias nahuas de larga duración, transmitidos por tradición oral, observación y práctica sobre contenidos relacionados con plantas y animales del entorno local, métodos de preparación y cocción, utensilios, división de trabajo, organización social, relaciones sociales y reciprocidad. A propósito, Mintz (2003) aporta las siguientes reflexiones:

Creo que una *cuisine* requiere una población que la consume con frecuencia suficiente como para considerarse experta al respecto. Todos creen, y les importa creer, que saben en qué consiste, cómo se hace y qué sabor debe tener. En pocas palabras, una legítima cocina tiene raíces sociales comunes, es la comida de una comunidad. [...] cuando la gente la tiene sabe lo que es, sin reparar en lo que otros puedan decir, porque la han estado comiendo (y en muchos casos preparando) durante toda su vida, así que pueden hablar de ella (pp. 133-134).

La *cuisine* de Tepeyanco tiene continuidad histórica, visible a través de la comida y las maneras de preparar los alimentos hasta el día de hoy; así como en la importancia de ofrendar y alimentar a los ancestros y los Santos durante los sistemas de cargo, los ritos funerarios y Todos los Santos. Esta *cuisine* precolom-

6. Se lavan perfectamente las vísceras: hígados, mollejas, tripas y hueva. Ya limpias se les agrega cebolla, epazote y chile finamente picado. Se coloca en una hoja se *totomoxtle*, como tamal, se amarran y se colocan sobre un comal de barro sobre carbón, cuando el fuego está a punto de dormir. Se cuecen lentamente, se va monitoreando el tamal, y cuando ya no sale líquido de la cocción están listos para comer. Este *tentempié* lo hicieron las cocineras durante la mayordomía de la virgen de Guadalupe, 12 de diciembre.

bina ha estado sujeta a diversas transformaciones e innovaciones desde tiempos de la ocupación europea y posteriormente con la modernización del campo, el abandono de las tierras de cultivo y la industrialización de los alimentos como sucedió en el suroeste de Tlaxcala. “Decir que la creación de una nueva *cuisine* fue una “mezcla” o una “combinación” de culturas no le da la importancia que merece la creatividad cultural. La creatividad implica siempre cambios” (p. 66). Asimismo, Mintz agrega “Lo que la gente come expresa quién y qué es, para sí misma y para los demás” (1996, p. 39).

Si bien, la cocina y el conocimiento culinario para la vida ritual-festiva de Tepeyanco descansa básicamente en las mujeres, la hechura del pan de trigo, *hojaldras* (dulce) y *pan de burro* (salado), ofrece otra dinámica a la *cuisine* del pueblo, es decir, hace posible que todos los miembros del grupo doméstico, sin importar experiencia, fuerza física, edad o sexo trabajen como uno solo, para ofrecer a sus muertos el aroma de una pieza recién salida del horno en las *ofrendas de primera vez* y en las *ofrendas anuales*.

#### EL PAN DE TRIGO ENTRE LOS TEPEYANQUENSES

Desde hace poco más 80 años, el trigo dejó de formar parte de paisaje agrícola de Tepeyanco, sin embargo, la hechura de pan y su consumo actual, son el resultado de las relaciones de poder y las coyunturas políticas y socio-económicas

que ha atravesado el poblado a lo largo de 500 años, a propósito Catharine Good refiere “los pueblos actuales existen gracias a su capacidad de negociar con los poderes dominantes en diferentes coyunturas históricas y de mantener una cultura propia, diferenciada de la hegemónica” (2015, p. 150).

Ahora bien, cabe preguntar ¿qué lugar ocupa, hoy por hoy, el pan de trigo en la vida ritual de los tepeyanquenses? Cabe hacer mención que el pan de trigo ocupa un lugar importante, por ejemplo, en los ritos funerarios. El grupo doméstico ofrece a parientes, amigos y vecinos *pan de dulce* o *pan de agua* (una especie de telera) con atole, café o té durante el velatorio y el novenario, es decir, cuando las personas van a dar el pésame y rezar los rosarios. Si bien no es elaborado por los familiares, estos lo adquieren en panaderías por grandes volúmenes en Tlaxcala, Zacatelco y en los expendios del pueblo.

El *pan de fiesta*, por ejemplo, también ocupa lugar relevante en la vida ritual de la comunidad durante la celebración de la fiesta del santo patrono San Francisco de Asís, aunque tampoco es horneado por los tepeyanquenses, cabe citar que, hasta finales del siglo xx, San Juan Huactzinco productor de este pan, pertenecía al municipio de Tepeyanco.

Para la fiesta del santo patrono, más de una docena de panaderos de San Juan Huactzinco acuden a las inmediaciones tepeyanquenses para vender su característico producto. Algunos llevan sus huacales de pan y otros más montan puestos



ambulantes con hornos de gas para elaborarlo en la comunidad.

Como es tradición desde tiempo de los abuelos, los parientes, compadres o amigos que son invitados a compartir la *cuisine* ritual tepeyanquense en honor al santo, es decir, el mole rojo, deben llevar un cesto de fruta y un par de piezas de *pan de fiesta*, en reciprocidad con el grupo doméstico anfitrión. Hasta el siglo pasado, los pobladores acompañaban el mole con un pedazo de *pan de fiesta*, ahora pocas personas suelen hacerlo. Sin embargo, perdura la práctica de consumirlo con helado, postre delicioso y sencillo de preparar, tan solo es necesario cortar el pan a lo largo e incorporar varias bolas de helado, como una gran torta.

En Tepeyanco durante el Carnaval hay dos camadas, estas agrupaciones pueden estar conformada por hasta 200 participantes. En el marco del carnaval un grupo de hombres y mujeres, bajo el apelativo de *panaderos*, sale un día a recorrer desde las 7 de la mañana el pueblo ofreciendo *pan de dulce* y atole a todos los tepeyanquenses. Los hombres se disfrazan de viejitos(as) y gastan bromas a las personas que se encuentran a su paso. Una camioneta transporta grandes canastos con pan y atole, con el propósito de abastecer al singular cortejo festivo. Un equipo de sonido con música invita a las personas a salir de sus hogares y disfrutar del desayuno, previo a la Semana Santa.

Por último, el momento más importante del pan de trigo en la vida ritual de

Tepeyanco, sin duda, es durante Todos los Santos, cuando la población elabora *hojaldras* y el *pan de burro* (este último también es llamado *pezuña de burro* o *pezuña*) para las *ofrendas de primera vez* y las *ofrendas anuales*. Para abordar el tema central de este artículo, es necesario plantear una serie de preguntas: ¿cómo se entretajan las relaciones de parentesco y la organización doméstica para la hechura del pan?, ¿cómo se ofrenda la fuerza y trabajo a los difuntos?, ¿cómo se establecen a través de la elaboración del pan los vínculos de reciprocidad entre los tepeyanquenses y sus muertos?, y ¿cuáles son los ingredientes, los utensilios y los hornos para elaborar el pan?

#### HOJALDRAS Y PEZUÑAS DE BURRO PARA LAS OFRENDAS

Cabe precisar que los tepeyanquenses no emplean el término *pan de muerto*, simplemente lo llaman *hojaldra* y *pezuña de burro*. Este pan de trigo se produce en abundancia para las ofrendas y para compartir entre los familiares del grupo doméstico. A propósito, Rosalba Flores, mujer de 65 años, evoca el recuerdo de su padre y la hechura de pan.

Quando vivía mi papá hacíamos como 40 kilos de harina, salía una cantidad impresionante de pan para la ofrenda, a cada uno nos daba nuestro pan, y ahora hacemos poco para no perder la tradición, hacemos de dulce: *hojaldra*,



y salado: *pan de burro* (o pezuña de burro). Él también usaba su creatividad y hacía calaveras y otras figuras. Cuando éramos chamacos a cada rato íbamos por pan al altar. Por las grandes cantidades que hacían de pan, duraba mucho tiempo.

Desde el 26 de octubre, algunas calles de Tepeyanco se perfuman con el aroma de pan recién horneado para Todos los Santos, una invitación para que vivos y muertos disfruten de una pieza de hojaldras con ajonjolí, y aunque la hechura de pan ya no es una práctica generalizada entre los pobladores, no se puede concebir una ofrenda sin este elemento. Por lo que, las personas que no pueden realizar su pan por alguna razón recurren a panaderías o artesanos para mandar hacer o comprar *hojaldras* y *pan de burro*, en la misma comunidad o poblados cercanos como San Juan Huactzinco, San Cosme Atlamaxac, Pazacola, entre otros. Una mujer de 65 años comenta que tras la muerte de su papá tiraron el horno familiar para dividir el terreno entre los hermanos, por lo que tuvieron que buscar quiénes le hicieran su pan.

Hubo un momento que mandamos hacer el pan, pero no sabe igual, al que hacemos nosotros en casa. Nosotros para 10 kilos usábamos 60 huevos, yo veo que hay gente que para 10 kilos usan 3 kilos de huevo. Nosotros le echábamos manteca y mantequilla. Antes teníamos mantequilla directamente de los proveedores, pero es muy pesada esa mantequilla. Cuando vivía mi papá

tenía sus vacas, yo misma preparaba la mantequilla y salía mucha nata.

Es una práctica común que los tepeyanquenses, y otros habitantes del suroeste, compren sus ingredientes, todos de primera calidad —mantequilla, harina, nuez, huevos, azúcar, naranjas, levadura, ajonjolí, manteca— y vayan a hacer, con ayuda de un panadero o familiar su pan; es decir, el masado, el labrado y el horneado.

Hombres, mujeres o familias completas llevan sus insumos a los panaderos de su preferencia y supervisan todo el proceso de elaboración de pan, lo cual suele representar una inversión de tiempo, trabajo, fuerza y dinero. En una panadería en Atlamaxac poblado del municipio de Tepeyanco, una señora de aproximadamente 60 años, mientras esperaba que termine de hornearse sus hojaldras comentó: “una arroba [aproximadamente 10 kilos de harina] es para mí y otras dos son para mi hermano, las cuales voy a mandar a México”. Ella señalaba que de acuerdo con su experiencia salen 17 latas (charolas) por arroba y 12 piezas de pan por lata, un total de 204 panes, aunque depende del tamaño. Agregó “desde que era niña recuerdo que las *hojaldras* son tradición en estas fechas”. La mujer pagó 700 pesos por la preparación y horneado de 3 arrobas de harina, independientemente del costo de los ingredientes.

Las panaderías suspenden la producción de pan cotidiano desde el 27 de octubre hasta el 1 de noviembre para ela-

borar *hojaldras* para *Todos los Santos*, principalmente preparan y hornear pan para las personas que llevan sus ingredientes, aunque también producen para la venta directa. En Atlamaxac, existen muchos panaderos que ofrecen este servicio. Delfino Ramírez Ogarrio de 35 años,<sup>7</sup> tiene una panadería en este poblado y en la misma calle sus vecinos también hacen pan. Cuenta con tres ayudantes y equipo industrial para responder a la demanda de la fecha. El señor Delfino tiene un año que dejó el horno tradicional, ya que el industrial de gas genera 700 piezas por hora y el de leña —mira hacia un rincón de su local donde se encuentra un horno tradicional en desuso— produce 300 piezas por hora.

En el pueblo de Tepeyanco no hay panaderías que produzcan pan de trigo para Todos los Santos con equipo de panadería industrial, más bien, los artesanos que elaboran pan en la localidad para vender o para ayudar a sus parientes o vecinos emplean todavía hornos y utensilios que en muchos de los casos pertenecieron a sus abuelos y padres, herramientas que prácticamente solo se emplean durante este periodo.

Los grupos domésticos que hacen pan para sus difuntos o para la venta cuentan con hornos de bóveda hechos de ladrillo, lajas de barro y adobe; el tamaño puede variar de acuerdo con el

espacio y las necesidades de los tepeyanquenses. El señor Demetrio Muñoz (65 años, fiscal durante 2018) explica las características de construcción de este tipo de hornos.

Mi familia y yo decidimos hacer nuestro horno de pan. Porque más antes Don Arturo Flores, tenía su horno grande, ellos hacían pan, nosotros íbamos y le decíamos que nos hiciera nuestro pan. Murió y sus hijos tiraron el horno. También íbamos a otras partes para que lo hicieran, pero no le echaban todos lo que nosotros queríamos o ya tenían compromiso. Entonces nos dijimos, si antes lo hacíamos nosotros, y entonces decidimos hacerlo. Un señor vino hacerme unas reparaciones y le dije si me podía hacer un hornito. Me dijo que necesitaba para el piso, vidrio, sal, ron, arena y unas hiervas de romero, para que caliente el piso. La bóveda del horno es con ladrillo, el señor terminó el horno con mezcla, pero lo ideal es que sea con barro, es decir, pegar los ladrillos con barro, para que el mismo calor selle el barro con los ladrillos. El horno ya cumplió tres años.

Asimismo, el señor Filadelfo, un hombre de 65 años que hace *hojaldras* y *pan de burro* para vender en la comunidad, comenta que colocó una botella de tequila en el centro de su horno antes de que se recubriera con las losetas de barro para evitar que el horno pueda chiquearse (enojarse) y no quiera cocer bien el pan.

Los hornos también pueden tener o no un orificio en la parte superior —que

7. Es panadero desde hace siete años. De 2000 a 2005 estuvo trabajando en Los Ángeles, en Georgia y Nueva York en los Estados Unidos, su padre también tenía este oficio.

permanece tapado cuando se hornea— y una ventana de 60 x 60 centímetros (puede ser más grande) por donde se introduce la leña y el pan. En la parte interior, en el costado izquierdo del horno, los tepeyanquenses construyen con ladrillo y barro un pequeño contenedor para colocar la leña para separarla del pan, pero no el calor.

Hay diversas técnicas para calentar el horno, en Panzacola y San Juan Huactzinco, introducen al centro de la bóveda unos quemadores de gas para calentar hasta alcanzar una temperatura de por lo menos 800 grados centígrados, posteriormente, son retirados para introducir rápidamente el pan y en minutos están cocidas varias docenas de pan.

Los hornos están contruidos en un espacio techado, en el patio de la casa del grupo doméstico, donde regularmente cocina la familia para las mayorías — donde suelen estar el tlecuil, anafes, comales de barro, metates y ollas de barro para la comida ritual—. Son lugares que resguardan el calor y mantienen ventilado el espacio del humo de la leña. También los hornos pueden estar en una habitación cerrada, pero es poco común.

Los hornos y los utensilios en muchos casos no tienen correspondencia directa con los establecimientos dedicados a hacer pan, aunque cabe destacar que unos contados tepeyanquenses emplean hornos de gas y batidoras semi-industriales para elaborar sus *hojaldras* y *pan de burro*, (así como para amasar los tamales); mientras que otros pobladores

ocupan el horno de gas de las estufas para hacer sus *hojaldras*.

El comedor familiar es transformado en mesa de trabajo para mezclar los ingredientes, amasar y labrar el pan, también hay personas que emplean grandes tinas de plástico para amasar y dejar reposar la masa para que duplique su tamaño.

Los tepeyanquenses recuerdan que sus abuelos y padres usaban pedazos de lámina para meter el pan a hornear, los cuales eran llamadas *latas* (la mitad de la actual charola de panadero), es decir, fabricaban sus charolas con unos botes de latas que contenían mantecas; cortaban cada uno de los lados de los botes y obtenían unos rectángulos, posteriormente doblaban todo el perímetro para evitar cortaduras. Actualmente, muchos grupos domésticos utilizan todavía *las latas* que elaboraron los abuelos; otros compran las suyas en los mercados locales y muy pocos adquieren charolas de panadero. La paleta, es decir, el gran brazo de madera con el que introduce y saca las latas de pan del horno, puede ser hecho también por los pobladores o comprado.

Las *hojaldras* y las *pezuñas de burro* son elaborados con ingredientes de excelente calidad y en grandes cantidades; requieren de escasos utensilios y de la receta familiar; así como del trabajo colectivo del grupo doméstico para ofrendar respeto y amor a sus ancestros.

## UNO PARA TODOS Y TODOS PARA LA HECHURA DE PAN

“El pan es para la ofrenda y para compartir con la familia. Pero primero es para la ofrenda” afirma el señor Filadelfo, quien junto con su nieto ayuda a sus sobrinas a hornear hojaldras para sus respectivos altares de muerto.

Elaborar el pan es una acción colectiva que involucra a todos los miembros del grupo doméstico, implica largas jornadas de trabajo, energía vital y organización para agradar y honrar a los difuntos. Teresa Lumbreras rememora su infancia mientras elabora hojaldras con su nieta:

Desde que yo recuerdo, desde que era niña, mis padres tenían horno, desde chicos allí hacíamos pan, nuestros papás nos enseñaron a labrarlo, a prepararlo. En el horno hacíamos cada año nuestro pan para la familia, no para vender, para la familia.

El proceso de pan inicia cuando el grupo doméstico consensua con los miembros qué día pueden destinar para dicha actividad. Rosalina Teloxa comenta, “mi abuelo empezaba hornear el 26 de octubre, porque de entrada las ofrendas deben tener pan, ceras y flores. El pan es esencial. El pan en abundancia”.

Si los integrantes no llegan a coincidir por motivos laborales, familiares o de enfermedad, ese año no elaboran pan, es importante que todos participen o la gran mayoría. Abuelos, padres, hi-

jos, sobrinos, nietos, todos como uno se reúnen alrededor del horno. La cantidad de ingredientes para hacer pan está en función del número de parientes consanguíneos y políticos que integran el grupo doméstico; es decir, cuántos hijos ya están casados y su descendencia, porque al concluir la jornada de trabajo, cada uno se llevará una parte de *hojaldras* y *pan de burro* para su ofrenda anual. Una mujer explica “en la familia somos siete, además los hijos, los nietos. Nosotros hacemos pan para la tradición de esperar a nuestros difuntitos, se pone la ofrenda y ya después lo saboreamos nosotros”.

No hay un horario para comenzar el proceso, puede ser muy temprano o por la tarde, pero sí implica la inversión de varias horas, sin contar el tiempo que se destinó para conseguir los ingredientes. Algunos tepeyanquenses optan por iniciar por la tarde, mezclan los ingredientes hasta formar las masas de las *hojaldras* (dulce) o la del *pan de burro* (salado) para dejarlas reposar toda la noche con el fin que aumenten de volumen. Muy temprano al día siguiente, antes de empezar a labrar el pan, la abuela, el abuelo, el padre o la madre debe limpiar el horno; para ello, mete leña al horno y deja que arda hasta que se apague totalmente, posteriormente necesita limpiar con una escoba hecha con ramas y un costal de ixtle o trapo mojado. Cuando el horno está completamente limpio, nuevamente introduce leña para empezar a calentar éste.

Los pobladores refieren que cualquier leña es propicia para hornear y

otros precisan que los idóneos son los restos secos de árboles de alite, capulín y fresno, subrayan que el pino no debe usarse. Los grupos domésticos cuentan con una reserva de leña —al igual que carbón— en sus domicilios para cocinar durante las mayordomías, un evento social o la hechura de pan, ya sea porque compran árboles que ya están secos o porque en sus parcelas o terreno hay árboles que necesitan ser talados.

Mientras el horno empieza a calentarse, los pobladores fraccionan la masa en pequeñas porciones uniformes, con las cuales, niños y adultos hacen bolitas (bolean) que van acumulando para realizar la base del pan. Mientras tanto, otros miembros de la familia engrasan las latas (charolas) y colocan las bolitas, mismas que aplastan hasta formar una circunferencia pequeña y gruesa. Unos más hacen canillas y bolitas más pequeñas que montan sobre las circunferencias de masa de trigo, algunos llaman a estas piezas *los huesos y la cabeza* del difunto. Por último, barnizan con huevo las hojaldras y les espolvorean ajonjolí. Claribel Mendoza, una joven de 25 años, narra cómo vive la hechura de pan en su familia, al tiempo que su rostro esboza una amplia sonrisa.

Todos hacen el pan, desde los más pequeños hasta el más grande cooperan. Antes hacíamos pan en casa de la familia Flores. Era divertido, como estábamos pequeños nos ponían hacer bolitas de masa, a poner ajonjolí, a limpiar las charolas, todos teníamos una actividad

según nuestra edad. Ahora ya tenemos nuestro hornito. Toda la familia nos reunimos en torno al horno. Realizamos una convivencia en torno a la comida. El hacer comida tradicional fomenta la convivencia. Todo empieza en la familia. Todo se aprende y se comparte en familia, como los valores. Es el momento donde nos preguntamos cómo estamos y cómo te ha ido. Es una manera de interesarse el uno por el otro.

Los hornos de Tepeyanco no cuentan con una puerta en la boca del horno —pero sí con un foco en este lugar—, para monitorear la cocción de pan. Un miembro de la familia es comisionado para hornear, es decir, vigilar la cocción del pan, para lo que saca y mete con la pala las latas con el pan; las va acercando o alejando de la leña y, si es necesario, voltea los panes pieza por pieza para que reciban calor de manera uniforme. El proceso por cada tanda de pan puede llevar entre 20 a 30 minutos, depende de la cantidad de latas que pueda albergar el horno.

Los panes recién horneados son colocados en cestos o en cajas de cartón con papel de estraza para que se enfríen, al tiempo que la casa empieza a perfumarse con el aroma del pan. El grupo doméstico no interrumpe el labrado de pan, al salir las primeras hojaldras, entra la siguiente tanda de latas. Algunas familias ponen música, bromean mientras hacen su pan y recuerdan a sus difuntos, sobre todo a los abuelos y padres que les enseñaron a preparar las *hojaldras*

y el *pan de burro*. Un tepeyanquense comenta que su familia ya no elabora pan, ahora lo manda hacer, sin embargo, recuerda con alegría cuando su abuelo convocaba a todos los parientes para prepararlo.

Mi abuelito preparaba el pan, sabía los ingredientes y los tantos. Él mezclaba los ingredientes, amasaba y la dejaba reposando toda la noche y tempranito ya estaba para hornear. Hasta que se ponían morenitos los panes, los sacaba, los enfriaba y los acomodaba en cajas de cartón. Para nosotros era un juego ver quién hacía más. No lo veíamos como un trabajo, nuestro premio era comerlo. Los vecinos iban a hornear su pan con mi abuelo, no sé si él les cobraba algo. Mi abuelita le gustaba hacer figuras con la masa, hacía canastitas, mascaracas...a ella le encantaba. Pero primero hacía las *hojaldras* (dulce) y el *pan de burro* (salado), este último se hace con manteca de cerdo. Cuando mi abuelo murió lo empezó a hacer un primo y luego un tío, en el horno del abuelo, pero un día se dejó de hacer el pan. Ahora lo mandamos hacer.

Después de preparar las *hojaldras*, el grupo doméstico elabora el *pan de burro*, este lleva menos ingredientes —harina de trigo, manteca de cerdo, mantequilla, huevos, levadura y sal, pero todos de primera calidad—. Las familias también dividen la masa en pequeñas porciones para formar bolas, todas son aplanadas hasta formar pequeñas y gruesas circunferencias, que son colocadas por parejas

una sobre otra, al final debe hacerse un orificio al centro introduciendo el dedo entre los dos círculos, se barniza con huevo y son llevados al horno. Cuando han terminado la hechura del pan tradicional, adultos y niños echan a volar su imaginación y hacen figuras con la masa, es decir, forman nombres, flores, figuras humanas, canastas, entre otros.

Si bien la hechura de pan convoca a trabajar colectivamente como uno solo, siempre al interior del grupo doméstico hay un miembro que toma la iniciativa para hornear y organizar a la familia. También hay personas que, aunque no cuenten con su familia por alguna razón, optan por hacer pan de manera individual o buscan algún vecino que les pueda ayudar para continuar ofrendando a sus muertos y compartir con sus familiares que viven lejos de la comunidad o en los Estados Unidos. Esperanza Lumbreras, una mujer de 70 años, trae a la memoria la imagen de sus padres, particularmente la de su mamá haciendo pan. Mientras la alegría le salta al rostro, comenta lo siguiente.

Mi actual horno tiene 40 años, lo hicieron mis papás. Cuando era chamaca, mis hermanos y yo le ayudábamos a mis papás. Fuimos dos mujeres y dos hombres. Mi mamá era la que organizaba y preparaba el pan. Mi mamá era la del ánimo. Sí participaba mi papá, pero la que se interesaba era mi mamá, cuando crecimos nos enseñó mi mamá. Nosotros hacíamos pan para el 1 de noviembre, para *Todos los Santos*. Mi mamá ponía su ofrenda, hacía su pan,



su mole y sus tamales, que sus dulces de tejocote, camote, calabaza. En promedio se hacían 15 kilos de pan, porque venía su familia por pan. Mi mamá se llamaba María Aguilar y mi papá Marco Lumbreras Cruz. Yo ahora hago pan con una muchacha que me viene ayudar. Yo hago pan para mis sobrinas y para mi familia que viene de México y viene mi hermano de Puebla. Yo también hago 15 kilos y lo que salga de pan lo comparto. Aquí vienen mis familiares, esta es la casa grande, era la de mis papás y a mí me la dejaron. Aquí se reúne toda la familia en *Todos Santos*. Vienen por su pan, por sus dulces y por todo. Porque yo les hago sus tamales y su mole.

Los abuelos y padres han sido los agentes encargados de transmitir los conocimientos en torno al compromiso de alimentar a los difuntos a través de las *ofrendas de primera vez* y las *ofrendas anuales*. La hechura de pan de trigo mantiene vigente en la memoria del grupo doméstico la presencia del abuelo, abuela, padre, madre, hermana (o), tía(o), prima (o) que compartió en vida los conocimientos, el trabajo, la energía vital, el respeto y la reciprocidad con los familiares que se fueron al más allá. La participación colectiva y el conjunto de técnicas, recetas, hornos, utensilios y consejos aprendidos recrean las prácticas rituales que los antepasados heredaron a los tepeyanquenses. La señora Aurora Juárez Torres, de 88 años, todavía recuerda cuando su primo le enseñó a preparar *hojaldras* y *pan de burro*.

Mi primo, quien me enseñó hacer pan para *Todos los Santos*, en paz descanse, me decía los kilos de harina y los tantos de manteca que debía llevar, porque antes el pan se hacía con manteca. Pero él me aconsejaba que mejor usara la mantequilla. Él me dio las cantidades para 5 kilos, 7 kilos o 10 kilos, él me enseñó. Me decía, le echas naranja o suficiente canela o vainilla. Nosotros le echábamos rayadura de naranja, la que le daba más sabor. Me decía que batiera bien la mantequilla para que saliera bien el pan. Con mi primo aprendí todo el proceso y yo les enseñé a mi hijo y a mi nuera [...] Ahora ellos lo preparan y yo solo veo, ya no meto las manos.

La señora Aurora menciona que el horno donde actualmente hacen pan, lo mandó a hacer su finado suegro hace más de cincuenta años, donde su también fallecido marido horneó por muchos años el pan para las ofrendas, y ahora su hijo resguarda el horno y la práctica con su esposa, hijas, nietos y yernos.

#### RECIPROCIDAD ENTRE VIVOS Y MUERTOS

De acuerdo con los anteriores datos empíricos, la reciprocidad es un constructo social que requiere de ingredientes tales como el trabajo, la fuerza-energía vital, la organización social y de las relaciones de intercambio entre los muertos, el grupo doméstico y la comunidad tepeyanquense. Catharine Good y sus planteamientos en torno a la *Lógica Cultural nahua y sus principios generadores*.



Desde la *etnografía a nuevos modelos teóricos* (2020) ofrece elementos para reflexionar al respecto.

Los tepeyanquenses construyen la reciprocidad a partir de ofrendar jornadas de trabajo (o *tequitl*) y fuerza (*chicahuaztli*) para elaborar pan de trigo —*hojaldras* y *pezuñas de burro*— y comida para alimentar a sus difuntos durante *Todos los Santos*, y como apunta la autora, este trabajo debe entenderse como “todo uso de la energía humana, física, espiritual, intelectual, emocional para realizar un propósito específico” (2005, p. 91).

Es decir, al preparar la masa, labrar, hornear y disponer en abundancias el pan de trigo en las ofrendas, los niños, jóvenes, adultos y ancianos tienen como objetivo entregar trabajo y fuerza a sus ancestros con amor, respeto y alegría. La reciprocidad representa amor y respeto a los muertos, a los Santos y las Vírgenes, a los miembros de la familia y a la comunidad. Amar y respetar entre los pueblos nahuas, explica Good (2015, p. 139) implica compartir entre vivos y muertos los bienes y el trabajo; el amor y el respeto no pueden existir como emociones y sentimientos abstractos, tienen que manifestarse en constantes intercambios de trabajo y bienes.

Las ánimas o animas tendrán la tarea de acompañar y proteger desde el más allá a los miembros del grupo doméstico, ya que como refiere Catharine Good desde su experiencia en pueblos de tradición nahua de Guerrero, “la persona deja su cuerpo físico, pero sigue perteneciendo a la comunidad y al grupo

doméstico como miembro productivo” (2001, p. 265).

Asimismo, a lo largo del proceso de preparación del pan, los pobladores constantemente hacen hincapié del trabajo y la fuerza que aportaron los difuntos en vida a la comunidad y al interior del grupo doméstico en los ámbitos productivos, sociales y festivos-litúrgico. Muchos tepeyanquenses platican con sus hijos o nietos en torno a las conversaciones, conocimientos, enseñanzas y los bienes que los abuelos, los padres o familiares compartieron al grupo doméstico.

Jazziel Lumberas, mientras labra una figura de pan junto a su esposo, hermana y mamá, comenta que cuando era niña pasó gran parte de su infancia “pegada a las faldas de su abuela”, ella todos los años ofrendaba trabajo y fuerza a través de la elaboración de pan y comida a sus “difuntitos”. Además, explica que, tras hornear sus hojaldras, las colocaba en canastas y las llevaba hasta el domicilio donde habían vivido sus familiares —esta tradición ya se perdió—. Ahora Jazziel en reciprocidad a los cuidados, enseñanzas y transmisión de la vida ritual de la comunidad, elabora pan de trigo y monta su ofrenda para su amada abuela y otros familiares.

Trabajo (*tequitl*) y fuerza (*chicahuaztli*) son determinantes para el desarrollo de la tradición de Todos los Santos y el conjunto de ritos que integran el corpus de conocimientos de la estructura filosófica tepeyanquense de tradición nahua, y por ende, para la preparación

de alimentos que dispondrá el pueblo en las *ofrendas de primera vez* y las *ofrendas anuales*, donde el pan de trigo juega un papel importante para alimentar a los muertos y generar lazos de reciprocidad permanente entre vivos y muertos, así como entre el grupo doméstico y la comunidad. Por último, los datos etnográficos expuestos aquí permiten visualizar la continuidad histórica de los ritos y la hechura de pan para ofrendar.

#### REFERENCIAS

- Garza Marcué, R. M. (2011). *Comida ritual del día de muertos en Culhuacán e Iztapalapa, pueblos originarios de la Ciudad de México*. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.) *Comida, cultura y modernidad en México perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 93-111) México: CONACULTA.
- González Jácome, A. (2008). *Humedales en el suroeste de Tlaxcala. Agua y agricultura en el siglo XX*. México, D. F.: Universidad Iberoamericana.
- Good Eshelman, C. (2005). Ejes conceptuales entre los nahuas de Guerrero. Expresión de un modelo fenomenológico mesoamericano. *Estudios de Cultura náhuatl*, Vol. 36 pp. 87-113.
- Good Eshelman, C. (2020). *La lógica cultural nahua y sus principios generadores. Desde la etnografía a nuevos modelos teóricos*. Texto entregado para publicación en Pitarch, Pedro, editor. *Etnografía teórica en Mesoamérica*. Madrid: Editorial NOLA.
- Good Eshelman, C.; Raby, D. (editoras). (2015). *Múltiples formas de ser nahuas. Miradas antropológicas hacia representaciones, conceptos y prácticas*. Michoacán: Colegio de Michoacán.
- Good Eshelman, C. (2001). El ritual y la reproducción de la cultura: ceremonias agrícolas, los muertos y las expresiones estéticas entre los nahuas de Guerrero, En J. Broda y F. Báez-Jorge. *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. México: CONACULTA-FCE
- Heyden D.; Velasco, A.M. (2018). *Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pavo*. En *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Janet Long, (coord.) México: UNAM, pp. 237-254.
- Long, J. (coord.). (2018). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.
- Mintz, Sidney W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar de la azúcar en la historia moderna*. Madrid: Siglo XXI.
- Mintz, Sidney W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. IncurSIONES en la comida, la cultura y el pasado*. México: CIESAS, CONACULTA, Ediciones de la Reina Roja.