

Napawika go'a tamujé

Los rarámuri comemos juntos

Blanca María Cárdenas Carrión¹



Comer nunca es un acto neutral que responda únicamente a la demanda biológica de energía para sobrevivir. Una de las necesidades básicas de nuestra especie es comer, pero satisfacerla implica decisiones, deseos, memorias, nostalgias, significados y formas de interacción social vastas y muy complejas. En el contexto de la Sierra Tarahumara donde habitan las comunidades rarámuri, la alimentación presenta rasgos propios que, más allá de los gustos individuales, pone de relieve la historia, la cotidianidad, los cambios y las expectativas de un pueblo.

Desde mis primeros acercamientos al estudio antropológico de la alimentación, el abordaje del sistema alimentario rarámuri no ha sido sencillo. Con relativa frecuencia, amigos y colegas enarcaban la ceja ante mi interés por el tema y emitían

¹ Docente de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, encargada de la Licenciatura en Etnología.

preguntas como “¿acaso no comen tortillas y frijoles como todos los demás pueblos indígenas de México?”. Posiblemente sí, pero desde el invierno de 2008 cuando visité por primera vez la barranca de Urique, me di cuenta de lo mucho que se podía decir. Mi propósito con el presente texto es exponer de manera sucinta algunas reflexiones que giran alrededor de la alimentación *rarámuri* y que ponen sobre la mesa –nunca mejor dicho– elementos indiscutibles para comprender la cosmología de un pueblo, su historia y su vida social.

El mundo es redondo como una tortilla

Recuerdo a Juanita, entonces una niña de 6 años habitante de Abiérachi, quien abrazaba una tortilla recién hecha con la misma devoción que otros infantes acogerían a su muñeco de peluche. La observé con cuidado y, como la mayoría de los investigadores que hacen trabajo etnográfico, no entendí la profundidad de lo que presenciaba hasta que volví a casa y, meses después, encontré este mito de origen:

También los tarahumares que antes vivieron no supieron cómo es la tierra, empero algunos viejos lo contaron a mis papás, y también a los padres de ellos, y luego nuestros padres nos platicaron cómo es la tierra. La tierra es circular, dicen, como una tortilla o como un tambor circular. Dicen que allá en la orilla, por donde queda la orilla, porque así lo han dicho algunos que habitan allá, estaban los llamados moradores de los confines, después de que llegaron los que vivían allá. Ahí está la orilla de este mundo, desde donde dicen que no se puede ver más allá; esta tierra que vemos allá arriba azul dicen que es como una tienda de campaña. Allá

en la orilla, desde donde solamente hay orillas, dicen que hay unas columnas y dicen que son de fierro las columnas que ahí están hacia arriba, para que no se caiga el cielo.²

El mundo es redondo como una tortilla y, en efecto, el abrazo de Juanita era, simbólicamente, para todos los moradores de la Tierra: humanos y no humanos, incluyendo el espíritu de los “antiguos” y a *Onorúame*, el que es Padre. La comida y la alimentación constituyen, de este modo, un campo que revela numerosos aspectos de la identidad étnica, expresa un particular proceder en nuestra relación con el mundo y es una forma de proyectar nuestro sentido de pertenencia.³



Figura 1. La Sierra Tarahumara (2014). Fotografía de Blanca Cárdenas.

2 Luis González Rodríguez, *Crónicas de la Sierra Tarahumara*. Secretaría de Educación Pública, México, 1987, pp. 403-404.

3 Jesús Contreras, *Antropología de la alimentación*. Eudema, Madrid, 1993.



Figura 2. Juanita (2010). Fotografía de Blanca Cárdenas.

El señor Sal

La Sierra Tarahumara es un territorio de barrancas y altas cumbres cubiertas por bosques de pinos y encinos jóvenes. El suelo arcilloso acompañado de grandes rocas y toba blanda representa un desafío para la agricultura y, previo a la llegada de los europeos, promovía un tipo de alimentación principalmente basado en la milpa y la recolección de quelites, nopales y raíces como el *salabí* o *sarabiki*. Asimismo, uno de los aspectos que resaltan de aquel tiempo es la ausencia de sal, sustituida en la nutrición por el cañajote de palma.

Las transformaciones sociales entre la población *rarámuri* a partir de la llegada de la Compañía de Jesús a inicios del siglo XVII implicaron a su vez cambios profundos en el sistema

alimentario que incluyeron el desarrollo de la agricultura intensiva con arado egipcio y yuntas, la sustitución de la cacería por la domesticación de animales de granja, la llegada de cabras y su integración en el esquema cosmológico tarahumara y, finalmente, el acceso a la sal para la preparación de platillos.

Una vieja historia local relata esta transición respecto a la sal y sus significados ambivalentes: hace mucho tiempo, un mendigo llegó a la Sierra Tarahumara a pedir un poco de comida y asilo. A cambio de la hospitalidad, este hombre ofrecía sus costras de mugre que, según decía, servirían para dar buena sazón a la comida. Sin embargo, los *rarámuri* aborrecieron la propuesta y echaron al hombre lo más lejos que pudieron de su pueblo. La consecuencia fue negativa, pues años más tarde los *rarámuri* comprendieron que el cuerpo de este pordiosero estaba cubierto, en realidad, de costras de sal; por mezquinos, los *rarámuri* perdieron la oportunidad de tener el anhelado condimento y ahora se ven obligados a trabajar para conseguir dinero y comprarlo.⁴

Esta historia revela, por ejemplo, la interacción de las comunidades con los mercados transnacionales y el mundo global. La presencia de la sal en la comida cotidiana *rarámuri* es el resultado de su adquisición en las tiendas de abarrotes ubicadas en las rancherías más pobladas, donde además se consumen refrescos y *chiritas* (Sabritas) o numerosas frituras. De igual forma, la narración tiene como moraleja la importancia de la reciprocidad generalizada conocida entre los *rarámuri* como *kórima* y que hoy se procura con ahínco como una forma

4 Benjamín González, "El Señor Sal", en Benjamín González, Candelaria Rubio et al., *Las historias de los viejos. Anayáwari Irétari*. La Casa es de las mujeres, Chihuahua, 2000, pp. 12 y 13. Esta historia es muy similar a la contada entre los pueblos del sur de los Estados Unidos quienes rechazaron también las costras de una mujer originaria de la ciudad de la sal: Salt Lake City.

de asistencia a nivel comunitario y como una red de intercambio de bienes y mantenimiento de vínculos sociales.

Por su parte, la sal –tal vez por su color blanco– es un producto asociado con universos profanos y con el mundo *chabochi* (mestizo). A pesar de su uso continuo en las cocinas *rarámuri*, llama la atención su ausencia en los contextos rituales y durante la Semana Santa. Tortillas, tamales, menudo y *tónari* (cocido de vísceras del animal sacrificado) son preparados sin sal y se colocan como ofrenda en un altar dedicado al Padre. “Dios no come comida con sabor”, dijo María Dolores,⁵ habitante de Sorichike, durante una fiesta donde las deidades y los ancestros convocados se alimentaban de maíz, frijoles, *sowiki* (cerveza de maíz) y el humor de los olores quemándose y de la *morowaka*, una resina natural.

Comer juntos

No podríamos negar que en la Sierra Tarahumara se comen frijoles y tortillas. Pero las preocupaciones antropológicas sobre los alimentos exceden al simple listado de ingredientes y platillos, por lo que en la investigación es necesario visitar las rancherías y comer. Así, la llegada a un hogar *rarámuri* casi siempre sigue el mismo protocolo: tras un recibimiento gustoso por parte del anfitrión, alguna mujer ofrece asiento al forastero y le invita una bebida tibia o caliente, además de algún alimento rico en carbohidratos. Los productos varían. La bebida puede ser un té de laurel, café o Coca-Cola al tiempo, mientras que el alimento cambia entre

5 Blanca Cárdenas, *We raíame goáme. La construcción cultural del sabor en la cultura rarámuri* (Tesis de licenciatura). Escuela Nacional de Antropología e Historia, México, 2012, p. 141.

tortillas de maíz o harina, galletas saladas o de animalitos y pan. Existe, empero, una estructura de hospitalidad y de consumo ordinario que ha perdurado incluso en las viviendas *rarámuri* ahora en espacios urbanos.

La comensalidad *rarámuri* tiene un orden –una “gramática”– que se actualiza frente a las innovaciones del mundo contemporáneo, pero que también resiste en lo profundo, domesticando a la globalización y a la desmedida circulación de mercancías y nuevos significados.⁶ El intercambio del té de laurel por un vaso de soda podría juzgarse como una terrible pérdida de tradiciones, pero tal vez sea un síntoma de algo diferente. En alguna ocasión, Herminia, una adolescente, escondió el frasco de café soluble debajo de las cobijas para que sus vecinos no lo vieran. Al preguntarle sus motivos, me explicó que el café es un producto costoso que su familia había adquirido con grandes esfuerzos y prefería ocultarlo para evitar la envidia de los demás. No obstante, a sus invitados siempre e incuestionablemente les ofrecía una taza de café con leche como una expresión del *kórima* y de esta estructura hospitalaria tan viva entre los *rarámuri*.

Por último, uno de los momentos más importantes en la cotidianidad tarahumara es la convivencia nocturna en familia cuando platican sobre el trabajo del día, la luna o los animales, revelan sus miedos, sus sueños y, además, comen siempre juntos. Entre varios veranos calurosos en la Sierra Tarahumara, tengo en la memoria una tarde en casa de la familia Cubésari durante el 2014. El sol pronto se ocultaría y las mujeres estaban visiblemente preocupadas por peinar su cabello, colocarse sus mejores collares y agregar una falda

6 Miriam Bertrán, “Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México”, en *Anales de Antropología*, vol. 51, núm. 2, 2017, pp. 123-130.

limpia por encima de las tres o cuatro que ya traían. Al centro del drama estaba el fuego con tres piedras y brasas ardiendo que sostenían dos ollas de barro llenas de frijoles y nopales.

Todo listo. Patricio y su hijo Manueli llegaron a casa y, en contraste con el estrés previo, la calma inició. Nadie había probado bocado desde el mediodía y ahora llegaba el momento de compartir y convivir en familia. “*Napawika go’a tamujé*. Hay que esperar a los demás que ya vienen para comer juntos”, había dicho María Dolores algunos días antes y sus palabras ahora resonaban en mi cabeza. En ese escenario nocturno fue más que evidente que el sistema alimentario *rarámuri* demuestra una gran capacidad creativa sobre una de las actividades esenciales para la supervivencia humana. ¡*Bosasa!*⁷



Figura 3. María Dolores y su hijo Bernardino (2010). Fotografía de Blanca Cárdenas.

7 Llenarse o hartarse de comer. Expresión utilizada por un anfitrión que invita al visitante a comer sin limitarse.