

Arte y Culturas Populares

Guanajuato

NÚM. 1

Patrimonio inmaterial

Memoria e identidad en riesgo

Colores y aromas de una celebración

La festividad de la virgen en Santa Cruz de Juventino Rosas

Faroles, ponche y música

Fiesta de la virgen del Patrocinio en Silao

El poder de la cocina

El alfeñique en Guanajuato

Generaciones que han nacido en el azúcar

De la devoción a la tradición

Tradición artesanal que tiene su origen en la fe

La piñata tradicional en Guanajuato

y su evolución hasta nuestros días

Pastorela tradicional en Abasolo

DIRECTORIO

Rafael Tovar y de Teresa
*Presidente del Consejo Nacional
para la Cultura y las Artes*

Miguel Márquez Márquez
*Gobernador Constitucional
del Estado de Guanajuato*

Juan Alcocer Flores
*Director del Instituto Estatal
de la Cultura*

Karina Jazmín Juárez Ramírez
*Directora del Centro de las Artes
de Guanajuato*

Juan José de Giovanni Saldívar
Director de Ediciones La Rana

DISEÑO

Tonatiuh Mendoza

FOTOGRAFÍA

Fátima Aguilar, Donovan Bravo,
Farid Cabrera, Amor Mildred
Escalante, Tere Galindo, Gustavo
López, Alejandro Montes
Santamaría, Mauricio Moreno,
Araceli Velázquez Mata

DISTRIBUCIÓN

Centro de las Artes de Guanajuato

*Guanajuato. Arte y Culturas
Populares*, año 1, número 1,
julio-diciembre de 2015, es una
publicación semestral editada por
el Instituto Estatal de la Cultura
de Guanajuato. Plazuela de Cata
número 1, colonia Mineral de Cata,
C.P. 36010, Guanajuato, Gto., tel.
473 731 1092, [www.edicionesla-
rana.com.mx](http://www.edicionesla-
rana.com.mx), [editorialiec@guana-
juato.gob.mx](mailto:editorialiec@guana-
juato.gob.mx) Editor responsable:
Juan José de Giovanni Saldívar.
Número de Certificado de Reserva:
en trámite. ISSN en trámite.
Ambos otorgados por el Instituto
Nacional del Derecho de Autor.
Certificado de Licitud de Título y
Contenido: en trámite. Otorgado
por la Comisión Calificadora de
Publicaciones y Revistas Ilustradas
de la Secretaría de Gobernación.
Impresa en el Taller del IEC,
carretera Guanajuato-Juventino
Rosas km. 9.5, col. Yerbabuena,
C. P. 36250, Guanajuato, Gto. Este
número se terminó de imprimir el
15 de julio de 2015, con un tiraje
de 3000 ejemplares

Hacemos una atenta invitación a
nuestros lectores para fomentar el
respeto por el trabajo intelectual,
es por ello que les informamos
que la Ley de Derechos de Autor
no permite la reproducción de las
obras artísticas y científicas, ya
sea total o parcial —por cualquier
medio o procedimiento—, a menos
que se tenga la autorización por
escrito de los titulares del *copyri-
ght* o derechos de explotación
de la obra.

Presentación

En la continua búsqueda del reconocimiento y conservación del patrimonio cultural, las acciones orientadas a la investigación, documentación y divulgación resultan indispensables para favorecer el conocimiento y autoconocimiento de las expresiones que conforman la diversidad cultural de los entornos de los que formamos parte. Así pues, uno de los mecanismos más eficientes en el reconocimiento y transmisión de los elementos identitarios de las culturas es la existencia de documentos a través de los cuales se dé cuenta, ahora y en el futuro, de quiénes somos, quiénes hemos sido y cómo nos hemos transformado en los contextos que habitamos, al tiempo que los hemos modificado con el desarrollo de nuestras mentalidades.

Por ello la importancia de iniciar con la emisión de una primera revista que cumpla con este objetivo. *Guanajuato. Artes y Culturas Populares* es una publicación que da cuenta de prácticas sociales, tradiciones, personajes y oficios que forman parte de nuestros entornos cotidianos en los municipios de Guanajuato. De manera especial, busca la documentación y transmisión del patrimonio cultural intangible y de las memorias colectivas en riesgo de extinguirse que, en estas páginas, quedarán registradas para el conocimiento y la integración de saberes y autoconocimiento de las generaciones presentes y venideras.

DR. JUAN ALCOCER FLORES

Director General

del Instituto Estatal de la Cultura de Guanajuato

ÍNDICE

TEJIENDO LA MEMORIA

Patrimonio inmaterial. → 4
Memoria e identidad en riesgo



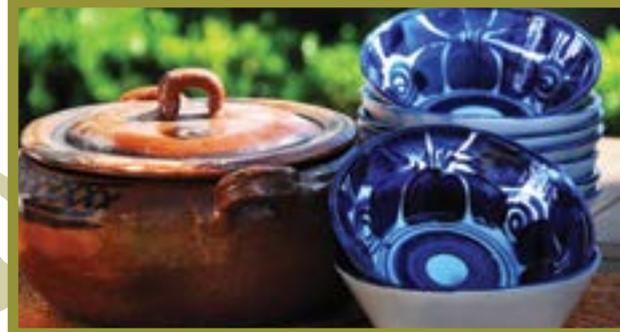
A TODA CAPILLITA LE LLEGA SU FIESTECITA

Colores y aromas de una celebración. → 16
La festividad de la virgen en Santa Cruz
de Juventino Rosas
Faroles, ponche y música. → 29
Fiesta de la virgen del Patrocinio en Silao



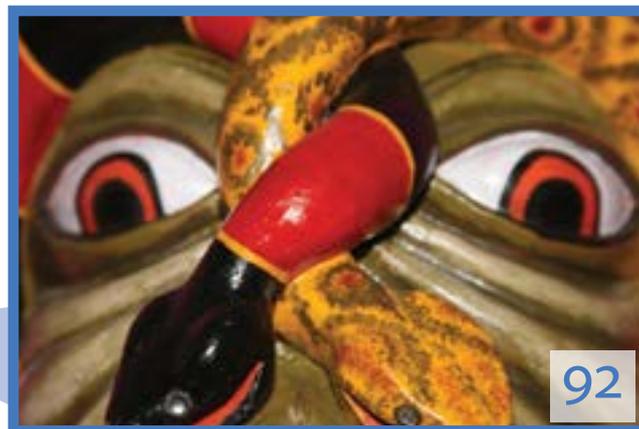
AHORA ES CUANDO, CHILE VERDE,
LE HAS DE DAR SABOR AL CALDO

El poder de la cocina → 36



CON LA TRADICIÓN EN LAS MANOS

- El alfeñique en Guanajuato. → 45
- Generaciones que han nacido en el azúcar
- De la devoción a la tradición. → 63
- Tradición artesanal que tiene su origen en la fe
- La piñata tradicional en Guanajuato. → 76
- Su evolución hasta nuestros días



DE CIRCO, MAROMA Y TEATRO

Pastorela tradicional en Abasolo → 92

Patrimonio inmaterial

Memoria e identidad en riesgo

por David García Aguirre

Nunca olvidaré la primera ocasión en la que tuve la oportunidad de asistir por la noche al panteón de Mixquic, población ubicada al sureste de la Ciudad de México. Mi visita fue en vísperas del 2 de noviembre, fecha importante para esta población y para gran parte del territorio nacional, ya que se festeja la llegada de las almas de los fieles difuntos en una celebración que demuestra el sincretismo religioso entre sociedades y su permanencia a lo largo de cientos de años.

Recuerdo que entre veladoras y flores de temporada la noche avanzó. Me abrí paso entre tumbas, mientras los familiares de los difuntos limpiaban y adornaban las lápidas; rezaban con un respeto casi asfixiante. Decoraban sus altares con comida, dulces, imágenes de santos y vírgenes, todo esto porque la *llegada de los muertitos* estaba cerca y había que recibirlos *como ellos se merecen*, porque si hay algo que en Mixquic no se ha perdido es la tradición y la convicción de que por una sola noche al año volvemos a tener cerca a todos aquellos que se nos adelantaron.

Aunque los años pasan, las modas se imponen y se realizan intentos por unificar nuestra

manera de pensar y actuar dentro de la sociedad, festividades como la del día de muertos se mantiene con fuerza y en poblaciones como Mixquic conservan su vigencia. Esta fiesta, nombrada por la UNESCO como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad en el 2007, es una muestra viva de que nuestro patrimonio inmaterial tiene muchas variantes, ya que no es lo mismo vivir la experiencia en la isla de Janitzio, en Michoacán, en la Ciudad de México, en Guanajuato o en Chiapas, por mencionar sólo algunos de los estados de la república mexicana. La misma fiesta es un abanico de variantes y matices en nuestro país, mismos que dan a cada



De la serie *Fiesta de muertos en Mixquic* (foto de Farid Cabrera)



De la serie *Fiesta de muertos en Mixquic*
(foto de Farid Cabrera)

población su identidad y refuerzan los cimientos de la sociedad que la alberga.

El hablar de patrimonio cultural supondría ser sencillo, ya que es un concepto con el que todos los individuos, integrantes de una sociedad, nos involucramos a diario; probablemente la mayoría de las veces de manera inconsciente, por lo que no nos percatamos de la importancia que tiene su conocimiento para asimilarlo y así participar de manera activa en su

preservación. El universo contextual y conceptual del patrimonio alrededor del mundo es vasto y prácticamente inagotable, situación que ha favorecido el estudio y documentación de dichos bienes patrimoniales que no sólo se enfocan en lo material sino también en lo inmaterial. Una amplia gama de ejemplos podemos mencionar referentes a esta última variante, que van desde la música hasta fiestas patronales, pasando por las danzas y la comida.

El patrimonio inmaterial surge de un ámbito simbólico, intangible, y por lo tanto efímero. Esta cualidad es motivo de grandes discusiones entre especialistas en el tema y, sobre todo, un conflicto a todas luces: si bien es cierto que tratamos de conservar el patrimonio material con nuevas tecnologías, materiales y métodos específicos, ¿qué sucede entonces con el patrimonio inmaterial?, ¿por qué deberíamos reflexionar sobre él?, ¿valdrá la pena preservarlo?

Tratemos de descubrir cuál es el origen de lo que llamamos patrimonio cultural en primera instancia para tener una idea más amplia de lo que estamos hablando. De entrada pareciera que todo lo que denominamos *patrimonio cultural* siempre hubiera estado ahí y únicamente las nuevas generaciones han sido las fieles herederas de todo ese bagaje ancestral que pasa de generación en generación. En parte, esta aseveración tiene cierta realidad, ya que un elemento fundamental de lo que nosotros conceptualizamos con esa categoría nos llega a través de herencia, pero para adquirir ese título debe tener una serie de características, mismas que la propia sociedad otorgará.

Algunos autores como Bonfil definen al patrimonio cultural como “ese acervo de elementos culturales, tangibles unos, intangibles los otros, que una sociedad determinada considera suyos y de los que echa mano para enfrentar sus problemas (de cualquier tipo, desde las grandes crisis hasta los aparentemente nimios de la vida cotidiana); para formular e intentar realizar sus aspiraciones y sus proyectos; para imaginar, gozar y expresarse”.¹

Frente a esta definición podemos identificar los conceptos que considero básicos y que hacen de un objeto o idea un patrimonio cultural. Por un lado está el de *pertenencia*, que se traduce en una *identificación* entre el grupo aportando *simbolismos* únicos a los elementos patrimoniales, y por otro el de *memoria*, vista como un elemento de *herencia* ofrece permanencia y continuidad a los conceptos patrimoniales (materiales o inmateriales), ya que si no existe una memoria entre sociedades, no podemos suponer una trascendencia de nuestro tema en cuestión.



Ambos, material e inmaterial, forman parte del complejo engranaje que significan los grupos sociales alrededor del mundo y que son un reflejo del grupo que los cobija dándoles un sentido y haciéndolo parte de la vida cotidiana. De esta manera tenemos que la propia sociedad es la encargada de valorar y discriminar lo que debe o no tener un factor simbólico preponderante, como puede ser la arquitectura, objetos de la vida cotidiana, entre otros. En el caso del patrimonio inmaterial, sucede exactamente lo mismo, sólo que con la diferencia sustancial de no contar con elementos tangibles; este patrimonio se constituye de ideas, costumbres, conocimientos, formas de expresión y cualquier otro elemento conceptual e ideológico que forma parte de una sociedad y que tiene un simbolismo particular, además de que los diferencia de otras sociedades. Tal y como lo menciona Decarolis, “ese patrimonio que se manifiesta allí donde objetos, monumentos, centros históricos, sitios y yacimientos arqueológicos o naturales trascienden el universo físico para formar parte del universo simbólico; ese patrimonio que nos permite identificarnos como pueblo o como nación; ese conjunto de bienes que es signo, que es vestigio y, por encima de todo, es memoria”.²

Dentro de este complejo entramado de ideas y conceptos se encuentran las fiestas patronales, danzas, música, comida, y toda idea que signifique para una población y forme parte de su identidad y sea inmaterial. En este sentido, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura es el organismo internacional que se dedica, entre muchas otras actividades, a generar estrategias de apoyo y consolidación para la protección del patrimonio cultural material e inmaterial alrededor del mundo, brindando gran apoyo

para su valoración. En el país, contamos con siete declaratorias de patrimonio inmaterial relacionadas con nuestras tradiciones y costumbres. Estos nombramientos han sentado un precedente no sólo a nivel nacional sino también internacional. Entre los mecanismos que utiliza la UNESCO para incentivar dicho nombramiento está el de dar seguimiento y consolidar una red de reflexión entre las comunidades donde se ubica el patrimonio inmaterial, con el objetivo de evitar que se diluyan y pierdan.

Las declaratorias otorgadas a la festividad de muertos, la danza de *parachicos* en Chiapa de Corzo, la comida o el mariachi, son solamente una pequeña muestra del intenso trabajo que se ha realizado para salvaguardar nuestro patrimonio, pero, ¿qué sucede con todas las tradiciones e ideas que dan identidad a las comunidades que aún no son declaradas patrimonio de la humanidad?, ¿también será importante conservarlas? La respuesta es evidente: sí. La actividad en UNESCO nos sirve como referencia de todo lo que podemos conservar y proteger pero de manera local y regional debemos pensar en todas esos elementos que tienen un simbolismo en nuestra comunidad, ya que justo es ahí donde inmerso en nuestras actividades cotidianas se encuentra el patrimonio inmaterial que debemos proteger, esto, sin importar que las grandes organizaciones internacionales no intervengan en su conservación; ahí donde se encuentra el anciano tejedor, último sobreviviente de una tradición textilera familiar, o donde las técnicas para realizar las artesanías se diluyen con los nuevos materiales y donde las lenguas originarias ya no se hablan por factores culturales como la globalización y la migración, son espacios donde pueden generar interacciones de salvaguardia evitando que desaparezcan.



Capilla de ánimas, Congregación Indígena Otomí de San Ildefonso Cieneguilla, Tierra Blanca (foto de Fátima Aguilar)



Súchil o arbolito de la vida, Congregación Indígena Otomí de San Ildefonso Cieneguilla, Tierra Blanca (foto de Fátima Aguilar)

Y aquí es donde nos preguntamos ¿por qué evitar que desaparezca este patrimonio? En términos sencillos, porque forma parte de nuestra cultura, memoria e identidad como grupo social. Así como es importante conocer y conservar los vestigios prehispánicos y los monumentos históricos del siglo XIX, también es trascendental conocer el pensamiento cosmogónico de las culturas indígenas del occidente o sureste de México representado en bordados, vasijas o a través de su música y comida. La salvaguardia del patrimonio inmaterial se conjuga en su complejidad y diversidad, muestra fiel de la sociedad donde se practica y se muestra como un reflejo de la trama social que nos obliga a adquirir un mayor conocimiento que nos ayudará a entender

el porqué de su existencia y por consecuente el porqué de su preservación.

En este sentido me gustaría detenerme un poco y regresar a mi experiencia en la festividad del día de muertos donde, haciendo un paralelismo con lo propuesto por Bonfil y Decarolis, podemos reflexionar e identificar que esta fiesta, con todos los elementos que la integran, forma parte de ese vasto patrimonio inmaterial donde la memoria va más allá de solamente recordar a los fieles difuntos y es vista como un factor de identidad por las poblaciones: la comida, las danzas, los rezos, el altar de muertos, son expresiones de esta concepción, que además utiliza elementos de la región, naturales o de factura propia, para darle ese toque identitario que lo



Escultura de virgen de Guadalupe,
barrio del Refugio, Comonfort (foto de Tere Galindo)

va a hacer diferente física y sobre todo simbólicamente a todos los demás grupos sociales. De ahí que el día de muertos, así como muchas otras festividades, nunca será el mismo en distintos lugares de México.

Como se ha mencionado anteriormente, el patrimonio cultural inmaterial cuenta con un universo complejo pero maravilloso donde las sociedades encontrarán su reflejo en cualquiera de sus expresiones. Al igual que las sociedades, los valores simbólicos del patrimonio son cambiantes y mutables. El propio entorno social es el encargado de estas modificaciones; el desapego y el arraigo mezclado con la globalización y la llegada poderosa de medios de comunicación masivos han transformado el entorno y las tradiciones. Hay una adaptación a lo nuevo y en ocasiones un olvido de lo antiguo, dejando de lado las herencias culturales. Así han desaparecido las técnicas de tejido en la sierra de Puebla o la elaboración de comida tradicional en los Altos de Jalisco.

Una manera de incentivar el conocimiento o reconocimiento de nuestro propio patrimonio ha sido, en las últimas décadas, el turismo cultural, un concepto que plantea satisfacer las demandas y necesidades de recreación y conocimiento del patrimonio cultural presente en nuestro país a partir de la interacción de los viajeros con las comunidades, generando así una derrama económica directa para las zonas donde se ejerce esta actividad.

Hasta este punto, el movimiento económico directo puede ser una buena idea, sin embargo debemos ser cuidadosos, ya que muchas veces los propios turistas contribuyen a la destrucción del patrimonio convirtiéndose en depredadores de tradiciones y costumbres, con el afán de obtener la mejor foto o conseguir un descuento en las artesanías en venta.

Debido a esto, hay algunos grupos y comunidades que, como resultado de esta invasión poco respetuosa de agentes externos a sus festividades, han decidido prohibir la presencia de turistas o bien, limitar el uso de tecnologías, como cámaras fotográficas en sus eventos, tal y como sucede en algunas poblaciones coras en el estado de Nayarit. Frente a estos escenarios hay un concepto básico que no debemos olvidar al referirnos al patrimonio cultural, sea material o inmaterial: el respeto a la diversidad de otros grupos sociales, en todos sentidos.

Relacionando mi experiencia aquella noche de muertos en el panteón de Mixquic, con la problemática planteada anteriormente, me tocó ser testigo de la forma en la que pobladores, molestos por la presencia poco respetuosa de algunos turistas, pasaban por alto el valor intangible de la fecha, de la dedicación de familiares de los difuntos al realizar sus altares, de la simbólica e inmaterial forma de dialogar con las almas que visitan a sus parientes, y en medio de empujones y gritos, el respeto a la comunidad y a sus fiestas se había perdido: ya no era importante para algunos el significado de todos los elementos dispuestos estratégicamente de manera íntima, casi secreta, donde se esperaba con devoción el tan nombrado encuentro y, al contrario, lo trivial se hacía presente con la cámara de un desconocido tratando de obtener su mejor toma sin tener siquiera la delicadeza de pedir permiso a los involucrados. Mi experiencia aquella noche en el panteón me dejó una reflexión profunda sobre la importancia de conocer nuestro patrimonio pero con sumo cuidado y respeto hacia el otro. No tenemos el derecho de invadir y tratar de forzar nuestro patrimonio inmaterial en aras de un turismo depredador, irrespetuoso y sin contenido. De ahí que considero esencial la difusión comprometida



Dulces tradicionales,
Salamanca (foto de
Fátima Aguilar).

da de un conocimiento vasto sobre nuestro patrimonio, ya que quien no conoce y no reflexiona sobre su importancia, no tendrá el mínimo interés en conservarlo.

En definitiva, el camino para la salvaguarda del patrimonio inmaterial apenas inicia. Desde lo internacional, gracias a la UNESCO, se han promovido convenciones de patrimonio inmaterial, donde México ha tenido una importante participación. Pero en un tema tan amplio y delicado como es el que nos atañe, todos los integrantes de nuestra sociedad nos vemos involucrados, de igual forma las

instituciones culturales del país, que deben servir como faro al momento de referirse a estos temas y promover políticas que ayuden a la salvaguarda del patrimonio, no como un elemento apartado de la sociedad, al contrario, debe fungir como parte rectora de la cohesión social, esto, echando mano de la reciente apertura que comienza a vislumbrarse (al menos en papel) en temas como diversidad y derechos humanos.

Desde lo personal, pienso que los sistemas globales de intercambio político, económico y social han hecho que la memoria e identidad de



Músico y danzante chichimeca Jonaz (foto de Tere Gallindo)



Urdimbre de una canasta,
Congregación Indígena
Otomí de San Ildefonso
Cieneguilla, Tierra Blanca
(foto de Tere Galindo)

algunas poblaciones y comunidades se desdibuje, provocando en las nuevas generaciones el olvido de sus raíces.

Es ahí donde debemos atacar, creando conciencia en los más jóvenes, ya sea a través de la transmisión de voz en voz, tal y como lo hacían los bisabuelos a los abuelos y a nuestros padres y así sucesivamente, o haciendo uso de las nuevas tecnologías. La pérdida de la identidad se relaciona con la pérdida de la memoria, elementos que nos han acompañado a lo largo de nuestras vidas. Es así

como las mujeres mazahuas dejan de hablar su lengua al trasladarse a las ciudades para buscar trabajo y cuando regresan a sus pueblos no la utilizan más, ya que lo consideran vergonzoso; de igual forma sucede con los jóvenes del occidente del país que tienen que dejar sus casas para cruzar la frontera y después de años de ausencia, regresan con hijos a la tierra que los vio nacer, olvidando sus raíces y dejando de lado sus herencias culturales. Si bien es cierto que esto forma parte de la mutable sociedad en

la que vivimos, cambiante y dinámica, también es una realidad que estas memorias perdidas por generaciones se relacionan con la falta de respeto hacia los otros individuos que piensan, visten,

actúan, comen, bailan, danzan y se expresan de distinta manera a lo establecido por un canon global que obliga en ocasiones a desprenderse de toda pertenencia inmaterial.

Notas

Guillermo Bonfil Batalla, “Nuestro patrimonio cultural, un laberinto de significados”, en *El patrimonio cultural de México*, Enrique Florescano, comp. México, Conaculta/FCE, 1993, pp. 19-34.
Nelly Decarolis, *Patrimonio tangible e intangible, un delicado equilibrio*. Buenos Aires, s. e., 2011.

Bibliografía

- ASCANIO Guevara, Alfredo *et al.*, *Turismo sustentable, el equilibrio necesario en el siglo XXI*. México, Trillas, 2009.
- BONFIL Batalla, Guillermo, “Nuestro patrimonio cultural, un laberinto de significados”, en *El patrimonio cultural de México*, Enrique Florescano, comp. México, Conaculta/FCE, 1993, pp. 19-34.
- Convención para la Salvaguardia de Patrimonio Cultural Inmaterial, UNESCO, París, 17 de octubre de 2003.
- DECAROLIS, Nelly, *Patrimonio tangible e intangible, un delicado equilibrio*. Buenos Aires, s. e., 2011.
- Diario de campo*, México (INAH-Coordinación Nacional de Antropología), nueva época, núm. 6, octubre-diciembre de 2011.
- Diario de campo*, México (INAH-Coordinación Nacional de Antropología), tercera época, núm. 2, abril-junio de 2014.
- Valores patrimoniales. Hacia un manejo integral y participativo*, ponencia presentada en la Cátedra Gaos. Gestión del Patrimonio Cultural. México, Universidad Complutense de Madrid/UNAM-Instituto de Investigaciones Estéticas, 2009.
- www.unesco.org
www.ilam.org

Colores y aromas de una celebración

La festividad de la virgen en Santa Cruz de Juventino Rosas

por J. Jesús Romero S.

Hablar de la celebración religiosa llamada desfile¹ de la virgen de Guadalupe, durante el mes de diciembre en el municipio de Santa Cruz de Juventino Rosas,² es sin duda referirse a una tradición que incluye ofrendas, rituales, danzas,³ entre otros, donde el toque de carnaval, con la llamada danza borracha⁴ y de sus máscaras, sin duda contrasta con el resonar de los tambores y caracoles, expresión remota de sus antepasados.⁵

De momento, pareciera que las calles cobraran representación de un mundo mítico, en el que los hombres y mujeres danzan para entablar o rememorar un diálogo con la naturaleza. Y es dicho aspecto el que hace esta festividad⁶ única y singular, durante la cual coincide gente de los diferentes barrios y comunidades⁷ cercanas; un tiempo y espacio en el que se funden las clases sociales para establecer algo en común: su identidad como comunidad. Durante la celebración

se representan diferentes tramas, vestimentas, sonidos, movimientos, que hacen coincidir lo llamado *tradicional* con lo *moderno*.

El escenario tiene su antecedente alrededor de un mes antes. Desde noviembre,⁸ en las distintas calles del pueblo, al iniciar la noche, tienen lugar los ensayos de danzantes, las parejas de baile con música de banda y, por supuesto, los rezos. En las casas cercanas les asisten con atole y buñuelos a quienes participan por *mandas*,

UNION. FÉ Y
★ AMOR ★
★ a ★
SANTA MARÍA
★ DE ★
GUADALUPE
S.A. CRUZ DE NAVENDO A 550.

BIENVENIDOS

Constitución

telcel

telcel

BIENVENIDOS





Los vestidos, las calles y demás adornos se combinan para formar un mosaico colorido en la identidad del santacruzense, el vivir en Guanajuato y el ser mexicano (foto de Donovan Bravo).



La imagen de la virgen es representada en múltiples facetas, siempre adornada con flores y llevada a lo largo del recorrido; sin duda, la figura principal en esta tradición (foto de Donovan Bravo).

a cambio de recibir en su casa la música o la propia *danza*, como la nombran.

El 2 de diciembre inicia el novenario con el rosario de *aurora* (a las cinco de la mañana). Los días siguientes, la gente alterna el rezo en las calles que convergen en el santuario. Durante el mes previo se preparan los carros alegóricos, las camionetas con sonidos, los trajes, los peinados, las pinturas, los cascabeles en los tobillos, las faldas de colores, el sonido del mariachi, los puestos de comida, los tapetes de colores, adornos y demás. Todo esto representa una tradición que se remonta sesenta y cinco años atrás. La responsabilidad de la fiesta recae en el párroco de la iglesia y los peregrinos: hombres, mujeres, ciclistas, antorchistas, voluntarios de gremios y la gente de las danzas.

El 10 de diciembre, en el santuario se realiza la *bajada de la virgen*, a cargo de las personas del gremio de ciclistas; durante el desfile, quienes la llevan a la parroquia son los peregrinos.⁹ La misa se celebra en el atrio. Ahí permanece para que la gente pase por debajo de su manto, algunos de rodillas. Hacen oración o bien súplicas ante la imagen; es un espacio que se viste de fiesta y se reafirma como el punto principal de afluencia y convivencia de la comunidad. Posteriormente, el día 15, se le traslada de regreso a su santuario.

El recorrido se lleva a cabo por las calles principales. Inicia en el jardín para pasar por la presidencia, el mercado y volver hacia la parroquia. Abundan los gritos de vendedores que ofrecen a los asistentes semillas, cacahuates,



Al fondo, la parroquia es el escenario y punto de partida de dicha festividad, marcando el inicio la propia orden franciscana (foto de Donovan Bravo).

tortas y papas; llega el aroma a aceite de las enchiladas. La gente, impaciente, cruza la calle vuelta escenario buscando un mejor espacio; irrumpen la alfombra de flores preparada para los actores; se escuchan las quejas, y es evidente el desacuerdo. La espera se alarga en un silencio expectante. Antes eran la mirada y la memoria donde se registraba el evento, ahora, son los celulares los que captan esos momentos.

Es una fiesta donde coincide lo religioso con lo civil; las voluntades individual y colectiva se asocian para evocar lo divino, ese momento de dargracias, de pedir por la familia, los enfermos, los ancianos y por supuesto, los que se adelantaron. Siendo pues un día especial, en cuanto inicia la tarde los negocios cierran, las clases

se suspenden, la gente se amotina para apartar lugar por donde pasará el desfile, planeado para iniciar a las cuatro en punto y terminar a las ocho de la noche aproximadamente. Las campanas repican cuando entra a la parroquia el último contingente.

Previo al inicio de esta celebración, resulta complicado poder avanzar o encontrar lugar entre la multitud y los puestos de comida, por eso hay quienes aguardan en las azoteas para captar el recorrido. El momento esperado se presenta con unas calles totalmente coloridas por el aserrín debidamente distribuido, mientras la gente expectante prepara confeti para los integrantes del desfile, como una manera de reconocer su participación a los amigos, fami-



El rostro pintado, la mirada ancestral convive con el estandarte nacional, el pasado y el presente se encuentran por un momento en la celebración (foto de Donovan Bravo).

liares o simplemente conocidos, en tanto, ellos, agradecen con un gesto su presencia; suenan los tambores y es la primera banda de guerra que advierte la primera cuadrilla y con ello, el poder reafirmar una costumbre y su propia identidad de vivir en Santa Cruz.¹⁰

De tal manera, en un inicio los contingentes hacen referencia a la presencia franciscana¹¹ en esta región del bajo¹² guanajuatense, como principio de unidad de un pueblo y para integrar a la gente, un culto a la virgen y a la cruz pero que en algún momento fue la lluvia, el sol, el maíz, la propia tierra y su fertilidad.

Por otra parte, un elemento digno de destacar en una celebración cuyo propósito es la devoción y el carácter religioso es cuando

algunos personajes aprovechan la ocasión para ir interactuando con la gente, sin embargo, hay quienes realizan bromas por el hecho de portar ciertas máscaras, provocando el desacuerdo de quienes simplemente ven de mal gusto dichas acciones, o bien con algunos bailes que provoquen la rechifla y demás gritos de los presentes, el juego de los diablos, muertes y personajes *de moda* en la *danza borracha*, quienes buscan llamar la atención a cada momento, acompañados de piezas musicales actuales que suenan a lo largo de su recorrido. En la mayoría de los casos, no guardan cierta relación con su atuendo o los demás grupos y presentaciones, por ejemplo, con los tambores de los danzantes, quienes también presentan algunas figuras de pintura corporal,¹³





La vestimenta y el colorido plumaje de los danzantes son sin duda un elemento primordial en la celebración, donde los pies descalzos al ritmo de tambores representan el sacrificio a manera de ofrenda (foto de Donovan Bravo).



lo cual hace de esta celebración todo un mosaico de expresiones.¹⁴

Sin duda cada cuadrilla refleja su alegría de participar: los carros alegóricos con ángeles, imágenes religiosas, personajes alusivos a vírgenes y santos, rodeados de flores y la bandera de México; las mujeres de faldas largas coloridas y pies descalzos cargando con rebozo a los bebés, en tanto, los niños de mayor edad llevan paliacates en la cabeza y traje de manta, seguidos de un grupo colorido que presenta trajes tradicionales de los diferentes estados de nuestro país.

De tal manera, se puede advertir cómo en una fiesta local se vive y representa la religiosidad, una tradición compartida por una nación, cuyo momento esperado es el día 12 de diciembre, fecha que marca el inicio del camino en un nuevo ciclo por peregrinar; por tal motivo, la gente participa en el desfile a manera de ofrenda, pues se sabe que es tiempo de agradecer y de esperar, de ahí que la danza tenga un carácter especial, ya que cada movimiento evoca una herencia indígena que ha quedado atrás.

Notas

- ¹ Quiero agradecer al profesor Juan Modesto Plancarte Landín, quien por muchos años ha participado en dicho evento, por facilitar la información para la realización de este artículo.
- ² Se ubica en el Bajío. Colinda al norte con los municipios de San Miguel de Allende y Comonfort; al este, con Comonfort y Celaya; al sur, con Celaya, Villagrán y Salamanca, y al oeste, con Salamanca. Se encuentra enclavado en un valle al pie de la sierra de Codornices. Las elevaciones más importantes son el cerro Sombrerillo, mesas de Almanza, Chayote y Naranjillo. Cuenta con una parte de sierra y llanuras del norte de Guanajuato, además de cañadas. *Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Santa Cruz de Juventino Rosas, geo-estadística 2009.*
- ³ Las danzas tradicionales y folclóricas como denominación se encuentran aquellas que son fruto de la cultura popular de una población y que se entienden como parte fundamental de su riqueza etnográfica. www.definicion.de/danza/Definicióndedanza-Quéés,SignificadoyConcepto. Consulta: 24 de enero de 2015.
- ⁴ La danza se registra por primera vez en la capital mexicana hacia 1538, con motivo de la paz entre Francisco I y Carlos V en Aigues-Morte, organizándose festejos con corridas de toros. Lo más interesante es el simulacro de batalla entre *indios salvajes* y jinetes negros con sus reyes, representando la toma de Rodas. Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Barcelona, Sopena, 1970, p. 656.
- ⁵ Don Gumersindo España Olivares, Sshinda –originario del lugar y artesano del juguete popular o tradicional–, quien desempeñó algún tiempo la labor de cronista, considera que los primeros pobladores eran de la raza *ñañú*, en *Santa Cruz de los Frailes del Monte de la Tierra que Canta*, entrevista realizada por J. Jesus Romero S., en Juventino Rosas, el 6 de enero de 2011.
- ⁶ Algunas también representan el fin de cierta época e inicio de otra temporada, quizá el inicio de las lluvias, el triunfo de las fuerzas germinales de la naturaleza (...) o bien las cruzadas religiosas de la Edad Media en el triunfo de cristianos contra moros. Enrique Florescano, *Memoria indígena*. México, Taurus, 2000, pp. 246-247 y 259.
- ⁷ Este municipio cuenta con 59 comunidades, entre las que destacan: San José de las Pilas, El Naranjillo, Rincón de Centeno, Santiago de Cuenda, San Antonio de Morales, Franco, Tavera y Pozos, por mencionar algunas. Pablo Centeno Pérez, *La Antigua Santa Cruz de Comontuoso, hoy de Juventino Rosas. Colección Monografías Municipales de Guanajuato*. Guanajuato, Comisión Estatal para la Organización de la Conmemoración del Bicentenario del Inicio del Movimiento de Independencia Nacional y del Centenario del Inicio de la Revolución Mexicana, 2010, p. 14.
- ⁸ De manera local, se celebran la fiesta del Señor de la Piedad, en la segunda semana de este mes, cerca del panteón viejo, y el tercer domingo de noviembre, la festividad de *Chepe Benito*, en la calle de Gante, donde se encuentra su capilla. *Ibidem*, p. 87.
- ⁹ En 1798 iniciaron los trabajos de construcción del templo principal, la actual parroquia, en pleno centro del pueblo; se detuvieron en 1822 y reiniciaron en 1824. En el atrio se encuentra una fuente y el monumento a la Santa Cruz, que indica el lugar donde se originó la fundación de la ciudad. Está construida en cantera rosa, en un estilo neoclásico y su interior, jónico. Los planos originales son atribuidos a Francisco Eduardo Tresguerras, por su estilo, sin estar documentado este hecho. En <http://www.juventinorosas.gob.mx/juventino/historia.php>; consulta: 8 de febrero de 2015.
- ¹⁰ Fue hasta el domingo 3 de mayo de 1721 cuando se ejecutó oficialmente la fundación con categoría de pueblo, antecedente en la *Hacienda de Montuoso*, de ahí que se le reconozca como *Santa Cruz de Comontuoso*, por el nombre del español quien la construyó allá por el año 1590 a 1597, cuya cédula de fundación data del 9 de octubre de 1718, junto con el Guaxe (Villagrán) y San Bartolomé del Rincón (Rincón de Tamayo) por citar algunos. Y en 1886 se le dio nombre de *villa*. Pablo Centeno Pérez, *op. cit.*, p. 55.



Los adornos que visten las casas y demás negocios contrastan con los tonos de un atardecer que acompaña momento a momento el recorrido, claroscuros de un panorama natural (foto de Donovan Bravo).

- ¹¹ A los franciscanos se les identifica por sus valores como la castidad, la humildad y la pobreza; su vestido es un *jergón* de lana color café; como cinturón, usan un cordón con tres nudos. Su fundador fue san Francisco, originario de Asís, Italia. Consultar: Patricia Arroyo Estrada, *Los conventos del siglo XVI en México*. México, UNAM, 2007, p. 12.
- ¹² Los jesuitas fundaron colegio en Celaya en 1724 y después otro en León, en 1731. Para 1732, gracias a la intervención y beneficencia de doña Josefa Teresa de Busto y Moya, arribaron también a la villa de Santa Fe de Guanajuato, fundando el Hospicio de la Santísima Trinidad (...) En 1761 se comenzaron las misiones jesuitas en sitios cercanos a Guanajuato. En 1763, el padre Manuel Domínguez y Ortiz realizó una misión durante los cuatro meses respectivos en la villa de Salamanca, después de haber pasado por la hacienda de Parangueo y el Valle de Santiago. Monserrat García Rendón, “Otras órdenes religiosas en Salamanca”, en *Nuestra Tierra. Salamanca, Historia y Cultura*, Presidencia Municipal de Salamanca, época I, núm. 1, mayo de 2010, pp. 3-4.
- ¹³ En cuanto al uso de pintura corporal, sin duda se remonta a días previos a la conquista, para simbolizar quizá alguna condición social o referencia religiosa. Enrique Vela, “Decoración corporal prehispánica”, en *Arqueología Mexicana*, núm. 37, diciembre de 2010, p. 22.
- ¹⁴ Lo que las fiestas tienen de excepcional –y de arcaizantes–, o sea de vestir ropa especial, usar adornos y comidas inusuales, son modos de elaborar simbólicamente las tensiones entre lo propio y lo ajeno, los conflictos entre tradición y modernidad. Néstor García Canclini, *Culturas populares en el capitalismo*. México, Grijalbo, 2002, p. 22.

Bibliografía

- ARROYO Estrada, Patricia, *Los conventos del siglo XVI en México*. México, UNAM, 2007.
- CENTENO Pérez, Pablo, *La Antigua Santa Cruz de Comontuoso, hoy de Juventino Rosas. Colección Monografías Municipales de Guanajuato*. Guanajuato, Comisión Estatal para la Organización de la Conmemoración del Bicentenario del Inicio del Movimiento de Independencia Nacional y del Centenario del Inicio de la Revolución Mexicana, 2010.
- DÍAZ del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Barcelona, Sopena, 1970.
- FLORESCANO, Enrique, *Memoria indígena*. México, Taurus, 2000.
- GARCÍA Canclini, Néstor, *Culturas populares en el capitalismo*. México, Grijalbo, 2002.
- GARCÍA Rendón, Monserrat, “Otras órdenes religiosas en Salamanca”, en *Nuestra Tierra. Salamanca, Historia y Cultura*, Presidencia Municipal de Salamanca, época I, núm. 1, mayo de 2010.
- Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Santa Cruz de Juventino Rosas, Gto.*, geo-estadística 2009.
- VELA, Enrique, “Decoración corporal prehispánica”, en *Arqueología Mexicana*, núm. 37, diciembre de 2010.
- Entrevista realizada por J. Jesus Romero S., en Juventino Rosas, el 6 de enero de 2011.
- <http://www.juventinorosas.gob.mx/juventino/historia.php>; consulta: 8 de febrero de 2015.



Arreglo de calle y casas silaoenses (foto de Araceli Velázquez Mata).

Faroles, ponche y música

Fiesta de la virgen del Patrocinio en Silao

por Araceli Velázquez Mata

Introducción

El hablar de fiestas patronales nos remite a la festividad en torno a una solemnidad, en la que se conjuntan los barrios de la ciudad y sus comunidades. Las autoridades civiles y religiosas participan en la medida de sus posibilidades. Se desarrollan actividades religiosas y populares.

Una de estas fiestas es la que se realiza en honor a la virgen María, ya sea en su advocación de la virgen del Patrocinio¹ o de Guadalupe. Se realiza en varios municipios del estado de Guanajuato: Irapuato, Manuel Doblado, Cuerámara, Ocampo, donde se hace en honor a la virgen de Guadalupe; en Purísima² y San Francisco del Rincón, de la virgen de la Purísima Concepción.³ En Celaya se le llama *luminarias* a la celebración y se relaciona con el día de muertos.⁴ En Guanajuato y Silao conmemoran a la virgen del Patrocinio. Los festejos en este último municipio son los que aquí nos ocupan.

Tienen en común que se llevan a cabo duran-

te noviembre y diciembre, cuando se levantan las cosechas, según el ciclo agrícola, y se acercan las fiestas católicas. Esta celebración se encuentra en el fin y comienzo de actividades representativas para los habitantes.

En el sentido religioso, se ofician misas y rosarios, acompañados de un convite, adornos, música y fuegos pirotécnicos. De manera peculiar, le dan vida a la festividad los comercios de comida típica: enchiladas, tamales, buñuelos, y fruta de la temporada: naranjas, mandarinas, cañas, cacahuates y música.

Así, esta fiesta patronal se convierte en una forma de divertirse y venerar a una santidad.



De izquierda a derecha: virgen del Patrocinio (foto de Gustavo López), casa de ejercicios donde llegó la virgen del Patrocinio y faroles para la iluminación del barrio (fotos de Araceli Velázquez Mata).

La virgen del Patrocinio y los silaoenses

En Silao tenemos noticia del festejo a partir de 1868, año en que fue traída la escultura de la virgen del Patrocinio al templo de la Casa de Ejercicios,⁵ por orden del sacerdote Cresencio Anguiano y Miranda, quien también dirigía el templo de Marfil, en Guanajuato.

El compromiso religioso a la virgen ha sido el mismo desde sus inicios. Se convoca a los feligreses en dicho templo el segundo sábado del mes de noviembre, a las 17:00 horas, para presenciar la *bajada* de la Virgen del altar. Ese mismo día se lleva la escultura en peregrinación hasta la casa donde estará de visita. El domingo inicia el octavario,⁶ que consiste en una misa a las 8:30 horas. A las 18:30 horas, se hace una exposición eucarística, le sigue el rosario, las preces del octavario, la despedida, a cargo de la familia que la tuvo hospedada, y el recibimiento dispuesto por la familia que la alojará.

Cabe mencionar que debido al tamaño de la virgen no era fácil su traslado, así que se hizo una pequeña réplica y ésta es la que actualmente sale

de visita a los siete cuarteles⁷ y veintidós colonias. La peregrinación comienza por la mañana y llega a la casa donde estará toda la tarde y noche. Al día siguiente nuevamente parte al cuartel que le toca recibirla.

Durante estas actividades la presencia del clérigo es significativa, como lo fueron los sacerdotes Quiroz y Manuel Arzola Balandrán. Este último, en la actualidad, es el encargado de la virgen. Y en conjunto con la población urbana,⁸ representada por la señora Raquel Durán Alfaro⁹ y su familia, se hacen cargo de trasladar a la Virgen a sus veintinueve visitas. Se suman a ellos las siguientes personas y sus familias, que reciben en sus hogares a la peregrina: Rosa María Quintana Ahedo, Raúl Ortega, J. Jesús Guerrero, María Teresa López Ponce, María de Jesús Quintana, Gerónimo Juárez (finado), Samanta Amaro, Paulino Cervantes, Teresa Leticia Hernández, Juanita Quintana, Guadalupe Flores, Guadalupe Valderrabano, Jaime Serrano, Alejandro Durán, Georgina Jasso, Irene Hernández Chávez, Bertha

Balleza y familia Godínez Sustayta. Estas personas son hijos de quienes iniciaron el compromiso de recibir a la Virgen, o vecinos que, debido a su fe, se han unido al grupo.

Como en toda fiesta patronal, los feligreses tratan de halagar al santo y no existen límites para ello.¹⁰ No importa el dinero que empleen o el tiempo que le dediquen, se esmeran para que sea mejor que el año anterior. Tenemos el caso de Ma. Soledad Hinojosa Saldaña, quien hace los adornos para el altar, como papel de china o hule picados, faroles, rebozos y flores de hule o papel

crepé. Ella recuerda que desde pequeña hacía los faroles para el festejo de la Virgen; actualmente vende faroles y adornos a los vecinos.

Así, esta fiesta patronal se convierte en un punto de unión entre las familias y vecinos para quienes formar parte de la organización se vuelve esencial en su vida religiosa y cotidiana, dándoles un sentido de pertenencia. Quizá estamos lejos de nombrar a esta organización *mayordomía*,¹¹ pero está claro que es una derivación de ella, al ver cómo el ser humano se reinventa y busca la manera de reproducir sus tradiciones.

¿Qué sigue después...?

Los festejos de la virgen del Patrocinio no son sólo actos religiosos, están los arreglos, el convite y la verbena que organizan los vecinos, según les vaya tocando. Los arreglos se componen de papel de china picado, semejando cruces, palomas o flores. Por lo general las familias eran las que hacían estos papelitos, pero con el tiempo han aparecido personas encargadas de elaborarlos y venderlos, y han innovado en el uso de material, como el plástico.

Estos papelillos se sujetan a extensas tiras de hilo que cuelgan de casa a casa hasta adornar calles completas. Para esta actividad los vecinos se ponen de acuerdo, dándose con ello un trabajo colaborativo y comunitario. Se esmeran tanto que las calles destacan por sus *composturas*.

Otro de los adornos que predominan para esas fechas son *los faroles*. Tienen una base de cartón sobre la que va una base más pequeña de carrizo, donde reposa una vela. Lleva un cintillo en la parte inferior, el cual sostiene el papel de china que forma el cilindro. En la parte superior tiene una asa de aluminio delgado que

sirve para colgarlo. También están las estrellas hechas con un armazón de carrizo cubierto de papel de china; predominan los colores azul y blanco, *los colores de la Virgen*. De una de las esquinas sobresale un lacito que ayuda a sujetarla. Tanto los faroles como las estrellas están huecos; llevan en el centro una vela o un foco, y son puestas en las fachadas de las casas. Por lo general, se cuelgan tres o más faroles, depende del gusto de las personas, y estrellas, una o dos, no más.

Sin embargo, con el paso del tiempo han ido cambiando los diseños. Ahora van adornados con papel picado, simulando figuras; algunas personas les ponen también un foco porque la vela en ocasiones se terminaba antes de concluir el convite. El armazón de algunas estrellas está hecho de palitos de madera que se compran en dulcerías, lo que ha dejado en desuso al carrizo.

Otros de los arreglos característicos son los arcos en la entrada principal de las casas. A inicios del siglo XX se fabricaban con carrizos; para los años cincuenta, se hacían *las cortinas* o

rebozos, de papel de china o crepé, que semejan un rebozo o cortina cuadriculada, de ahí su nombre. Las cortinas son *composturas* vigentes.

A inicios de los años noventa, los vecinos comenzaban a regar y barrer el frente de su casa, y el olor a tierra mojada,¹² junto con el vaivén de los papelitos de china y el olor a ponche, hacían un ambiente de fiesta acogedor.

Los invitados empiezan a llegar aproximadamente entre las ocho y nueve de la noche. Para entonces, el ponche ya está listo para servirse. Su elaboración varía dependiendo de la costumbre de cada familia. Comúnmente se prepara con agua, jamaica, tamarindo, manzana amarilla, caña, tejocote, pasas y azúcar. Hay quienes le ponen piña o vainilla; estas variaciones las han introducido personas que han llegado al municipio.¹³

Para las décadas de los años cincuenta y sesenta había quienes servían el ponche con alcohol comestible, pero conforme fueron pasando los años, lo servían con brandy Torres Madero. Así, es común escuchar a los anfitriones ofrecer a sus invitados: “¿Ponche con piquete?”. Para esa época del año el frío se siente, por lo que es reconfortante tomar un ponche caliente con piquete. Hay quienes acostumbraban adornar la orilla superior de la olla o vaso, con limón y azúcar, para dar un sabor distinto al momento de probar la bebida.

A inicios del siglo xx, no se usaba que las personas ofrecieran cena, sólo unos pocos lo hacían, sobre todo quienes gozaban de solvencia económica. Pero en la década de los años ochenta, era común ofrecer comida para acompañar el ponche. Así, el visitante podía deleitarse comiendo tostadas de cueritos, de jamón o de soya, quesadillas, burritos de longaniza con frijoles, de chicharrón prensado, de carne de pollo

o res, pozole, tamales, buñuelos con piloncillo, fritangas como papas doradas, churros de masa rojos, habas saladas con salsa. En la actualidad esta práctica sigue vigente.

Hay quienes recuerdan que una vez que culminaba la Virgen su visita por los siete cuarteles, se hacía una verbena afuera del templo de la Casa de Ejercicios el día sábado. Había fuegos pirotécnicos, música de banda de viento, venta de frutas;¹⁴ sin embargo, conforme creció la ciudad, este festejo se anuló porque se extendieron las visitas hasta el siete de diciembre y ya estaban las vísperas de la festividad de la virgen de la Concepción (8 de diciembre).

La música ha sido un elemento primordial en esta fiesta. Los vecinos aún recuerdan cómo los anfitriones se cooperaban para contratar un mariachi, trío o un tocadiscos¹⁵ para que amenizara: “sacábamos sillas al altar de la casita para que estuvieran escuchando música, porque se cotizaba para la música, todo era de buena voluntad, se cotizaban de acuerdo a lo que creíamos. Supongo que era música simple, una bocinita”.¹⁶ Eran tocadiscos que se rentaban y con esto iniciaban el baile.

Con el tiempo el tocadiscos entró en desuso, y lo que era común era el alquiler de conjuntos musicales locales que tocaban música versátil; esta práctica se veía principalmente en los vecinos del centro. En la actualidad, en las colonias la renta de un *sonido*¹⁷ es lo que predomina; son los jóvenes quienes se organizan y cooperan para la renta del mismo. En este tipo de actividades la autoridad municipal participa con guardias de seguridad, quienes se encargan de mantener el orden.

Así, esta tradición a lo largo de los años ha sido un festejo religioso que más que festejar a la virgen del Patrocinio sirve también para que



Arreglo de calle y casas silaoenses (foto de Araceli Velázquez Mata).

el pueblo disfrute de un ponche, una cena, de antojitos, de juegos mecánicos, de música, y para

entablar relaciones de amistad y vecindad que se afianzan con el disfrute de la fiesta.

De fogatas, composturas y ponches

La memoria colectiva a inicios del siglo XX nombra como *iluminaciones* al festejo de la virgen del Patrocinio, porque para entonces apenas comenzaba a llegar a algunos pueblos y ciudades la energía eléctrica; en Silao sólo algunas familias del centro la usaban (calle Dr. Domenzain). Así que las calles en general permanecían oscuras al caer la noche, por lo que hacían *fogatas* afuera de las casas y así guiaban a sus invitados:

yale digo, hacían fogatas casi en cada casa o esquina, no había luz en aquel tiempo, de modo que puras fogatas [...] Yo vivía en Aldama número 72, ahí poníamos un fogón ¡grandote!, cada año, mi abuela María, pero grande; y luego le echábamos ¡harto ocote o leños! y ahí estábamos hasta la madrugada.¹⁸

Pero el término entró en desuso aproximadamente a inicios de la década de los cincuenta, cuando la energía eléctrica llegó al resto de los vecinos.

Y entraría otro en vigor: *composturas*, el cual hacía referencia a adornos que representaban la alegría que es estar de fiesta y que se ofrecían en honor a la virgen, en fachadas y calles: “andábamos a la carrera poniendo todo hasta los faroles también y hacer papel picado para las composturas”.¹⁹ Además de estos arreglos, era común que las personas hicieran una remodelación de sus casas, que consistía en pintar el interior y las fachadas, remodelar algunos muebles como sillas y sillones para recibir a sus invitados. Y así presentaban sus mejores galas las calles Francisco I. Madero, Pila, Pino

Suárez, 5 de Febrero, Aldama, 5 de Mayo y Obregón, Piedad, Barrio Nuevo, Esperanza, Honda, Netzahualcóyotl.

Sin embargo, entrada la década de los noventa el término *composturas* claudicó, pues para los vecinos el adornar no era primordial, ya no tenía el significado de antaño. Además transita por las

calles el transporte urbano, llevándose a su paso las tiras de adornos, a esto se le suma el elevado costo de los mismos.

También, la palabra *ponches* se usó para designar el festejo de la Virgen: “es que nos van a tocar los ponches”, centrándose únicamente en el convite y la música.

Consideraciones finales

Desde siempre el ser humano ha buscado la manera de relacionarse e identificarse, y las fiestas patronales son un espacio propicio para que afloren las amistades; es un momento para entablar pláticas comunes, para divertirse, para comer y bailar.

Aunque no podemos dejar de lado el festejo del santo, en este caso de la virgen del Patrocinio, es claro que cuando se inició su veneración eran los encargados y los vecinos de los cuarteles quienes *guardaban* esos días, pero con el paso del tiempo

la idea de celebrar al santo la han adoptado las personas adultas.

Es interesante cómo los vecinos se organizan para cumplir con la fiesta y a ellos se les suman las autoridades civiles y religiosas.

Lo que no podemos desmentir es cómo la fiesta ha sido un punto de unión entre niños, jóvenes y adultos, para quienes formar parte de la organización se vuelve esencial en su vida, reinventando su identidad como parte de un estado y país.

Notas

- ¹ Está coronada y en su mano porta un cetro; en brazos lleva un niño, también coronado. Ambos lucen un vestido blanco; la virgen, además, un manto azul.
- ² Rogelio López Melchor, *Las iluminaciones en Purísima del Rincón*. Purísima del Rincón, texto inédito, 2015.
- ³ Moisés Pacheco Tavares, *Las iluminaciones, una tradición de mi pueblo*. San Francisco del Rincón, texto inédito, 2014.
- ⁴ Javier Rodríguez González, entrevista realizada en Salamanca, el 28 de enero de 2015.
- ⁵ Construido entre los años de 1839-1862, bajo el estilo neoclásico del artista celayense Eduardo Tresguerras, <http://info7.mx/impresion.php?id=1486&tipo=editorial>. Azteca Noreste, 2015. Se le conoce como *de ejercicios* porque ahí se llevaban a cabo cursos de moral cristiana.
- ⁶ Periodo de ocho días dedicado a la celebración de un santo.
- ⁷ Es la manera en que se organizan las colonos; es la unión de varias calles para realizar una fiesta o alguna actividad que los une como barrio o cuartel.
- ⁸ La población rural silaoense de manera independiente ha adoptado este festejo, aunque con algunas variantes, como es el caso de la comunidad de Bajío de Bonillas, donde dedican la celebración a la virgen de Guadalupe, por

lo tanto inician el 3 de diciembre para culminar el 12 del mismo mes con una verbena. Algo particular de las comunidades es que aún siguen con la tradición de adornar sus calles y ofrecer ponche y cena al común de la gente, sin importar que no sean sus conocidos. La celebración comenzó a entrar en las comunidades aproximadamente en la década de los años ochenta.

⁹ Testimonio oral: Raquel Durán Alfaro, Silao, 5 de enero de 2015.

¹⁰ <http://enmexico.about.com/od/Cultura-enmovimiento/a/Las-Fiestas-Patronales-En-México.htm>.

¹¹ Mayordomía instaurada en tiempos de la Colonia, la cual mantuvo rasgos del modo de vida prehispánico, como lo es el trabajo gratuito, colaborativo y en comunidad. Y esto les ayudó a los españoles para recibir sin problema tributos de los conquistados. Y este sistema lo adoptaron tanto autoridades civiles como religiosas. <http://enmexico.about.com/od/Cultura-enmovimiento/a/Las-Fiestas-Patronales-En-México.htm>.

¹² Aunque ya entrados los primeros años del siglo XXI las calles ya estaban pavimentadas y no abundaban los arreglos.

¹³ Del Distrito Federal y Veracruz, por ejemplo.

¹⁴ Jorge Adalberto Romero Morales, entrevista realizada en Silao, el 2 de enero de 2015.

¹⁵ Ramón Arzola Hernández, entrevista realizada en Silao, el 2 de febrero de 2015.

¹⁶ Ma. Guadalupe Flores, entrevista realizada en Silao, el 10 de enero de 2015.

¹⁷ Un DJ dirige el sonido. Acostumbra hablar por la bocina y enviar saludos mientras se ejecuta la música. Los dueños de los sonidos son locales o de municipios como León.

¹⁸ Jorge Adalberto Romero Morales, testimonio citado.

¹⁹ *Idem*.

Bibliografía

LÓPEZ Melchor, Rogelio, *Las iluminaciones en Purísima del Rincón*. Purísima del Rincón, texto inédito, 2015.

PACHECO Tavares, Moisés, *Las iluminaciones, una tradición de mi pueblo*. San Francisco del Rincón, texto inédito, 2014.

Entrevista realizada a Ramón Arzola Hernández, en Silao, el 2 de febrero de 2015.

Entrevista realizada a Raquel Durán Alfaro, en Silao, el 5 de enero de 2015.

Entrevista realizada a Ma. Guadalupe Flores, en Silao, el 10 de enero de 2015.

Entrevista realizada a Javier Rodríguez González, en Salamanca, el 28 de enero de 2015.

Entrevista realizada a Jorge Adalberto Romero Morales, en Silao, el 2 de enero de 2015.

<http://info7.mx/impresion.php?id=1486&tipo=editorial>. Azteca Noreste, 2015.

<http://enmexico.about.com/od/Cultura-enmovimiento/a/Las-Fiestas-Patronales-En-México.htm>.

<http://forosdelavirgen.org/390/nuestra-senora-de-guanajuato-mexico-18-de-noviembre/>

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1870-75992011000100005&script=sci_arttext

El poder de la cocina

por Rocío Corona Azanza

De la misma manera que ponerse frente a una pintura, una escultura o una magnífica muestra arquitectónica genera sentimientos profundos que muestran que los seres humanos a lo largo de nuestra historia compartimos ciertas pulsiones y una esencia, sin importar nuestro lugar de origen, creencias e idiomas, así sucede cuando sentados en una mesa probamos un platillo delicioso al paladar, ya sea dulce, picante o salado. Es como si de pronto el reloj se detuviera y pudiéramos reconocer una importancia más allá de la necesidad vital en el acto de comer. No es casualidad, por lo tanto, que la comida sea considerada patrimonio intangible o inmaterial por la Unesco desde el 16 de noviembre de 2010, pues fomenta la diversidad cultural y la creatividad humana.

Sin duda, un ejemplo de esta creatividad la representa doña Amparo Gómez Pagola, quien a sus 88 años de edad se ha vuelto un referente obligado para aquellos que quieran conocer la cocina de un lugar muy específico: Dolores Hidalgo, Cuna de la Independencia Nacional Guanajuato. De manera natural, así como el acto de comer, para doña Amparo la cocina ha formado parte de su vida desde muy joven; como era de esperarse

en una mujer de su época y siendo la hija mayor de un matrimonio con nueve hijos.

Con este artículo pretendo abonar al rescate de la cocina como parte importante en la preservación de la memoria histórica, destacando la importancia y particularidad que podemos encontrar en cada región de nuestro estado de Guanajuato, donde los límites territoriales a veces se vuelven difusos, y cómo desde una cocina

Amparo Gómez Pagola (foto de Alejandro Montes Santamaría).





Salsa de cacahuate (foto de Fátima Aguilar).

particular como la de doña Amparo se cuecen explicaciones más amplias sobre la conformación de una cultura y pueden ser motivo de futuras investigaciones en el terreno del patrimonio y el arte popular.

Con un delicioso postre de higos en almíbar, cuya particularidad es que ella los hace cuando están en *breva*, es decir, verdes, ganó en una ocasión en el concurso de cocina tradicional convocado por el Instituto Estatal de la Cultura.¹ El uso de higos, tejocotes, guayabas, membrillos nos habla de la particularidad de los frutos de esta región, que se utilizan en ates y mermeladas. Doña Amparo habla de su infancia juguetona y feliz, pero también con peligros que a su padre le hicieron tomar la tajante determinación de no dejarla salir para evitar los peligros que una muchacha de 13 años podía tener al andar sola en la calle. Desde esa edad salía solamente a misa de cinco de la mañana acompañada de su mamá y podía tomar el sol durante 20 minutos desde la azotea de su

casa, y ¿qué iba a hacer?, se pregunta. Quizá por eso el refugio culinario fue su táctica.

Esta parte de su historia se puede comparar con el sabor ácido del xoconostle,² utilizado en el *capón*, platillo conocido por ese nombre en esta región, pues en otros lugares se le llama *pico de gallo* o *caldo de los pobres*, lo cual se entiende si tomamos que los ingredientes que lleva son muy económicos y están al alcance de la mano en la zona: xoconostle, cebolla, chile *shure*³ cascabel, cilantro, nopalitos, papa, un poco de ajo, sal de grano, todo mezclado con agua en una olla, y puede acompañarse con frijoles de la olla.

El xoconostle también le hizo ganar en el concurso arriba mencionado. Se inventó los *xoconostles rellenos de pollo*, mostrando que la cocina es un arte que requiere creatividad. Como botana son ideales y muy sencillos: se pela el xoconostle, sin romperlo, se le saca la semilla para dejarlo hueco. Se hace un *té de hierbas de olor*⁴ en donde se sumergen los xoconostles durante toda una noche. Aparte ya se ha cocido y deshebrado el pollo, al que se le agregará crema con almendra molida. Con eso se rellena el xoconostle.

De su autoría tenemos también la *jícama en dulce*, platillo que la volvió ganadora una ocasión



Capirotada (foto de Tere Galindo).

más. Quizá la hacía recordar una dulce etapa de su vida con su marido, el poco tiempo que le duró, pues enviudó a los 22 años, después de cinco de matrimonio y un hijo de cuatro años. Se rallan dos jícamas grandes y se mezclan con dos tazas de azúcar. Se ponen al fuego hasta que reseque el jugo. Se agrega una taza y media de crema, se vuelve a hervir. Se coloca en un molde para servir.⁵

Una vez viuda, la cocina fue su refugio natural y se mudó a vivir a Celaya con su hijo, donde dirigió la cocina de un hotel. Llegó a asistir a 50 viajeros dándoles los tres alimentos diarios. Echó mano de los postres, los flanes, los panes de huevo que su mamá le enseñara, y todo “lo traía en la cabeza”, pues hasta que empezó a dar clases de cocina anotó las recetas. Sin duda posee un paladar que sabe descomponer



Chiles de chorro (foto de Alejandro Montes Santamaría).

los elementos, pues, como ella dice, “veo un platillo, lo pruebo y entonces discuro” sobre los ingredientes.

Al recordar el pasado, ella afirma que con su marido vivió muy contenta en el rancho, sensación comparada quizá con la *vitualla*, el platillo típico de las *fiestas de rancho* en Dolores Hidalgo, hecho a base de garbanzo, zanahoria, repollo, papa y jitomate. Platillo multicolor que viste la fiesta de una quinceañera, de una boda, primera comunión o cualquier evento familiar. Se pone a cocer el garbanzo, para después freírlo con el resto de los ingredientes, con cebolla, ajo, sal y comino molido. Recuerda que en las fiestas la gente incluso compraba *ollitas* para llevarse un poco de vitualla a casa.

Su gran éxito han sido las empanadas de arroz con leche, premiadas también, blancas tal

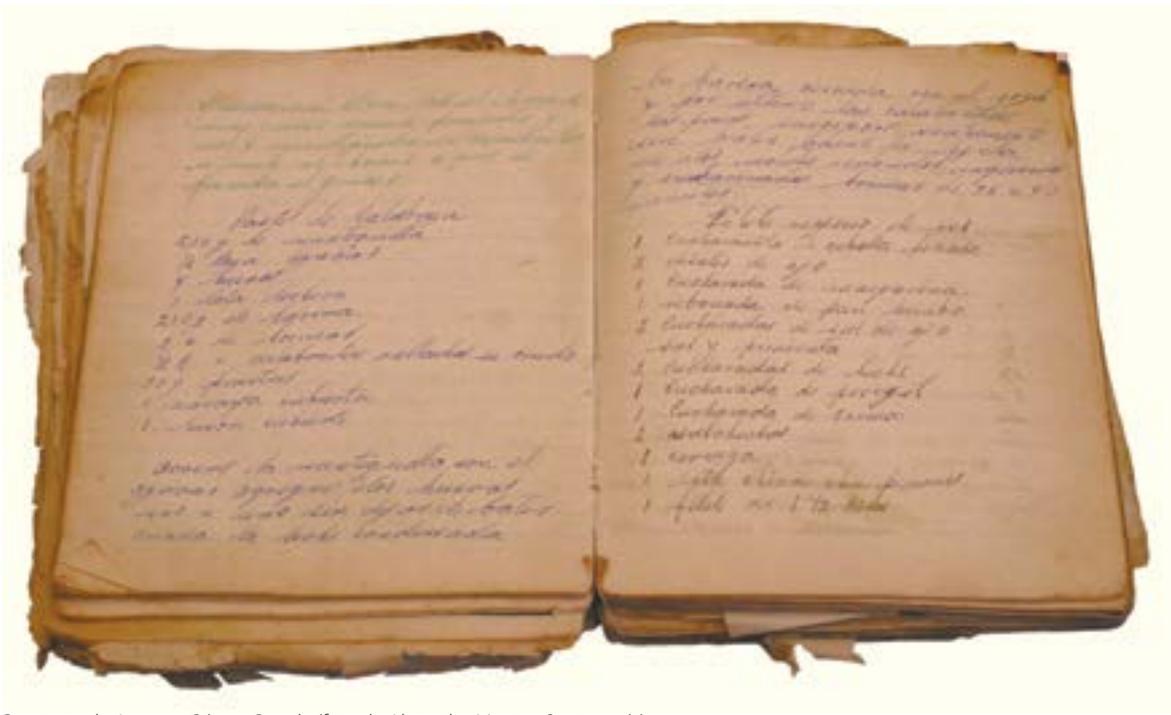
vez como la promesa que le hizo su marido don José Aguilar cuando le dijo que saldría de blanco de su casa. Reconocer la importancia que tienen para la conservación del patrimonio algunas personas que sin pretensión de trascendencia, sino con la sencilla convicción de vivir lo que les ha tocado, logran que tradiciones que identifican a un pueblo continúen vigentes, como en este caso, es digno de mencionarse. Es por ello que la sorpresa de doña Amparo no se hace esperar cuando dice que ya tiene fama de buena cocinera, y ella creía que sucedería hasta que muriera, tan cotidiano le resulta cocinar, que no ve en ello motivo alguno de reconocimiento.

Así que comparte su secreto con el vino de membrillo. El membrillo, fruta típica de la región dolorense, con su sabor ácido y astringente que mezclado con azúcar se convierte en un delicioso

ate, pero que también puede resultar en un vino exquisito. Para 12 kilos de membrillo utiliza tres kilos de azúcar. Saca el jugo de los membrillos con un extractor. Ella considera que el secreto es que no lo hierva, lo cuele y lo filtra una primera vez. Lo deja reposar 24 horas, tiempo en el que agrega el azúcar y lo vuelve a colar. Le agrega un litro de alcohol de caña de 96 grados y lo vuelve a colar. Finalmente se coloca en las botellas donde se vayan a envasar, un tanto inclinadas y reposan durante 40 días. Puede durar en buen estado durante años, incluso añejo el sabor es superior.

Hay platillos que quizá por lo elaborado de su proceso se van perdiendo al paso de los años. Ejemplo de ello es la *galantina*, que podía ser una gallina o guajolote, al que se “emborrachaba con alcohol de 96 grados”, estando vivo, hasta que moría.⁶ Se le quitaban las plumas, sin mojar. Se iniciaba un lento proceso de deshuesamiento interno: metían la mano por la cola del animal; sacaban, además, todo el *huacal*.⁷ Se le quitaban las patas y se recortaba un





Recetario de Amparo Gómez Pagola (foto de Alejandro Montes Santamaría).

poco el pescuezo. Se preparaba un kilo de carne de puerco molida con cien gramos de jamón y cien gramos de tocino, se salaba y se agregaban aceitunas y alcaparras. Toda esta mezcla iba al interior del guajolote o gallina, además de tiras de zanahoria y chiles en vinagre. Se amarraba con un trapo y se cocía al horno con hierbas de olor, cebolla, ajo y sal durante una hora y media. Después de tan elaborado proceso, además se preparaba una charola con lechuga, donde “se sentaba el animal”.⁸ Se mezclaba mayonesa con crema, pimienta molida y un poco de sal para untar al pollo, al que se le agregaría huevo cocido picado para dar la impresión de que eran las alas. Como toque final, jitomate y aros de cebolla irían en la cabeza haciendo las veces de sombrero y rodajas pequeñas de cebolla, simulando aretes. En el pico se ponía el centro de una lechuga. Estaba listo para comerse en frío. Era un platillo muy frecuente para las cenas de navidad.

Un platillo típico de Dolores Hidalgo son los *chiles de chorro*, nombrados así por la manera en que son irrigados. En algunos lugares se iba al río con mancuernas para tomar agua y se echaba a cada mata de chile *chorro por chorro*, lo que genera un sabor muy especial y un chile más grande. En otros casos, se recurría al pozo del rancho, pero el sistema de riego era el mismo. Estos chiles se rellenan con queso, carne molida, atún, pueden ser capeados con huevo, macerados en un poco de vinagre, en suma, otra vez la imaginación es el único límite.

Sin duda el microespacio de la cocina ha albergado históricamente la memoria femenina. Las mujeres han transmitido de generación en generación una sabiduría particular. El abrir una olla es abrir un mundo, voltear una tortilla nos recuerda que siempre hay sorpresas al otro lado. Probar una empanada dulce remite a la belleza interior. Un chile *shure*, que es desechado por

no servir, en la cocina muestra su utilidad. La paciencia nos la otorga colar y filtrar un vino de membrillo. ¿No es la cocina una especie de magia, donde algo tan poco sutil como las vísceras, el bofe, pulmón y corazón de un puerco se convierten en una succulenta *chanfaina*? A la manera de una pintura renacentista, la cocina asombra con sus

multicolores presentaciones: ejemplo de ello es la *galantina* que tantas veces cocinó doña Amparo y que en la actualidad está prácticamente extinguida. En resumidas cuentas, en la preparación de la comida se tejen cientos de historias, creaciones, alquimia. Desde una óptica femenina lo cotidiano cobra sentido y se sintetiza *el poder de la cocina*.

Notas

- ¹ Según el Diccionario de la Lengua Española, el término “brevia” se refiere al primer fruto que anualmente da la higuera.
- ² El xoconostle es una planta de la familia de las cactáceas; es una tuna ácida que crece en zonas áridas. En la zona se tiene conocimiento de su uso en la cocina y medicina en pueblos indígenas como el otomí.
- ³ El término “shure” es muy usado en la región y denomina el chile “que no sirve, que está arrugado” debido a que se heló. Sin embargo, en la cocina da un especial sabor a este caldo. Algunas personas le ponen chile cascabel o guajillo. En ocasiones, al capón se le agrega chicharrón de puerco.
- ⁴ Este té no es más que agua hervida con tomillo, mejorana, laurel, orégano y sal al gusto.
- ⁵ Doña Amparo dice que antes, con su mamá, ponían encima de la jícama, ya revuelta con la crema, una hoja de lámina con carbón caliente para que se dorara el postre. Ahora se puede poner un poco de tiempo en el horno para obtener el dorado.
- ⁶ Quizá este platillo también haya desaparecido por la conciencia contemporánea de la protección a los animales.
- ⁷ El huacal son todas las vísceras del animal.
- ⁸ Para lograr que permaneciera sentado, se le insertaba un “palito de paleta de nieve” o lo que el ingenio permitiera.

Bibliografía

- ÁVILA Hernández, Dolores, *et. al.*, *Atlas cultural de México. Gastronomía*. México, SEP/INAH/Planeta, 1988.
- CORCUERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México, UNAM, 1981.
- FLORES y Escalante, Jesús, *Nuestro mero mole: breve historia de la cocina mexicana*. México, De Bolsillo, 2013.
- LÓPEZ Morales, Gloria, *et. al.*, *La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultura y vigencia*. México, INAH, 2009.
- NOVO, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*. México, Porrúa, 1967.
- VELÁZQUEZ de León, Josefina, *Platillos regionales de la república mexicana*. México, Ed. Josefina Velázquez de León, 1988.



Cráneo, alfeñique de Teresa Tierrablanca, de Cortazar, Gto. (foto de Fátima Aguilar).

El alfeñique en Guanajuato

Generaciones que han nacido en el azúcar

por Amor Mildred Escalante

El alfeñique es un dulce, juguete, adorno y ofrenda al mismo tiempo. Se elabora con una finalidad religiosa y ceremonial, además de que ha perdurado por el gusto. Tiene una función específica y es por ello que se le encuentra en las fechas anteriores al día de muertos en México, entre los meses de octubre y noviembre.

El alfeñique es el resultado de una combinación entre la tradición azteca de hacer cráneos con amaranto y miel¹ para ofrecer a los muertos, además del copal y flor de cempasúchil, se les enterraba con objetos personales, cerámica, comidas y bebidas, así como juguetes para los pequeños.² Esta tradición se mezcló con las ofrendas que hacían los españoles, dulces de azúcar de caña, que en su forma actual se sabe que se realizaba desde el siglo XVIII en lo que era la Nueva España. Durante el siglo XIX, se difundió la elaboración de dulces en forma de calaveras, esqueletos y tibias, entre otros huesos. Por los datos que dan los alfeñiqueros, la tradición tiene más de cien años en el estado de Guanajuato.³

La palabra alfeñique tiene un origen árabe; significa “pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas”.⁴ Sin embargo, esta definición refiere más a lo que en Guanajuato se conoce como la charamusca, pues se hace de azúcar cocida o quemada, que luego se estira y retuerce, usada para hacer las momias y trompadas. De esa forma, el alfeñique que existe en otros países latinoamericanos, como Guatemala, Perú, Chile y Argentina, responde al significado original de azúcar cocida y retorcida.

El alfeñique en México ha tomado una característica particular, al elaborarse con una masa de azúcar molida y sin cocer. Destacan el Distrito Federal, el Estado de México, Guana-

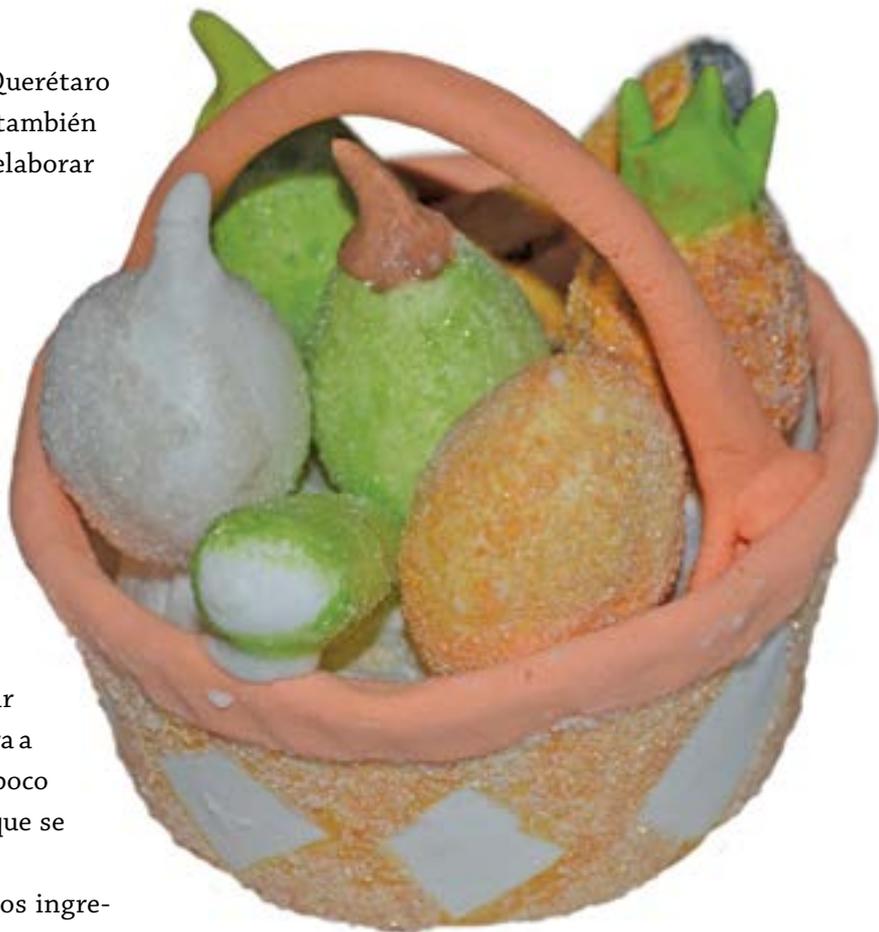
juato, San Luis Potosí, Oaxaca y Querétaro en la elaboración de figuras, pero también varían sus formas y la receta para elaborar el alfeñique.⁵

A amasar el azúcar

En un principio sólo existía el azúcar normal o sin refinar, la cual se molía en el metate para convertirla en una fina harina con la cual hacer las figuras de alfeñique. Ahora se usa la harina refinada y ya molida, que conocemos como azúcar glas, para agilizar la preparación y darle mayor blancura a las piezas, pues antes quedaban un poco amarillentas por el tipo de azúcar que se usaba.

No hay una receta única, pero los ingredientes básicos son el azúcar molida, grenetina y limón, algunos otros agregan clara de huevo, según la finalidad de la masa, por ejemplo, para el decorado exterior, como picos, crestas, piquitos o para las canastas. Ahora se usa la grenetina para darle una mejor consistencia, pero en tiempos pasados se usaba el chiaucle,⁶ que es una raíz proveniente del *pápalo quelite*, la cual se dejaba secar y se molía hasta obtener un polvo; asimismo se usaba el camote del lirio, con el cual dicen quedaba “más sabroso”.⁷

El proceso de elaboración conlleva remojar la grenetina, luego disolverla completamente a baño maría con poca agua. En ocasiones se agrega ahí el jugo del limón o un poco después, pero el chiste es ir añadiendo la grenetina lo más caliente posible al azúcar para crear la masa. Debe hacerse así para evitar que se hagan



Alfeñique grajeado de Zara Manríquez
(foto de Amor Mildred Escalante).

grumos con la grenetina. Después de integrados los ingredientes, se amasa un rato para darle consistencia, luego se deja reposar un rato por si quedó un poco aguada y para que no se pegue al momento de extenderla. Esto varía de familia en familia, pues algunos la dejan media hora y otros hasta un día, sobre todo cuando se le agregan colores vegetales, pues con ello evitan que salgan puntos de pintura que no alcanzó a integrarse bien. Para dejarla reposar, se pone en un plástico o en un bote para evitar que se seque.⁸

Hay que tener buena mano y aguantar lo caliente, porque si no la masa se corta o se aguada

demasiado; la consistencia de la masa cambia de mano en mano. La receta varía de familia en familia y dependiendo de lo que harán con la masa, no hay una cantidad fija de ingredientes, sino que es de acuerdo a cómo les gusta trabajarla. Por ejemplo, la masa con clara de huevo se usa más para adornar, pues queda más aguadita; las claras se llevan a punto de turrón y se agrega azúcar poco a poco hasta formar la masa.

A casquear, forrar o embrocar

Cuando ya se tiene la masa, se procede a extenderla con un rodillo hasta formar una tortilla de unos milímetros de espesor, según la figura que se vaya a realizar, luego se pone sobre los moldes previamente bañados o untados con azúcar o harina de maíz para evitar que se pegue la masa, a lo que se llama *casquear, forrar o embrocar* en Cortazar.¹⁰ Este proceso debe ser muy rápido para que no se seque la masa o se empiece a cuartear, por ello requieren muchos moldes; necesitan trabajar toda la masa que se ha preparado, por eso hay gente que no quiere ni que la molesten mientras casquea. Se recorta lo que sobra y se dejan secar unos minutos.

La mayoría de las personas ha aprendido en la familia; conforme van creciendo, a los niños se les enseñan los diferentes procesos. La preparación de la masa es una de las últimas tareas a aprender. Pero también es cierto que cuando crecen deciden dedicarse a otra cosa, sea porque cada persona tiene habilidades diferentes o porque hace falta creatividad para adornar, pintar o modelar.⁹

La mayoría de los alfeñiqueros pone la masa por fuera del molde, el cual está hecho de dos piezas que formarán el cuerpo o *huaje* de la figura. Sólo en Silao encontramos a la señora Irene López, que tiene moldes para casquear o acomodar la masa por dentro, ello permite obtener ciertos rasgos más detallados, como los ojos o cara, según el molde. También se hace por partes y se deja secar un poco para luego desmoldarse, cuando ya está bien seco, se procede a pegar las piezas.¹¹

Dependiendo de la preparación de la masa, alguna seca en menos de media hora y otras tardan más. Cuando las partes hechas con molde se han secado, se procede a pegar, con una miel



Moldes de Teresa Tierrablanca y Miguel Flores (foto de Amor Mildred Escalante).



Moldes de Teresa Tierrablanca y Miguel Flores (foto de Amor Mildred Escalante).

hecha con los trozos que quedan de la masa, a la que se agrega más agua. Se deja reposar otros minutos para que seque bien. Luego se procede a moldear las patas, cabeza, que en ocasiones también se hace con molde, orejas, cuernos, entre otros elementos que se terminan a mano y permite jugar con las formas.

Los moldes más antiguos son de barro y patol; se han heredado de generación en generación; son tesoros que se guardan con recelo, pues ahora ya no hay quién los elabore, por lo que se han visto en la necesidad de adoptar moldes de yeso,

plástico o lámina, estos últimos son más bien cortadores. Algunos artesanos crean sus propios moldes cuando tiene la capacidad para hacerlo.

En Cortazar los vendía José León González, pero ahora ya no hay una persona especializada, así que cada familia crea los suyos cuando desean variar las figuras.¹² En Guanajuato, el hacedor de moldes de patol era Pedro Lila. Esta madera permite manejarlos bien, pues no pesa y no se le pega la masa, pero ahora ya no hay nadie que los haga.¹³ En Silao, el señor Ramón todavía los fabrica y hace las figuras que le pidan.¹⁴

A decorar con el piqueado y grajeado

La decoración se hace hasta que esté bien seco el cuerpo, pues de lo contrario se comerá la pintura o se deformará. El ornato cambia según el lugar donde se fabrica el alfeñique, pero lo principal se hace pintando con una miel de azúcar a la que agregaron pintura vegetal, encima le agregan azúcar granulada, a lo que llaman grajear, que ayuda a secar más rápido el color.

El *enchinado*, *achinado* o *piqueado* se hace para ponerle piquitos a los animales, sobre todo al borrego y gallina en Cortazar y Salamanca. Antes, esto se hacía con un palito, luego se usaron cucuruchos de papel encerado, y ahora se pone la masa en una bolsita, como si fuera una duya. Eso permite jugar con los colores y adornar de forma diferente y vistosa, pero es la parte más cansada del proceso; también se pueden mezclar los colores al momento de ponerlos en la duya para que salgan matizados.¹⁵

En Silao, algunas personas acostumbran secar la masa que sobra al momento de casquear, ya seca se quiebra y pega para simular la lana del borrego. Otras figuras son pintadas y adornadas con diamantina, peluche, zacate, fomi, con ojitos de papel, con plumas o sombreros, ollitas de barro¹⁶ o botellitas, pero esto impide una de las principales finalidades del alfeñique, que es ser comido. Los alfeñiqueros deben trabajar en limpio y con productos comestibles para conservar la tradición, pero es cierto que los adornos los hacen más atractivos.

La tradición de hacer blanco el alfeñique se ha conservado también porque de esa forma sabe más rico, ya que las pinturas vegetales pueden amargar el dulce, por ello la gente prefiere aplicar un poco de color por fuera y no a la masa



Gallinitas de Teresa Tierrablanca
(foto de Fátima Aguilar).

completa.¹⁷ Las figuras se chapean y se les ponen algunos adornos con la masa pintada, como una flor, una hoja o palito a la fruta. También se procede a pintar ojos, orejas; antes se hacía con un palillo, ahora se usan los pinceles.

Hay una gran variedad de figuras que se elaboran hoy día, pero las más típicas, y que se hacen desde siempre, son la calavera, el borrego; la gallina echada con huevos o sus pollitos; la mula cargada con huacales y ollas de agua, con leña o carbón; la puerca parada o amamantando entre media y una docena de cerditos; canastas de almuerzo con su cazuelita de comida y bebida, tortillas, fruta y pan; o canastas de fruta con rebanadas de sandía, papaya, jícama, plátano o piña; los platos de comida o pan, el charro con



Alfeñique de
Guillermina Leiva
(foto de Amor
Mildred Escalante).

su botella, y la tumba o féretro con el esqueleto sentado, o que sale al jalar un hilito (en ocasiones la caja es de cartón o madera); en Silao, es muy tradicional el corazón.¹⁸

Entre las figuras y objetos más recientes hay una gran variedad, como cisnes, palomas, tortugas, conejos, perros, carretillas, patos, calabazas, entre otras. Muchas personas han introducido figuras más elaboradas pero también del gusto de los niños

como las caricaturas o muñequitos atractivos, como dinosaurios, el chavo del ocho o muñecas populares como la catrina, bruja o hadas. Entre las pocas piezas que las personas recuerdan haber perdido están las muñecas, charros, las vacas, pero sobre todo las figuras de gran tamaño, pues la gente ha perdido interés por las grandes canastas, gallinas o borregos, ya sea por el precio o porque prefieren una variedad más

pequeña. La vida diaria sigue siendo fuente de inspiración para los alfeñiqueros.

En Irapuato destaca la familia Méndez Tomé, por dedicarse a la miniatura, pero también por sus exquisitos acabados. Han heredado de su madre, Paula Méndez, la perfección y creatividad en la artesanía del alfeñique, en igualar colores, o acabados, como los que hace su hija Guadalupe en corazones y pasteles. Un alfeñique con un mejor acabado se venderá tal vez a igual precio que otro, pero ello no impide que se invierta más tiempo para que todo quede perfecto.

Cada artesano trabaja a su ritmo, hay quien no descansa más que un mes, y hay otros que

empiezan unos meses antes. Lo cierto es que es un trabajo familiar, entre padres e hijos, pero también una actividad en que destacan las mujeres, pues entre sus labores del hogar o su trabajo, dedican más ratos a la elaboración del alfeñique, al final es una unión de habilidades de los moradores de la casa.

Terminado el alfeñique, se guarda muy bien durante los meses que restan para su venta, esto se hace en papel y cajas de cartón o botes de plástico, pero es importante mantenerlos ventilados y secos para que no se rompan o la humedad manche la figura o *llore*, y para que no pierdan el color mientras están guardados.¹⁹

El modelado con las manos

Las figuras más pequeñas son hechas a mano, pues el uso de moldes sería más complicado, pero hay que tener otras habilidades para poder darle forma; se hace con tiempo para que seque. Hay otra modalidad de alfeñique que también se modela con las manos, la llamada *frutita blanda*, hecha de azúcar glas y limón, aunque otros aseguran ponerle, además, clara de huevo.

Estas frutitas se hacen día a día, durante las fechas de venta, para que no se hagan duras, pues a la gente le gusta blandita. Es una tradición más arraigada en la ciudad de Guanajuato, pues en otros municipios es raro ver a los alfeñiqueros vendiéndola. Como es una masa fácil de manejar, se hacen diversas frutas y verduras de pocos centímetros, como chilillos, manzanas, jícamas, zanahorias, peras, limones, plátanos o tejocotes. Se hace una a la que se agrega sabor de guayaba o tamarindo, en lugar del limón. Algunos están innovando en sabores, como el chocolate, café,

mango, vainilla o tamarindo con chile. A casi todas se les pone azúcar granulada por fuera, se adorna con papel maché, clavos de olor o palitos. En Cortazar se hacían las frutitas de sabor también, pero ahora sólo las hacen una o dos personas. Tenían sabor de anís, fresa, limón, piña.²⁰

Como parte del alfeñique blando, hay una tradición que se está perdiendo: hacerlo de pepitas de calabaza, almendra, coco o nuez, pues ya son pocas las personas que lo trabajan. Se usan estas semillas y se les agrega azúcar y un poco de leche para formar la masa. Lo más curioso de este dulce es que se acostumbra darle forma de pata o cabeza de cerdo, desgraciadamente nadie recuerda el significado o motivo de esa decoración; también se acostumbraba simular una ollita de jocoque, toda de azúcar.²¹ Este alfeñique sólo lo podemos encontrar en la ciudad de Guanajuato, en algunos puestos.



Alfeñique de Angélica Castillo (foto de Amor Mildred Escalante).

La venta al público

Algunos artesanos sólo hacen alfeñique para vender en sus puestos durante el mes de octubre, pero otros producen todo el año para vender a mayoreo. Entre los municipios visitados, se envía a Celaya, Comonfort, Dolores Hidalgo, Valle de Santiago, entre otros que no tienen tan arraigada la tradición. Asimismo, la ciudad de México²² es la principal consumidora del alfeñique, pero también han llegado a vender a Michoacán, Jalisco, Zacatecas, Puebla o San Luis Potosí. Algunos pocos han tenido la fortuna de llevarlo a Estados Unidos.²³

Antes iban las abuelitas o papás con sus hijos, recorrían todos los puestos y llenaban su canasta.²⁴ Ahora la venta depende de la economía de la gente, no tanto de la tradición, pues es cierto que han llegado otras influencias culturales, como el halloween, pero como los papás, maestros y el gobierno han seguido inculcando a los niños el gusto por el alfeñique, todavía se consume con agrado. Lo cierto es que las figuras tradicionales están perdiendo terreno ante las innovaciones, sobre todo las caricaturas y objetos que llaman la atención de los niños, los clientes más importantes. No se puede detener ese avance o modernización del alfeñique, es parte de su evolución y conservación.

Los alfeñiqueros se han organizado para mantener la tradición, así como conseguir algunos beneficios, como mantener el espacio o plaza de venta, para defender o apoyar a las personas que empiezan, o a los herederos de los puestos, todo ello para alentar la venta del alfeñique, pues también se prohíbe o modera la venta de cosas alternas a la tradición, como máscaras, disfraces o cosas de halloween.²⁵

El apoyo que se brindan se debe a que todos trabajan el alfeñique, pero de diferente manera, por lo que todos tienen clientes diferentes, ya sea por el gusto por las miniaturas, los animales, lo más tradicional, la forma de decorar o pintar. También la venta depende del precio que dan, pues algunos prefieren dar un poco más barato para que se les termine todo. Cuando se crea una nueva figura, puede venderse bien o no, al año siguiente habrá otros que la habrán copiado o se dejará de hacer.

Las fechas de venta difieren en cada municipio, entre un mes y una semana antes del 1 y 2 de noviembre; generalmente se encuentra a los alfeñiqueros en la plaza o jardín principal. Algunos alfeñiqueros sienten que falta apoyo a su trabajo artesanal, ya sea por parte de las autoridades, que les cobran mucho por tener un lugar en la plaza, o porque luego los mueven, afectando las ventas, pero sobre todo hace falta promoción. Asimismo, falta interés por parte de las personas, pues no aprecian el verdadero trabajo que hay detrás del alfeñique y quieren comprarlo bonito, pero barato. En Irapuato la unión de alfeñiqueros hace un desfile para anunciar que comenzará la venta, luego montan un altar y explican su significado, poniendo ofrendas de alfeñiques para sus colegas que ya no están.

Cuentan que en Cortazar se vendía mucho a la gente que llegaba de los ranchos, quienes compraban por mayoreo y piezas grandes, no preguntaban cuánto costaba, sólo la pedían. Ahora la gente de fuera ha dejado de ir o compran menos.²⁶ En general no han bajado las ventas, pues también hay mayor número de personas



Puesto de Mercedes Torres Rojas (foto de Amor Mildred Escalante).

que lo hacen, sin embargo, es más lenta la venta, también porque están más días, pues antes sólo eran unos dos o tres días. Rara vez sobra el alfeñique, tal vez unas cuantas piezas que pueden guardarse para su venta el año siguiente, pues se conserva muy bien.

Hay personas que ya nada más se dedican a vender, por lo que ya no son artesanos, debido a que no es tan fácil aprender, mucho menos llegar a la receta secreta correcta, pues hay gente muy celosa y no quiere enseñar a otras personas, ello puede llevar a la desaparición de la tradición.²⁷

Afortunadamente hay otros que, sabiendo lo difícil que fue aprender y experimentar por sí mismos hasta encontrar el punto exacto de los ingredientes, ofrecen talleres e invitan a los niños y nuevas generaciones para que aprendan. Los artesanos deben tener otra profesión, ya que la venta del alfeñique es una vez al año y no permite obtener ingresos todo el tiempo.²⁸

Hay artesanos que se han especializado en participar en los concursos municipales o en el estatal del alfeñique; preparan y piensan lo que van a hacer con tiempo y esmero. Los concursos



Puesto de Ma. de Jesús Martínez López (foto de Amor Mildred Escalante).

alientan la tradición, la venta y la imaginación de los artesanos. De esa forma se pueden ver conjugadas las particularidades de Guanajuato

en la frutita blanda, el corazón en Silao, el borrego piqueado en Cortazar y Salamanca, y las miniaturas en Irapuato.

El significado

El alfeñique, como otras figurillas de ornato, sirven como un medio para representar la vida cotidiana, educar o formar con alguna idea religiosa, así como para venerar la memoria de los muertos.²⁹ La gente se ha hecho una idea propia de la finalidad del alfeñique; la calavera, el ataúd o las calacas se hacen para presentarlas al difunto, porque son los huesos o cráneo lo que queda de ellos. También forman parte de la ofrenda en los

altares los platos de comida o pan, pues la tradición obliga a poner el platillo preferido del difunto, entre ellas la más típica es la cazuela con arroz y mole,³⁰ que el angelito o el alma viene a probar, al regresar del más allá el 1 y 2 de noviembre, pues la persona es de alguna forma inmortal y puede regresar a visitar a sus descendientes. Los animales de la granja se ponían porque representaban el medio donde vivía el difunto.³¹

En Irapuato el borrego se regalaba o llevaba como *ofrenda*, como símbolo de aprecio a las personas vivas, ya que siempre se ha jugado y burlado de la muerte, el día de muertos es el día más propicio para ello, por eso el uso de calaveras o retrato de la muerte. En Cortazar el borrego significa el cordero de Dios; al regalar un borrego se regala abundancia, la que, tarde o temprano, se le regresará.³² También un borrego en Cortazar se regalaba para desear buena suerte, bienestar económico y en el trabajo, así como buena salud.³³ También se acostumbraba que el muchacho diera un borrego a la novia o esposa como muestra de su cariño.³⁴ El borrego también ha llegado a sustituir al perro que ayuda al alma a cruzar al más allá.³⁵ Y la canasta de fruta para que no faltara el alimento en casa.

Buscando un poco más de información sobre las figuras tradicionales del alfeñique, encontramos que tienen algo en común, y es que el borrego, cerdo, gallina, son considerados en la religión católica como signos de fecundidad, es decir de una capacidad creadora o para atraer suerte a la descendencia, así como ingenuidad, pureza o inocencia. Pero en su acepción más importante representan el cuerpo de Cristo, sobre todo el borrego, que es signo del buen pastor y de su resurrección, quien se lleva los pecados del mundo, por eso hay quien vende los borregos también en Semana Santa o hace otras piezas por pedido para otras ocasiones.³⁶ La gallina o el gallo, más propiamente, es el heraldo matutino del sol, símbolo

de la victoria de la luz sobre las tinieblas, es decir de la resurrección de Cristo. El pan o los platos de comida son el alimento espiritual, el pan de la vida en la eucaristía. El corazón, órgano vital y central del cuerpo humano, puede representar el centro, el pensamiento, un sentimiento, sobre todo amor, voluntad humana, intuición.³⁷

El alfeñique adorna el altar, pero también representa el futuro, porque ahora estamos celebrando a los muertos, pero luego vamos a ser parte de esas cenizas. Así como se hace con gran gusto cada una de las figuras, esto desgasta la espalda, la vista y las manos de tanto estar sentado o decorando. Cada pieza es una obra de arte, así la ven los artesanos del alfeñique, pero no pueden ir guardando cada una de ellas, pues se les terminaría el espacio dónde ponerlas.



Pieza de concurso
de la familia Tierrablanca
(foto de Amor Mildred Escalante).



Alfeñique de Francisco Chimal García (foto de Amor Mildred Escalante).

Para celebrar a los muertos

El día de muertos es una celebración familiar, ya sea para montar el altar, recordar a los antepasados, visitar el panteón o vivir la tradición de la forma particular donde se habita. Ello conlleva la venta de otros dulces como los tejocotes en almíbar en Silao;³⁸ el pan de muerto de anís o cubierto de azúcar rosada, las puchas; la cajeta de camote con guayaba, que es el sabor más típico y algo característico de

la ciudad de Guanajuato; el papel picado, las ofrendas a los muertos, ya sea por las coronas, la comida y las flores en el panteón, así como dulces típicos o tamales para el muerto; las calaveras de barro o cartón pintado, así como las catrinas y las velas adornadas para aluzar el camino del muerto. Los juguetes de cartón o de madera para representar la procesión al panteón o la calavera que sale de su tumba,



Alfeñique de Imelda Márquez y Nancy Quetzaly Oliva Márquez (foto de Amor Mildred Escalante).

ambos con movimiento; la artesanía del chocolate también ha tomado importancia, en las calaveras y otras figuras que se hacen; y por supuesto el colorido alfeñique, que también tiene la finalidad de ofrecer alimentos u objetos vistosos para las almas de los niños.

El altar de muertos no sólo es un homenaje para los que ya no están, sino también para los que participan en esta festividad; ya sea con una calavera de alfeñique o barro, se escribe en la frente el nombre de los que han de elaborar el altar o el de los familiares. El alfeñique es una ofrenda para vivos y muertos, incluso para los santos, pues en la iglesia de Cortazar

se pueden ver figuritas de alfeñiques ofrecidas al niño Jesús.

El alfeñique es multifacético, pero sobre todo, delicioso. Cuando uno compra alfeñique le dan ganas de comérselo. Tiene un sabor agrisado y se siente muy suave en la boca. Hay quien dice que es muy rico acompañado de atole blanco; otros prefieren jugar con él y comerlo de a poco. Aunque es un juguete perecedero, divierte a los niños. Otros prefieren el alfeñique para adornar sus casas, con los animales o fruteros, con las canastas o cazuelas. Sin embargo, hay quienes han nacido y crecido en medio del azúcar, los alfeñiqueros.

Notas

- ¹ La miel podía ser de maíz, maguey o de abeja.
- ² Jesús Ángel Ochoa Zepeda, *Muerte y muertos*. México, SEP (SepSetentas), 1974, p. 8.
- ³ En Silao se sabe que unas monjas comenzaron la tradición del alfeñique. Ma. Guadalupe García, entrevista realizada en Silao, el 10 enero de 2015; Elodia y Luis Palacios, entrevista realizada en Guanajuato, el 1 de noviembre de 2014.
- ⁴ También la palabra azúcar tiene origen árabe; fue introducida en España en el siglo VII. El cultivo de la caña de azúcar se inició tempranamente en América, debido a las condiciones climáticas propicias, enriqueciendo la cocina y la elaboración de diferentes dulces. María de Jesús Vázquez Figueroa, *Las iluminaciones*. Guanajuato, Gobierno del Estado de Guanajuato, 2007, pp. 6, 8.
- ⁵ En Querétaro destacan las vírgenes y crucifijos de alfeñique; en la Ciudad de México, los nacimientos de azúcar; en Oaxaca, los nacimientos y dulces de almíbar o azúcar que se endurece sólo por fuera y en el interior queda un licor dulce; en el Estado de México se realiza con la técnica del *vaciado*, para lo cual se prepara un líquido con azúcar y agua que se cocina hasta que queda espeso, luego se vierte en el molde; las figuras quedan cristalinas. El alfeñique también se hace en Puebla, Aguascalientes y Zacatecas. *Enciclopedia de México*, t. 1, José Rogelio Álvarez, dir. México, Enciclopedia de México/SEP, 1994, pp. 309-310; *Arte popular mexicano*. México, Secretaría de Relaciones Exteriores, 1964, p. 19.
- ⁶ Elodia y Luis Palacios, entrevista citada.
- ⁷ Paula Méndez, entrevista realizada en Irapuato, el 11 enero de 2015; Angélica Montecillo y Francisco Javier Evaristo, entrevista realizada en Cortazar, el 31 de octubre de 2014.
- ⁸ Laura Martínez, entrevista realizada en Irapuato, el 11 enero de 2015.
- ⁹ Alberta León Vázquez, entrevista realizada en Cortazar, el 31 de octubre de 2014.
- ¹⁰ Francisco Chimal García, entrevista realizada en Cortazar, el 31 de octubre de 2014.
- ¹¹ Su esposo, Hermenegildo García, le ayuda a elaborar los moldes en yeso. Irene López Anguiar, entrevista realizada en Silao, el 10 de enero de 2015.
- ¹² Alberta León Vázquez, entrevista citada.
- ¹³ Mercedes Torres Rojas, entrevista realizada en Guanajuato, el 27 de octubre de 2014.
- ¹⁴ Irene López Anguiar, entrevista citada.
- ¹⁵ Francisco Chimal García, entrevista citada; Javier Barreto Flores y María Raquel Tomé Méndez, entrevista realizada en Irapuato, el 11 de enero de 2015; Ma. de Jesús Martínez López, entrevista realizada en Cortazar, el 31 de octubre de 2014.
- ¹⁶ La familia Barrero Tomé destaca por hacer incluso las ollitas y cazuelas de barro de alfeñique, luego le dan un acabado que parece barniz, pero es con la misma azúcar, de esa forma hacen que todo su alfeñique se pueda comer. Javier Barreto Flores y María Raquel Tomé Méndez, entrevista realizada en Irapuato, el 11 de enero de 2015.
- ¹⁷ María González, entrevista realizada en Valtierra (Salamanca), el 11 de enero de 2015.
- ¹⁸ Marisela Mendoza, entrevista realizada en Silao, el 10 enero de 2015.
- ¹⁹ Javier Barreto Flores y María Raquel Tomé Méndez, entrevista citada.
- ²⁰ Angélica Montecillo y Francisco Javier Evaristo, entrevista citada.
- ²¹ Eva Fabiola Manríquez, entrevista realizada en Guanajuato, el 1 de noviembre de 2014; Guillermina Palacios, entrevista realizada en Guanajuato, el 1 de noviembre de 2014.

- ²² La señora Paula Méndez llegó a tener pedidos de hasta diez mil canastas de almuerzo para la Ciudad de México. Llevaban una ollita, piña, bolillo o pan, cazuelita de arroz con mole, y un atillo de tortillas, cada una decorada de forma diferente.
- ²³ Elodia y Luis Palacios, por ejemplo, se especializan en cráneos; entrevista citada.
- ²⁴ Mercedes Torres Rojas, entrevista realizada en Guanajuato, el 27 de octubre de 2014.
- ²⁵ En Irapuato son más de quinientos puestos; están organizados en una unión. Aunque algunos no forman parte de ella, si se obtiene algún beneficio es para todos por igual. En Guanajuato existen dos uniones, la de Diego Rivera, que ha prohibido la venta de cosas de halloween y promueve la del pan de muerto y la cajeta, y la Unión de Quica.
- ²⁶ Carmen Morales, entrevista realizada en Cortazar, el 31 de octubre de 2014.
- ²⁷ María González, entrevista citada.
- ²⁸ Angélica Castillo, entrevista realizada en Guanajuato, el 27 de octubre de 2014.
- ²⁹ Imelda Márquez y Nancy Quetzaly Oliva Márquez, entrevista realizada en Guanajuato, el 27 de octubre de 2014.
- ³⁰ La cazuelita del mole se prepara con dicha sustancia pero se le agrega mucha azúcar para que endurezca; otros usan coco para simular el arroz. Eva Fabiola Manríquez, entrevista realizada en Guanajuato, el 1 de noviembre de 2014.
- ³¹ María Guadalupe Flores, entrevista realizada en Cortazar, el 31 de octubre de 2014.
- ³² Ma. de Jesús Martínez López, entrevista realizada en Cortazar, el 31 de octubre de 2014.
- ³³ Francisco Chimal García, entrevista citada.
- ³⁴ María Guadalupe Flores, entrevista citada.
- ³⁵ María González, entrevista citada.
- ³⁶ Érika hace alfeñique por pedido, sobre todo frutereros y sombreros para las fiestas de parandes, para los santitos. Érika Durán Flores, entrevista realizada en Cortazar, el 31 de octubre de 2014; la familia Barreto Tomé hace alfeñique bajo pedido para bautizos, cumpleaños o para el día del amor y la amistad. Javier Barreto Flores y María Raquel Tomé Méndez, entrevista citada.
- ³⁷ Udo Becker, *Enciclopedia de los símbolos*. México, Océano, 1996, pp. 59, 73, 86, 88, 147-148, 163.
- ³⁸ Ma. Guadalupe García, entrevista realizada en Silao, el 10 enero de 2015.

Bibliografía

- Arte popular mexicano*. México, Secretaría de Relaciones Exteriores, 1964.
- BECKER, Udo, *Enciclopedia de los símbolos*. México, Océano, 1996.
- Enciclopedia de México*, José Rogelio Álvarez, dir., t. 1. México, Enciclopedia de México/SEP, 1994.
- OCHOA Zepeda, Jesús Ángel, *Muerte y muertos*. México, SEP (SepSetentas), 1974.
- VÁZQUEZ Figueroa, María de Jesús, *Las iluminaciones*. Guanajuato, Gobierno del Estado de Guanajuato, 2007.
- Entrevistas realizadas a Ma. Luisa Álvarez, Angélica Castillo, Lourdes González García, Rosa Juárez, Guillermina Leiva, Zara Manríquez, Imelda Márquez, Rosa María Mercado, Nancy Quetzaly Oliva Márquez, Juana Sandoval y Mercedes Torres Rojas en Guanajuato, el 27 de octubre de 2014
- Entrevistas realizadas a María Rosario Cano, Francisco Chimal García, Érika Durán Flores, Francisco Javier Evaristo, María Elena Flores, María Guadalupe Flores, Miguel Ángel Flores Cuellar, Alberta León Vázquez, Ma. de Jesús

Martínez López, Angélica Montecillo, Carmen Morales, Luis Daniel Rodríguez, María Concepción y Teresa Tierrablanca Laguna en Cortazar, el 31 de octubre de 2014

Entrevistas realizadas a Ofelia Galván Imperial, Margarita Magdalena García, María del Carmen García García, Eva Fabiola Manríquez, Elodia y Luis Palacios, Guillermina Palacios, Carmen Ramírez y Dolores Rico en Guajuato, el 1 de noviembre de 2014.

Entrevistas realizadas a Ma. Guadalupe García, Irene López Anguiar, Juan Manuel Martí-

nez Martínez, Marisela Mendoza, Gregorio y Margarita Ramírez, Margarita Ramírez Huerta y Cayetana Rangel en Silao, el 10 enero de 2015.

Entrevistas realizadas a Javier Barreto Flores, Laura Martínez, Paula Méndez e hijos, María Raquel Tomé Méndez y Ma. Guadalupe y Roberto Tomé Méndez en Irapuato, el 11 de enero de 2015.

Entrevista realizada a María González en Valtierrilla (Salamanca), el 11 enero de 2015.

Cráneo, alfeñique de Teresa Tierrablanca
(foto de Fátima Aguilar).





De la devoción a la tradición

Tradición artesanal que tiene su origen en la fe

por Sonia Manzur Escobar

Para comprender y poder hablar de los tapetes de aserrín de Uriangato es necesario acercarnos a la historia del municipio y a la gran devoción que los uriangatenses sienten por san Miguel Arcángel, patrono del lugar.

El recorrido de san Miguel Arcángel por las calles de la ciudad, vestidas con tapetes de aserrín elaborados por vecinos del lugar, se lleva a cabo la noche del 6 de octubre, y año con año se vuelve más largo, debido a la ferviente participación de los uriangatenses.

Llenos de colorido, los tapetes se extienden de lado a lado en la acera; forman, por lo general, figuras religiosas, flores con hermosos diseños y combinación de colores, las fachadas de las casas y sus azoteas son adornadas con plásticos y papeles de matices diferentes, así como luces que por la noche engalanan el paso del santo patrono. Esta tradición se conoce con el nombre de *la octava en Uriangato*, esto es por realizarse el octavo día de la celebración de la fiesta de san Miguel Arcángel.

El señor Pioquinto Baeza, quien vivía en el barrio de La Loma, fue el iniciador de esta hermosa tradición, por el año de 1966, cuando con mucho entusiasmo inició en la calle fuera de su casa la formación de los tapetes de aserrín. A su muerte, tanto familia como vecinos continuaron con la tradición que año con año se extendió, involucrando cada vez a más personas. Actualmente participan escuelas, grupos sociales, familias enteras y ciudadanía en general; muestran sus tapetes en el centro de la ciudad, en el mercado, en el templo del Sagrado Corazón, esto es en las calles de Matamoros, Zaragoza, Mina, Insurgente, Olivares, Ocampo, Hidalgo, Lerdo de Tejada, Juan de la Barrera, Juan Escutia, Pípila, Cristóbal Colón, 16 de Septiembre y Nicolás Bravo, y llegan hasta la calle que divide a éste municipio con Moroleón.

Se ha extendido no sólo en toda esta zona de Uriangato, sino que se ha iniciado ya en otros municipios como Guanajuato, Irapuato, Dolores Hidalgo, San Luis de la Paz y Celaya, por mencionar algunos. Han presentado muestras en ferias y exposiciones, así como en otros estados. Su expansión ha llegado incluso a otros países, como Estados Unidos. En Santa Ana, California, por ejemplo, a través de Casas Guanajuato, se llevó a cabo una muestra.

Se dan a la tarea de juntar, recolectar o comprar aserrín en diversas carpinterías, incluso se encargan camiones tortona al estado de Michoacán. También utilizan para el decorado semillas y pétalos de flores. Primero crean el diseño, el cual se traza sobre la calle; luego separan el aserrín para aplicarle los colores que se vayan a utilizar. La pintura que se ocupa es anilina, disuelta en poca agua, donde agregan el aserrín, el cual debe estar húmedo al momento de la aplicación para evitar que el aire lo vuele. Se moldea o modela con las manos, por lo que es cien por ciento artesanal. Las herramientas que utilizan son palitas, cucharas, cucuruchos de papel y toda clase de accesorios nacidos de su ingenio. Este trabajo requiere de mucha paciencia, devoción y creatividad.

Desde 2008 esta actividad no sólo se lleva a cabo el 6 de octubre, para el paso de san Miguel, actualmente también se realiza durante la fiesta de fundación de la ciudad, el 20 de febrero, y durante la conmemoración de la Semana Santa, como parte del vía crucis o tres caídas.

El culto a san Miguel Arcángel inicia en 1549, cuando el fraile agustino Diego de Chávez reúne a todos los indígenas que se encontraban en esta zona; nace así el pueblo de San Miguel de Uriangato.

La fiesta da inicio con la alborada, esto es, quema de cohetes, repiqueteo de campanas y

música de viento que se interpreta mientras la gente canta y reza por las calle. Todos esperan que san Miguel pase por su barrio, sobre las obras de arte que con esmero y devoción fueron elaboradas para ese momento. Cargado en hombros, el santo (que cuenta con alrededor de cincuenta vestidos, así como con diversas joyas y coronas) es sacado del templo por los fieles; caminan por las diferentes calles adornadas en su honor. Como ya se mencionó, el recorrido es cada vez más largo, ya que se han sumado nuevas familias y grupos a la tradición. Actualmente el recorrido termina alrededor de las cinco de la mañana.

En los cruceros se instalan altares con arcos iluminados, donde la imagen descansa durante el recorrido; en esos momentos se aprecian los fuegos pirotécnicos y el lanzamiento de globos de cantolla.

Actualmente hay un comité organizador a cargo de difundir y preservar esta tradición, organizando a la ciudadanía al brindar los espacios necesarios para que nadie quede fuera de esta tradición y con tiempo puedan planear y organizar su diseño.

Esta tradición no es única en Uriangato, encontramos esta práctica en países como España, Italia, Guatemala, Alemania, Bélgica y Japón, incluso con los monjes tibetanos; en nuestro país, en estados como Puebla, Tlaxcala y Michoacán. En Patamban, por ejemplo, durante la conmemoración de las fiestas de Cristo Rey, el último domingo del mes de octubre, a primera hora de la mañana, los pobladores se dedican a trazar con cal un par de líneas paralelas en el centro de las calles principales para dar forma a un pasillo de aproximadamente sesenta centímetros de ancho que servirá de marco a la creatividad de los lugareños en la elaboración de tapetes floridos. El aserrín es la materia



Crucero con tapetes (foto de Fátima Aguilar).

prima para la realización de estas singulares alfombras; mediante colorantes como la anilina, el aserrín es sometido a un proceso de teñido, y así se obtienen diversas tonalidades para rellenar cada porción del diseño hasta el ras del molde. Utilizan flores recolectadas en el campo de la misma región, tales como cempasúchil, buganvilia, margaritas. Depende del diseño si se usan pétalos o flores completas, como campanita, arete, ave de paraíso y gladiola. Resalta también el uso de semillas y frutas, como maíz, trigo y aguacate.

En Guanajuato capital, durante la celebración del día de muertos, desde hace 17 años se lleva

a cabo una muestra pictórica llamada Muerte en Cartelera. La coordina el maestro José Luis Méndez Ortega. Ya presenta más de doscientas obras que son colocadas por los mismos autores en espacios de cartelera en la ciudad y en los postes de alumbrado. Actualmente, con la colaboración de una numerosa parte de la población, la muerte invadió las principales calles y jardines, para hacerse presente a través de la obra pictórica y de tapetes de aserrín para celebrar el día de muertos.

Por su parte, Pedro Chacón, de la Asociación Civil Manos Unidas de Guanajuato, explicó que hace cuatro años comenzaron con tapetes que



Crucero con tapetes (foto de Fátima Aguilar).

cubrieron 12 metros cuadrados del piso de la calle Sopeña, ahora, alrededor de seiscientos metros. En esta ocasión participaron unos doscientos setenta estudiantes de primaria, secundaria, preparatoria y nivel profesional, de las escuelas de Diseño y de Arquitectura, así como población en general. Inclusive vinieron grupos de otros municipios, entre ellos de Uriangato, con mucha experiencia en la elaboración de tapetes, los que han estado apoyando con talleres para la gente interesada, explicó Chacón.

A pesar de que el diseño es libre, el tema de las composiciones es la muerte; los materiales van desde granos (maíz, frijol o arroz), hasta aserrín pintado, arena, sal, papel y flores de cempasúchil.

Platicamos con Miguel Orozco León y con Víctor Hugo Ramírez Juárez, ambos hacedores de tapetes de aserrín y de globos de cantolla, así como con Martín Ricardo Niño Mosqueda, cronista del municipio de Uriangato y encargado del Archivo Histórico Municipal, quien amablemente y con mucha disposición nos comenta:

Uriangato: “anapu nani hima huriata harijatzhincuni anandini”, vocablo purépecha que adecuado al español significa “Lugar donde el sol se pone levantado”. Es el nombre de la ciudad y el municipio debido a que los cerros ubicados al oriente de la cabecera municipal (cerros del Comal y el Capulín), al amanecer, impiden el paso de los rayos solares, y por la tarde, los cerros que se encuentran al poniente, ocasionan que desde temprana hora la luz solar se vea interrumpida, con bellas puestas de sol en lo alto del cerro de Cupuato, hoy Cerro Prieto. Por lo tanto, el sol se pone o se oculta alto, o levantado.

Nuestro municipio fue lugar de asentamiento de alguno o algunos pueblos otomíes y chichimecas



San Miguel Arcángel, patrono de Uriangato (foto de Fátima Aguilar).

(pames), dominados a mediados del siglo xv por los purépechas, quienes le asignaron a este lugar el nombre de Uriangato.

En 1549 el religioso agustino fray Diego de Chávez y Alvarado llega este lugar. Para realizar su tarea evangelizadora, reúne a los indígenas dispersos en la zona formando la antigua “Congregación de Indígenas de San Miguel Uriangato”. Inicia la construcción de la primera capilla dedicada a san Miguel Arcángel, al que se designa como santo patrono de Uriangato.¹

Otra de las costumbres de esta fiesta pa-



La familia participando en los preparativos de la fiesta (foto de Fátima Aguilar).

tronal es la elaboración y lanzamiento de los tradicionales globos de cantolla,² en el barrio de La Loma, elaborados con papel de china de diversos colores y formas, pegados con engrudo. La tradición oral cuenta que desde finales del siglo XIX se lanzaban, pero se comenzaron a elaborar por artesanos uriangatenses en el año de 1928. Según relataba el señor Rafael Díaz González, esta diversión llegó proveniente de la vecina ciudad de Yuriria. Decía que alrededor de 1925 eran utilizados con motivo de sus principales fiestas, en especial de san Agustín. No olvidemos que el patrono de Yuriria es san Pablo. Los alumnos del convento agustino eran los que pegaban los globos,

elaborados por un señor de apellido González y el profesor David López. Hay que recordar que muchos jóvenes de Uriangato estudiaban allá, por lo que alrededor de 1928-1930 se empezaron a elaborar en Uriangato.

Estos globos hoy en día son elaborados por jóvenes del popular barrio de La Loma. Durante varios meses trabajan en sus ratos libres, confeccionando estos vistosos globos, que serán lanzados durante el novenario, vísperas de la festividad, solemnidad de san Miguel Arcángel y en la tradicional octava. Esta tradición es otro de los atractivos culturales de esta fiesta, que nos muestra la habilidad de los artesanos uriangatenses, pero sobre todo es una



La familia participando en los preparativos de la fiesta (foto de Fátima Aguilar).

clara muestra del fervor y cariño a san Miguel Arcángel. En total se lanzan cerca de cincuenta globos durante la fiesta patronal, en honor a nuestro querido san Miguelito.

El día 28 de septiembre se coloca un tapete de aserrín en el atrio de la parroquia para recibir la magnaperegrinación de uriangatenses, radicados en distintas ciudades del país y el extranjero.

Son elevados en el jardín principal los globos de cantolla. Se realizan eventos culturales, corridas de toros, jaripeos y el baile popular para culminar con la quema de fuegos pirotécnicos y el repique de las campanas anunciando las vísperas de la solemnidad.

El 29 de septiembre (solemnidad de san Miguel Arcángel) se llevan acabo las tradicionales

mañanitas, con bandas de viento y coros de la parroquia, la solemne misa pontifical, a la que asiste una gran cantidad de devotos. La banda de viento ameniza durante todo el día en el jardín principal, por la tarde la muestra de globos de cantolla, el paseo de carros alegóricos, eventos culturales, quemade castillo y fuegos pirotécnicos.

Como culminación de la festividad, el día 6 de octubre se lleva a cabo la tradicional octava o paseo de san Miguel.³

Miguel Orozco León tiene 23 años. Es originario de Uriangato. Trabaja en la parroquia de San Miguel Arcángel; nos cuenta que desde muy niño ha estado apegado a la iglesia y al santo patrono. Está presente en cada fiesta del 6 de octubre para hacer los tapetes de aserrín:

Yo he hecho tapetes de aserrín. Para elaborar un tapete se tiene que traer el aserrín; se cierne para que quede más fino, sin tierra o basura, más finito. De lo que está cernido se empiezan a sacar algunos costales y se pinta con anilina; se tira el aserrín y se le pone agua y anilina, y se revuelve, y agarra el color. Se usan varios colores. Ya teniendo los colores, el aserrín natural se pone primero y se hace una cama con él, y se dibuja a mano alzada la figura religiosa que uno escoja; se dibuja con un palito formando un surco viendo el dibujo que se tiene en una hojita. Ya se empiezan a escoger los color que van, que ya deben de estar pintados. Se va rellenando con el aserrín pintado. Se usa también marmolina, y la pintamos, y se empieza con el cabello, y lo del cuerpo, con la marmolina color carnita.

En lo que es la fiesta, el permiso es para todo el municipio. El municipio ya sabe y ellos mismos otorgan los permisos para cerrar la calle. Hay un comité que se llama La Octava Noche, y

ellos ayudan mucho. El tamaño es como uno lo quiera hacer. La calle se adorna; la gente grande, las señores, se organizan para poner cortina o lo que es más tradicional que se llaman hilos, que son de popote con plástico recortado con figuras que le colocan. Se ponen altares en cada esquina, cada quien de su esquina, y ven cómo lo diseñan, que es donde descansa el patrono san Miguel. Allí descansa y se le da la bienvenida en esa calle, y se le reza, y se avientan fuegos pirotécnicos y globos de cantolla. Los lanzamos allí mismo en la calle donde descansa el santo; allí se lanza el globo. Se lanzan constantemente unos quince o veinte. Miden como dos y medio metros o tres. A veces los hacemos más grandes, de unos cuatro metros y medio o cinco y medio. Los globos se inician antes de la tradición de los tapetes. El aserrín se encarga con tiempo, un camión torton. Lo compramos en Michoacán, y todos cooperamos. Se compra la anilina y la marmolina. Un tapete de mediano tamaño ha de llevar como cincuenta kilos de aserrín, sino es que más; de anilina, unos seis o siete kilos. A veces no se gasta toda. Los globos de cantolla nosotros los hacemos. Son de papel de china y se pegan con engrudo o resistol. Un grupo del barrio hacemos los globos. Se compran los paquetes de papel de colores y escogemos el diseño que cada quien quiera. El tradicional es redondo. Se empieza a formar el globo doblando los pliegos completos a la mitad de diferente forma, formando 10 gajos del globo redondo. Se pone un patrón para cortarlo y de allí se van uniendo y se va cerrando el globo. Es el puro papel. No lleva ninguna estructura. En la boca del globo se le pone un aro de cartón, del que se usa en materiales de construcción, o se le pone alambre grueso para que aguante. Para levantarlo una persona se tiene que subira alguna casa o escalera para que lo sostenga de arriba.



Detalle de tapete (foto de Fátima Aguilar).

Ya sostenido, se le empieza a echar aire con un ventilador. Ya inflado, se le pone un mechón de mezclilla con aguarrás, y el aire caliente hace que se levante. Tenemos que tener cuidado que la lumbre no pegue en el papel, y así se empieza a sostener el globo, y cuando el globo está listo para salir se le da el pasón a la dona para que prenda, y el globo se va con lumbre para que aguante más en el aire. Un globo redondo nos tardamos como tres o cuatro días en hacerlo; uno solo lo puede hacer, ya depende de cómo quiera uno avanzar de rápido. Sólo en el barrio de La Loma somos los que hacemos los globos de cantolla. Cuando ya terminamos los tapetes, el santo sale a las siete

u ocho de la noche; con el padre deciden a qué hora salen. Este año pasado salió a las siete de la tarde, y pasa por todas las calles que tienen tapete. Terminan como a las dos o tres de la mañana. Cada vez se hacen más tapetes; como de tres años en adelante se hacen más. La fiesta es en septiembre; el mero día es el 28 de septiembre, y el 6 de octubre es la culminación con la octava. El 6 de octubre, desde la madrugada, estamos haciendo los tapetes. Ese día sale el santo. Hay veces que otros municipios nos piden tapetes y vamos a hacerles tapetes, como en Ocampo, San Luis de la Paz, Guanajuato, en Dolores y en Villa de Álvarez, Colima. En Huamantla se fue a

participar en un encuentro internacional. Participaron varios países como España, Guatemala (...) nos fue muy bien.

Sellegan a utilizar flores para la elaboración, diamantina para darle brillo en la noche. A veces tenemos problemas con el clima. En una ocasión llovió muy fuerte y se desaparecieron los tapetes, aun así salió el santo. A veces, no es muy frecuente pero a veces llueve. El aire no se lo lleva porque está húmedo; lo regamos para que no se levante. Siempre hace aire pero lo regamos para que no se lo lleve el aire. Si llueve los tapamos con lona para que la lluvia no se lo lleve, para protegerlo antes de que pase el santo patrono.

Víctor Hugo Ramírez Juárez, nacido en Uriangato, joven de 24 años y hacedor de tapetes de aserrín nos platica:

Me he dedicado a la elaboración de tapetes. No es muy vieja la tradición pero está muy arraigada. Se lleva a cabo desde 1966, con un señor llamado Pio Quinto Baeza. Él hizo un tapete afuera de su casa para el 6 de octubre, para que pasara el santo patrono a recorrer las calles de la ciudad. Era de cuatro metros. Él muere en 1981 y su yerno, Rubén Domínguez, continúa la tradición y lo hace de ocho metros; sólo era un tapete el que se hacía. Para 1991, este señor da la idea de hacerlo en una cuadra en el barrio de La Loma y para el otro año en dos, y así cada año. Ya para 1998 empiezan a hacer en otras cuadras, y van al barrio de La Loma para que les digan cómo hacerlo y que les den material.

Toda la vida, desde que crecí, vi esa tradición en La Loma. Como para el 2001 ya me integré bien a hacerlo año con año, procurando que la tradición no se termine. Soy de los encargados

de la tradición. Vamos a pedir cooperación con los vecinos para comprar el material, ya después nos juntamos para ver cuántos tapetes vamos a hacer; busco a la gente que nos venga a ayudar; tener todo el material. El año pasado nosotros hicimos como doce tapetes. Ya cada barrio, cada cuadra, tiene su técnica. Unos hacen en toda la cuadra. Los que más nos metemos de lleno somos como diez aproximadamente, pero ya para ese día se integran más; somos como treinta. Los que siempre estamos somos como diez u ocho. Fuimos a Huamantla, Tlaxcala. Allí fuimos a hacerles una demostración, y en Villa de Álvarez, Colima, ahí sí tienen la tradición. De hecho tienen más experiencia en esto; tiene más tiempo su tradición. Ellos tienen *la noche que nadie duerme*, y sacan a la virgen de la Caridad, y es muy parecido aquí. Nos invitaron porque tuvieron un encuentro internacional de arte efímero; es arte efímero porque dura mucho en hacerlo y se destruye fácilmente. Fuimos el 14 de agosto del 2007. Llegamos y había tapeteros de España, que yo creo que son los mejores del mundo. Había de Italia y de Guatemala. Aprendimos que cada pueblo, cada lugar, tiene su técnica y es original en lo que hace. Yo creo que en común tienen lo religioso. Los materiales en Huamantla y Uriangato son parecidos en el aserrín y lo pintamos igual; España usa mucha flor y tierra de color, Italia, también. Todos con temas religiosos. A ese encuentro asistieron unas cien personas.

Para elaborarlo se tiene que cernir el aserrín. Un mes antes lo encargamos en Michoacán. Ya limpio se decide cuál se pinta y se aparta el natural. Los llenamos en costales (sic), compramos la anilina y se le riega al costal ya vaciado con tantita agua y se revuelve con las manos, ya para ese día tener los colores pintados. El 6 de octubre



Detalle de tapete (foto de Fátima Aguilar).

lo empezamos a vaciar, se riega y se aplana con los pisonos para que se quede comprimido, y a mano alzada, con un palo o con un lápiz, se le va dando forma, se van poniendo los colores y se adorna con flores. Al final le ponemos diamantina para que brille en la noche. Hemos desde niños de once o doce años, y como el señor Rubén Domínguez, que ha de tener unos sesenta años. Él ya no se mete, sólo dirige. La mayoría son hombres; en algunos sí participan mujeres. Hay cuadras donde no hay mucha gente pero hay un comité que donde no hay gente traen una escuela, un grupo de 20 personas, y ellos ayudan, de secundaria y prepa. El trabajo es pesado, todo el día en el sol, cargar los bultos;

es pesado. Mientras pueda voy a continuar. Lo hago por fe a san Miguel, por la religión, por la devoción, y quiero mucho a Uriangato, y quiero sus tradiciones.⁴

Conocer el estado de Guanajuato, adentrándose en sus costumbres, fiestas y tradiciones, hace que nos demos cuenta de la gran riqueza cultural y espiritual que encierra dentro de sí cada habitante; el gran arraigo en sus querencias enaltece los valores heredados generación tras generación, convirtiendo a sus portadores en mejores seres humanos. Sin duda alguna, Uriangato es una clara muestra de cómo la devoción se convierte en tradición.

Notas

- ¹ “En 1923, se suscita un problema entre los vecinos de Villa de San Miguel Uriangato. Al concluirse la construcción del actual templo parroquial y previo a la ceremonia de bendición y dedicación del altar principal, el señor cura fray Bardomiano Pantoja mandó colocar en el altar principal una imagen nueva de san Miguel Arcángel de tamaño natural, que fue donada por don Tomas Ortiz y doña Trinidad Alarcón de Ortiz el 8 de septiembre de 1908. bajando del trono del altar la ancestral imagen de san Miguelito, imagen pequeña que desde la llegada de los primeros frailes evangelizadores fue nombrado santo patrono del pueblo siendo esta la imagen la original. Los vecinos del barrio de La Loma, que en ese tiempo eran todavía llamados *indios*, exigían que se regresara la imagen original a su sitio, mientras que algunos vecinos acaudalados preferían la imagen grande, se cuenta que era tanto el apasionamiento de ambas partes que se dieron algunos enfrentamientos violentos, e inclusive se cuenta de un muerto y cambio de cura. Para terminar con este problema el reverendo padre provincial fray Ángel Zamudio y el nuevo cura de Uriangato fray Gabriel Díaz reunieron a cincuenta y siete vecinos, jefes de las familias más católicas y representativas de la villa, para que por voto secreto eligieran la imagen que se quedaría definitivamente en el trono del altar principal del nuevo templo. Se realizó la elección y en presencia de todos, se procedió al conteo de los votos, resultando que la mayoría estaba a favor de la imagen chica (la original), pues obtuvo 45 votos, contra 12 que obtuvo. Siguiendo la indicación expresa del reverendo padre provincial y de la sagrada mitra, se colocó solemnemente en el trono la imagen chica, se procedió a firmar el documento donde todos estuvieron de acuerdo el 28 de octubre de 1929, desde entonces la imagen (grande) de los señores Ortiz Alarcón se



Detalle de tapete (foto de Fátima Aguilar).

resguarda en la sacristía parroquial, y nuestro san Miguelito en el trono de su altar.” www.uriangato.gob.mx/conocenos/monografia.pdf

- ² En 1863 un mexicano llamado Cantolla fabricó o mandó fabricar un globo, y decidió ofrecer su primera exhibición. De Cantolla sabemos que su nombre fue Joaquín de la Cantolla y Rico. Y como dato curioso nos enteramos que siempre le interesó volar. Se hizo muy famoso y adquirió varios globos, hasta recibió de manos del emperador Maximiliano unas mancuernillas de oro (yugos), por sus hazañas en el aire. Joaquín Cantolla era tan audaz que hasta se vestía de charro para volar. Desde luego, no todos fueron éxitos y honores, Cantolla se pegó varias caídas. El globo de Cantolla llegó a México procedente de Europa, hace más de dos siglos, pero seguramente es un invento de origen chino; se produce regularmente en formas redondas y cuadradas. Es el principio esencial de los enormes globos aerostáticos. Joaquín de la Cantolla nació en Ciudad de México en 1829, hijo del señor Juan de la Cantolla, español de Liérganes, Cantabria, y de la señora Soledad Rico. Tras cursar los estudios básicos, ingresó en el Colegio Militar en el Castillo de Chapultepec. Participó en la defensa del castillo durante la invasión americana, y no llegó a graduarse. Un accidente con pólvora le retiró del servicio militar, ya que perdió un ojo. Posteriormente trabajó en Telégrafos Nacionales. (Cultura, México, 4 de octubre de 2008)

- ³ Entrevista realizada el 4 de mayo de 2012.

- ⁴ *Idem.*

La piñata tradicional en Guanajuato

Su evolución hasta nuestros días

por Alejandra Sánchez Gutiérrez

Una posada sin piñata es como una noche sin luna. Para los artesanos guanajuatenses que se han dedicado a la elaboración de diversas y coloridas figuras, ahora empleadas también en festejos como cumpleaños y bodas, las piñatas son el alma de la fiesta, pues llegado el momento de romperlas todos los asistentes están atentos y dispuestos a participar, ya que generalmente hay momentos chuscos, risas y diversión en torno a ella.

La tradición de la piñata en México se remonta al periodo colonial en Acolman, Estado de México, lugar donde fue introducida por los frailes agustinos en torno a la celebración de las posadas en el siglo XVI. La bula emitida por el papa Sixto V permitía celebrar anualmente en el virreinato de la Nueva España *misas de aguinaldo* desde el día 16 y hasta el 24 de diciembre, con la finalidad de recordar el peregrinar de José y María, en su traslado de Nazaret a Belén para que José cumpliera con sus obligaciones fisca-

les. Los esposos no tuvieron cabida en ninguna posada más que en un establo cuando llegaron a su destino, a pesar de que María estaba a punto de dar a luz.

Aquellas *misas de aguinaldo* se retomaron de una costumbre de Italia durante la cuaresma donde se obsequiaba a los trabajadores del campo una olla con regalos en recompensa por su buen desempeño. Todo parece indicar que esta tradición fue introducida por Marco Polo, inspirado en festividades chinas de rituales agrícolas,



Detalle de piñata (foto de Tere Galindo).



Piñata de picos (foto de Tere Galindo).

donde en aquellas remotas tierras se adornaba una figura bovina con semillas en espera de una buena cosecha. Sin embargo, tanto en Italia como en España, estas ollas no eran decoradas como en China ni como lo serían más tarde en la Nueva España.

De manera que las posadas tendrían un sentido pedagógico durante la Colonia en el proceso de evangelización, con la finalidad de recordar y representar el penoso andar de José y María previo al nacimiento del niño Jesús; de igual forma, la piñata sería un vehículo de enseñanza,

dejaría el espacio de la cuaresma para aunarse a los preparativos espirituales de la llegada del mesías, ya que, según varios autores, la piñata representa los siete pecados capitales; el decorado llamativo y colorido de las piñatas imita las tentaciones y las vanidades del mundo terrenal, mismas que habrá que derribar con palo en mano, como muestra de la fuerza de voluntad; mientras que la fe de los creyentes, representada, como en otros casos, con una venda en los ojos, será la fuerza interna que permitirá vencer el pecado.

De esta manera el creyente obtendrá las gracias del cielo, que en forma de golosinas y frutas de temporada previamente introducidas en la piñata caerán al piso con el estruendo de la piñata derribada a golpes.

De ahí que los cánticos más conocidos al momento de pegarle a la piñata hagan alusión a vencer las tentaciones: “no quiero oro, ni quiero plata, yo lo quiero es romper la piñata”, o bien, “dale, dale, dale, no pierdas el tino, porque si lo pierdes, pierdes el camino”. No obstante, al parecer algunos cánticos generaron la prohibición de la piñata a finales del siglo XVIII, por considerarse pícaros y festivos, cuyo ingenio restaba solemnidad al ritual, pero como esta práctica era muy popular pronto tuvo que restituirse su uso.

En México, la tarea de romper la piñata no será sencilla, puesto que se cuelga de un lazo, el cual será sostenido en sus extremos por dos personas para subir y bajarla, tratando de impedir que el seleccionado rompa con facilidad la piñata. A diferencia de Costa Rica, donde la piñata es colocada en uno de los extremo de la soga,

manipulada por una sola persona mediante una especie de polea que permite subirla y bajarla. En otros países como Argentina la piñata es un gran globo que deberá ser pinchado con un objeto puntiagudo.

Según se tiene conocimiento, las formas más antiguas de la piñata en este lado del mundo son las de estrellas de siete picos, flores, barcos y diferentes formas de fruta. Particularmente en Guanajuato, desde hace al menos tres generaciones, se han venido realizando estrellas de cinco, siete y hasta cuarenta picos, flores,



Piñata de picos
(foto de Tere Galindo).

botes de nieve, frutas o rebanadas de sandía, sirenas, avioncitos y varios tipos de animales, como toros, burros, venados, elefantes, leones, lagartos, gallos, aves, entre otros.

En realidad, se puede representar en una piñata casi cualquier cosa, figura, animal o personaje, todo depende del ingenio, la creatividad y la destreza del artesano; no obstante, hay algunas figuras que hoy se reconocen como tradicionales, como el caso de la estrella de siete picos, flores, frutas y barcos, particularmente estas tres últimas fueron incorporadas desde hace muchos años por ser objetos llamativos que se encontraban en el entorno cotidiano y que podrían representar de alguna manera algún tipo de tentación.

Más tarde, durante las primeras décadas del siglo XX, se sumaron a este repertorio de piñatas tradicionales otras figuras que dan cuenta de los animales del entorno, los personajes imaginarios que entonces se tenían en mente, los objetos cotidianos que en aquel momento se empleaban. De modo que los artesanos dieron rienda suelta a su imaginación para atender las demandas y los gustos de sus compradores.

Aunque se reconoce a Acolman como el lugar que dio origen a las piñatas –tan es así que del 13 al 21 de diciembre se desarrolla una feria de la piñata–, en casi todos los estados del país se producen y se difunde su elaboración y su uso a través de concursos, exposiciones y venta de las mismas.

En Guanajuato uno de los artesanos con vida y más años en la elaboración de judas, alfeñique y piñatas, don Pascual Andrade, asegura que tres generaciones atrás la piñata se realizaba con olla de barro y mecate en el gollete, suficiente papel periódico pegado con un engrudo de buena calidad, decorada con papel metálico, papel crepé y

diversas técnicas aplicadas al papel de china. Si tenía forma de animal, el cuerpo se obtenía con moldes de yeso, invariablemente todas tenían olla de barro, pues ésta es el alma de la piñata.

Don Pascual, de oficio panadero, aprendió desde muy joven a hacer las piñatas con sus padres, y éstos aprendieron de los suyos a trabajar diferentes ramas artesanales, como cartonería y alfeñique, principalmente.

Tanto para don Pascual Andrade como para don Demetrio Rodríguez, ambos contemporáneos¹ y de oficio panaderos, ser artesano en su juventud representaba una alternativa viable para obtener mayores recursos económicos, pues trabajar en una panadería apenas si les daba para comer; su niñez había sido difícil y precaria, por eso desde muy jóvenes tuvieron que trabajar para ayudar en el sostenimiento familiar: “Ésta es mi vida, es que no estudié, no se podía por la escasez, fui hasta segundo de primaria, cuando tenía nueve o diez años me iba descalzo a la escuela, andaba así por Alonso, pues yo soy de aquí, nacido y criado en este lugar”.²

Y es que en las primeras décadas del siglo XX todavía las familias acostumbraban participar de forma regular en diversas festividades que involucraban a toda la comunidad, principalmente las de carácter religioso, por lo que adquirir diversas artesanías y productos hechos a mano era una práctica común; el plástico aún no había invadido el mercado ni desplazado varios artículos que se realizaban con fibras vegetales. La dinámica familiar y social era otra; los espacios públicos y de convivencia social eran concurridos y cabían tanto las festividades seculares como las religiosas; la venta de artesanías en las calles era permitida y el propio artesano era quien vendía sus productos:



Demetrio Rodríguez y su esposa (foto de Tere Galindo).

Han decaído mucho las tradiciones de Guanajuato, hace unos cincuenta años, yo no ejercía muy bien, mi mamá era la que hacía, donde está la mona de la paz, era canastera, eran los bolos de papel de china, hojitas de lechuga, papel crepé, para las posadas, se ponían todo alrededor y las piñatas se ponían donde está el estacionamiento, ahí afuera de la basílica, no había muchos vehículos, era la tradición de que cada año ahí.³

Los tiempos atrás era[n] de unión familiar, mi abuelo [J. Isabel Oliva Sánchez] era muy linda persona, nos unió en esto, la artesanía obligaba

a tener la familia junta, trabajando, ya luego todos independientes y no todos seguían con la artesanía, pero todos te pueden trabajar una artesanía.⁴

Varios artesanos coinciden en que las ramas artesanales están relacionadas entre sí, por lo que un panadero bien podía pasar de hacer alfeñique a elaborar piñatas o judas, sólo se precisaba de mucho ingenio, habilidad en las manos y una minuciosa observación para copiar las figuras que querían desarrollar, pues ninguno contaba con conocimientos especializados en dibujo técnico o en escultura.



Don Pascual Andrade (foto de Tere Galindo).

Hacer una piñata de manera tradicional requiere de habilidad, tiempo y dedicación. De acuerdo con don Pascual, primero se pone a remojar el cartón en una tina para luego pegarlo con engrudo, un pegamento a base de harina y agua, cuyo secreto está en el tiempo de cocción (una hora aproximadamente), mover la mezcla para que no se pegue, de modo que no quede ni espesa ni aguada; más tarde, se pone una primera capa de papel seco, sea directamente en la olla de barro, como en el caso de la piñata de estrella, o en el molde de yeso que dará forma a la figura del animal, enseguida se exprime el papel y se va pegando con el engrudo alrededor del molde haciendo varias capas.

Una vez que se seca el papel, se extrae el cuerpo del molde, para lo cual se corta por la mitad con una navaja, se vuelve a pegar y se ensamblan las partes restantes, como las patas y la cola, previamente vaciadas de sus moldes y vueltas a pegar. Al final se deja la cabeza, que irá desprendida del cuerpo pero aunada a éste por el mecate que se encuentra alrededor del gollete de la olla, esto con la finalidad de dejar una abertura por la cual meter los dulces. Para don Pascual, nada sustituye el estruendo que provoca una piñata hecha con olla de barro a la hora de romperse.

Todas las piñatas tenían estos elementos y lo que diferenciaba el trabajo de uno y de otro artesano era la calidad de las mismas y el decora-



Aurora Torres (foto de Tere Galindo).

do, particularmente en el detalle de las técnicas aplicadas al papel de china.

Una piñata con estas características puede llegar a valer hasta 250 pesos, de los cuales entre 160 y 200 pesos serían para el artesano, tales costos hacen inaccesible la compra de piñatas tradicionales para el común de las familias mexicanas, generando que en los mercados y en las fruterías abunden piñatas hechas de manera serial, traídas de Irapuato, Abasco, Estado de México, Ciudad de México, e incluso algunas chinas. En las piñatas hechas a granel, el intermediario llega a adquirirlas entre quince y cuarenta pesos, por lo que ésta es la cantidad que están dispuestos a pagar al artesano por su trabajo. Por tal motivo,

artesanos como don Pascual Andrade prefieren no hacer piñatas más que por petición expresa, volcándose a la realización y venta de judas y de alfeñique, pues en estas ramas artesanales el pago es más equitativo o la venta es directa al público:

Cuando me dediqué a la piñata, empezaba a trabajarlas cuando llegaba de Aguascalientes, el 5 de noviembre [luego de vender su alfeñique en aquella plaza para el día de muertos]. El día 10 de noviembre empezaba, para el día 10 de diciembre ya tenía entregos [sic] en el mercado, 100 piñatas, en el mercado Hidalgo, me decían no, échanos otras 50 para que no le pares, ya tú

párale hasta la última posada, en ese tiempo se las daba entre 50 y 60 pesos, ya luego la subí 10 pesos porque la olla de barro estaba sube y sube, ahora con más razón. [Recientemente] una ollita para una piñata, la compré para mi hija, me la dieron a 60 pesos, así, chiquita, por eso una piñata mía, arreglándola como la hago [actualmente] vale doscientos pesos.⁵

A diferencia de don Pascual, Aurora Torres y Carlos Aguirre decidieron dejar de trabajar el alfeñique por dedicarse a las piñatas, pues para ellos ésta se vende durante todo el año y no en una celebración específica. Dejaron de utilizar en sus piñatas moldes de yeso y ollas de barro, realizando principalmente figuras de personajes de la televisión:

El problema [con la olla de barro] era traerlas desde el túnel, cargando la olla, luego bajarlas para entregarlas, ¡ay no!, dijimos qué necesidad de estar batallando, ya estamos viejos, cuando las tenía que entregar ahí andaba yo bajando de a dos en dos en cada viaje, en aquel momento se vendía mucho la de olla, hasta 50 y 60 cuando eran posadas, qué necesidad de estarnos cansando de oquis [...] ya casi no piden piñata de olla [...] las ollas no están quemadas, están bofas, si las guardas se rajan y luego ya a la basura.⁶

En el caso de don Demetrio, éste sólo realiza piñatas de manera artesanal, bajo pedido o para participar en los concursos de piñatas tradicionales:

Una piñata vale unos 150 pesos, por eso ya no la quieren comprar, ahora valen 40 pesos, ya de vez en cuando en cuando [sic] quieren que los niños se diviertan más, mandan hacer una de olla. Se

perdió la tradición por la competencia de piñata de cartón, no es tanto por la economía de las personas, antes todos estábamos amolados pero se compraban más piñatas.⁷

Otros artesanos, como la familia Oliva, han decidido continuar con la elaboración de piñatas tradicionales, con algunas modificaciones: piñatas chicas, con olla de barro, y cinco picos en lugar de siete; sólo de esta manera el intermediario puede pagar su trabajo:

Ya no se trabajan los siete picos por inversión, esos dos picos que faltan disminuyen el precio, eso es lo que nosotros tenemos que adaptarnos al presupuesto, que esté considerable, principalmente porque ya no se trabaja tanto la olla, ya esa gente emigra, se va a Estados Unidos y ese trabajo ya no lo hacen. Nosotros tenemos que hacer una inversión de cinco mil pesos para agarrar sus dos hornadas, agarrarla desde antes, agarrarla toda. Ahora uno la tiene que comprar con un revendedor que ya la trae aquí, es revendida y aumenta, por eso ya se ha perdido. La estrella es la más práctica y la más tradicional, por eso se sigue haciendo, por eso nosotros hacemos el chinito para que no se pierda en su totalidad.⁸

Hoy prácticamente los realizadores de piñatas tradicionales en Guanajuato se encuentran a punto de desaparecer, puesto que el público no siempre está dispuesto a pagar el trabajo que implica una de estas piezas forjada por las manos de un experto artesano.

No obstante, los piñateros han sido por demás ingeniosos en las figuras que elaboran y la manera de trabajar el papel de china y el papel crepé. Algunas de estas figuras han sido realizadas desde generaciones atrás, otras por



Juan Carlos Oliva Palma (foto de Tere Galindo).

su complejidad han ido desapareciendo, como la figura de la novia, algunas más se han ido introduciendo al mercado, particularmente las figuras de caricaturas de televisión y de Disney:

Mi papá hacía payasos, sirenas, novias, negritos como cocineros con su [gorro] blanco, lagartos, unas elefantassentadas, con la cabeza de elefanta y la trompota y vestida con una nagua sentadita, así con sus patitas [arriba], y los elefantes son de cuatro patas, la elefanta lleva la pura cabeza en la olla, pero tenía patas con zapatos, las manos

y su falda, le hacían una faldita de papel crepé, que queda así chinito y se miraba bien bonito la elefanta, se vendía mucho. Todo eso trabajábamos [...] los lagartos [...] con el hocicote así abierto con los dientes, como está un lagarto, y en la cola le ponía un papel verde de china, encarrujado, ya nomás le abrían así como forma de cola del animal, la sirena también llevaba eso atrás, ya al final.⁹

En cuanto a las técnicas de trabajar el papel, algunas han desaparecido, como la llamada hoja

de lechuguita, cuyo corte era angular, se doblaba por en medio y se raspaban en el centro con un trapo para darle un efecto corrugado. Este tipo de papel lo usaban principalmente en figuras como la novia, en su velo y vestido, el lagarto, los ángeles y las aves.

Una piñata podría salir en un día, tenían que tener todolisto, para vestir a la piñata, sus partes [...] la tradición es con chinito, no papel picado, forma de cortar papel chinito y hoja de lechuguita, ya casi nadie la utiliza. Las aves llevan hoja de lechuguita, es muy trabajoso hacer.¹⁰

Particularmente el trabajo con el papel de china era el que requería más manos, así que hijos, sobrinos, hermanos, vecinos y amigos participaban en esta labor. Había distintas téc-

nicas para hacer chinitos, unos debían quedar cortos y apretados, otros daban la impresión de estar alargados, otros tenían doble enrollado y algunos más eran volteados; sin embargo, este tipo de decoración ha caído en desuso, prevaleciendo técnicas mucho más sencillas, como el papel tijereado, que consiste en hacer una tira de papel angosta y más o menos larga, recortada en uno de sus lados a lo largo de la tira.

De manera que el decorado es la parte más minuciosa del trabajo, normalmente se comienza de abajo hacia arriba, y casi como una norma el papel crepé se utiliza para hacer algunas vestiduras y el papel metálico para poner los ojos. Así, el decorado tiene dos principios fundamentales: hacer una figura colorida y vistosa, que no quede hueco sin ser decorado, y que represente lo mejor posible la figura a imitar.

Un barrio de piñateros y artesanos: el callejón de Cuesta China

Tres generaciones atrás, en Guanajuato capital, el callejón de Cuesta China había sido un barrio de artesanos que elaboraban huevos de pascua, judas, cartonería, piñatas, trajes para danzas aztecas y panadería. Varias familias han tenido como sustento y forma de vida trabajar en diversas ramas artesanales durante todo el año:

La gente aquí [callejón Cuesta China] es artesana, hace pan, alfeñique, judas, piñata, pos [sic] casi es todo lo que hacemos en este barrio, los Oliva [una familia] hacen una cosa, hacen de fiestas tradicionales sus figuras gariboleadas [sic] muchos de este barrio son artesanos, cuando no una persona baja con una figura o con otra.¹¹

[Los Oliva, quienes viven en Cuesta China] somos una familia de mucha artesanía, alfeñique, piñatería, cascarón de pascua, trajes de danza azteca bordados de metal, tela y lentejuela, también danzamos [...] esa herencia viene de mi abuelo, J. Isabel Oliva Sánchez [...] mi padre, Carlos Oliva, tiene 64 años, desde muy pequeño trabajaba fontanería pero nunca dejó la artesanía.¹²

Su calendario anual se regía por los periodos de elaboración de alguna artesanía. Las piñatas se realizaban después de la venta de alfeñique el 2 de noviembre, mismas que debían estar listas antes de la primera posada. Luego de la elaboración de piñatas le seguían los judas o los huevos de pascua para Semana Santa.



Carlos Oliva (foto de Tere Galindo).

En el caso de la familia Oliva, entre mayo y julio sigue el periodo de elaboración de trajes para la danza azteca; en otros casos, los artesanos se volvían a sus oficios, como la panadería, o bien se volcaban a la realización de alfeñiques:

Todo se trabaja por temporadas, en enero iniciamos el cascarón de pascual [...] hacemos el cascarón de huevo pintado, pero ya cambió todo, ya los niños no compran el cascarón de confeti, sino los muñecos [de la] televisión [...] La figura tradicional es la gallinita, se hacen la canasta con el mismo material donde viene el huevo, se ponen los cascarones y en medio la gallinita con

papel maché, engrudo y periódico, se va vistiendo. La gallinita, modestia aparte, tenemos 12 años elaborándola y nosotros la inventamos; el cascarón es el huevo de pascua, que quiere decir que después de la tristeza viene la alegría de la unión de la familia [...] El cascarón también se hace en Silao, el miércoles de ceniza, los cascarones son de adorno y los pintados para quebrarse [...] en una semana se hacen 50 figuras, el precio es variable, a veces la gente no sabe valorar, a veces de 30 pesos se bajan hasta 20, pero no lo dejamos ir. Es una tradición para los niños [...] pero los padres les dicen que no, que no compren, eso se rompe, es de cartón, mejor te compro algo de plástico.¹³



Elia Rosa Oliva (foto de Tere Galindo).

En los trajes para la danza azteca, la familia Oliva realiza toda la indumentaria a mano, para los varones: huesera, huarache tradicional con piedra, penacho, pectoral, taparrabo, delantal, pateras, muñequeras; además de algún aditamento como macana o sonaja. Mientras que el traje de la mujer consiste en huipil o vestuario en dos partes, blusa y falda, con simbología referente al agua o según la deidad que quiera: “Son raíces que ya se traen, nuestra trayectoria de danza viene de mucha antigüedad”.¹⁴

Hoy quedan pocos artesanos en el callejón Cuesta China, algunos ya fallecieron y otros se dedicaron a otras labores comerciales; lo cierto

es que muchos piñateros se han adaptado a las nuevas condiciones del mercado, que va desde la elaboración de figuras de caricaturas de la televisión hasta reducir la inversión en las piñatas, haciendo estrellas de cinco picos en lugar de siete:

Se ha perdido la tradición de la piñata y la piñata es el alma de las fiestas, mientras haya niños chiquitos, yo voy a vender esas piñatas, ni modo que cuando seamos puros viejitos vamos a pegarle a la piñata, mientras haya niños con fiesta habrá piñatas [...] Lo hacemos para los niños, si no hay piñata, no hay fiesta.¹⁵

Para Elia Rosa, pertenecer a una familia de artesanos desde hace tres generaciones, al menos, es un orgullo y un reto en el contexto actual. Para ella, este modo de producción artesanal y familiar tiene una dinámica distinta al de otros oficios; su calendario de actividades va de acuerdo con las festividades; su espacio de convivencia es el taller; son muchas horas de trabajo juntos en un mismo espacio. Esto deja muchos recuerdos, experiencias y conocimientos de todo tipo:

La artesanía nos deja muchas enseñanzas, nos deja momentos porque estás con tu familia, enojos, alegrías, recuerdos, nos dejan conocimientos, acercamiento con otras personas. Otras personas que no son de nuestra familia sí han estado con nosotros, amigos, vecinos, pero no todos se quieren encerrar aquí, uno ya lo trae, la artesanía no es para todos.¹⁶

No obstante, las siguientes generaciones están cada vez menos interesadas en la producción artesanal; son muchos los obstáculos que hay que librar, mucho tiempo en soledad, encierro y poca retribución económica. Aunado a ello, existe poco aprecio y valoración por las piezas elaboradas a mano, de manera única e irreplicable. Por desgracia, no hemos logrado coexistir en el encuentro y la complementariedad de esos dos planos que se nos presentan como contrarios: lo tradicional y lo moderno.

A pesar de ello, en el encuentro con otras formas de vida, de creación y de expresión a través del arte popular, podríamos encontrar el camino hacia la tolerancia y el respeto a la diversidad, tan necesarias en nuestras sociedades actuales. Enriquecer con estas experiencias de vida, conocimientos y valores, diversos aspectos de nuestra vida social e individual.

Notas

- ¹ Don Pascual Andrade Ramírez tiene 80 años y don Demetrio Rodríguez, 79.
- ² Pascual Andrade Ramírez, entrevista realizada por Alejandra Sánchez Gutiérrez, en Guanajuato, el 7 de febrero de 2015.
- ³ *Idem*.
- ⁴ Elia Rosa Oliva Palma (44 años), entrevista realizada por Alejandra Sánchez Gutiérrez, en Guanajuato, el 2 de febrero de 2015.
- ⁵ Pascual Andrade Ramírez, entrevista citada.
- ⁶ Doña Aurora tiene 60 años de edad. Aurora Torres Balderas, entrevista realizada por Alejandra Sánchez Gutiérrez, en Guanajuato, el 7 de febrero de 2015.
- ⁷ Demetrio Rodríguez, entrevista realizada por Alejandra Sánchez Gutiérrez, en Guanajuato, el 1 de febrero de 2015.
- ⁸ Juan Carlos Oliva Palma (42 años), entrevista realizada por Alejandra Sánchez Gutiérrez, en Guanajuato, el 7 de febrero de 2015.
- ⁹ Pascual Andrade Ramírez, entrevista citada.
- ¹⁰ Demetrio Rodríguez, entrevista citada.
- ¹¹ Aurora Torres Balderas, entrevista citada.



Piñata de cuatro picos
(foto de Tere Galindo).

- ¹² Elia Rosa Oliva Palma, entrevista citada
¹³ *Idem.*
¹⁴ Juan Carlos Oliva Palma, entrevista citada.
¹⁵ Aurora Torres Balderas, entrevista citada.
¹⁶ Elia Rosa Oliva Palma, entrevista citada.

Fuentes orales

Entrevista realizada a Pascual Andrade Ramírez por Alejandra Sánchez Gutiérrez, en Guanajuato, el 7 de febrero de 2015.

Entrevista realizada a Juan Carlos Oliva Palma por Alejandra Sánchez Gutiérrez, en Guanajuato, el 7 de febrero de 2015.

Entrevista realizada a Elia Rosa Oliva Palma por Alejandra Sánchez Gutiérrez, en Guanajuato, el 2 de febrero de 2015.

Entrevista realizada a Demetrio Rodríguez por Alejandra Sánchez Gutiérrez, en Guanajuato, el 1 de febrero de 2015.

Entrevista realizada a Aurora Torres Balderas por Alejandra Sánchez Gutiérrez, en Guanajuato, el 7 de febrero de 2015.

Pastorela tradicional en Abasolo

por J. Francisco Crespo Gamiño

La pastorela es una representación teatral mexicana que se realiza dentro del complejo de la tradición cultural decembrina. Nació en el siglo XVI como instrumento para la evangelización de los indígenas por los frailes españoles. Los jesuitas fueron los principales impulsores de los coloquios, representaciones que señalan el inicio de estas expresiones teatrales.¹

Desde el punto de vista religioso, la pastorela es la recreación de los problemas que enfrenta un grupo de pastores para llegar a la adoración del niño Jesús, nacido en Belén. En el trayecto luchan contra Lucifer, quien, representando los siete pecados capitales, pone todo tipo de trampas, obstáculos y tentaciones para hacerlos desistir. El arcángel Miguel libra una intensa batalla con él y finalmente lo vence. Se trata de un enfrentamiento entre el bien y el mal del que se desprenden ciertas lecciones. Estas representaciones adquieren un nuevo carácter al salir de

los atrios de las iglesias para escenificarse en las calles y plazas, donde se recogen las costumbres y prácticas de cada región. Por ello, en las postrimerías del siglo XVI existen referencias de una pastorela propiamente mexicana, sobre todo en regiones de antigua influencia jesuita como Puebla, Querétaro, Guanajuato y Jalisco.

Posteriormente surgieron las pastorelas más pícaras que, dejando a un lado su lenguaje pulcro, dieron paso a otro, cargado de sensualidad, sentido irónico, cómico y, muchas veces, soez. De esta forma, en los últimos años, la crítica



Bato (foto de Mauricio Moreno).

social y política también se ha hecho presente en la trama de muchas obras que son producto de la creatividad popular.

Como modalidad teatral, surgió a partir de que José Joaquín Fernández de Lizardi escribió en el siglo XIX *La noche más venturosa*, primera pastorela que se representó en un escenario con actores profesionales y un lenguaje culto. Desde entonces, este género dramático se ha representado en época navideña en los teatros mexicanos y, a pesar de que ha sufrido indudables transformaciones, aún conserva un contenido y una estructura más o menos permanente, cuyo tema central sigue siendo el nacimiento y la adoración del niño Dios, e incorpora algunos personajes nuevos.

En esta época la pastorela forma parte de las expresiones de teatro popular; se emplea un lenguaje llano, al tiempo que están impregnadas de humorismo, ingenuidad y picardía. Los personajes más importantes que aparecen acompañados de danzas y cantos son los pastores Bato y Gila, entre otros; los pecados capitales, los demonios, Lucifer, san Miguel, José, María, el niño Jesús y un ermitaño. Se han agregado

una serie de cantos y música tradicionales que le dan un sello particular a las pastorelas de cada región, estado o pueblo, sin olvidar las danzas y otras manifestaciones populares. En ellas, hay cantos, caminatas, diálogos entre diablos y pastores, la lucha entre san Miguel y Lucifer, la adoración de los pastores, el ofrecimiento de regalos y la despedida.

Cabe señalar que la trama de muchas pastorelas ha ido pasando de generación en generación a través de la tradición oral. Entre otras, se conocen las de Metepec y Tepotzotlán, en el Estado de México, y la del Altílo, en la Ciudad de México.

Es así como este género se ha ido afianzando en el gusto de las comunidades, a la vez que se ha convertido en un buen pretexto para poner en juego creatividad e ingenio, y reflejar la realidad social por medio de una tradición cultural como la navidad.

Como cada diciembre, de la mano de las piñatas, posaditas, la cena del 24 y las fiestas de año nuevo, en algunos municipios y comunidades del estado de Guanajuato, aún llegan hasta nuestros días la adoración y el levantamiento del niño Dios con las pastorelas tradicionales.

LLEGADA

En nombre de Dios vamos comenzando
éste es el camino que hemos de ir llevando
En nombre de Dios, también de María
Que nos ha dejado llegar a este día.

El paso se mueve, caminen hermanos
ninguno se quede porque ya nos vamos.
La luna escarpada alta que tenemos
La nieve cuajada, ¿cómo pasaremos?

La nieve por grados se empieza a aumentar,
ya sólo en los cerros se mira blanquear.
Ahí por esas lomas, por esas barrancas,
se divisan flores y azucenas blancas.

Este grupo de personas que conforman las pastorelas tradicionales es guiado por el capitán, quien normalmente tiene el libreto y las hojas sueltas de los guiones más representativos de nuestra tradición navideña.

En un trabajo de investigación que realicé en las comunidades de la Mina, San Bernardo Peña Blanca y El Tule, del municipio de Abasolo, tuve la oportunidad de conocer a los capitanes de sus pastorelas: don Gabino Hernández, don Candey y don Cuco. La primera pregunta que for-

mulé fue ¿por qué todos los pastores tienen la misma entonación como de vaivén? Pues siempre tuve la idea de que trataban de imitar los recitativos de la salmodia judía del sacerdote al oficiar una misa. La respuesta de don Gabino, llena de verdad y argumentación, fue “No sabíamos leer, por eso parafraseábamos. Antes las escuelas sólo tenían hasta el tercer año de primaria y muchos ni la terminábamos, ya cuando supimos leer bien de corridito, de todos modos se quedó el *acentito*”.

DETENIDA DE UN DIABLO

Serviré, mis caballeros, cómo la pasaron ustedes,
me ha causado novedad, la junta de sus mercedes.

Qué junta, qué bulla esa, qué suerte les previene,
díganme esto qué contiene, o ¿por qué no se sosiegan?

Ahora mismo se sosiegan, o les hago sosegar,
voy a formar un retén, de soldados valerosos,
que ataquen tantos furiosos que quieren ir a Belén.

Quieren devorar mi ley pero le ha de costar,
dicen que van a adorar, a un recién nacido rey.
Yo creo que rey no ha de ser, hoy no hay ningún *olinio*.

Sólo está un chiquillo niño, un hombre y una mujer,
en una suma pobreza, solo en su echado deber,
que por ahí vienen tres reyes, yo creo que son del oriente.



Pastores (foto de Fondo Documental de Arte y Cultura de Guanajuato, FDayCG).



Diablos (foto de FDayCG).

Uno de ellos es valiente, es un mentado Gaspar,
el segundo es un Melchor, el tercero es Baltazar.
No se me es excusa el chocar, con ese señor Miguel.

Ahora mismo ha de ser, que en lo que los dos quedamos,
en este lanzo *infortunado* se sabrá quién es cada uno,
al cabo a la fiesta vamos.

Los orígenes de la adoración del niño Dios por los pastores tradicionales datan del año 1530, cuando fray Juan de Zumárraga ordenó la escenificación de la “Natividad Gozosa de Nuestro Salvador”, como parte de una estrategia para lograr la más efectiva propaganda de ideas y noticias evangelizadoras. No sabía que por las características propias de la pas-
torela: ingenua, fresca y ladina, tal y como somos, no simplemente la adoptamos, porque siempre fue nuestra, sólo que no la conocíamos y que ahora, a casi quinientos años, continúa tan arraigada en la memoria popular, con su metáfora de vida, en donde el bueno, a pesar de todos los tropiezos y artimañas, siempre triunfa sobre el malo.

LLEGADA DE LOS REYES

Baltazar

Se llegó el gran día, señor, en que te adore,
postrado estoy bajo vuestro amparo
implorando tu perdón.
Como hombre que soy, te doy gracias
y un tesoro de la tierra, recibe navidad suprema,
este oro en mi corto don.

Melchor

Ante tus plantas postrado, rendido a mi corazón,
os te ha dado, rey de acción,
con una fuerte humillación.
Recibe, mi Dios amado, este incienso como don,
y escucha mi santísima voz, que nos contesta el perdón
al llegar a la patria vuestra.

Gaspar

Voz de la suprema alteza,
señor de todo lo creado,

ante tus plantas postrado
imploro vuestra clemencia.

Como flor de florescencia
te ofrezco mirras de olores
vienes por los pecadores
salva tu pueblo escogido.

Pues hoy postrado te pido
que a toditos nos perdones.

Los sombreros de los pastores se adornan con cascadas de escarcha de colores, simbolizando la caída de la nieve, y colocan un espejo en el frente para que todo mal se refleje y regrese a quien se los haya deseado. Los huaraches que calzaban sus pies, por causa del frío de diciembre, enero y febrero, fueron reemplazados por botines negros y en los más jóvenes, por tenis. Las máscaras de los personajes son labradas en patol, cazahuate o mezquite, dependiendo de la región. Los personajes que usan máscaras son Bartolo o Tatita, en algunas regiones, los reyes magos y los diablos Luzbel, Pecado, Asmodeo, Satanás, Plutón, Belcebú y Astucia.

ENCIERRO DE LOS DIABLOS

Pecado

¡Oh! De un ángel superior me encuentro,
el más desdichado hecho,
padre del pecado en un fuego aterrador,
para siempre en un ardor
en tormentos sempiternos.

Mi morada es el infierno
de un oscuro calabozo,
oigan mi afligida voz
en el más oscuro seno.

Luzbel

En el más oscuro seno,
mi existencia es sempiterno,
en una oscura caverna



Pastores (foto de FDAyCG).



Diablos con pastores (foto de FDAyCG).

viviré como blasfemo,
en donde ardo y no me quemo.

Y sin fin es mi padecer,
como me he llegado a ver,
en una eterna prisión,
allá de alta tensión
me formó el divino ser.

Satanás

Si por un vano placer
un orgullo sin segundo,
baje al lugar más profundo
tan solo por mi querer,
en el abismo estaré.

Como hijo de maldición,
sin tener apelación
por toda una eternidad,
mi penar no acabará
tal es mi condenación.

Luzbel

Tal es mi condenación
que no hay tregua en mi dolor,
por eterno me lamento
en una dura prisión,
oh qué triste situación.

Caín es duro es mi padecer,
por quererme proponer
al ser eterno infinito,
me arrojó por un delito
y por sumo querer.

Asmodeo

Haremos que hemos que hacer
al infierno a lamentar,

buscamos ese lugar
con la mayor altivez.

Ahora sabemos
que es una ofensa contra Dios,
qué sentencia tan atroz,
sentencia de eternidad por siempre,
ahí durará el penar más *inconor*.

Plutón

Qué tormento tan atroz,
qué lástima, oh penar,
esto será sin cesar
por eternidad sin fin
que siendo yo un serafín
el infierno a lamentar.

Sensible me fue al bajar
de la gloria al fuego eterno,
sensible me fue el averno
por mi trono así cambiar,
pero más siento al dejar
en mi mundo poder
que al tentar a la mujer.

En el paraíso adquirí,
quedando infeliz de mi
a un eterno padecer.

Belcebú

¡Oh príncipe, gran señor!
que estás en penas eternas,
en las oscuras cavernas
metido en gran confusión.

Verás si tengo razón
de hacerle al hombre batalla,
a padecer vaya

con el mayor frenesí,
solamente se proclama,
en si él no cae en mí.

Astucia

Ya nos conviene bajar
a padecer al averno,
aquel fuego tremendo
de aquel oscuro lugar.

De la patria celestial
nos arrojaron por cierto,
a padecer al infierno
en un continuo penar.

Para siempre sepultados
por toda una eternidad.

El personaje de los diablos se complementa con machetes e instrumentos de labranza como la hoz y las guadañas que restriegan contra el suelo mientras narran sus diálogos. El Bartolo o Tatita lleva un bastón o un látigo para espantar a los diablos y evitar que lleguen a los pastores que van adorar al niño Dios, también lo utilizan para asustar a los niños presentes. Uno de los accesorios imprescindibles de los pastores es el báculo, que llevan en su mano derecha y lo utilizan para dos fines: abrir las caminatas y sonorizar sus cánticos, pues lleva un círculo de madera en la punta, empotrando campanas cubiertas de escarcha y una estrella o corona, en lo más alto del cayado.

CAMINATA

Cantemos alegres, hermanos pastores,
que el ser de los seres muestra sus amores.

El cielo y la tierra alegrando está,
el poder que encierra toda la unidad.



Pecad0 (foto de Fátima Aguilar).

Las estrellas brillan en el firmamento,
su luz cristalina anuncia el portento.

Caminen, hermanos, vamos sin cesar,
arrién sus ganados, vamos a llegar.

Las ovejas balan por esa ladera,
pasteando en la grama por toda la selva.

Al pie de este prado podemos estar,
con vuestro ganado para descansar.

Los personajes que participan en las caminatas son Feliciano, Parrado, Bato, Naval, Tebano, Tulio, Mengo, Elisondo, Meliso, Pascual, Florindo, Rebeco, Ermitaño, Gilay Bartolo. Complementan con diálogos en diversos capítulos del libreto los personajes de Angelina, Herodes, Gaspar, Melchor, Baltazar, Singo, Archelado, Berutidio y los arcángeles Miguel y Gabriel, quienes libran aguerridas batallas con los demonios.



Diablos y pecados (foto de FDAyCG).



Pastores (foto de FDAyCG).

GUERRA

San Miguel

Qué buscas, bestia infernal,
infame, cruel, arrogante,
yo al hombre vengo a amparar,
apártate de aquí al instante.

Luzbel

Tú justicia reclamaste,
lo justo reclamo yo
por qué al hombre has de amparar,
si en todo de mí se igualó,
en el paraíso terrenal
la ley de Dios quebrantó.

San Miguel

Ésa es tu gran culpa atroz
porque al hombre has engañado,
y del paraíso fue arrojado

y luego se culpó y lloró
y mi Dios fue perdonado.

Luzbel

El hombre no fue engañado,
sino que condescendió
y debe ser castigado
porque se desordenó.

San Miguel

La misericordia habló
por el hombre en la ocasión,
por eso la redención
del hombre ya se abrevió.

Luzbel

Lo mismo te advierto yo,
mira qué cara injusticia,
el hombre en tanta malicia
ves que a mí me asimiló.

San Miguel

Lo mismo te advierto yo,
si mi Dios fue compasivo
porque el hombre arrepentido
su fiel perdón alcanzó.

Los libretos son variados en volumen y algunos difieren en contexto y desarrollo de la obra. Empero, no en su idea central, que es la de lograr que los pastores lleguen a Belén a adorar al niño Dios. El libreto de don Cándido Rangel Beltrán, de la comunidad de San Bernardo Peña Blanca, consta de los siguientes pasajes: llegada, caminata, llegada de los reyes magos, las pascuas, acto de los reyes magos, la marcha de los reyes magos, el concilio, caminata de la cruz, el persignado, los 10 mandamientos, la degollación, primer acto de los reyes magos, caminata para la adoración,

adoración al niño
Dios, caminata para
la coronación, relato
para levantar al niño y
despedida.

A la memoria de mis grandes amigos: don Cande, de la comunidad de Peña Blanca, don Gabino, de La Mina, y don Cuco, de El Tule, capitanes de los grupos de pastores de esas comunidades, y a don Timo, el mejor Herodes que he visto en mi vida. Cuatro grandes hombres de campo que a través de su legado siguen dando



Pecado0 (foto de Fátima Aguilar).



Pastores (foto de FDayCG).

lecciones de unificación y, con ello, un refuerzo importante en el patrimonio cultural tangible en nuestra identidad y sentido de pertenencia. Este año ya no llegaron con vida a adorar a su güerito lindo.

DESPEDIDA

Adiós, mi güerito lindo, dueño, dueño de todo lo creado,
ya se van tus pastorcillos a recoger sus ganados.

En los campos los dejamos, sólo para venir a verte,
en vuestra piedad esperamos que no se vayan a perder.

Adiós, mi güerito lindo, adiós, torres de Babel,
ya se van tus pastorcillos de los campos de Belén.

Adiós, mi güerito lindo, me despido porque ya ha de ser
otra noche buena, sabe Dios quién volverá.

Ya se van tus pastorcillos de los campos de Belén,
ya se van a retirar, ya dieron su parabién.

Adiós, mi güerito lindo, estrella de la oración,
al tiempo de caminar échanos tu bendición.

Échanos tu bendición, a todos y al Ermitaño,
préstanos vida y salud para volver al otro año.

Ya se van tus pastorcillos, ya se van a caminar
y para llegar con bien, tú nos has de acompañar.

Notas

¹ Sonia Iglesias y Cabrera, *Tradiciones mexicas*. México, Selector, 2011.



Detalle de Pecado (foto de Mauricio Moreno).

Bibliografía

ARACIL, Beatriz, *et al.*, *Fiesta y teatralidad de la pastorela mexicana*. México, UNAM, 2004.

IGLESIAS y Cabrera, Sonia, *Tradiciones mexicas*. México, Selector, 2011.

VIVEROS, Germán, *Manifestaciones teatrales en la Nueva España*. México, UNAM, 2005.





 **CONACULTA**

gto
orgullo y
compromiso
de todos

Instituto Estatal
de la Cultura


CENTRO
DE LAS ARTES
DE GUANAJUATO


EDICIONES LA RANA