

Leer para lograr en grande

Reflejos

Cosmovisión de los grupos originarios
del Estado de México en el siglo XXI





Directorio de la Universidad Autónoma del Estado de México

Dr. en C. Eduardo Gasca Pliego
Rector

Dr. Felipe González Solano
Secretario de Docencia

Dr. en Fil. Sergio Franco Mass
Secretario de Investigación y Estudios Avanzados

Dr. en C. Pol. Manuel Hernández Luna
Secretario de Rectoría

M. en A. E. Georgina María Arredondo Ayala
Secretaria de Difusión Cultural

M. en A. Ed. Yolanda Ballesteros Senties
Secretaria de Extensión y Vinculación

Dr. en C. Jaime Nicolás Jaramillo Paniagua
Secretario de Administración

Dr. en Ing. Roberto Franco Plata
Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional

Dr. en D. Hiram Raúl Piña Libien
Abogado General

Lic. en Com. Juan Portilla Estrada
Director General de Comunicación Universitaria

C.P. Ignacio Gutiérrez Padilla
Contralor

Dr. en Ed. Alfredo Barrera Baca
Director de Estudios Profesionales

M. en E. L. Judith D. Martínez Tapia
Coordinadora del Departamento de Apoyo Académico
a Estudiantes Indígenas

Reflejos

Cosmovisión de los grupos originarios
del Estado de México en el siglo XXI

JUDITH D. MARTÍNEZ TAPIA
DAVID GÓMEZ SÁNCHEZ
Compiladores



foem
FONDO EDITORIAL ESTADO DE
MÉXICO



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO

Eruviel Ávila Villegas
Gobernador Constitucional

Raymundo Edgar Martínez Carbajal
Secretario de Educación

Consejo Editorial: Efrén Rojas Dávila, Raymundo Edgar Martínez Carbajal, Erasto Martínez Rojas
Edgar Alfonso Hernández Muñoz, Raúl Vargas Herrera

Comité Técnico: Alfonso Sánchez Arteche, Félix Suárez, Marco Aurelio Chávez Maya

Secretario Técnico: Agustín Gasca Pliego

Reflejos. Cosmovisión de los grupos originarios del Estado de México en el siglo XXI
© Primera edición. Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de México

DR © Gobierno del Estado de México
Palacio del Poder Ejecutivo
Lerdo poniente núm. 300,
colonia Centro, C.P. 50000,
Toluca de Lerdo, Estado de México.

ISBN: 978-607-422-433-7

© Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal. 2013
www.edomex.gob.mx/consejoeditorial

Número de autorización del Consejo Editorial de la Administración
Pública Estatal CE: 205/01/25/13

© Judith D. Martínez Tapia
© David Gómez Sánchez

Impreso en México

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o procedimiento, sin la autorización previa del Gobierno del Estado de México, a través del Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal.





Presentación



La población indígena en nuestro territorio tiene una importante presencia en todos los ámbitos de la sociedad actual. Por ello, en la Universidad Autónoma del Estado de México, la participación de estudiantes indígenas es significativa, pues la multiculturalidad de grupos y lenguas vivas originarias se reflejan en manifestaciones concretas de sus culturas, que nos comparten su cosmovisión milenaria mediante este libro que se trata de una compilación de 40 fotografías ganadoras y con mención honorífica, surgidas de miradas diversas, sobre la vida de los cinco pueblos originarios del Estado de México. Estas obras son resultado de seis concursos estudiantiles en los que alumnos de la UAEM han participado desde 2006 hasta 2012, con el objetivo de contribuir a la preservación de las culturas indígenas y promover el aprecio por las raíces que han forjado el devenir histórico de nuestra sociedad.

El presente libro es un catálogo visual excepcional que pasa del blanco y negro al color, marcando las diferentes manifestaciones que han permitido su sobrevivencia, tales como: la agricultura y ganadería, el impresionante arte indígena, sus ceremonias y ritos, la lucha por la vida cotidiana, su gastronomía, sazónada de memoria ancestral y su indumentaria que refleja la conexión con la tierra, el universo y una geometría sagrada como lenguaje simbólico.

Aquí, el observador atento podrá derivar información actual del trabajo de estudiantes que recorrieron el mundo indígena, captando con su lente fotográfico instantes de hombres, mujeres, niños y ancianos de comunidades mazahuas, otomíes, nahuas, matlatzincas y tlahuicas, concebidos a sí mismos, de acuerdo con sus ancestrales tradiciones, como originarios del maíz, el sol o la lluvia, entre muchas otras explicaciones cosmogónicas de su ser.

Invito al lector de estas páginas a dejarse capturar también por quienes, desde la expresión fotográfica, claman por la observancia irrestricta de su legítimo derecho a la diferencia y a condiciones de vida justas.

La vertiente de la identidad étnica de los estudiantes ha sido preocupación fundamental de esta administración y de la Secretaría de Docencia, pues es un reconocimiento a la sociedad plural y democrática de nuestros días que fortalece y honra su compromiso con quienes han luchado, durante más tiempo, por condiciones de equidad.

DR. EN C. EDUARDO GASCA PLIEGO
Rector de la UAEM

Los grupos étnicos del Estado de México en la actualidad



Nuestra premisa acerca del desarrollo de los movimientos emergentes es que el Estado ha dirigido, en gran medida, los procesos de creación de una identidad étnica en el Estado de México, con el fin de legitimar su presencia misma y asegurar la realización del proyecto civilizatorio que encabeza, basado en la homogeneización cultural como meta última de la integración de la diversidad (Cortés, *et. al.*, 2005: 262).

El Estado de México en la actualidad tiene un pequeño territorio en comparación con la extensión que tuvo en la antigüedad —tan sólo 21,414 kilómetros cuadrados— mientras que todavía en la época de la Independencia constituyó una de las 12 intendencias, con una extensión de 115,000 kilómetros cuadrados. Pero a través del tiempo perdió territorio al constituirse los estados de Querétaro, en 1823; Guerrero, en 1849; Hidalgo y Morelos, en 1869; posteriormente tuvo que ceder una pequeña extensión territorial a Tlaxcala y otra fracción territorial le fue quitada cuando se creó el Distrito Federal en 1824. Este cercenamiento se debió a las diferencias geográficas, así como a los poderes locales y a los regionalismos (McGowan, 1998: 61).

Para los años 30 y 40 del siglo xx, se inicia lo que se conocerá como indigenismo: la política del Estado buscaba mejorar la condición del indio, pero de acuerdo con Lázaro Cárdenas, en el Primer Congreso Indigenista Interamericano, realizado en Pátzcuaro, en 1940: “no buscamos indigenizar a México sino mexicanizar al indio” (Cárdenas, 1940: 18).

Los grupos etnolingüísticos originarios del actual Estado de México —mazahuas, otomíes, matlatzincas, atzincas y nahuas— han estado subordinados por el proceso civilizatorio occidental caracterizado

como una actualización histórica, donde los pueblos que sufren el impacto de las sociedades tecnológicamente más desarrolladas resultan sometidas por ellas, perdiendo en consecuencia su autonomía y corriendo el riesgo de ver traumatizada su cultura y alterado su perfil étnico. El actual territorio que ocupa el Estado de México ha recibido a lo largo de la historia el impacto directo de las transformaciones tecnológicas que el grupo dominante ha empleado en los procesos de extracción de capital y la mano de obra de los grupos indígenas ha sido la base de dicha extracción (Cortés, *et. al.*, 2005: 282-283).

La colonia trató de mantener, a toda costa, segregados a los indígenas en castas, sin gran movilidad social, y los obligaba a vestir a la usanza de los moros,* para que no se confundieran con la población española, criolla o mestiza.

“Hubo una serie de restricciones y prohibiciones hacia la religiosidad indígena, siendo incluso puesta en cuestión por la Iglesia virreinal, lo que conmocionaría a las comunidades indígenas, ya que en torno de su vida religiosa ha girado su identidad étnica de tipo comunitario” (Cortés, *et. al.*, 2005: 284).

Otomíes o *hñä hñu*, “gente que habla la lengua”.

Mazahuas o *teetjo jñaatjo*, “gente que habla la lengua”.

Matlatzincas o *katut’una fot’una (o bot’una)*, “gente que habla con la boca”.

Atzincas o tlahuicas o *pjie kjakjoo*, “lo que soy, lo que hablo”.

Los nahuas o *nauatlajtolli*, “persona que habla la lengua náhuatl”.

En la actualidad estos grupos tienen una población de hablantes como sigue, de acuerdo al Censo de Población y Vivienda del 2010: La población mazahua que es la más numerosa asciende a 116,240 hablantes y ocupan la región occidental del Estado de México, abarcan los siguientes municipios: Temascalcingo, El Oro, Atlacomulco, San Felipe del Progreso, Ixtlahuaca, Jocotitlán, Villa Victoria, Almoloya de Juárez, Villa de Allende, Donato Guerra e Ixtapan del Oro.

* Comunicación personal de la historiadora Elsa Malvido, 1997.

Le siguen los otomíes, con 97,820 hablantes, los cuales ocupan la parte noroccidental de la entidad. Iniciando con los municipios de mayor concentración, tenemos a: Toluca, Temoaya, Acambay, San Bartolo Morelos, Jiquipilco, Oztolotepec, Ecatepec, Chapa de Mota, Naucalpan, Lerma, Aculco, Amanalco de Becerra, Xonacatlán, Nicolás Romero, Temascalcingo, Huixquilucan, Timilpan, Zinacantepec, Villa del Carbón, Jilotepec, Ocoyoacac, Santiago Tianguistenco.

Siguen en cantidad los nahuas, con una población de 61,670 hablantes. Se hallan poblados de ascendencia náhuatl, principalmente en la zona oriental de la entidad, abarcando dos subáreas, una que sería la de Teotihuacan—Texcoco, con los siguientes municipios: Tecámac, Temascalapa, Nopaltepec, Axapusco, Otumba, San Juan Teotihuacan, San Martín de las Pirámides, Ecatepec, Acolman, Tepetlaoxtoc, Tezoyuca, Chiconcuac, Atenco, Chicoloapan, Texcoco, Nezahualcóyotl. Otra subárea, la de Chalco—Amecameca, que abarcaría los municipios de: Chimalhuacán, Los Reyes La Paz, Chiautla, Ixtapaluca, Chalco, Tlalmanalco, Cocotitlán, Temamatla, Tenango, Ayapango, Amecameca, Juchitepec, Tepetlixpa, Ozumba, Atlautla y Ecatzingo (Cortés, 1988: 184).

Por último están los matlatzincas cuya población se ha reducido a tan sólo 909 hablantes y se localizan en San Francisco Oxtotilpan del municipio de Temascaltepec, mientras que los atzincas o tlahuicas se hallan en San Juan Atzingo, del municipio de Ocuilan y constituyen 719 hablantes.

Sus organizaciones sociales y políticas, por lo general, están relacionadas con su sistema de parentesco. Con frecuencia, sus organizaciones políticas están interrelacionadas con las organizaciones religiosas, como es el sistema de cargos. Tienen una lengua propia. Por lo general, sus conocimientos y prácticas terapéuticas responden a un saber acumulado por tradición oral desde tiempos prehispánicos, además de los aportados por los españoles y los negros esclavos durante la época colonial. Tienen en fin, su propia concepción del mundo y de la vida, es decir, una cosmovisión propia, que da sentido a su existencia.

Estos aspectos conforman lo que entenderíamos por identidad étnica.” Dichos aspectos, que configuran su propia identidad de estos grupos indígenas, los singulariza, los hace diferentes a otros grupos.

La identidad social es parte fundamental en la concepción del individuo. Es mediante la conciencia de pertenecer a una colectividad con la que se comparten valores y formas de organización social que los individuos se integran a un grupo social. De acuerdo con Bonfil (1987: 99), todos los seres humanos se consideran miembros de un grupo humano determinado, en el cual son reconocidos por propios y extraños, y así forman parte de una sociedad que tiene un patrimonio, una cultura propia exclusiva de la cual se benefician y sobre la cual tienen derechos de decisión según las normas que la cultura establece (Cortés, *et. al.*, 2005: 287).

Se hace necesaria la importancia de mantener el sistema de cargos, ya que se le considera a esta estructura el núcleo de la organización social de las comunidades indias contemporáneas de México. “[...]este carácter le otorga un papel fundamental en el proceso de reproducción de la identidad étnica y en la construcción de una memoria histórica” (Medina, 2000: 304).

“Asumir una identidad étnica es resultado de un proceso de cuestionamiento individual, a partir de condiciones sociales que implican valorar en un nivel consciente determinados elementos culturales, que le permiten al individuo asumir de forma personal una visión determinada del entorno y, con base en esa adscripción, manejar una etnicidad determinada” (Cortés, *et. al.*, 2005: 292).

De esta manera encontramos manifestaciones de su etnicidad en el campo ceremonial, como son sus fiestas tradicionales, donde vemos que por lo general van ataviados con su indumentaria tradi-

** ¿Cómo es que a pesar del paso del tiempo y de las transformaciones que se dan en los modos de producción, la identidad étnica persiste? Fredrik Barth hace ver que los aspectos culturales que señalan los límites de las unidades étnicas pueden cambiar, así como pueden transformarse las características culturales y las formas de organización de un grupo étnico, ya que lo que importa no es la cantidad de estos elementos, sino el hecho de que sean **significativos** para sus protagonistas, según las condiciones históricas determinadas de dicho grupo (Barth, 1976: 10).

cional o expresada en sus comidas ceremoniales, en sus bordados y tejidos tradicionales, principalmente entre mazahuas y otomíes; en sus cantos y danzas, en suma, explicitada en su reproducción social y en su cosmovisión del mundo y de la vida.

El caso de los matlatzincas de San Francisco Oxtotilpan, Temascaltepec, México

San Francisco Oxtotilpan, del municipio de Temascaltepec, es la única comunidad matlatzinca en la actualidad. Este grupo tuvo la hegemonía de la región occidental del actual territorio mexiquense, llegando más allá de lo que ahora abarcan sus fronteras, antes de la conquista mexica, primero, y de la invasión española, después. No obstante, hoy es sumamente interesante el arraigo y el sentido de identidad étnica que tiene esta comunidad en cuestión, ya que continúa manteniendo, en un porcentaje significativo, su propia lengua, base fundamental de su particular cosmovisión, que se expresa en la forma de vida comunitaria y sus tradiciones, las que podemos percibir en sus elaborados rituales realizados conforme a la costumbre, en torno a sus festividades religiosas; así como al sistema de cargos, el cual entrelaza el gobierno civil con la mayordomía dedicada a organizar el culto a los santos, imprimiéndole riqueza y su peculiar sello a la religiosidad matlatzinca.

El poblado se extiende en un valle rodeado de colinas, a 2,601 msnm. La cima de algunas de estas colinas alcanza los 3,000 msnm. Se ubica al poniente del Nevado de Toluca, o Xinantécatl, con el cual guarda estrecha relación. El arroyo Peña Blanca corre a lo largo del estrecho y largo valle del poblado. San Francisco tiene un clima templado húmedo con una temperatura anual de 13 °C, con inviernos rigurosos con frecuentes heladas. Su régimen de lluvias va de mayo a octubre, con una precipitación media anual de 1,307 mm de agua. Los matlatzincas, en la época prehispánica, antes de ser conquistados por los mexicas, eran conocidos como *nepinthatuhui*, que en su lengua matlatzinca significa precisamente “los de la Tierra del Maíz”.

Según la tradición oral, sus antepasados guardaban memoria de haber llegado allí, a las estribaciones del Xinantécatl, provenientes de Mexicaltzingo en el siglo vx, huyendo de los avances conquistadores de Axayácatl, que al frente de las tropas tenochcas conquistaron toda la región poblada por los grupos otomianos en aquella época.

Para el grupo matlatzinca contemporáneo, su cosmovisión constituye parte de una herencia ancestral cuya matriz es mesoamericana. Siguiendo esa coherencia del hombre con la naturaleza y el cosmos, el maíz ha sido la planta fundamental del sustento de este grupo, desde tiempos inmemorables, y está ligado profundamente a su vida ritual y permea todo su ciclo de vida.

Los matlatzincas, hasta hoy en día, continúan teniendo una relación estrecha con su hábitat. Esto es muy importante, ya que ellos conocen todo su entorno y aprovechan para vivir lo que el medio les proporciona. Dado que su cosmovisión animista sigue vigente, tratan de manera reverencial a la naturaleza y al cosmos. Consideran al tiempo como circular, en ciclos que se repiten cada año y que están divididos en dos periodos: la estación de secas y la de lluvias.

La cultura del maíz ha estado sustentada en un concepto básico: el trabajo con la tierra; para ellos es una labor ritualizada, ya que el maíz, el *tá-thúwi*, es sagrado, por lo que el carácter de la relación hombre—naturaleza también lo es y está estrechamente ligada a la Madre Tierra.

El maíz lo cultivan para su subsistencia, combinando la forma de producción tradicional comunitaria de ayuda mutua, con formas capitalistas; por lo que continúan reproduciendo sus relaciones sociales de producción comunitarias con su ciclo de festividades religiosas, organizadas por el sistema de cargos y vinculadas al ciclo agrícola del maíz, lo cual refuerza su identidad étnica y mantiene la cohesión como grupo matlatzinca.

Tradicionalmente se dedicaban a la agricultura y, más recientemente, muchos se han integrado a la fuerza laboral como obreros, constituyendo un porcentaje significativo de la fuerza productiva de la entidad. Muchos de ellos compaginan las actividades del campo con el trabajo estacional en la ciudad.

En este grupo prácticamente se ha perdido la costumbre de tejer en telar de cintura, así como el trabajo de alfarería. Tampoco usan indumentaria tradicional. Lo que ha perdurado son sus platillos tradicionales para sus ceremonias a lo largo del año, como los tamales de haba y frijol, o los preparados con ceniza de encino. Comen en tiempo de lluvias una variedad de quelites y de hongos que recolectan en el bosque.

Sobre la importancia de la lengua indígena de cada grupo, sólo recalcaremos que es precisamente en la lengua donde se resume la forma de pensar y de concebir la naturaleza y el universo que los rodea, así cada lengua tiene su forma peculiar de expresar esta concepción del mundo, de allí la función integradora y cohesiva de la lengua de cada grupo étnico.

¿Qué sería de un grupo étnico sin sus propios cantos, plegarias, juegos, poemas y relatos en la lengua de sus ancestros? Es verdad que los grupos étnicos deben también aprender el español, ya que es la lengua franca en el país, por ello es conveniente que la manejen; pero ésta debe ser su segunda lengua y, desde luego, no perder su propia lengua materna, que es la primera.

De igual manera, insistimos que estos idiomas de los grupos indígenas de la entidad —otomí, mazahua, matlatzinca, atzinca o tlahuica y náhuatl— tienen la categoría de lenguas, no son dialectos, tienen el mismo rango que el inglés, que el español, el alemán o el francés. Son lenguas porque poseen una flexión (conjugación y/o declinación), tienen todo lo necesario para construir frases.

Los otomíes o *hñä hñu*

El área otomí se extiende en una región que varía de altitud, desde los alrededores de Toluca, a 3,000 msnm, hasta sitios de menor altitud, en colindancia con Hidalgo y Querétaro; asimismo, la temperatura varía según la región, desde la zona más fría en el altiplano de Ixtlahuaca, con temperaturas en invierno por debajo de cero, en el resto de la región el clima es subtropical de altura, con una gran variación

térmica y temperatura media anual inferior a los 20 °C. Las lluvias son poco abundantes y van de junio a septiembre (Vázquez, 1982: 3).

Este grupo se distingue por la finura de sus artesanías, como los tapetes anudados estilo persa, sus bordados caracterizados por el deshilado, el punto de cruz, sus tejidos en gancho, sus trabajos en telar. Las mujeres usualmente visten una blusa transparente con un refajo bordado abajo, un chinguete de lana en color negro, guinda o azul oscuro, según la región. Se cubren los brazos con un rebozo de Tenancingo.

Para los días de fiesta preparan platillos como pollo con mole rojo o verde, tamales de haba; metlapique, consistente en haba verde en vaina, con ranas, un manojo de tomatillo y tallos de flores de calabaza; el chipotle, que es un caldo de charales secos con papas y huevos; mole de frutas; sangre de guajolote en caldo y chicharrones de papada de guajolote, acompañados de salsa de tejocote; nopalitos.

L. Arizpe indica que “La zona central de la región la constituye una meseta de 2,600 msnm que se extiende desde Toluca hasta Atlacomulco [...]. Se yergue solitario, en medio de la meseta, el cerro de Jocotitlán, que llega a los 3,900 m, en cuyas pendientes se cultiva extensamente el maguey, del que extraen el pulque [...]. El río Lerma cruza la meseta, pasando cerca de Atlacomulco y de Ixtlahuaca [...].” (Arizpe, 1978: 52).

Este grupo se distingue por la elaboración de alfarería de alta temperatura, de hermoso diseño. Así como por sus tejidos en telar de cintura y sus delicados bordados en punto de cruz, en deshilado o en pepenado y esas miniaturas maravillosas que hacen bordadas.

En sus múltiples fiestas que tienen a lo largo del año, hacen deliciosos platillos con maíz, tales como tamales, gorditas, chalupas, molotes, tacos, quesadillas. De bebidas preparan el chileatole, la bebida sagrada sendecho, a base de maíz fermentado con chile, así como curados de pulque.

La mujer luce su indumentaria tradicional, consistente en una blusa de satín con alforzas al frente y una falda muy plisada también en satín, de color contrastante, sobre la cual lleva un delantal también muy plisado en color llamativo, bajo la falda asoma el ruedo del fondo prolijamente bordado y con orilla a gancho; visten, por lo general, rebozo, chal o quezquémetl, según la región. Se destacan los quezquémetl de San Francisco Tepeolulco por su belleza.

Los atzingas, tlahuicas u ocuiltecos o *pjie kjakjoo*

Se ubican principalmente en San Juan Atzingo, del municipio de Ocuilan, por lo que se ha considerado que lo más propio sería llamarles atzingas. El grupo étnico no está de acuerdo en que se les llamen ocuiltecos, por los antiguos conflictos de tierra que han tenido con la cabecera municipal de Ocuilan, además de que ahí no se habla esta lengua de origen otomiano, al parecer, desde la conquista sufrida a manos de los mexicas, la población de habla matlatzinca, que se hallaba en Ocuilan, se concentró en San Juan Atzingo, quedando estos pobladores rodeados de pueblos nahuas (Quezada, 1972: 31-33).

San Juan Atzingo se localiza a los 19° 00' de latitud Norte y a los 99° 23' de longitud Oeste. Está situado a la altura del kilómetro 42 de la carretera La Marquesa—Chalma. Se encuentra a una altura de 2,000 msnm; clima templado húmedo con heladas en invierno y un régimen de lluvias y precipitación pluvial semejante a los de San Francisco Oxtotilpan. El río Atzingo atraviesa los terrenos de San Juan. Otras localidades donde se habla esta lengua son Doctor Gustavo Baz y Santa Lucía, que se hallan al norte de San Juan Atzingo y la de Santa María el Totoc, que se halla al sur. Las tres localidades colindan con San Juan Atzingo.

Los nahuas o *nauatlajtoli*

Habitan principalmente en la zona oriental de la entidad, abarcan dos subáreas, una que sería la de Teotihuacan- Texcoco, con los siguientes municipios: Tecámac, Temascalapa, Nopaltepec, Axapusco, Otumba, San Juan Teotihuacan, San Martín de las Pirámides, Ecatepec, Acolman, Tepetlaoxtoc, Tezoyuca, Chiconcuac, Atenco, Chicoloapan, Texcoco, Nezahualcóyotl. Otra subárea, la de Chalco—Amecameca, que abarcaría los municipios de: Chimalhuacán, Los Reyes La Paz, Chiautla, Ixtapaluca, Chalco, Tlalmanalco, Cocotitlan, Temamatla, Tenango, Ayapango, Amecameca, Juchitepec, Tepetlixpa, Ozumba, Atlautla y Ecatingo (Cortés, 1988: 184).

Algunos de los asentamientos en estos municipios se realizaron con la conquista de los mexicas, algunos, con la conquista española y otros, por migraciones recientes de este grupo a estos sitios.

Finalmente, en la zona central de la entidad encontramos algunos enclaves, como San Miguel Oxtotilpan, San Mateo Almomoloa, Potrero de San José, San Pedro Tultepec, Guadalupe Yancuictlalpan y los ya citados Santiago Tianguistenco y Xalatlaco.

Según M. Nolasco, la región de Teotihuacan y zonas aledañas “comprende un clima templado, moderadamente lluvioso, con invierno seco no riguroso, en que la temperatura del mes más frío está comprendida entre los 3 °C y los 18 °C. La temperatura del mes más cálido es inferior a los 22 °C y se presenta antes del solsticio de verano, estación en que aparecen las lluvias” (Nolasco, 1962: 24).

Respecto a la configuración geográfica, E. Cortés indica:

El valle de Teotihuacan constituye una planicie, cuya altura media es de 2,270 msnm donde escasean las elevaciones de gran altura, sólo son de mencionarse las de Tlachinol y el cerro de Patlachique en la parte Norte, que se elevan a 2,550 y 2,600 m, respectivamente. Hacia el Oriente del valle de Texcoco, las elevaciones son mayores en lo que constituye la Sierra de Tláloc con elevaciones que van de 2,650 a 4,000 msnm (Cortés, 1988: 185).

En la antigüedad, la religión de los otomíes se caracterizaba por tener dioses personalizados, que simbolizaban una fuerza natural: el viento, la lluvia o un oficio, y así cada pueblo tenía un dios protector según el oficio a que se dedicaban.

Posteriormente, con la conquista española, que no sólo fue una conquista material, sino también espiritual, la Iglesia católica, a través de sus prelados, en su pretensión de cristianizar a las comunidades, impuso a cada pueblo un santo patrono, cuyo nombre formó parte de la comunidad, así al nombre de origen prehispánico de las comunidades existentes se antepuso el nombre de un santo del calendario católico, que los patrocinara, según las características de la localidad, o por sus formas de vida o por la elaboración destacada de algún producto.

Hacían representaciones de sus dioses con piedra y madera, en forma de ídolos. Rendían culto a éstos en los templos, oratorios y también en las cuevas de los cerros. Más antiguamente, hacían sus dioses de varas.

Con la conquista mexicana, previa a la española, fueron impuestos los dioses de éstos, en especial, Huitzilopochtli (zurdo colibrí). Y posteriormente, con la conquista realizada por los españoles, fue impuesta la religión católica, con Cristo crucificado y una gran cantidad de vírgenes y santos, con su propia parafernalia. Así pues, se dieron procesos muy complejos donde a veces se superpusieron estas religiones, otras se fundieron y, en ocasiones, hubo reelaboraciones, que a falta de un mejor nombre se ha dado en llamar sincretismo.

Hoy, los antepasados de estos grupos dicen que se reunían para dar gracias a la Madre Tierra y al Padre Sol, antes de bendecir las semillas —esto a partir de la época colonial— que después plantarían ese año; la Iglesia católica asignó a esta fecha el día de la virgen de la Candelaria el 2 de febrero.

El día de la cosecha, cuando se encontraban una caña de maíz con dos mazorcas, adornaban con flores para dar gracias a la Madre Tierra y al Padre Sol, la Iglesia asignó el 3 de mayo, el día de la Santa Cruz, la cual adornan con flores de pericón (*Tagetes florida*), para que proteja el día de la cosecha. Se reunían para mostrar sus instrumentos de labran-

za: la coa, el azadón, la yunta. La Iglesia asignó esta fecha a San Isidro Labrador, el 15 de mayo.

Para la fecha en que se pueden cortar las primeras cañas de maíz, el 15 de agosto, la Iglesia la asignó a la Asunción de la Virgen. Los otomíes el 29 de septiembre acuden al panteón para limpiar las tumbas y el camino, fecha asignada a san Miguel Arcángel. El 31 de octubre, el 1 y 2 de noviembre los grupos étnicos dedican ceremonias para conmemorar a sus muertos, la Iglesia los instituyó como el Día de Todos Santos y el Día de los Fieles Difuntos, respectivamente.

El culto al oratorio familiar persiste entre otomíes y principalmente mazahuas. Antes, cada jefe de familia tenía uno. En él se adoran imágenes católicas, ahora, a las que nombran *tidada*, veneran también a la virgen de Guadalupe a la que llaman *tinono*; pero hasta hace poco se adoraba a las deidades prehispánicas. Por la actitud de adoración hacia las imágenes cristianas, puede decirse que hay reminiscencias de sus creencias antiguas.

22

Es relevante señalar que todavía, entre los matlatzincas de San Francisco Oxtotilpan, se hayan vigentes estas creencias: para ellos, el Dios—Cristo es el Sol y la virgen María, su madre, es la madre ancestral, que se corresponde con la luna, es decir, que a la luna la llaman madre (M. Gallegos, trabajo de campo, 1999: 123).

Otonteuctli, el dios principal de los grupos otomianos, era el dios del fuego y también de los muertos. Sus atavíos eran los siguientes: “En el rostro sobre la faz tiene rayas, su cabellera de papel y sobre ella una mariposa de obsidiana, con tiras de papel puestas sobre el pecho, su maxtle (*maxtlatl*) de papel. Hay campanillas, cascabeles en sus piernas, sus sandalias color de obsidiana. Su escudo con la orilla de plumas finas y sobre él sus dardos de cacto, en una mano está puesta su flecha de cacto” (L. Portilla, 1992: 123).

Edahi era el dios del viento entre los otomíes de *Xillotepec*, era muy importante ya que lo consideraban el dios creador (como Quetzalcoatl entre los nahuas o mexicanos) y estaba asociado a él una serpiente de plumas: *ek'emaxi* (*Ibid.*: 148).

Muy'e, señor de la lluvia, era otra deidad importante entre los otomíes. Y asociados a él, los diosillos del agua, “Eran los *auaque* y *tlaloque* que invocaban los conjuradores de la lluvia del valle de Toluca y los *ateteo* (dioses del agua) que cita Sahagún” (*Ibid.*: 148).

Entre los mazahuas y los otomíes también hay este culto al oratorio, con iguales características de evidente reminiscencia prehispánica. Todavía a principios de este siglo, se adoraban en ellos a idolillos hechos de barro, adornados con cal, que representaban figuras humanas, después fueron sustituidos por cruces y por imágenes de santos y vírgenes; pero aún éstos tienen un carácter dual: son buenos y malos a la vez. Malos porque tienen “pacto con el demonio” y buenos porque “son de Dios”, ya que en la mitología prehispánica los dioses participan de lo bueno y de lo malo, esto es, de lo humano.

Entre estos dos grupos étnicos, son fundamentales las relaciones de compadrazgo ritual que se establecen de la manera dicha. J. Soustelle, señala sobre ello que “Estas cadenas de servicios recíprocos y obligatorios ligan a un hombre durante toda su existencia, y son ellas, en gran parte, las que aseguran la cohesión de una pequeña comunidad como El Sitio...” (Soustelle, 1993: 608).

De acuerdo con el antropólogo Esteban Segundo, los oratorios siguen siendo en algunas localidades “la instancia social ritualizada por medio de la cual se vertebraba la organización económica y en donde la fuerza de trabajo se sujetaba a las relaciones recíprocas generalizadas y compensadas; además era el espacio en el que circulaban bienes en dinero y en especie...” (Segundo, 1988: 73).

Por otro lado, es interesante saber que las procesiones al Nevado de Toluca, se siguen realizando. Los matlatzincas van a hacer ofrendas, cuando tienen épocas de sequía.

Los nahuas de San Mateo Almomoloa continúan haciendo estos mismos rituales hasta la fecha, como la procesión realizada por ellos, para llevar a cabo una ceremonia propiciatoria de lluvias para el inicio del ciclo agrícola. Los fiscales, mayordomos y el rezandero encabezan la procesión constituida por familias enteras, de la comunidad, las que llevan canastos de alimentos y algunas cobijas. Al frente va el santo

Mateo peregrino, cargado en andas por las mayordomas y después al subir la montaña, lo lleva con mecapal un solo hombre. Todos llevan un sahumero con copal y ceras. Todo el camino van poniendo flores a la imagen peregrina. La procesión hace recesos para rezar, comer y dormir. Ya en el cráter del volcán, emparejan el terreno a la orilla de una de las lagunas, hacen unos surcos pequeños con unos arados en miniatura y simbólicamente siembran lo mismo que en sus tierras. Regresan a San Mateo, con garrafones de agua del Nevado. Entre rezos, cantos y flores traídas del campo, llegan a su iglesia para dar gracias (M. Bernal, 1994: 82).

Por otro lado, en varias comunidades del Valle de Toluca, también hay graniceros, que son los que pueden manipular las nubes, tempestades y granizo. Es el caso de Xalatlaco y de San Gaspar Tlahuelilpan, del municipio de Metepec; los campesinos de esta última comunidad reconocen los diferentes tipos de nubes y sus implicaciones, así hay: “‘trombas’, ‘colas de agua’, ‘nubes de tempestades’ o ‘malas nubes’”. Por lo que los graniceros son los encargados, mediante rituales, de: “‘ahuyentar’, ‘espantar’, ‘atajar’ las nubes cargadas de granizo” (I. Hernández, 1997: 63).

Se posibilita la realización de estas numerosas festividades religiosas, gracias al sistema de prestaciones que se da en estas comunidades, estudiado por Mauss, conocido como el don representado por las relaciones de reciprocidad, aparentemente voluntarias pero que tienen un carácter marcadamente obligatorio por parte de las colectividades que se enfrentan, intercambian y se comprometen mutuamente a regresar esas cosas o bienes de carácter económico; pero no sólo intercambian eso, sino, en mayor medida, atenciones, delicadezas, fiestas, ritos, danzas y también mujeres (Mauss, 1979: 122).

FUENTES CONSULTADAS

Cárdenas, Lázaro, “Los indígenas, factor de progreso”, en: *Educación, Revista de Pedagogía y Orientación Sindical*, vol. IV, México, 1940.

Cortés, Efraín, et. al., “Con Dios o con el diablo: la etnicidad en el Estado de México”, en: Miguel A. Bartolomé (coord.), *Visiones de la diversidad. Relaciones interétnicas e identidades indígenas en el México actual*, vol. III, pp. 279-328, Colección Etnografía de los Pueblos Indígenas de México, Serie Ensayos, INAH, México, 2005.

McGowan, Gerald, “Las desmembraciones”, en: *Historia General del Estado de México*, t. IV, El Colegio Mexiquense/Gobierno del Estado de México, Zinacantepec, 1998.

Soustelle, Jacques, *La familia otomí-pame del centro de México*, IMC/UAEM, Toluca, 1993.

Agricultura y ganadería



La mayoría de la población indígena del Estado de México habita en las zonas rurales de la entidad, donde la agricultura y la ganadería forman parte de su andar cotidiano, lo que permite la construcción y preservación de una serie de conocimientos milenarios vinculados a la tierra, instituyendo un gran motor que interrelaciona cada elemento de la naturaleza, revolucionando el pensamiento al grado de sacralizar sus componentes como el agua, la milpa, el sol, la lluvia, el viento el maíz, entre otros.

La agricultura desde el punto de vista indígena es el conjunto de técnicas y conocimientos ancestrales para cultivar la tierra. Este saber no sólo se queda en el marco de los procesos de producción, sino que genera una serie de creencias y simbolismos que, en cada parte del entorno, cumple un papel fundamental para poder gozar de una tortilla, una salsa o un buen plato de guajolote, alimentos que permitirán el sustento alimentario y cosmogónico para perpetuar los ritos y creencias de dar, recibir y devolver a la Madre Tierra.

Esta estrecha relación entre ser humano y medio ambiente permite comprender la comunión del indígena y lo que representa históricamente, pues, en su entender, la tierra es una deidad femenina a la que se le debe la vida y es quien nos alimenta y, al morir, nuestro cuerpo la alimentará.

Un mito entre otomíes del municipio de Acambay hace referencia a esta creencia: “cuando a principios de año en los poblados hay bastantes muertos por causa de enfermedad o muerte natural, es la Madre Tierra quien los llama para que sean su alimento y en reciprocidad la tierra dará ese año buenas cosechas para el pueblo” (versión popular, trabajo de campo, 2010).

A diferencia del mundo occidental, en donde se acostumbra comprar en súper mercado, adquirir todo de una forma inmediata y sin cuestionarnos su origen, los grupos étnicos continúan practicando estas dos actividades de forma tradicional; la milpa es la que nos brinda el maíz, el trigo, los frijoles, los tomates, quelites, plantas medicinales, forraje para el ganado; por eso a la milpa se le agradece con bendiciones, considerándola como a una madre que siempre procura dar alimento a sus hijos.

Desde tiempos mesoamericanos, el maíz era considerado sagrado, y en la actualidad esta creencia sigue vigente, por lo que se mantienen ideas, ritos y saberes que giran en torno a esta semilla.

Un rito antes de la siembra es llevar a bendecir el 2 de febrero la semilla que será sembrada; con la creencia católica referente a que el niño Jesús es presentado ante las autoridades religiosas; en el entender indígena, las mazorcas y semillas son un niño que será sembrado y crecerá para que dé frutos (trabajo de campo, 2009).

Otro aspecto muy importante es la función del trabajo en el campo, pues permite el entramado social donde aún en la actualidad se conservan instituciones como el *nfoxte*, palabra otomí que se refiere a la mano de vuelta o ayuda mutua, ejemplificada cuando un grupo de familias se ayudan para sembrar, deshierbar o cosechar; primero todos los miembros de distintas familias se juntan para trabajar una milpa de determinado hogar, al concluirla, continúan con la siguiente y así sucesivamente. De esta manera se dejan notar las relaciones de amistad y de solidaridad, y no un interés monetario.

Además del maíz, otro cultivo es el maguey, planta considerada sagrada desde los tiempos prehispánicos, cuyo producto, el pulque, es utilizado como bebida ritual. Desafortunadamente en la actualidad ya no tiene el mismo grado de importancia debido a las campañas de comercialización de cerveza y distintas bebidas embriagantes que tienen un impacto significativo en las nuevas generaciones de población indígena, quienes prefieren este tipo de bebidas, dejando en el abandono el consumo del pulque. El maguey, si bien en la actualidad ya no tiene un impacto comercial, cultural o ritual, se sigue usando,

siendo pocos los que tienen acceso a esta bebida milenaria, que paso a paso nuevamente se posiciona como un símbolo de identidad étnica; un ejemplo de esto es la feria del pulque celebrada en Jiquipilco cada año en el mes de mayo.

El cultivo de trigo es otra actividad significativa, semilla adoptada del contacto cultural con España, planta que no necesita de mucho cuidado como el maíz y cuyos tallos, o popotillo, son usados como materia prima para la elaboración artesanal de sombreros, bolsas y otros productos; sus semillas son un complemento en la alimentación.

La agricultura en la actualidad de los pueblos indígenas, principalmente mazahuas y otomíes, se caracteriza por el conocimiento del entorno, del clima, del tiempo, de los astros, entre otros elementos, incluidos los tecnológicos que son una realidad. Estos grupos tienen acceso al uso del tractor, fertilizantes o mejoras que permiten acrecentar la actividad agrícola.

Hombres y mujeres crecen en la milpa, pero son ellas las especialistas, porque están al tanto del barbecho, riegan la milpa, siembran, levantan surco, echan abono, deshieran, cosechan y cortan zacate. Son tan importantes en la agricultura gracias al legado femenino vinculado a la tierra: las mujeres portadoras de la fertilidad y la abundancia. Muestra de ello es que en la mayoría de las fotos son mujeres las protagonistas de esta labor.

En el caso de la ganadería, la población indígena cuenta principalmente con ganado menor, como guajolotes, pollos, borregos, y, en menor escala, ganado vacuno. La especie nativa mexicana es el guajolote, su reproducción ha ganado terreno ante el avasalle de los animales de granja comercializados a grandes escalas. Su importancia recae en el sabor de su carne. Su uso corresponde a los padrinos de las bodas, en las grandes comidas de las fiestas del pueblo, en las ceremonias de petición de las novias o bien en fechas importantes, como los días de muertos. Su valor permite resaltar y hablar de una ganadería indígena.

Otra especie ganadera importante es el ovino, del cual no sólo se aprovecha su carne, pues la lana que produce permite la creación de vestimentas, que da paso a otra actividad: el arte indígena.

De esta forma podemos entender la relevancia del campo para los grupos indígenas del Estado de México, gente curtida por su estrecho contacto con la naturaleza donde la reciprocidad es el factor más importante: ese dar, recibir y devolver que permiten el equilibrio y armonía entre la naturaleza y los pueblos; el hombre nutre a la tierra con ofrendas, rituales y con su mismo cuerpo al morir, y la tierra en agradecimiento les brinda el alimento que sostendrá la vida de sus hijos año con año.

LIC. EN ANTROP. SOC. DAVID GÓMEZ SÁNCHEZ







Actividad de antaño

El papel de la mujer indígena no se limita a los quehaceres del hogar; son ellas las que dirigen y mantienen a sus familias con la siembra del maíz, principalmente para el auto consumo, sustento primordial de la gente otomí y de todos los mexicanos. La foto muestra el deshierbe, actividad que consiste en quitar de entre las matas del maíz la maleza que impide el crecimiento de la planta, al mismo tiempo se apila la tierra para formar el surco. Esta labor se logra gracias a la herramienta del azadón, instrumento facilitador del trabajo. En el pasado esta actividad se realizaba con las manos, con la inversión de mucho tiempo y esfuerzo para las familias campesinas.

Cada mujer y cada hombre trabajadores de la tierra dejan sus fuerzas en la milpa, lugar donde se cultiva la creencia y la fe, pensando en la cosecha de los frutos suficientes para mantener de pie a la familia en el transcurso del año. Esta señora deja en claro el cuidado del maíz desde su siembra hasta su madurez viendo reflejadas las fuerzas que durante este proceso entregó con ánimo.

La vida continúa

Mujer mazahua de 74 años de edad, con su nieta a quien carga en la espalda, su nombre es Margarita y ha vivido toda su vida en La Era. Ella, junto con su esposo, siembra cada año para consumo familiar. La mazorca que tiene en la mano es maíz criollo, blanco con azul (pinto). Comenta que ha pasado por etapas muy difíciles en su vida, uno de sus hijos falleció y dejó esposa e hijos. Superó la depresión con ánimo y apoyo. Apenas su esposo se enfermó y ella estaba temerosa de quedarse sola, pero da gracias a Dios de que aún sigue con ella y recuperándose. Vive con sus hijos, hijas, nietos y esposo, luchando día a día en el campo.

PAOLA VILLANUEVA DÍAZ









Nuestras formas tradicionales

Para los integrantes de los pueblos indígenas es de vital importancia respetar, preservar y practicar las formas de producción que de nuestros antepasados hemos aprendido. En la fotografía podemos ver a una pareja efectuando el trabajo de barbecho a la tierra; esta labor representa el inicio del ciclo agrícola, se realiza en los meses de diciembre o enero con la finalidad de tener en condiciones apropiadas el terreno para la siembra en el mes de marzo.

La fotografía pone también de manifiesto la convivencia del hombre y la mujer mazahuas cuando forman una pareja, la mujer camina delante de la yunta para indicarles la dirección en la cual deben caminar. La yunta está compuesta por dos reses adultas; sobre la base posterior de sus cuernos se coloca el yugo hecho de madera, que cuenta con las formas para ensamblar perfectamente y su longitud es de 18 codos; el yugo se sujeta a los cuernos de la res con unas coyundas, no con lazos o cuerdas, esto es para evitar lastimar a los animales. Justo a la mitad del yugo se sujeta el barzón que une su otro extremo con la telera del arado, el cual es sujetado por la manquera para ser conducido por la mano del hombre.

Tierra bendita

A mí me gusta la fotografía porque sé que a través de ella reflejo el alma de mi pueblo, pueblo de mis padres, donde ellos crecieron. Sin duda la tierra llega a ser parte de nosotros. Esta foto muestra un trocito de tierra que ha mantenido de pie a la familia y a todos mis antepasados. Decidí tomarla porque es parte de mi ser y de un recuerdo triste; en ese entonces la familia pasaba por una mala racha, uno de mis tíos quería quitarnos el terrenito que tanto mi papá como nosotros, sus hijos, trabajamos. Fue muy tormentoso, porque es nuestro patrimonio, al verlo perdido era como quitarnos la vida. Afortunadamente pudimos salvarlo, me acuerdo y me dan muchas ganas de llorar, ver a mi familia sufrir por la milpa es muy feo. Ahora la tierra está ahí con nosotros, no se fue, y nunca se irá, la seguimos trabajando, es nuestro patrimonio, por eso decidí llamar a esta foto *Tierra bendita*.

MARÍA SUSANA CASTILLO HERNÁNDEZ





La visita

Guadalupe Cachi es una comunidad agrícola, sus habitantes se dedican al cultivo de maíz, haba y frijol, lo cual es el sustento de las familias mazahuas. No es una actividad de la cual sacar provecho, sino que forma parte de la vida misma del campesino, es reconocer en las comunidades indígenas –como es el caso mazahua– el amor de lo que uno es y hace de ello, consciente de que en cada grieta en la piel o zanja en la tierra hay historias ya contadas.

El trabajo es duro tanto para hombres como para mujeres, que pasan sus días bajo los rayos del sol, la lluvia y el frío; escardan la tierra, la mujer coloca las semillas en los surcos y toda la familia interviene en el cuidado de la milpa hasta que madura. Esta labor se refleja en cada grieta que marca la piel como la tierra que nos da la vida.

CHRISTIAN IVÁN MEJÍA RODRÍGUEZ









Cultivando el aguamiel

El pulque es una bebida milenaria que se extrae del maguey pulquero, a partir de la fermentación del jugo o aguamiel. Por tradición los padres les enseñaban a sus hijos la elaboración de esta bebida. El que tenía la obligación de preservar la costumbre era el hijo pequeño. En la presente foto se aprecia a mi padre que está raspando el corazón del maguey, para extraer con el acocote el aguamiel y colocarlo en la bota y, más tarde, vaciarlo en barriles para su fermentación durante la noche, para que al amanecer se pueda disfrutar de un buen pulque. Hoy día esta tradición se ha vuelto tan importante que en el mes de mayo se celebra la feria del pulque en Jiquipilco, a la que acude toda la familia a degustar diferentes tipos de pulque y seguir conservando nuestras tradiciones.





Fuerza de trabajo

En esta imagen podemos apreciar el trabajo que realizan dos mujeres entregadas a la recolección de cereales que bien puede ser trigo o cebada. Al fondo, en la parte superior derecha, apreciamos un animal vacuno, que representa la fuerza de trabajo en este contexto, para barbechar, doblar, rastrear, sembrar y demás actividades que requieren del auxilio de estos animales. El que las mujeres desempeñen esta labor en muchas de las ocasiones es debido a que los hombres, una vez concluidas las labores que requieren de mayor fuerza en el campo, migran temporalmente a las ciudades para desempeñarse como albañiles, plomeros, carpinteros o auxiliares de estos; con la finalidad de completar los ingresos para la manutención en alimentación, calzado, vestido y educación de la familia, entre otros. Es importante mencionar que esto forma parte de la cotidianidad en la vida de las mujeres con identidad indígena, es un rol que desempeñan por costumbre y tradición.

El maíz me sostiene de pie

Lo que me motivó para la toma de la foto fue la importancia que tiene el maíz y el esfuerzo de la gente que cultiva la tierra. La dedicación de las manos que hacen posible que cada uno de nosotros tenga todos los días una tortilla elaborada con maíz. En la imagen se contempla el esfuerzo y el trabajo que imprime cada hombre para obtener la semilla apreciada de muchas culturas.

Pertenecer a una comunidad étnica me llena de orgullo porque puedo mostrar las costumbres y trabajo que nos identifica como personas con raíces de un grupo indígena, así como dar a conocer las formas de cultivar el maíz, que se trasmite de generación en generación.

EMMANUEL CRUZ RAMÍREZ









El cultivo de trigo en el poblado de San Pedro del Rosal

En mi localidad se cultiva, en primer lugar, el maíz después está el trigo y en tercer lugar la avena. Como ya es evidente, cada año las tortillas son más caras, y esto se debe a que los insumos, como los fertilizantes y la maquinaria para cultivar, han subido sus precios, además del radical cambio climático, lo que ha hecho que el cultivo de maíz disminuya y, por consecuencia, eleve su precio. No sólo aquí en mi comunidad existe ese problema, también en otras regiones del país; es por ello que muchas personas han optado por no trabajar sus terrenos y, otras, deciden sembrar cereales, como el trigo, porque es barato cultivarlo y el producto se aprovecha en su totalidad.

A veces, cuando el trigo ya casi está en su punto, es decir, cuando el grano se encuentra entre un color verde y café, la gente de la comunidad acostumbra hacer pozole con él, éste es un platillo tradicional que nuestros ancestros nos han pasado de generación en generación, manjar que tiene un sabor muy rico; no se puede dejar pasar el momento de disfrutarlo, pues sólo se consume una vez al año.

Sin duda este es uno de los productos que se aprovechan en su totalidad, pues, además del trigo, también se utiliza la paja, que comúnmente es conocida como popote, con la cual se pueden hacer una gran variedad de artesanías, como los sombreros, canastas de popote o con cinta de popote, cristos y adornos navideños. En sí hay artesanías para cada época del año.



El corazón del maíz

En el Fresno Nichi, municipio de San Felipe del Progreso, Estado de México, una de las actividades económicas más representativas de la cultura mazahua es la cosecha del maíz que se realiza a fines del mes de octubre o a principios del mes de noviembre.

La temporada de cosecha depende de qué tan favorable haya sido el clima con la tierra, si las lluvias se dieron bien y permitieron que el maíz creciera y madurara. El proceso consiste en extraer la mazorca de la planta del maíz, para esto se retiran las hojas, se guarda en el ayate, que es una tela cuadrada hecha de fibra de maguey usada desde épocas prehispánicas, posteriormente se vierte en los costales, que serán sacados de la milpa por los hombres más fuertes, ya sea en el hombro o la espalda, y llevados hasta el cincolote, estructura cuadrada hecha de madera que sirve para almacenar la mazorca.

La actividad permite el comercio o trueque con otros pueblos y para el sustento familiar.





Resistencia indígena

La crianza del guajolote es sin duda una actividad persistente gracias a su valor cultural y propiedades alimentarias. Entre los maza-huas, tener este tipo de ave significa contar con un fondo de ahorro, pues su carne es usada principalmente en las fiestas del pueblo para dar de comer a todas las familias que se reúnen en convivencia. Esta ave también se cocina en las bodas, pedidas, fiestas familiares, días de muertos, entre otras fechas significativas. La cría numerosa permite, según llegue una ocasión especial para las familias, que no se vean presionadas económicamente en el gasto.

El señor que cuida sus guajolotes es una muestra de la labor que realizan los viejitos en las comunidades indígenas, dejando en claro la división del trabajo familiar donde todos, de una u otra forma, contribuyen en el sustento de la casa.

Arte indígena, más allá de la tradición



Una puerta a la diversidad

El Estado de México es un río de culturas en constante movimiento cuyas corrientes se entremezclan siempre. Aquí la lengua de los pueblos indígenas canta. Aquí su identidad, sus maneras de pensar, e incluso sus territorios, distinguen a una cultura de otra, a un pueblo de otro. Aquí despliegan su sabiduría y creatividad a través de la expresión plástica, la tecnología y, con ello, hacen más fuertes su organización, sus prácticas religiosas y sociales.

A lo largo de su historia, los pueblos indígenas han aportado a México su sabiduría y un invaluable acervo de conocimientos sobre su entorno natural, incorporando en él un sinnúmero de técnicas y tecnologías para el aprovechamiento de sus recursos y que se plasman en una multiplicidad de expresiones culturales y objetos materiales.

Para el crítico e historiador de arte Juan Rafael Coronel Rivera, el problema radica en que desde el siglo XVIII se nos ha mostrado la visión occidental de la división histórica: el arte culto –el arte popular –el arte antiguo–el arte moderno, por lo que debemos “desaprender toda esa historia” y entender que la perspectiva histórica sólo es una, no exclusiva, y no siempre se coincide en gustos, tendencias o formas de expresión.

“Todas las expresiones culturales que tienen un determinado nivel artístico son arte, estén realizadas como estén realizadas, sean anónimas o no, sean utilitarias o no” (<http://lajornadajalisco.com.mx/2013/08/10>).

Los grupos originarios de la entidad nos comparten su cosmovisión a través de diversos objetos de arte, para lo cual utilizan, en su

mayoría, materias primas que su medio ambiente les proporciona: la palma, el popotillo, el tule, el ixtle, la lana, así como oro, plata y arcilla, entre otros. El hecho de representar la vida cotidiana, la vida del trabajo y la vida ritual en objetos e imágenes concretas, los convierte en piezas estrictamente estéticas en las que intervienen equivalencias expresivas que se descifran por medio de la valoración como productos artísticos.

El arte de los mazahuas, otomíes, matlatzincas, nahuas y tlahuicas nos muestra una riqueza de obras maestras que han surgido de los actos más rutinarios de la vida cotidiana de estos pueblos indígenas. En ellas podemos reconocer un universo posible de sensaciones visuales, formas, texturas y colores que conviven armónicamente con complejas técnicas de elaboración y con esa contribución plástica personal que transforma cada objeto en una pieza única e irrepetible.

En México la creación indígena suele estar envuelta en el desdén: una producción con fines utilitarios –llegan a esgrimir sus detractores–, que no tiene mayor eficacia estética, aún cuando en los últimos años se han desarrollado esfuerzos para demostrar que uno del otro son diferentes en sus representaciones y significantes culturales, articulando el tiempo, el espacio, el medio ambiente, el universo intelectual, simbólico y estético de sus cosmovisiones.

Con una perspectiva más amplia, estas imágenes abren la oportunidad al arte indígena de construir nuevos paradigmas, que incluyan en nuestro presente y futuro a las culturas originarias del Estado de México.

Con mirada renovadora, exponemos las imágenes con la fuerza que, en este mundo contemporáneo, tiene el discurso que viene con materiales y técnicas prehispánicas, así como los aportados por las culturas occidentales.

FUENTE CONSULTADA

<http://lajornadajalisco.com.mx/>
2013/08/10 [Consultado en 2013].

Entre sus manos

La imagen muestra, en primer plano, a las manos de una anciana tejiendo con sus dedos, el material que usa es una fibra natural que podría ser popotillo de cebada o trigo; aunque también podría ser una variedad de palma. Para que estas fibras puedan tener la maleabilidad y textura necesarias para su tejido, requieren de un tratamiento a base de agua, tierra caliza y algún pigmento natural o sintético. Por generaciones, los miembros del grupo autóctono otomí se han dedicado al cultivo de las tierras, al tejido de palma, tule, paja, lana, entre otros materiales.

Los drásticos cambios climáticos que se han suscitado, la convivencia con el contexto urbano y el cambio de uso del suelo son algunos factores que favorecieron el impulso del tejido y el decremento en el cultivo de la tierra. Las manos que se ven en esta fotografía también tejen lana para elaborar guantes, gorras, bufandas que posteriormente ofrecen de manera informal en los mercados, calles o esquinas de las ciudades.

HUMBERTO ALTAMIRANO PIÑA









Destino entrelazado

No más instrumentos que el cuerpo y una piedra, no más que la experiencia resultado de vivir a orillas del Alto Lerma, usando sólo lo que la madre naturaleza nos brinda en abundancia. El tule se deja moldear por las manos callosas de las mujeres nahuas; pies y manos se coordinan para dar forma al tejido, para dar carácter al petate, canasta o ventador, con la esperanza de que sea útil en algún hogar y su elaboración sirva de sustento a la mujer artista, entrelazando destinos.





Telar mazahua

La faja es la prenda fundamental de la vestimenta indígena, en ella se pueden leer fragmentos de la identidad. Gracias al telar de cintura, las mujeres mazahuas pintan soles, lunas, venados, maíz, flores, pajarillos, conejos con estambres de colores, paciencia y una vista de águila para que cada hebra dé forma a esta prenda que sostendrá las enaguas de una joven, niña o anciana orgullosa de ser mazahua.

Conservar y usar cada prenda es una riqueza cultural e identidad del pueblo indígena; observar la dedicación y experiencia que la mujer mazahua plasma en la elaboración de una pieza que conforma su indumentaria, hace notar la validez e importancia que es seguir portándola.

Una vida haciendo canastas

Don Nazario, a sus casi 90 años de edad, sabe lo difícil que es la vida y el significado de ganar el sustento diario. Su padre le enseñó a tejer canastas cuando Nazario era un niño, como parte de la herencia que él le dejaba. Más adelante, al empezar su vida independiente, trabajó como peón y, en sus ratos libres, dedicaba tiempo a elaborar canastas. Después de toda una vida llena de experiencias, más que por necesidad, sigue tejiendo por gusto y para que su descendencia preserve la tradición y se fortalezca la identidad de los pueblos indígenas y el orgullo de ser un artesano.

YESICA REYES SORIA









Tejiendo trigo

Un rasgo de identidad que tiene el grupo mazahua es su artesanía. Lo que la hace más auténtica es el proceso de elaboración manual que se aprende de generación en generación. Los ancianos son quienes la preservan, es un oficio que proporciona ingresos a la familia, aunque a veces se recibe muy poco en comparación con el tiempo que dedican a la producción de un trabajo. Un ejemplo es la elaboración de un sombrero, con los tallos del trigo seco que queda después de la cosecha, se teje la trenza durante una semana, dedicando los días completos.





Teñido de lana

La señora Amalia se dedica a la venta de bordados mazahuas; en los meses de verano junta flores de jarilla, que sirven de tinte natural para teñir la lana que posteriormente será utilizada para los bordados. El bosque y la milpa brindan nuestro sustento, los borreguitos nos dan la lana que trasformamos en finísimos hilos para nuestras prendas, la naturaleza nos da los colores y el paisaje hermoso para plasmarlos en el bordado, Dios nos da la fuerza y el pensamiento para seguir creando tejidos impregnados de identidad mazahua.

Ceremonias y ritos



Para poder hacer una lectura de la imagen de este apartado, tenemos que entender un poquito el pensamiento indígena y comprender por qué esta temática es muy significativa debido a su importancia y su esencia, donde la vida étnica está cargada de religión, no necesariamente entendida de forma occidental, por lo tanto me doy a la tarea de explicar tres conceptos básicos que pueden esclarecer un poco esta temática: 1) religión popular, 2) creencia y 3) rito.

Silvia Ortiz Echóniz define religión popular como:

una producción cultural de los grupos subordinados de la sociedad, generando sus propias concepciones ideológicas, adaptando, reinterpretando y refuncionalizando las concepciones que les han sido impuestas históricamente por la ideología dominante de religiones institucionalizadas por los mecanismos de poder (Ortiz, 1990: 15).

Esta idea de subordinación ante un poder hegemónico o dominante es la situación que nos ayuda a explicar la trama de las ceremonias y ritos indígenas, históricamente los grupos originarios fueron sometidos por la religión dominante, el cristianismo.

Estratégicamente los indígenas aceptaron estas ideologías, pero adaptaron sus creencias antiguas a la nueva postura impuesta, luego entonces, la religión popular indígena reinterpretó y refuncionalizó las creencias del cristianismo con sus ideologías prehispánicas, permitiendo mantener un vínculo con las divinidades del sol y la luna, así como con el agua, la tierra, el viento, las montañas, el maíz, entre otros elementos considerados sagrados para los indígenas.

Siguiendo a Émile Durkheim las creencias y los ritos son:

Las primeras, un estado de la opinión[...] aquí entran los mitos y la forma de ver el mundo según los indígenas; los segundos son modos de acción determinados. Entre estas dos clases de hechos hay toda la diferencia que separa al pensamiento del movimiento (Durkheim, 2000: 40).

Estas dos categorías son la unidad básica para poder dar cuenta de las ceremonias indígenas; un ejemplo de la creencia es pensar en la divinidad del agua; el rito es la danza que emprenden concheros y pastoras para que llueva y el maíz crezca, y asegurar el alimento que mantendrá viva a la comunidad.

Entonces una ceremonia está constituida por una serie de ritos que se visualizan en un solo momento: procesiones, danzas, ofrendas, cantos, rezos, oraciones; otomíes y mazahuas mantienen el equilibrio cósmico con su culto y, sobre todo, la fe en su creencia, este pensamiento armonioso entre hombre y naturaleza, donde el dios brinda abundancia y sus hijos brindan homenajes, habla de una estrecha comunicación, ese dar y recibir, en un mecanismo cíclico donde se busca siempre la medida entre hombre, divinidad, entorno.

Yo danzo, rezo y pido a la madre tierra pa que nos siga dando sus frutos, yo prendo copal y le ofrezco su pulque al agua pa que nos mande lluvia, yo prendo el fuego y trabajo con ánimo en la milpa pa que el sol nos mande su fuerza, todo lo que hago no es sólo para mí, es para todos los humanos, llueve y todas las milpas se humedecen, no sólo la mía, sale el sol e ilumina a todos no sólo a mí, si Dios todopoderoso está enojado manda helada para destruir la milpa y también es para todos, la naturaleza es sabia, sólo ella es magnífica y yo agradezco cada que puedo sus bendiciones.*

* Entrevista al señor Domingo Sánchez. San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca, Estado de México.

FUENTES CONSULTADAS

Durkheim, Émile, *Las formas elementales de la vida religiosa*, 3ª edición, ed. Colofón, México, 2000.

Ortiz Echóniz, Silvia, *Una religiosidad popular: espiritualismo trinitario mariano*, INAH, México, 1990.

Las ceremonias en el entorno indígena tienen que ver con la comprensión del mismo hombre y la tierra, de lo bueno o malo y la presencia de la muerte como fin último de la vida, que permite el alimento de la tierra; el cuerpo del hombre alimenta esta entidad y, de ello, el indígena es consciente.

Lo impresionante de esta temática es que, a diferencia de las otras, en donde los roles son exclusivos de mujeres u hombres o de grupos de edad como los ancianos, este apartado rompe con el esquema: niños, jovencitas, hijas, madres, padres, abuelos participan en las ceremonias y ritos. Podríamos hablar de que la religiosidad indígena es sumamente importante porque permite transmitir a todos los grupos de edad el bagaje cultural, la unión no sólo de las familias sino de todos los miembros de los pueblos en un solo tejido cultural, en una sola danza, fiesta, ofrenda, cohesionando al grupo y dejando en claro las relaciones sociales.

“Ceremonias y ritos” constituye entonces un sistema de interpretaciones simbólicas del ámbito sagrado, consciente de la reproducción social y sus relaciones frente a la naturaleza y a los propios hombres, es la encarnación del pensamiento indígena donde se muestra un poquito de cosmovisión y creencia en un rito que permite transmitir la unión e importancia de los pueblos indígenas.

Sentir y pensar

En la cosmovisión mazahua, como en la mayoría de los pueblos indígenas, actualmente se da cabida a varios elementos naturales como la lluvia, el viento, el sol, la luna, entre otros; a más de 500 años de la conquista espiritual, aún en nuestro interior revivimos y sentimos la conexión con los elementos del cosmos que fueron adorados por nuestros antepasados.

A través de esta conexión y los recuerdos por los conocimientos, que de manera oral nos fueron transmitidos, mantenemos nuestra identidad milenaria y esperamos que la lluvia haga crecer la siembra, el sol disipe las tinieblas, el viento limpie de paja al trigo y la cebada y la luna fortalezca las maderas que sostienen los techos de la casas.





To Tona

*Coge señor el alma como las nubes de la tierra.
La gracia corre en el alma como agua corriente de río o de fuente.*

En México las danzas tradicionales son una manifestación cultural relevante asociada con las tradiciones artísticas y religiosas. En la época prehispánica la danza acompañaba festividades como acto ritual dirigido a los dioses para propiciar los dones y beneficios que les proveían. En la colonia este concepto se tuvo que adaptar a las necesidades de la religión cristiana, por lo que se adoptó la danza como un nuevo elemento e instrumento de la evangelización. Esta costumbre se tuvo que reelaborar para darle un sentido cristiano, dejando de lado el significado que tenía; desde luego este objetivo no se logró del todo, prueba de ello es que en algunas comunidades indígenas permanecen algunos elementos significativos que tienen su origen en el México antiguo.

Una de las danzas que sobrevive hasta la actualidad es la de las pastoras, de origen mazahua-otomí. Su significado se relaciona principalmente con los ciclos agrícolas, donde se representa el papel de las mujeres para implorar lluvia para los pueblos otomianos.

Entre los nahuas, las mujeres tenían una relación con el culto del maíz, la cual se conserva también hasta nuestros días. Es importante resaltar que la *Danza de las pastoras*, en este caso, funge como un indicador de temporadas agrícolas (lluvias y secas).

Las integrantes de la danza cada año cumplen con ésta por promesa o por gusto que se hereda de generación en generación y actualmente se ofrece a Dios por agradecimiento a un favor concedido o, simplemente, por todo lo brindado. La danza es bailada por niñas doncellas y por mujeres de diversas edades, quienes representan la figura de María como madre protectora, como la sagrada María, es decir, representan las diferentes etapas de la vida mariana o también simbolizan a alguna santa, como en el caso de Santa Cruz Tepexpan, Estado de México, donde esta danza se le dedica a santa Teresa de Jesús.

En el México antiguo esta danza estuvo vinculada con la diosa acuática “Chalchiuhtlicue, diosa del agua; decían que era hermana de los dioses del agua que se llamaban tlaloques, la honraban pues poseía poderes sobre el agua del mar y los ríos para ahogar a los que estaban en ellos” (Sahagún, 1979: 35).

En particular, las pastoras que bailan en Santa Cruz Tepexpan, lo realizan en el atrio de la iglesia o en la capilla dedicada a santa Teresa. Esta danza puede variar en su vestimenta, de acuerdo al lugar que pertenezcan (de tradición otomí o mazahua), generalmente todas visten con un sombrero adornado con listones de colores llamativos y un bastón con las mismas características y con cascabeles, el atuendo corporal varía según el significado que se le dé (si es dedicado a la virgen María se usan generalmente vestidos blancos o, en ocasiones, se usan los atuendos tradicionales del grupo mazahua). El bastón pertenece a lo que en la agricultura le llaman coa, los listones de los sombreros, según informantes del Consejo mazahua, significan la lluvia que proveen los cuatro puntos cardinales (el azul y el verde con el Este, relacionado con el agua, el morado con el Norte y el rumbo de los muertos, el Oeste con el rojo y el amarillo con el Sur).

FUENTE CONSULTADA

Sahagún, Fray Bernardino, *Historia general de las cosas de Nueva España*, 11ª edición, Porrúa, México, 1979.

Neme i mbaxua

Es una dedicatoria a todos los abuelos que siguen la tradición de la danza prehispánica, en la que se combinan el corazón y el espíritu, se transmiten los saberes, donde es el espacio ideal para encontrarse con uno mismo estando dentro de la cosmovisión indígena.

80

La sincronización de los ritmos emitidos tanto por el *huehuetl* (tambor) como por la concha de armadillo hace que los grupos, de manera armonizada, se muevan dando forma a la danza. Los concheros ofrecen cánticos religiosos, rezos al todopoderoso en su templo, que es donde frecuentemente se les encuentra realizando sus movimientos.

Entre los danzantes encontramos a personas de diferentes edades, niveles económicos y educativos, pero que dentro no tienen distinción alguna, y donde lo único que se necesita para estar son las ganas de bailar, independientemente de los objetivos personales que, principalmente, son ofrendar su sacrificio al ser divino y ensalzar las tradiciones de nuestros antepasados.*

AGUSTÍN NAVARRETE SORIA

* Entrevista a los señores Guadalupe Domínguez, Raymundo Domínguez y David Gómez Sánchez.







Procesión II

El 13 de junio, fiesta en honor a san Antonio de Padua, se sacan a pasear a los santos por los caminos principales del poblado con la intención de que estos adviertan la situación de las milpas, son acompañados con danzas; las pastoras ataviadas con sus trajes de gala, sus sombreros decorados con flores, empuntan la marcha; siempre al frente las participantes más jóvenes, todo el pueblo se armoniza con la intención de pedir lluvia para el maíz, salud para los enfermos y mucha fuerza para que, año con año, se pueda estar presente en la ceremonia y dar gracias por lo que Dios todopoderoso nos brinda.

Portadores de la conservación

84 **T**odo futuro se encuentra en los niños, de ellos es el mundo. Los dos niños cargan el atavío llamado *copilli* (comúnmente conocido como penacho), colmados de plumas de faisán, gallo y otras aves que hacen muy llamativos e inconfundibles a los danzantes, asimismo se acompañan de las coyoleras atadas a los tobillos, manufacturadas con huesos de fraile, huecos en su centro, que al chocar entre ellos emiten un sonido similar a los cascabeles de la serpiente.

Cargan también el huéhuetl (tambor) que marca el pazo en la danza, que fortalece el espíritu y la comunión del hombre con la deidad.

En palabras de un danzante adulto: “no hay mejor ofrenda a Dios que tu cansancio y tu sudor”.







Sufrimiento, tristeza y soledad

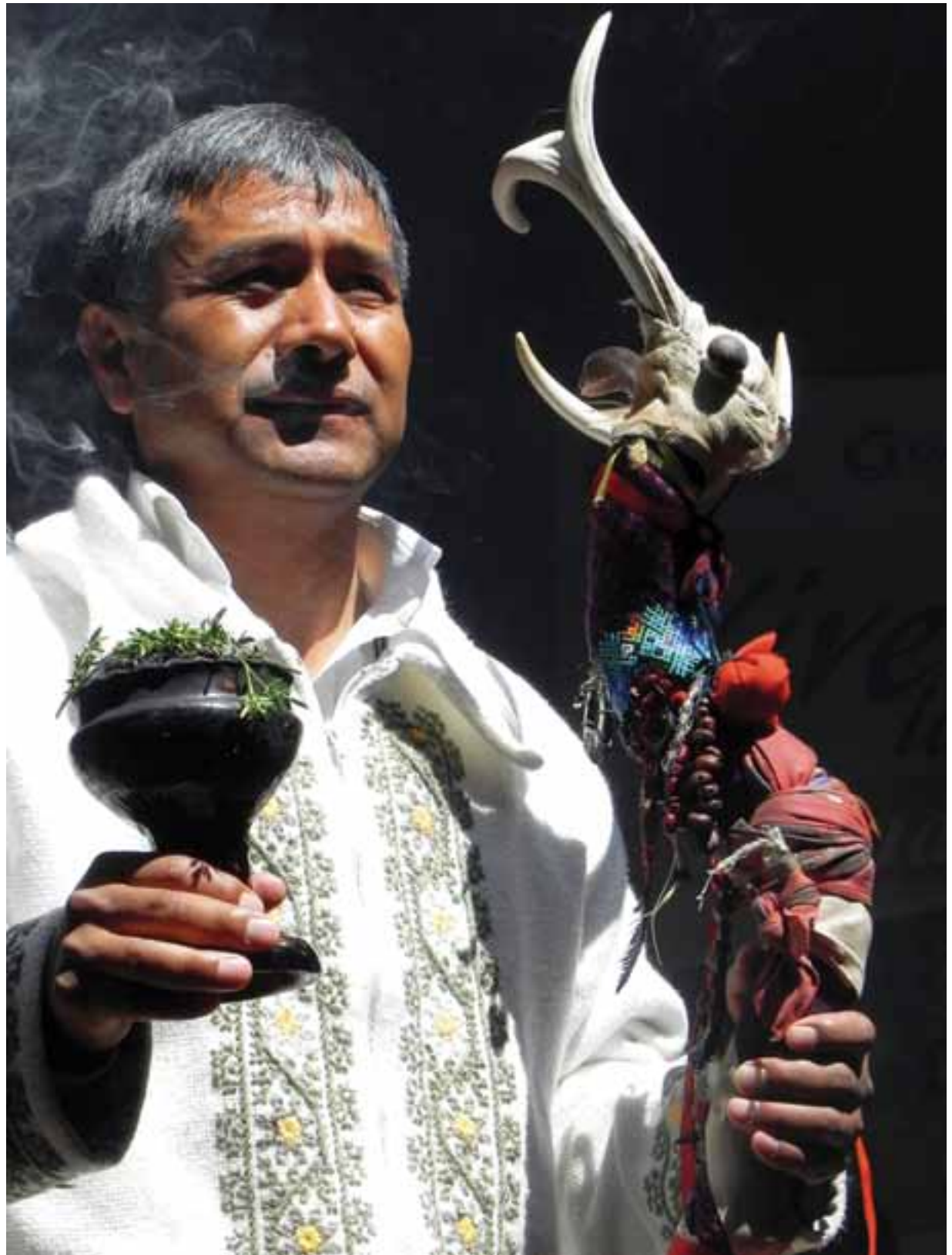
Es el reflejo del seguimiento de las tradiciones mazahuas sin importar el paso del tiempo; mientras que en la mayoría de tumbas llegaban familias enteras con ramos grandes de flores, la señora avanza sola con su perro y una pequeña cubeta de flores en la mano, su vestimenta rota, su mirada expresa vacío y soledad, buscando la tumba a la que dejaría flores pero siguió caminando sin encontrarla, la memoria en este momento es traicionera. Me ofrecí a ayudarla, una respuesta y un gracias en lengua mazahua fue confortable. De la puerta del panteón avanzan dos mujeres y una niña, la niña corre y abraza a la señora, ambas comenzaron a llorar, sufrimiento, tristeza y soledad vinieron a mi mente.

Culto

El 15 de mayo, festejo a san Isidro Labrador, Bonchete se viste de gala, las mujeres mazahuas lucen sus trajes típicos; de rodillas, poco a poco, avanzan en el templo con su ofrenda para el santo, esperando que mande lluvia para la milpa.

Qué puedo ofrecer más que mi rezo, una luz tenue de mi velita, panes de pulque que con esfuerzo molí en la madrugada, un collar de palomitas de maíz que es el alimento del hombre; mi cansancio y mi fe es todo lo que tengo, Dios lo sabe y también sé que él nos mandará agüita para nuestro maíz esperando que el próximo año sus hijos nos acordemos de traer su ofrenda.





Jefe supremo mazahua de San Felipe del Progreso

Rasgos de raza indígena pura, mirada profunda, esencia de nuestros antepasados, devoción, misticismo, cultura e ideología, símbolos representativos de la cultura mazahua: bastón de mando con cabeza de venado que guía al pueblo desde tiempos memorables, el sahumero que purifica al cuerpo y al espíritu, año con año el jefe supremo, acompañado de las abuelas, pide fortaleza para su pueblo, abundancia para las familias y ofrecen agradecimientos a la Tierra y el Sol por todas sus bendiciones.





El centro del principio

Cada primer domingo de los 12 meses del año, los otomíes de Te-moaya realizan un ritual de agradecimiento a Dios, a la naturaleza, a la lluvia y al atardecer, comenzando por prender leña en el punto medio del Centro Ceremonial Otomí; después de encender el fuego, alimento del sol que purifica el cuerpo, alrededor de él se invocan los cuatro rumbos: la tierra, el agua, el viento, el cielo, para dar gracias por los miles de beneficios que brindan a sus hijos otomíes.

Tres generaciones juntas, abuela, madre e hija, presencian el rito, el padre mira con cautela y deja en claro la fortaleza de su pueblo.

Cotidianidad



Históricamente los indígenas han sido marginados cultural, social, política y económicamente. Sin embargo, en su cotidianidad han encontrado la forma de hacer frente a las adversidades, cada cultura va heredando sus costumbres y tradiciones a las futuras generaciones, a través del lenguaje y de las prácticas culturales.

En los pueblos indígenas existen familias nucleares y amplias con más de cinco hijos donde hay hombres y mujeres trabajadores, se trabaja desde que se amanece hasta caer la noche, en el campo o en la casa. La mujer tiene un rol relevante, entre sus andanzas dentro de la casa o en la población, para ella no hay tiempo libre, pues siempre hay muchas cosas que hacer, por ejemplo, preparar la comida, poner el nixtamal para echar tortillas, bordar, cuidar a los animales, ayudar en los labores del campo, ir a raspar y traer el aguamiel para el pulque, con esto contribuye de manera significativa a la economía familiar. Sin embargo, el trabajo más arduo y que mayor atención y tiempo invierten las mujeres indígenas es en la educación de los hijos, pues que sean respetuosos y trabajadores habla bien de los padres. Los hombres dedican mayor parte del tiempo en las labores del campo, preparando la tierra para que esté lista para la siembra o la cosecha.

Una vez que los hombres y mujeres han participado en diferentes actividades en beneficio del pueblo como son sociedad de padres de familia en las diferentes instituciones educativas de la comunidad, mayordomos en la iglesia o comandantes en la delegación municipal, van adquiriendo respeto y, posteriormente, al entrar a la vejez son considerados como hombres y mujeres sabios sobre los difíciles asuntos de la vida, con autoridad moral para dar consejos y guiar a los más jóvenes. Sin embargo, el papel de los abuelitos no se restringe únicamente en el ámbito familiar, sino que son los pilares de la cultura

del grupo, son los conocedores de los mitos, leyendas y anécdotas, medios por los cuales se sustenta, persiste, reproduce y se trasmite la cultura a las generaciones venideras.

Los hombres son conocedores del trabajo del campo, la ganadería y el aprovechamiento de la naturaleza. Mientras que la mujer es la encargada de preparar la comida, de cuidar a los hijos y de criar a los animales, pero también su trabajo consiste en vender los productos. “Rápidamente” toma la cubeta con el maíz, frijol, haba o chícharo y se dirige casa por casa ofreciendo los productos. En ocasiones acude a los tianguis, donde aparte de vender aprovecha para surtir la despensa de la semana.

Para las culturas indígenas, el tianguis no es un simple lugar comercial, sino un espacio cultural y social, donde se interactúa y se comparten nuevas experiencias: en él se practica el tequio, en el cual las personas se organizan para trabajar en comunidad. El tianguis es un contexto perfecto para interactuar con otras personas o iniciar nuevas amistades y ofrece la posibilidad de romper con la rutina, de disfrutar una comida poco usual en el hogar. Un espacio para charlar y conocer las “noticias más recientes”, de recordar viejas vivencias, mientras se pide otro taco o gordita para agarrar fuerzas y continuar las compras o la venta.

El día de tianguis se pueden observar familias enteras recorriéndolo, ese día es el más esperado por los más pequeños, pues existe la posibilidad de estrenar ropa o zapatos, sobre todo, juguetes para llevar a la escuela y presumir a los compañeros. Entre las escuelas de los pueblos indígenas y las ubicadas en las ciudades hay grandes diferencias, en las primeras, rara vez encontramos a un alumno con una computadora personal o una tableta, al menos que un familiar viva en el Norte.

En muchas ocasiones, basta con corretear al compañero o jugar a las escondidas, incluso, hasta patear un balón desgastado a la sombra de viejos árboles o jugar con un trompo o a las canicas en un paisaje natural que conlleva a los estudiantes a estar en comunión con la naturaleza, una manera histórica que ha influido en la formación de una conciencia cultural y ecológica de las culturas indígenas. Sin

embargo, esa belleza del paisaje natural contrasta con la desigualdad social y el rezago educativo que existe en los pueblos y comunidades indígenas, una realidad dolorosa, pero que es parte de las entrañas del “México profundo” visto desde su cotidianidad.

LIC. EN H. MAURA OLIVIA PICHARDO RAYMUNDO

Mi mirada sobre ti

No hace falta más que mirarse al espejo para darse cuenta que vivimos en un mundo donde desgraciadamente las oportunidades no son las mismas para todos, nuestro rostro nos lo confirma, nuestros ojos no lo pueden negar. ¿Quién no ha mirado en los ojos de los niños la pureza de la felicidad, el deseo de crecer y conocer? Esta familia mazahua pertenece a un estrato en donde ya no es imprescindible portar la vestimenta tradicional, importa comer y sobrevivir ese día, pues el mañana... el mañana por ahora sigue siendo una esperanza que será cargada en las, por ahora, débiles espaldas de los más pequeños.

ALFREDO MELCHOR ANTONIO







Bordando imaginación

Las condiciones de vida entre los indígenas son compartidas por hombres y mujeres, y cada uno accede de manera diferente a los recursos económicos, los hombres desde el campo buscan como adquirir ingresos, las mujeres indígenas siempre han participado en el ámbito doméstico, agropecuario y artesanal para el sustento de la economía familiar y comunitaria.

Adicionalmente, las mujeres realizan otra serie de actividades remuneradas como tejer, bordar, cocinar enchiladas, tostadas, pozoles, tamales, pan, empanadas, café molido, para vender hacen artesanía de barro, palma, petate, y cuando las alquilan para trabajar, cosen, planchan y lavan ropa ajena. Éstas son las labores que las mujeres hacen para recibir un estímulo que puede ser dinero, o bien, alguna otra cosa que pueda ser cambiada por productos que de alguna manera les beneficie.

La elaboración de servilletas no es sólo para uso de la casa, también es un medio para adquirir dinero extra que posteriormente es utilizado para los gastos domésticos.

Los tipos de bordados son diferentes, por ejemplo, punto de cruz, de relleno y, la más común, es en hilván, que consiste en usar una sola hebra de hilo y llevarlo de un extremo a otro en puntadas largas.





Nuestro recuerdo

Sentir que los años pasan y que todo cambia a nuestro alrededor mientras nosotros permanecemos inamovibles puede ser señal de involución. Este no es el caso. Esta pareja mazahua que la imagen presenta es una muestra clara de que se puede ser firme en nuestras convicciones, que se puede permanecer por los años y, aunque éstos dejen estragos, el deseo de unidad sigue vivo, ahora ya no importa el atuendo con el que se conocieron ni si es día de fiesta, lo realmente trascendente es cómo todo se desvanece a su alrededor, incluso las creencias, lo que ellos algún día se profesaron sigue vivo y ahí están para acompañarse hasta aquel día.

Jugando nos entendemos

En esta fotografía capturada en Xhoñe, Chapa de Mota, Estado de México, en las continuidades de una escuela, como parte de una experiencia académica, los niños que estudian ahí tuvieron algunos minutos de recreo. Nos invitaron a jugar con ellos, después de un rato ya nos tenían confianza y felices posaron para múltiples fotos.

104

La imagen refleja los modelos paradigmáticos de la educación en México que centraliza valores, modelos e imágenes que no coinciden con todas las realidades que abarca México, las cuales son innumerablemente variables, sin embargo, por el contexto físico inmediato que se refleja en el paisaje de la imagen, se aprecian aspectos representativos de la geografía del Estado de México, así como una muestra más de la amplia gama de realidades indígenas.

PAMELA VILLASEÑOR CALDERÓN









Ma

Los sábados visito una comunidad rural, voy por parte de la facultad, esta foto fue tomada en San Andrés Cuexcontitlán, comunidad donde todavía hay habitantes que hablan otomí y participan en las ceremonias. La mujer de la fotografía nos estaba enseñando lo básico sobre otomí (saludos, despedidas y frases sencillas).

La señora pertenece a una familia otomí a la que frecuento cada vez que visito la comunidad, a veces para aprender otomí, a veces para hablar de plantas medicinales.

Tradiciones vivas que han palpitado y resistido
Mujeres mazahuas

Provengo de una comunidad otomí del municipio de Acambay, me siento orgullosa de pertenecer a la región y conocer sus costumbres y tradiciones.

En la fotografía doy a conocer cómo las indígenas mazahuas en los últimos años se dedican al comercio ambulante y cuyos pobladores, si bien comparten territorios, lengua y algunas formas de vida, mantienen relaciones económicas, de amistad y parentesco con pobladores de otros pueblos e, inclusive, de otros municipios mazahuas, y merecen una mención particular respecto a su tierra de origen.

En San Felipe del Progreso se puede observar a las personas que caminan por las calles de la cabecera municipal en el siglo actual, con la indumentaria propia que los caracteriza como un grupo étnico. El comercio ambulante es una actividad en el pueblo mazahua para vender sus mercancías características de la región, que ellos mismos elaboran y así poder mantener a sus familias.

La mayoría de la gente vende sus artesanías que han creado a partir de su creatividad, en este caso elaboran manteles, fajas, su indumentaria, etcétera; de ahí que es de suma importancia conservar esa hermosa cultura, que nos hace formar parte de ella.



Identidad, cultura, historia y tradición

La importancia de los grupos indígenas radica principalmente en hacer el diagnóstico de condiciones de vida, conocer las razones de pobreza, vulnerabilidad y rezago, para de ahí partir y enfatizar la importancia que tienen estos pueblos en cuanto a usos y costumbres, tradiciones y todo lo que pueden aportar a la sociedad cambiante.

110

El desarrollo de los pueblos indígenas se ha basado en una filosofía holística, fundamentada en los valores de reciprocidad, solidaridad, equilibrio y colectividad, entendiendo que los seres humanos deben estar dentro de los límites del mundo natural.

Por tanto he decidido mostrar un poco de la tradición de las culturas indígenas, en este caso la comunidad mazahua de Santa María Solís, Temascalcingo, Estado de México, en tanto que es una de las pocas comunidades en donde se sigue conservando la tradición de consumir el pulque naturalmente, desde la planta del maguey; es muy interesante conocer de cerca cada una de las costumbres que tienen estos pueblos indígenas.

GRISELDA FLORES CHAPARRO





Gastronomía indígena



Los rasgos más queridos y duraderos de una cultura son sus hábitos alimenticios. Estas tradiciones a menudo reflejan las creencias y valores de la gente y son una de las últimas características culturales que se pierden cuando un individuo o un grupo emigran a una comunidad diferente. Por eso no resulta sorprendente que las culturas otorguen gran importancia al establecimiento, desde una edad muy temprana, en la que se integran modelos similares de hábitos alimentarios, pues continúan comiendo los alimentos familiares “tradicionales” comunes en su hogar.

Lo que identifica una cocina son a menudo las combinaciones de condimentos, de ingredientes sápidos, que no solamente identifican la comida de un grupo respecto a la de otro, sino que proporcionan un sentimiento de familiaridad a aquellos que comparten la misma tradición culinaria.

Las investigaciones científicas respecto a las capacidades sensoriales de los niños demuestran las primeras maneras, entre otras, como las madres transmiten a sus hijos la cultura gastronómica. También las diversas prácticas tradicionales a la hora de alimentar a los niños ilustran el amplio abanico de culturas, aunque estén separadas por largas distancias, recurren a procesos similares cuando introducen gradualmente a sus niños en los sabores característicos de su cultura. Por ello, los grupos originarios son producto de gran variedad de factores sociales, históricos, económicos y psicológicos, y a menudo son importantes para que los pueblos mantengan sus rasgos culturales, la gastronomía da sentido de pertenencia a la familia, a la sociedad, al territorio donde nacemos y nos desarrollamos.

El amamantamiento es fundamentalmente un proceso biológico en el cual la madre continúa nutriendo al niño tras el nacimiento.

to con una secreción producida por sus pechos. Pero, como pasa con otras conductas humanas, está influido por diversos factores sociales y culturales. Una revisión de las creencias indígenas relativas a la comida muestra que ciertas prácticas y tabúes alimentarios afectan especialmente a las mujeres preñadas o a las que acaban de ser madres, igual que a sus hijos.

Como consecuencia de estas tradiciones alimenticias, ahora sabemos que el tipo de alimentos y hierbas comidos por las mujeres y, por tanto, los principios sápidos de cada cultura son experimentados por los niños antes de que prueben por primera vez alimentos sólidos, porque los sabores consumidos por la madre durante el embarazo son transmitidos al líquido amniótico, el cual es ingerido por el feto. Algunos de estos mismos sabores serán más tarde percibidos por los niños en la leche de su madre, un líquido básicamente dulce. Como el líquido amniótico, la leche humana se compone de sabores que reflejan directamente la comida, los condimentos y las bebidas ingeridos por la madre.

114

Estos sabores no solamente los detecta el niño, sino que sirven para regular la alimentación y la aceptación de los alimentos en el momento del destete. Además, la dulzura y las propiedades de la leche, como por ejemplo la viscosidad y la manera de fluir en la boca varía de madre a madre. En el caso de los grupos originarios se tiene la creencia de que al ingerir pulque o aguamiel, la madre tiene una mayor y mejor calidad de leche, esto implica que la lactancia, a diferencia de otros métodos de alimentación, adiestra al niño para que pueda disfrutar de una rica y variada fuente de experiencias quimiosensoriales. El tipo e intensidad de sabores experimentados en la leche materna deben ser únicos para cada niño, pero también ayudan a identificar la cultura a la cual pertenece.

En los cinco grupos indígenas de nuestra entidad y en el resto del país, por la herencia histórica de los pueblos originarios, los alimentos básicos son a base de maíz y frijol, condimentados con una salsa elaborada con chile y otros ingredientes como ajo, tomates, cebolla y limón; molidos en un molcajete hecho de roca volcánica por los otomíes de San Cristóbal Huichochitlán y San Pedro de los Metates. En el

caso del maíz, éste pasa por un proceso de nixtamalización, que consiste en hervir los granos tiernos con cal en el fogón y, una vez cocidos, se muelen en el metate para producir la masa con lo que se hacen las aromáticas y exquisitas tortillas, presentes en todas las comidas. Y para realizar pinole de maíz, éste tiene que ser de grano negro seco y se tuesta para molerlo en el metate, hasta lograr una harina que se condimenta con azúcar o piloncillo, con ello elaboran bebidas frías o calientes.

Cultivado desde hace ocho mil años, el frijol es una semilla comestible de la familia de las leguminosas, originaria de América. Nuestro país es considerado como uno de los centros de origen de diversos tipos y tamaños de frijol. En México existen más de 70 variedades que se distribuyen en siete grupos: negros, amarillos, blancos, morados, bayos, pintos y moteados. El frijol es una rica fuente de proteínas e hidratos de carbono, además de ser una buena fuente de vitamina del complejo B. En los grupos originarios de nuestro estado, se elaboran: tlacoyos de frijol, refritos con epazote y chile verde, tamales de frijol. En el caso de los tlahuicas y nahuas, éstos elaboran un guiso llamado frijoles gordos o burros que se condimentan con chile guajillo y nopales. También los otomíes del norte del Estado de México, preparan para las fiestas religiosas frijoles en todas sus variedades y presentaciones, y los mayordomos los comparten a todos los asistentes en los preparativos de la víspera festiva.

Las prácticas alimentarias son un fenómeno cultural, producto de la sabiduría gastronómica del grupo y del territorio. Las tradiciones más arraigadas pasan de generación en generación, no sólo educando al niño sobre la clasificación de los alimentos en comidas o bebidas o en la guía para que conozca qué alimentos son adecuados para cada comida, también “educan” el paladar de los hijos y su perfil psicológico.

Caracterizada como una de las más diversas y exquisitas del mundo, la cocina mexicana contemporánea tiene sus orígenes en las llamadas culturas del maíz o grupos originarios, asentados en Mesoamérica y actualmente representadas por más de 68 grupos indígenas.

Somos lo que comemos. Y en ocasiones no alcanzamos a vislumbrar la riqueza que nos habita y germina en nuestro cuerpo, a partir de alimentos que han poblado nuestra tierra desde tiempo inmemorial. ¿Quién siquiera piensa en el lujo que es la tortilla? ¿Sabemos cuánto tiempo ha estado entre nosotros? La boca se inunda de un placer peculiar al imaginar un mole, unos tamales de haba o chipastle (caldo con charales provenientes de la zona lacustre). Al saborear penetramos en la historia, en sus secretos. Sabremos más de esos platillos y de otros. Sabremos más de nosotros.

La comida es el espejo donde vemos reflejado nuestro paisaje, nuestra fauna, nuestra historia. Nosotros mismos estamos en ella. Y no hay más que caminar por los pasillos de mercados y tianguis para ejercer los cinco sentidos: el ritmo cromático de las colinas frutales, el sonido que emana del aroma de hierbas infinitas, pescados, gallinas, la sangre intensa de las carnes que se palpan en el aire. Sensaciones en la piel, en la lengua, en los ojos. Hombres y mujeres nos incitan a caer en la tentación: éste ofrece verdura recién traída del campo, las especias para inundar de aromas la olla de barro; la del puesto siguiente, los huauzontles y los chiles rellenos... Difícil no ceder.

Ahí en lo cotidiano, el fulgor y los prodigios de un pasado que se funde con el presente. Un pasado fértil y exuberante, pero silencioso. Su voz se levanta hoy, cada vez más alto, para contarnos la historia de lo que fuimos, de lo que somos, llegando al cuerpo y a las emociones que acompañan el disfrute de la comida mexicana.

Hija otomí, creando vida

Para los hombres nacidos en Mesoamérica más que una costumbre o una tradición, es una convicción conocer el origen del maíz, su cultivo y sus propiedades alimenticias. Como principal fuente de alimentación para los pueblos originarios, esta planta ha inspirado a su alrededor mitos, leyendas, festividades y creatividad por generaciones. Todos los que somos miembros de una comunidad indígena sabemos esto, y a través de esta imagen intento transmitir más que una mera descripción, pretendo decir que si bien es el hombre quien lo cultiva, es la mujer quien a través de siglos de conocimientos transmitidos de generación en generación hace posible poner sobre la mesa este grano, transformado en múltiples y variados platillos y bebidas.

VIRIDIANA TRUJILLO GUADARRAMA









Manos que alimentan

Quién podría negar que la globalización de bienes y servicios ha transformado las sociedades, ha afectado las dinámicas familiares, ha impuesto nuevos roles y ha transformado la forma de concebir el mundo. Pocos son los académicos y las teorías que podrían contradecir esta realidad, sin embargo, esta mujer, desconociendo tales cosas, nos muestra con su actitud y forma de vida que existe una realidad alterna, y tal vez deberíamos cuestionarnos si somos todo lo civilizados que pretendemos ser para dar cabida y aceptación a esta forma tradicional matizada de costumbres y conocimientos que sin recelo alguno se muestran tal cual son.

Vamos a comer. ¡Siéntate!

Fue por un instante que recordé: ¿qué hace posible la manifestación de actitudes, occidentalmente superadas? ¿Acaso no estas costumbres y tradiciones fueron sepultadas en la medida que avanzaba la castellanización y la alfabetización? ¿Acaso no la presión social convenció al indígena de ocultar, en la medida de todas sus posibilidades, su origen? ¿Acaso no el indígena se fue volviendo mudo y sordo para su idioma original y olvidó con las clases de historia universal su historia local y personal?

La única respuesta posible a estas manifestaciones es la sangre, la misma que fluyó por las venas de nuestros antepasados y, por generaciones, hasta nuestra actualidad.

HUMBERTO ALTAMIRANO PIÑA









Una cultura de costumbres es una cultura que perdura

La razón de que un momento de la vida se plasme en fotografía es porque tiene el objetivo de impactar con misticismo ese gran momento que es único, irrepetible y, por supuesto, maravilloso. Y qué mejor si ese acto maravilloso es 100% mexicano. Se hace hincapié al poblado de San Francisco Tepeolulco (montaña en donde se encuentra el corazón sagrado del maíz), un pueblo ubicado en el municipio de Temascalcingo, donde yace gente mazahua. Aquí se resalta la preparación original de la tortilla, que implica diversos procesos, iniciando con la cocción del maíz en agua hirviendo, dando como resultado un producto llamado nixtamal, posteriormente se deshebra sobre un metate (mortero), hasta obtener una masa suave. Con las manos o con una prensa se hacen trozos circulares y se procede a su cocción sobre un comal de barro que arde con leña o zacate.

Indumentaria



Todos, seres humanos, animales, minerales... la naturaleza en sí, han establecido una conexión profunda con el universo. Cada elemento cultural de nuestro entorno da cuenta de ello, aún más los grupos que siguen haciendo conciencia de esta relación sagrada. En el caso de nuestro estado, existen concentraciones en las que las cinco etnias indígenas originarias siguen concientizando en su vida diaria dicha conexión. La indumentaria, en su caso, es un claro ejemplo de cómo mantienen viva su relación con el cosmos.

Matlatzincas, mazahuas, nahuas, otomíes y tlahuicas comparten en sus vestidos un arte textil de un alto esplendor, elaboración, y, sobre todo, vínculo con el universo. Gabán y faja bordada en los hombres; huipil, quexquemetl, enredo o *cueitl* y faja en las mujeres, ambas indumentarias reflejan una geometría sagrada como lenguaje simbólico de las fuerzas de la creación del universo. El cuadrado en el huipil, rombo en el quesquemil y la totalidad del círculo en el *cueitl* son expresiones sagradas que se observan en todos sus atuendos tradicionales, acompañados también de bordados o entramados en telar de cintura o de pedales, donde magistralmente elaboran figuras geométricas, animales y abstracciones de la naturaleza. El uso de la vestimenta aún se respeta según jerarquía, edad, estado civil, en algunas comunidades.

Estos cinco grupos comparten rasgos en su indumentaria: calzón de manta hasta los tobillos, camisa del mismo material, huaraches, faja y sombrero de palma en el caso de los hombres; las mujeres, blusa bordada, el *cueitl*, enredo o chincuete que encierra la unidad y totalidad de todo cuanto existe y la faja para sostenerlo. Difieren en cada indumentaria los materiales de confección, colores característicos de cada etnia y motivos de sus bordados o entramados.

Los matlazincas o “señores de la red” portan, en el caso de las mujeres, un *cueitl* de lana de diversos colores, blusa bordada, *quexquemetl* y faja para sostener el *cueitl*. Los hombres utilizan la vestimenta habitual de las cinco etnias, más un gabán de lana liso. Los mazahuas o “señores de donde hay venado” visten en ese mismo orden genérico, falda blanca de manta ornamentada con bordados florales, de animales y figuras geométricas. Es característico de sus bordados el venado, las “caritas” y la flor de cuatro picos, esta última ornamenta simboliza los cuatro rumbos del universo, lo cual se comparte con los otomíes. Sobre esta hermosa falda portan otra de satín, una faja de lana muy larga y blusa del mismo material y color que la falda, adornadas por collares de cuentas que las distinguen según edad, estado civil y posición social. Actualmente los hombres usan *jeans* o pantalones de algodón, camisa del mismo material, botas y sombrero.

La indumentaria de los nahuas, designados como “hombres verdaderos”, es similar. Las mujeres utilizan un traje de color negro con bordados coloridos empleado en eventos especiales, mayoritariamente religiosos. Este conjunto de prendas eran exclusivas de familias de mayor posibilidad económica. Sus bordados son relacionados especialmente con Tonantzin Tlalli, la madre tierra.

Los otomíes, “cazadores que caminan cargando flechas”, portan, en el caso de las mujeres, un *cueitl* de lana muy amplio y largo de color azul marino o negro con líneas verdes, naranjas y amarillas, blusa de popelina blanca de manga corta con motivos florales, faunísticos, geométricos o bien una combinación de ellos. Es característico el uso del *quexquemetl* que puede ser de algodón, lana o artisela en varios colores. Esta etnia define una geometría perfecta en su indumentaria, el rombo sagrado del *quexquemetl* dirigido a los cuatro rumbos deja caer sus picos en la totalidad del enredo o *cueitl*, en la totalidad de lo existente sujetado por la faja enredada en espiral.

Los tlahuicas, “los que son o los que hablan”, cada vez han ido destinando su vestido para fiestas de la comunidad u ocasiones especiales. La vestimenta de la mujer se compone de blusa blanca, bordado de flores y *cueitl* de cambaya sostenido por una faja multicolor.

Arte en la contemplación de las piezas, equilibrio espiritual en su geometría sagrada, meditación en movimiento en la confección, elementos reunidos en una indumentaria anteriormente usual, cotidiana para los cinco pueblos originarios. El mestizaje y sus derivaciones, desde la integración de textiles europeos hasta el desprecio de las culturas originarias han propiciado que el vestido tradicional se transforme en un elemento “de uso especial o festivo” o, en algunos casos, hasta en desuso.

Anteriormente los textiles primigenios usados por estas culturas eran de ixtle, algodón y fibras de palma silvestre, poco a poco se integraron la lana de oveja y la cría del gusano de seda por parte de los conquistadores y, posteriormente, textiles industrializados como el satín y la artisela, materiales de bajo costo que han reemplazado las fibras naturales.

Poco a poco, en consecuencia, desaparece la imagen de las mujeres que tejen, bordan al calor de su casa tradicional abrigada por el fogón central. Se sustituye la geometría sagrada de sus bordados por dibujos de cuadernillos en serie o por figuras estereotípicas influenciadas por el gusto mestizo para entrar al mundo del mercado y poder subsistir; lo mismo pasa con los tintes naturales, las mujeres encuentran favorable para su economía usar anilinas en vez de tintes tradicionales como añil o índigo, caracol de la púrpura, cochinitilla o la semilla del axiote, materias primas originales de los textiles de nuestro estado.

La migración a la ciudad, la cercanía a las industrias, la economía, han sido factores propicios para el desuso de tan importantes atuendos para las culturas originarias.

En las comunidades indígenas menos afectadas por el mestizaje cultural se ha conservado hasta nuestros días, de generación en generación, la indumentaria tradicional, y el reconocimiento de su significado contribuye a su revaloración y uso.

Preservando nuestras costumbres y tradiciones

Atrás quedaron los tiempos, cuando se honraba la relación del hombre con los animales, con las plantas, con el viento, el agua y todo su entorno. Cuando el hombre entendía, respetaba y buscaba el equilibrio con la naturaleza y sus elementos, pues sabía que eso le mantenía en armonía a él y los suyos. La alianza con la naturaleza se rompió, ya las plantas no son utilizadas para curar al hombre, ya el hombre no invoca la intervención de los elementos en sus actividades cotidianas, ya sólo son folclore la indumentaria y el ritual. Sólo queda una pregunta: ¿quién pierde con esta disolución?

HUMBERTO ALTAMIRANO PIÑA





Yo b'itu eyo ndixu

Yo b'itu eyo ndixu se traduce al español como “la ropa de las mujeres”. El *quexquemetl* es una prenda tradicional utilizada en varias etnias de México, es de uso ritual así como cotidiano, hecha de lana y pigmentos naturales obtenidos de plantas e insectos, tejido y bordado a mano por la mujer que lo va a utilizar o, en ocasiones, suele ser regalado a una persona que se aprecia, así como también es comercializado fuera de la etnia. En el *quexquemetl* las mujeres vacían su imaginación y lo decoran con imágenes que hacen alusión a elementos de la naturaleza como animales y flores; también a veces cuentan historias y otras tantas sólo combinan formas y colores; los utilizan desde niñas y hasta la vejez. La señora Justina porta un bello *quexquemetl* elaborado por ella meses antes, con el cual protege su pecho del frío y, como ella me externó en la entrevista realizada en mis prácticas de campo en junio de 2012, el usarlo la hace sentirse más de su etnia, la hace ser más mazahua.

Indumentaria al atardecer

“Indumentaria al atardecer” muestra la imagen de una joven otomí con el vestuario tradicional que brinda a su portadora identidad y orgullo. Es una falda de tela de popelina blanca con tableados, y en la orilla inferior tiene cocido el bordado de figuras en punto de cruz, en este caso de flores, el cual es bordado con estambre delgado a diferentes colores en tela de cuadrillé. La blusa también es de popelina, ésta puede ser tableada o con elástico en la parte del estómago y mangas, además de que en la parte del cuello, al igual que la falda, lleva el bordado en cuadrillé en el mismo modelo de figura de la falda. En la parte de frente la falda lleva un babero tableado de tela satín, y a la mitad del babero y en las orillas lleva encaje. La elaboración de la indumentaria otomí la hacen la muje y el hombre; las mujeres se dedican a bordar el cuadrillé en punto de cruz y el hombre cose y da forma a la falda, blusa y babero. En cuanto al sombrero que utiliza la joven, cabe mencionar que los modelos y colores varían de acuerdo al gusto de cada persona, pero que a diario los utilizan para cubrirse del sol mientras hacen sus labores cotidianas.

LIZBETH ALEJANDRO FLORES





Índice fotográfico

Página	Agricultura y ganadería
32	<i>Actividad de antaño</i> Año: Primer Concurso 2006 Temática: Agricultura y ganadería Premiación: Mención honorífica Grupo étnico: Otomí Autor: Hugo Guzmán García Organismo académico: Facultad de Humanidades, Historia
35	<i>La vida continúa</i> Año: Segundo Concurso 2008 Temática: Agricultura y ganadería Premiación: Tercer lugar Grupo étnico: Mazahua Lugar donde se tomó la fotografía: La Era, San Felipe del Progreso, México Autor: Paola Villanueva Díaz Organismo académico: Facultad de Planeación Urbana y Regional, Ciencias Ambientales

36 *Nuestras formas tradicionales*

Año: Tercer Concurso 2010

Temática: Agricultura y ganadería

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: Guarda de Guadalupe,
San José del Rincón, México

Autor: Julio Guadarrama Velásquez

Organismo académico: Facultad de Antropología, Antropología Social

39 *Tierra bendita*

Año: Tercer Concurso 2010

Temática: Agricultura y ganadería

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Otomí

Lugar donde se tomó la fotografía: Loma de Hidalgo, Jiquipilco, México

Autor: María Susana Castillo Hernández

Organismo académico: Facultad de Humanidades,
Letras Latinoamericanas

41 *La visita*

Año: Cuarto Concurso 2012

Temática: Cotidianidad

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: Guadalupe Cachi, Ixtlahuaca, Mexico

Autor: Christian Iván Mejía Rodríguez

Organismo académico: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales,
Comunicación

42 *Cultivando el aguamiel*

Año: Cuarto Concurso 2012
Temática: Agricultura y ganadería
Premiación: Mención honorífica
Grupo étnico: Otomí
Lugar donde se tomó la fotografía: Jiquipilco, México
Autor: Teresa Cardelas Cayetano
Organismo académico: Facultad de Derecho, Derecho

44 *Fuerza de trabajo*

Año: Cuarto Concurso 2012
Temática: Agricultura y ganadería
Premiación: Mención honorífica
Grupo étnico: Otomí
Lugar donde se tomó la fotografía: Santiago Oxtoc Toxhie, Aculco, México
Autor: Monserrat Bernal Miranda
Organismo académico: Facultad de Humanidades, Artes Teatrales

47 *El maíz me sostiene de pie*

Año: Segundo Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2012
Temática: Agricultura y ganadería
Premiación: Segundo lugar
Grupo: Mazahua
Lugar donde se tomó la fotografía: Ejido de Bombatevi, Atlacomulco, México
Autor: Emmanuel Cruz Ramírez
Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Informática Administrativa

48 *El cultivo de trigo en el poblado
de San Pedro del Rosal*

Año: Segundo Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2012

Temática: Agricultura y ganadería

Premiación: Tercer lugar

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: San Pedro del Rosal, Atlacomulco,
México

Autor: Neri Porfirio Martínez

Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Administración

50 *El corazón del maíz*

Año: Segundo Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2012

Temática: Agricultura y ganadería

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: El Fresno Nichi, San Felipe del
Progreso, México

Autor: Belhzmar López Estrada

Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Psicología

52 *Resistencia indígena*

Año: Segundo Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2012

Temática: Agricultura y ganadería

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: San Cristóbal de los Baños,
Ixtlahuaca, México

Autor: Belem Francisco Nicolás

Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Contabilidad

Arte indígena, más allá de la tradición

59 *Entre sus manos*

Año: Primer Concurso 2006

Temática: Arte indígena

Premiación: Primer lugar

Grupo étnico: Otomí

Autor: Hugo Guzmán García

Organismo académico: Facultad de Humanidades, Historia

60 *Destino entrelazado*

Año: Segundo Concurso 2008

Temática: Arte indígena

Premiación: Segundo lugar

Grupo étnico: Nahuatl

Lugar donde se tomó la fotografía: San Pedro Tultepec, Lerma, México

Autor: Isabel Núñez Garduño

Organismo académico: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales,
Comunicación

62 *Telar mazahua*

Año: Tercer Concurso 2010

Temática: Arte indígena

Premiación: Segundo lugar

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: Jaltepec, San José del Rincón, México

Autor: María del Rosario Hernández Díaz

Organismo académico: Facultad de Antropología, Antropología Social

65 *Una vida haciendo canastas*

Año: Tercer Concurso 2010

Temática: Arte indígena

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: El Rincón de la Candelaria,
Atlacomulco, México

Autor: Yésica Reyes Soria

Organismo académico: Facultad de Química, Químico Farmacobiólogo

66 *Tejiendo trigo*

Año: Tercer Concurso 2010

Temática: Arte indígena

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: El Rincón de la Candelaria,
Atlacomulco, México

Autor: Yésica Reyes Soria

Organismo académico: Facultad de Química, Químico Farmacobiólogo

68 *Teñido de lana*

Año: Cuarto Concurso 2012

Temática: Cotidianidad

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: Villa de Allende, México.

Autor: Guadalupe Contreras Archundia

Organismo académico: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Co-
municación

Ceremonias y ritos

75 *Sentir y pensar*

Año: Primer Concurso 2006

Temática: Ceremonias y ritos

Premiación: Segundo lugar

Grupo étnico: Mazahua

Autor: Emilie Elizais Castillo

Organismo académico: Facultad de Planeación Urbana y Regional,
Planeación Territorial

76 *To Tona*

Año: Primer Concurso 2006

Temática: Ceremonias y ritos

Premiación: Tercer lugar

Grupo étnico: Mazahua

Autor: Verónica Trujillo Mendoza

Organismo académico: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Co-
municación

143

81 *Neme i mbaxua*

Año: Segundo Concurso 2008

Temática: Ceremonias y ritos

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: El Rincón de la Candelaria,
Atacomulco, México

Autor: Agustín Navarrete Soria

Organismo académico: CU UAEM Atacomulco, Derecho

82 *Procesión II*

Año: Tercer Concurso 2010

Temática: Ceremonias y ritos

Premiación: Tercer lugar

Grupo étnico: Otomí

Lugar donde se tomó la fotografía: San Antonio Detiña, Acambay, México

Autor: David Gómez Sánchez

Organismo académico: Facultad de Antropología, Antropología Social

85 *Portadores de la conservación*

Año: Tercer Concurso 2010

Temática: Ceremonias y ritos

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Otomí

Lugar donde se tomó la fotografía: Nueva Oxtotitlán, Toluca, México

Autor: Olga Lidia Palma Sánchez

Organismo académico: Facultad de Antropología, Antropología Social

86 *Sufrimiento, tristeza y soledad*

Año: Cuarto Concurso 2012

Temática: Ceremonias y ritos

Premiación: Tercer lugar

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: San Pablo Tlachichilpan,
San Felipe del Progreso, México

Autor: Rubí Janeth Flores Guerrero

Organismo académico: Facultad de Arquitectura y Diseño,
Diseño Gráfico

89 *Culto*

Año: Cuarto Concurso 2012

Temática: Ceremonias y ritos

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: San Jerónimo Bonchete, San Felipe del Progreso, México

Autor: Julio Guadarrama Velázquez

Organismo académico: Facultad de Antropología, Antropología Social

90 *Jefe supremo mazahua de San Felipe del Progreso*

Año: Cuarto Concurso 2012

Temática: Ceremonias y ritos

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: Centro Ceremonial Mazahua, San Felipe del Progreso, México

Autor: Marcelino Alberto Castro Alcántara

Organismo académico: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Comunicación

145

92 *El centro del principio*

Año: Cuarto Concurso 2012

Temática: Ceremonias y ritos

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Otomí

Lugar donde se tomó la fotografía: Centro Ceremonial Otomí, Te-moaya, México

Autor: Maritza Cruz Contreras

Organismo académico: Facultad de Arquitectura y Diseño, Arquitectura

Cotidianidad

99 *Mi mirada sobre ti*

Año: Primer Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2011

Temática: Cotidianidad

Premiación: Primer lugar

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: San Felipe del Progreso, México

Autor: Alfredo Melchor Antonio

Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Ingeniería en Computación

100 *Bordando imaginación*

Año: Primer Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2011

Temática: Cotidianidad

Premiación: Tercer lugar

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: Fresno Nichi,

San Felipe del Progreso, México

Autor: Geovanni Ricardo Carpic

Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Administración

102 *Nuestro recuerdo*

Año: Primer Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2011

Temática: Cotidianidad

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: San Felipe del Progreso, México

Autor: Alfredo Melchor Antonio

Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Ing. en Computación

105 *Jugando nos entendemos*

Año: Cuarto Concurso 2012

Temática: Cotidianidad

Premiación: Primer lugar

Grupo étnico: Otomí

Lugar donde se tomó la fotografía: Xhoñe, Chapa de Mota, México

Autor: Pamela Villaseñor Calderón

Organismo académico: Facultad de Antropología, Antropología Social

106 *Ma*

Año: Cuarto Concurso 2012

Temática: Cotidianidad

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Otomí

Lugar donde se tomó la fotografía: San Andrés Cuexcontitlán,
Toluca, México

Autor: Francisco Javier Velázquez García

Organismo académico: Facultad de Medicina, Médico Cirujano

109 *Tradiciones vivas que han palpitado y resistido. Mujeres mazahuas*

Año: Segundo Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2012

Temática: Cotidianidad

Premiación: Primer lugar

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: San Felipe del Progreso, México

Autor: Celeste Martínez Barrios

Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Psicología

111 *Identidad, cultura, historia y tradición*

Año: Segundo Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2012
Temática: Cotidianidad
Premiación: Mención honorífica
Grupo étnico: Mazahua
Lugar donde se tomó la fotografía: Santa María Solís, Temascalcingo, México
Autor: Griselda Flores Chaparro
Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Administración

Gastronomía indígena

119 *Hija otomí, creando vida*

Año: Segundo Concurso 2008
Temática: Gastronomía indígena
Premiación: Primer lugar
Grupo étnico: Otomí
Lugar donde se tomó la fotografía: San Andrés Coexcontitlán,
Toluca, México
Autor: Viridiana Trujillo Guadarrama
Organismo académico: Facultad de Antropología, Antropología Social

120 *Manos que alimentan*

Año: Segundo Concurso 2008
Temática: Gastronomía indígena
Premiación: Mención honorífica
Grupo étnico: Otomí
Lugar donde se tomó la fotografía: Barrio de Pothe, Temoaya, México
Autor: Lilia Guadalupe Castillo Hernández
Organismo académico: Facultad de Contaduría y Administración,
Contaduría

123 *Vamos a comer. ¡Siéntate!*

Año: Tercer Concurso 2010

Temática: Gastronomía indígena

Premiación: Primer lugar

Grupo étnico: Otomí

Lugar donde se tomó la fotografía: San Pedro Arriba, Temoaya, México

Autor: Miguel Ángel García Martínez

Organismo académico: Plantel Nezahualcóyotl, Preparatoria

124 *Una cultura de costumbres es una cultura que perdura*

Año: Primer Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2011

Temática: Gastronomía indígena

Premiación: Segundo lugar

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: San Francisco Tepeolulco, Temascalcingo, México

Autor: Marco Antonio Chimal Contreras

Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Ing. en Computación

149

Indumentaria

131 *Preservando nuestras costumbres y tradiciones*

Año: Tercer Concurso 2010

Temática: Indumentaria

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: Guarda de Guadalupe, San José del Rincón, México

Autor: Julio Guadarrama Velásquez

Organismo académico: Facultad de Antropología, Antropología Social

132 *Yo b'itu eyo ndixu*

Año: Cuarto Concurso 2012

Temática: Indumentaria

Premiación: Segundo lugar

Grupo étnico: Mazahua

Lugar donde se tomó la fotografía: Santa Ana Yenhsu,

Temascalcingo, México

Autor: Braulio Zamudio Torres

Organismo académico: Facultad de Antropología, Antropología Social

135 *Indumentaria al atardecer*

Año: Segundo Concurso, CU UAEM Atlacomulco 2012

Temática: Indumentaria

Premiación: Mención honorífica

Grupo étnico: Otomí

Lugar donde se tomó la fotografía: San Lucas Totolmaloya

Segundo cuartel, Aculco, México

Autor: Lizbeth Alejandro Flores

Organismo académico: CU UAEM Atlacomulco, Administración

Créditos



COORDINACION GENERAL

Secretaría de Docencia
Dirección de Estudios Profesionales

COORDINACIÓN DE PROYECTOS:

Dr. Alfredo Barrera Baca
Mtra. Judith D. Martínez Tapia

FOTOS

Hugo Guzmán García
Paola Villanueva Díaz
Julio Guadarrama Velásquez
María Susana Castillo Hernández
Christian Iván Mejía Rodríguez
Teresa Cardelas Cayetano
Montserrat Bernal Miranda
Emmanuel Cruz Ramírez
Neri Porfirio Martínez
Belhzmar López Estrada
Belem Francisco Nicolás
Isabel Núñez Garduño
María del Rosario Hernández Díaz
Yesica Reyes Soria
Guadalupe Contreras Archundia

Emilie Elizais Castillo
Verónica Trujillo Mendoza
Agustín Navarrete Soria
David Gómez Sánchez
Olga Lidia Palma Sánchez
Rubí Janeth Flores Guerrero
Marcelino Alberto Castro Alcántara
Maritza Cruz Contreras
Alfredo Melchor Antonio
Geovanni Ricardo Carpic
Pamela Villaseñor Calderón
Francisco Javier Velázquez García
Celeste Martínez Barrios
Griselda Flores Chaparro
Viridiana Trujillo Guadarrama
Lilia Guadalupe Castillo Hernández
Miguel Ángel García Martínez
Marco Antonio Chimal Contreras
Braulio Zamudio Torres
Lizbeth Alejandro Flores

JURADO

Mtro. Juan Martín Olivares Orozco
Dr. en E. L. Juan Luis Ramírez Torres
Lic. en Fotografía Luz de Alba Velasco Gordillo
Mtro. Marco Antonio Pacheco
Mtra. Marisela Gallegos Devéze
F. Raúl Aguilar Sibaja
Soc. Ausencio Valencia Largo
Mtro. Ricardo Cruz Jiménez
Mtra. Celia Guadalupe González Morales
Mtro. Francisco Marcos Martínez
Arqueólogo Martín Antonio Mondragón

INVESTIGACIÓN

Mtra. en Antrop. Soc. Marisela Gallegos Devéze

Mtra. en E. L. Judith D. Martínez Tapia

Lic. en H. Maura Olivia Pichardo Raymundo

Mtra. en E. C. Carla Martínez Tapia

Lic. en Psic. Humberto Altamirano Piña

Lic. en Antrop. Soc. David Gómez Sánchez

PRODUCCIÓN EDITORIAL

Concepto editorial:

Hugo Ortíz

Iván Emmanuel Jiménez

Formación y portada:

Iván Emmanuel Jiménez

Cuidado de la edición:

Eridania González Treviño

Supervisión en imprenta:

Iván Emmanuel Jiménez

Editor responsable:

Félix Suárez

Índice

Presentación	9
Los grupos étnicos del Estado de México en la actualidad	11
El caso de los matlatzincas de San Francisco Oxtotilpan, Temascaltepec, México	15
Los otomíes o <i>hñä hñu</i>	17
Los mazahuas o <i>teetjo ñaatjo</i>	18
Los atzingas, tlahuicas u ocuiltecos o <i>pjie kjakjoo</i>	19
Los nahuas o <i>nauatlajtollí</i>	20
Agricultura y ganadería	25
<i>Actividad de antaño</i>	33
<i>La vida continúa</i>	34
<i>Nuestras formas tradicionales</i>	37
<i>Tierra bendita</i>	38
<i>La visita</i>	40
<i>Cultivando el aguamiel</i>	43
<i>Fuerza de trabajo</i>	45
<i>El maíz me sostiene de pie</i>	46
<i>El cultivo de trigo en el poblado de San Pedro del Rosal</i>	49
<i>El corazón del maíz</i>	51
<i>Resistencia indígena</i>	53

Arte indígena, más allá de la tradición	55
Una puerta a la diversidad	55
<i>Entre sus manos</i>	58
<i>Destino entrelazado</i>	61
<i>Telar mazahua</i>	63
<i>Una vida haciendo canastas</i>	64
<i>Tejiendo trigo</i>	67
<i>Teñido de lana</i>	69
Ceremonias y ritos	71
<i>Sentir y pensar</i>	74
<i>To Tona</i>	77
<i>Neme i mbaxua</i>	80
<i>Procesión II</i>	83
<i>Portadores de la conservación</i>	84
<i>Sufrimiento, tristeza y soledad</i>	87
<i>Culto</i>	88
<i>Jefe supremo mazahua de San Felipe del Progreso</i>	91
<i>El centro del principio</i>	93
Cotidianidad	95
<i>Mi mirada sobre ti</i>	98
<i>Bordando imaginación</i>	101
<i>Nuestro recuerdo</i>	103
<i>Jugando nos entendemos</i>	104
<i>Ma</i>	107
<i>Tradiciones vivas que han palpitado y resistido</i>	
<i>Mujeres mazahuas</i>	108
<i>Identidad, cultura, historia y tradición</i>	110

Gastronomía indígena	113
<i>Hija otomí, creando vida</i>	118
<i>Manos que alimentan</i>	121
<i>Vamos a comer. ¡Siéntate!</i>	122
<i>Una cultura de costumbres es una cultura que perdura</i>	125
Indumentaria	127
<i>Preservando nuestras costumbres y tradiciones</i>	130
<i>Yo b'itu eyo ndixu</i>	133
<i>Indumentaria al atardecer</i>	134
Índice fotográfico	137
Créditos	151

*Reflejos.
Cosmovisión
de los grupos
originarios del Estado de
México en el siglo XXI,*

se terminó de imprimir en abril de
2013, en los talleres gráficos de Litho
Kolor, S.A. de C.V., lithokolor@yahoo.com;
Toluca, Estado de México. El tiraje consta
de mil ejemplares. Para su formación se usó
la tipografía *Leitura*, de Dino dos Santos,
de la fundidora DStype.



