

Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de La Huasteca veracruzana.

Arturo Gómez Martínez.
*Museo Nacional de Antropología
Subdirección de Etnografía
Instituto Nacional de Antropología e Historia*

La comida es un aspecto de la cultura que se caracteriza por su variedad y compleja polisemia, además de nutrir está relacionada con los valores simbólicos, emocionales e ideológicos; es un elemento que socializa a los grupos humanos, fortalece la identidad, crea mecanismos de reciprocidad y mantiene una tradición que se funde en los procesos históricos. Por otra parte la comida establece diferenciaciones personales y colectivas, implica la estratificación social y económica, manifestada en las condiciones de nutrición y salud, palpables en la mayoría de las veces en las características físicas del cuerpo.

Los elementos de diferenciación y alternancias sobre el tema de la comida son complejos, la gran variedad culinaria ha determinado la alteridad en el que se define un reconocimiento de la divergencia local con el exterior a partir de su dieta, así se reconoce y delimita una identidad mediante la cocina¹, las reglas de consumo y los valores ideológicos de unos y otros. La comida no sólo está asociada al reconocimiento de “otras” culturas, sino al interior de la propia, incluso de una misma familia.

En las sociedades “tradicionales” la comida y los hábitos alimenticios corresponden a las formas de aprovechar los recursos disponibles en el entorno, la adquisición de los insumos, la preparación, la conservación y el consumo; las características físicas y geográficas de cada uno de los lugares son determinantes en la tipología de las comidas, que además funcionan como identidades culinarias de los pueblos. La industrialización de los alimentos y la mundialización de las especias han traído consigo la propagación de las tradiciones gastronómicas en muchas latitudes del mundo, sin embargo dichos elementos se han adoptado y

¹ La cocina tiene que ver con la manera de comer de una región, dentro de la cual un discurso activo acerca de la comida sirve de base a una comprensión común como una producción confiable de los alimentos en cuestión (Mintz, 2003: 143).

adaptado a la situación propia de las culturas; en este sentido encontramos la fusión de platillos que conforman y representan nuevas identidades.

La comida en México necesariamente se remite a la tradición histórica y a los procesos de interculturalidad, en la que prevalecen los hábitos alimenticios de origen prehispánico, mezclado con las aportaciones coloniales, así como de otras tradiciones llegadas en el horizonte del tiempo y que encontraron cabida en las regiones del país. Los sabores, aromas, texturas, formas y colores se integran en las identidades regionales, pero al mismo tiempo se reducen en los elementos básicos con el que se alimentaron las grandes civilizaciones mesoamericanas, se trata singularmente del maíz, el frijol, el chile y la calabaza que aún se cocinan tanto en los fogones como en las instalaciones de cocinas “industriales”, dando pauta a situaciones de alteridad que se sitúa a partir de lo que se consume. La alimentación de los mexicanos siempre está en contante dinamismo, donde los ingredientes del pasado se combinan con los del presente; los aportes del Viejo Mundo se han vuelto igual indispensables, así las carnes de cerdo, pollo y res fortalecieron los guisos, lo mismo ocurrió con las grasas, el arroz, el café, el azúcar, la cebolla, el ajo, el limón y las naranjas.

En este largo proceso histórico de los alimentos, algunos guisos mesoamericanos aún ocupan un lugar privilegiado en la estructura ritual y festiva de los pueblos, en este sentido el mole de guajolote, las tortillas, el chocolate, el atole y los tamales son indispensables para ser compartidos en colectividad como elementos que caracterizan las identidades familiares y la comunidad. El maíz y sus derivados han nutrido por siglos a los mexicanos, su carga cultural igualmente ha permeado las tradiciones, se suman además el picante (salsas) y frijoles que sin ninguna dificultad se unen a los nuevos hábitos alimenticios. En este sentido, a partir de la comida las personas se definen como miembros de una colectividad, reconocen una tradición cultural, pero también experimentan su diferencia a través de la evaluación de sus prácticas culinarias cotidianas; si bien es cierto que los elementos “base” como el maíz han generado los sistemas económicos y las cosmovisiones, actualmente la incorporación de ingredientes y saberes alternos se han vuelto indispensables, sin desplazar a los más antiguos.

En esta ponencia se aborda una parte de la tradición culinaria vinculada a los tamales entre los nahuas de Chicontepec, grupo étnico ubicado en la región cultural de La Huasteca Veracruzana y en la zona oriental de México. Como en muchos pueblos indígenas, las precarias condiciones de vida son recurrentes, la economía se basa en la agricultura temporal de autoconsumo con el cultivo del maíz, frijol y chile; además de la crianza de aves de corral y pequeños hatos de ganado vacuno².

La milpa es el espacio donde se obtienen la gran mayoría de los productos para la alimentación (*tlacualiztli*), ahí se cultiva el maíz, frijol y chile, siguiendo el ciclo anual que se divide en dos temporadas de cosecha: la época de secas y la de lluvias. En el mismo terreno se siembran otros vegetales intercalados o surcados en el perímetro de las milpas, así se logran de manera alterna los camotes, yucas, cacahuates, calabazas, melones, sandías, plátanos, tomates, cebollas, cebollinas, cilantro y yerbas de olor. Las plantaciones se han vuelto importantes, destacando la caña de azúcar, el chile, la naranja, la papaya y el café. En la milpa también abundan de manera silvestre los quelites y los hongos que son aprovechados en el momento que se limpian los cultivos; por otra parte ciertos vegetales y frutos comestibles se consiguen por recolección en el monte. Un grupo menor de hortalizas se siembran y cosechan en el huerto familiar o traspatio, ahí se obtienen las hierbas de condimento que son: epazote, hierbabuena, orégano, menta y zacate-limón; alrededor de las casas se ubican los árboles frutales de aguacate, mango, *chalahuite*, naranjas, mandarinas, limas, limones, ramona y zapote³.

De manera ocasional se consume carne de aves, cerdo y res, en ciertas familias una vez a la semana y en otras sólo en los rituales y las fiestas; aunque existe la crianza de dichos animales, éstos generalmente se destinan para

² Similar a otros pueblos indígenas, los nahuas de Chicontepec basan su alimentación en los productos que ellos mismos cosechan en sus milpas y luego los procesan en sus “cocinas”, cuyas técnicas se han transmitido como parte de las memorias del saber hacer. La crianza de sus animales ocasionalmente se destinan para consumirlos durante las fiestas y rituales. Es común la incorporación de alimentos industrializados como el aceite, arroz, productos enlatados, refrescos embotellados y además de frituras chatarra.

³ El almacenamiento y conservación sólo se hace con el maíz, frijol, chile, pipián, ajonjolí y amaranto que se consigue mediante el secado y la deshidratación; luego se guardan en trojes o espacios acondicionados de la casa para evitar que se plaguen de gorgojos.

comercializarlos. La cacería complementa algunas veces la comida con carne de pájaros como las chachalacas, perdices y palomas; lo mismo de los animales silvestres como los tejones, mapaches, tuzas, armadillos y ardillas. La tortilla de maíz es ingerida diariamente durante todo el año, en combinación con frijoles, chile, calabaza, tomate y quelites; a esta alimentación se agregan insumos de temporal, como flores de colorín (*pemuch*), flores de yuca (*iczotl*), nopales, guías de enredaderas, palmas tiernas y hongos.

En términos generales la condición económica y social de las familias ha configurado sus hábitos alimenticios; dependiendo de las posibilidades se establece el arte de la “cocina” combinando ingredientes locales con elementos industrializados, incluso cambiando las técnicas de procesamiento y de cocción. Los molinos mecanizados van desplazando al metate, mientras que las licuadoras eléctricas hacen lo suyo con los cajetes; el uso excesivo de aceites, azúcar y refrescos embotellados señalan su poder de consumo y prestigio económico. Los familiares de los migrantes suelen imitar las comidas de los mestizos, incorporando en su dieta platillos que el resto de los habitantes no tienen. En este sentido es importante la apreciación de Jesús Contreras (1953: 53, quien señala que la comida:

Históricamente, la alimentación ha estado ligada al prestigio social y al status. Los modos de alimentarse constituyen un medio de afirmarlos frente a los demás y de adquirir prestigio. El deseo de una promoción social, manifestada fundamentalmente a través de la adopción de alimentos, de platos y de maneras de mesa inspirados en los de una categoría social considerada superior y a la que se pretende igualar o imitar ha constituido: uno de los motores más poderosos de las transformaciones de la alimentación.

La idea de cocina es semejante en casi todas las familias, las mujeres desde pequeñas aprenden los usos de los ingredientes, la manera de combinarlos, las técnicas de procesamiento, las formas de cocción y la presentación para los comensales; saben distinguir y clasificar las comidas por su consistencia en líquidos (*atic*), espesos (*tetzahuac*) y sólidos (*tzilintic*). De acuerdo a la cocción hay asados en comal, asados en brasas, hervidos, cocidos al vapor, fritos, horneados bajo tierra y cocidos en “hornos de leña”. Algunos vegetales como los quelites se

comen crudos acompañados de otros guisos. Las bebidas pueden ser un poco espesas como el atole, líquidas, pigmentadas o procesadas por fermento.

Los comestibles podemos diferenciarlas por crudos y cocidos, los primeros no se consideran propiamente alimentos nutritivos, sino que funcionan como golosinas, entre ellos están las frutas y algunos quelites; el concepto de comida nutritiva necesariamente es cocida y combinada entre dos o más elementos, con excepción de la tortilla que propiamente es la que da fortaleza al cuerpo. La manera de ingerir los comestibles es por lo regular caliente, mientras que algunos complementos son fríos; el picante y lo salado igualmente son elementos importantes en los guisos, mientras tanto lo agrio y el dulce se destina por lo general para las bebidas.

Para los nahuas de la Huasteca el consumo de alimentos, además de satisfacer biológicamente las necesidades del cuerpo tiene amplias connotaciones ideológicas vinculadas con su cosmovisión. El acto de comer también da fortaleza a las entidades anímicas del cuerpo, el maíz particularmente alimenta el “espíritu”, la energía vital (*Chicahualiztli*) que hace funcionar el organismo de manera equilibrada y alejada de las enfermedades e infortunios. La tortilla no sólo proporciona nutrientes, sino la “fuerza” de la divinidad Chicomexóchtli (tutelar del maíz), en este sentido se establecen los principios de intercambio y reciprocidad, así la relación entre humanos y el mundo sagrado permite el equilibrio del cosmos⁴. La existencia y obtención de los ingredientes de la comida se asocian a los dones que las divinidades dan a los humanos a través de la naturaleza, permitiendo así que tanto la milpa como el monte sean las fuentes generadoras de insumos; en esta perspectiva para producirlos, colectarlos, almacenarlos y consumirlos es necesario “pedirles el permiso y agradecerles con ofrendas”.

El maíz como alimento principal articula la cosmovisión y la vida ceremonial, en el calendario ritual ocupa la mayoría de las celebraciones que se vinculan con

⁴ En otras regiones nahuas del país como la montaña de Guerrero, según Catharine Good (2004: 316), piensan que en las ofrendas de comida lo que se consume y se transmite son sus olores, vapores y sabores; por eso es necesario presentarla lo más caliente posible. Se ofrenda la “esencia” de la comida y lo que se distribuye después son los restos o las obras. En los elementos de la ofrenda va implícito su trabajo o *tequitl*, su sudor o esfuerzo, su fuerza o *chicahualiztli*; ofrecen el trabajo de los que la producen y de las que la preparan.

el ciclo de su cultivo; por otra parte construye la identidad como persona y de la colectividad, al enunciar que el ser humano (los nahuas) está constituido con carne y sangre originado de la ingestión del maíz, así mismo la energía vital ha permitido la organización social que articula la familia con el pueblo. En los rituales agrarios participan como un grupo plural, la comunidad que pide y agradece por la colectividad; se dice que todos comen de un sólo maíz (mítico) por eso muestran un sólo trabajo, el esfuerzo colectivo figurado en la ofrenda. En este sentido Catharine Good (2004: 318) al estudiar a los nahuas de Guerrero, observa que los componentes de la ofrenda tienen relaciones sociales y esfuerzos productivos cualitativamente distintos; las ofrendas salen del trabajo de personas con identidades sociales propias que pertenecen a una comunidad con carácter colectivo.

En los relatos mitológicos asociados al universo y el tiempo vinculan la existencia de cinco eras, referidas con igual número de humanidades, en cada una de ellas aparece la comida como elemento indispensable para la sobrevivencia, pero la desobediencia y la infracción originó su destrucción, con excepción de la quinta, que es la era en que se vive. Se dice que la primera de éstas nació de una pareja que los dioses hicieron de barro, se alimentaba de piedras y tierra; fue destruida por las fieras (*tecuanimeh*). Le sucedieron los hombres de papel, que comían cortezas de árboles, y murieron azotados por huracanes. Las deidades hicieron de madera (cedro) a los humanos de la tercera generación; comían el *ohoxihtli* (ojite, ramón), y fueron exterminados por el fuego. La cuarta humanidad nació de tubérculos cocidos y amasados, que eran, también, su comida; fue destruida por inundaciones como castigo por practicar el canibalismo. Finalmente, los hombres actuales (la quinta generación) fueron concebidos con pasta de maíz, amaranto y frijol, destinándoles como alimento el maíz y les exhortaron que de este cereal sería su carne y su sangre ("*ni cintli elis inmonacayo huan inmoeeso*").

Siguiendo los relatos míticos el maíz surgió en tiempos de los dioses producto de un canibalismo, el niño Chicomexóchitl (Siete Flor) fue sacrificado por su abuela Tzitzimitl (Energúmena) y con su cuerpo hizo tamales y se alimentó, pero sus huesos los enterró y de cuya sepultura nació la primera planta de Maíz

de donde se propagó la semilla. La idea de muerte-creadora se demuestra en los ritos agrarios para el maíz germinado, algunos campesinos contratan al especialista ritual para que ofrezca un convite a la tierra; llevan como ofrenda principal un tamal grande de guajolote o de gallina, inmolado anteriormente en el altar doméstico, ofreciendo su sangre a los papeles ceremoniales que representan a las divinidades de la agricultura. En el centro de la milpa se excava un hoyo, ahí se dispone el tamal, junto con bebidas y otros comestibles, luego se entierra diciendo que:

Señora Tierra, come este tamal, la vida de este guajolote, cuya muerte y entierro rememora la vida que le aconteció Chicomexochitl (Siete Flor), sacrificado por su abuela malvada; gracias a esa muerte, de su sepultura retoñó el maíz, nacieron las plantas de siete mazorcas, de donde se propagó nuestro alimento, de donde se conoció el trabajo de cocinar, el trabajo de guisar los alimentos y degustarlos⁵.

Entrando al tema de los tamales y siguiendo a la narrativa, en el tiempo de los dioses se cocinó por primera vez este platillo, se trata del cuerpo victimado de Chicomexochitl (Siete Flor: tutelar del Maíz) que su abuela Tzitzimitl lo convirtió en veinte tamales, aderezados con chile seco (chipotle) que preparó para su comida. Como todavía no existía el maíz, la masa se dispuso de amaranto (*huahtli*) mezclado con calabaza y pepitas molidas de pipían. Con la cabeza y el tronco del cuerpo se hicieron dos tamales grandes (*tlapepecholli*) y luego de las extremidades se obtuvieron 18 piezas pequeñas que se envolvieron con hojas de *pahpatla*, se anudaron con las fibras del izote para evitar que la carne escapara, pues las secciones manifestaban vibraciones de los nervios, queriéndose unir al cuerpo central. Para la cocción se utilizó el *chachapal*, una olla de barro grande para almacenar el agua; dicha vasija se asentó en el fogón sobre tres piedras (*tenamaztli*) y le prendieron fuego mediante un pedernal frotado con resina de copal. La olla quedó al rojo vivo y los tamales desprendían humo, entonces le agregaron agua para apagarlos, pero dicho líquido se calentó y así descubrió Tzitzimitl el método de cocinar con el hervor. Después del banquete, la abuela reunió los huesos largos, el cráneo y los cabellos, los enterró en el centro de su casa y de la sepultura inmediatamente brotó una planta de maíz con siete

⁵ Oración náhuatl recopilada en un ritual de la milpa de Alaxtitla, Chicontepec.

mazorcas, luego en una de ellas resurgió el niño Chicomexóchitl, armado de amplias ideas para castigar a su abuela y matarla en un candente horno. El episodio de la muerte sacrificial del niño permitió el surgimiento de la planta del maíz, cuyo fruto sirvió para la resurrección de la divinidad, además se quedó como cereal nutritivo de la humanidad actual.

En otros relatos míticos se ubica la invención del tamal en el tiempo de la creación de los humanos; las divinidades exigieron a los hombres cultos y ofrendas, para este fin los ancestros o “abuelitos” crearon el cocinado del tamal. Sacrificaron al guajolote, su cuerpo fue untado con salsa de chile, tomate, frijol y pepitas de calabaza, luego lo envolvieron en hojas de plátano y palma, hasta que la mortaja quedó atada con mecates, posteriormente cavaron un hoyo (horno) en la tierra y depositaron 52 piedras, encima amontonaron una ofrenda de leña de 20 unidades, luego le pusieron resina de copal y lo prendieron. Cuando la leña se convirtió en brasas, inmediatamente colocaron la mortaja del guajolote y para cerrar la sepultura lo llenaron con tierra; al día siguiente abrieron el enterramiento y sacaron el cuerpo del ave cocinado en zacahuil, las divinidades agradecieron la ofrenda y en retribución ordenaron a todos los habitantes consumir el tamal para nutrir y fortalecer su cuerpo, pues contiene la energía sagrada de la tierra.

En la narrativa mítica encontramos los métodos de preparación y cocción del tamal; el contenido de carne primero se asocia al sacrificio de una entidad sagrada que se convierte en tutelar del maíz y alimento; en el segundo caso el guajolote victimado funge como mensajero y mediador del hombre ante las divinidades, así mismo su cuerpo cocinado (primero al parecer accidental) se transforma en la representación de la divinidad, digna de ser consumida ritualmente por los humanos en calidad de comunión.

Para los nahuas de La Huasteca veracruzana los tamales constituyen una de las ofrendas más importantes del ciclo ritual; el tamaño, las formas, los ingredientes y su asociación contextual, determina la convocatoria y el vínculo con las entidades sagradas. La entrega y disposición de las viandas en unidades y grupos contados, enfatizan mensajes y codifican un lenguaje ritual entre los especialistas y las divinidades.

La ingesta de dichas viandas no se limita al alimento, se vuelve remedio, comunión y legítimas responsabilidades; en este sentido la variedad de ingredientes, procesamientos y formas de cocción son relevantes. Las cocineras tienen un amplio conocimiento sobre los tamales, preparan los aderezos, las carnes, los vegetales y las hojas para envolverlos; dependiendo del tamaño, las formas y el destino se determinan la técnica de cocción, que puede ser al vapor o en hornos. Existe una lógica propia acerca de estos alimentos, la memoria de los saberes culinarios se estratifican dependiendo del uso, la función y la ocasión en que se dispone dicho alimento; la especialidad recae en las mujeres, aunque aparentemente todas saben cocinarlos, sólo las cocineras rituales o *tlacualchihquetl* conocen el simbolismo y las exégesis. Por supuesto que los especialistas rituales o *tlamatinih* (los que tienen el conocimiento) son los primeros en delimitar la naturaleza de los tamales, señalan que la acción de alimentar (*tlacualiztli*) rebaza los límites terrenales y se extiende al ámbito sagrado convirtiéndose en ofrenda (*tlatlacualtiliztli*), así los sabores y aromas se asocian con la naturaleza y el ámbito de acción de los “comensales” (*tlacuanimeh*).

El ingrediente principal del tamal es la masa de maíz (*tixtli*) que se hace con granos precocidos con cal o *nextamalli* (tamal con cal) que en términos simbólicos es “nuestra carne” (*tonacayo*), pero cuando se hace con maíz tierno o elote no alcanza la connotación y se llama adobe (*xamitl*), no es propiamente comida, todavía “parece tierra”. En otro contexto cuando la finalidad es para agradecimiento o reciprocidad, entonces se le llama “tortilla”, un alimento que nutre y se comparte. El tamal dispuesto como ofrenda también recibe el nombre de comida sacra (*xochitlacualli*) o bien “trabajo” (*tequitl*), el esfuerzo que la gente hace para cultivar los ingredientes y convertirlo en alimento sagrado.

La etimología simple de este comestible significa forma envuelta, elemento abultado; por otra parte la palabra *tamalli* parece vincularse a un significado mucho más profundo con el término *tlamalli* que denota el simbolismo de la mano (*maitl*) como algo que se hace o se produce con la mano, literalmente lo que deriva del trabajo. En las oraciones rituales *malli* es el prisionero y *malotl* es cautiverio, estos términos se emplean para referirse a los “aires malignos” que

aprisionan el *tonalli* (entidad anímica) de la gente, mediante conjuros y comidas (a veces tamales de lodo) les exigen la liberación de aquel lugar de la captura o *itzquiloyan*. En resumen *tlamalli* en infinitivo se relaciona con el verbo aprehender o capturar, quizás el prefijo **tla** se convirtió en **ta**, hasta quedar en *tamalli*, la comida que contiene un cautivo; en esta lógica tomaría importancia una oración de la localidad de Cuatzapotitla, municipio de Chicontepec que con motivo de un ritual terapéutico, el ritualista ofreció un tamal grande diciendo que:

... Señores aire, señoras aires, aprisionadores, embaucadores, enloquecedores, provocadores de enfermedades, asustadores... liberen de ese lugar de la captura el tonal de esta criatura, de este joven, de este hijo de Dios; reciban esta ofrenda esta comida, este tamal que es la casa de la captura, ahí está el prisionero que es el guajolote, el gallo, la gallina, la guajolota joven, el pájaro precioso que mira en el centro de los cuatro muros; este animal es lo mismo que la persona, es su reemplazo, recíbanlo ustedes, aliméntese bien, es buena carne que fortalecerá su cuerpo y que les dejará contentos...

El método de cocción de los tamales está asociado con el tipo de ritual, la gran mayoría son cocinados con vapor de agua, es una excepción el *zacahuilli* para el carnaval que por lo regular se debe cocinar en hornos subterráneos, por corresponder este ritual a los regentes de la tierra y del mal; para la preparación de este platillo participan por lo general los hombres, mientras que las mujeres son únicamente encargadas de proveer los insumos procesados.

El tamaño de los tamales corresponde al uso y función que se le dé; existen desde muy diminutos que semejan juguetes, hasta los más grandes que son el *tlapepecholli* y *zacahuilli*. La forma también varía en función de los ingredientes, el uso y del destino; para la ofrenda de los difuntos se cocinan una gran variedad de tamales que contienen como relleno verduras, pescado, camarón y semillas, en este sentido sólo representan la riqueza culinaria para los finados; en otro contexto, en ocasiones para las peticiones de lluvias se halagan a las hidrofánias con tamales pequeños que se dice tienen “formas de animales acuáticos”.

Los tamales de tamaño regular en el contexto ritual corresponden a la comida propiedad de alguna entidad sagrada, una persona o bien de algún difunto en particular; en este sentido se reparte y se consume en cantidades iguales, que por lo general es en series de seis unidades; durante la entrega se enfatiza que es en nombre de tal persona o divinidad. Cuando el tamal pertenece a rituales

agrarios y de parentesco (nacimiento, bodas y lavado de manos) se enuncia como un elemento que forma parte de un contenido que corresponde al universo y es de todos; por el contrario, los tamales cocinados para los rituales terapéuticos y los difuntos se evita llamarle “*tamall*” y se enuncia como tortilla, entregándose a los concurrentes en calidad de retribución por su ayuda o colaboración específica.

La forma, el tamaño y el contenido del tamal se tornan muy significativos, asociándose a las creencias sagradas; los tamales grandes contienen casi siempre el cuerpo de un pollo o guajolote y adquieren la figura cuadrangular, sus cuatro esquinas son evidentemente marcadas como indicadores de contenido cósmico; la carne es producto del sacrificio ritual, cuya sangre y “fuerza física” es inmolada para alguna entidad sagrada que se identifica con el ave. Las partes internas del cuerpo no se incluyen en el tamal, debido a que se consideran nefastas y se disponen de manera crudas para los “aires malignos, la tierra y el fuego”.

Los tamales de aves enteras victimadas durante los ritos agrarios y terapéuticos representan a las personas y la divinidad, su sacrificio asegura una renovación, este platillo deja de fungir como elemento nutritivo y adquiere la función de fortaleza para el cuerpo y las entidades anímicas, se dice literalmente que es para adquirir fortaleza “*chicahualiztli*” y también para cambiar de una condición precaria a otra mejor (*tlapatlalliztli*, *cualtializtli*). Su consumo casi siempre es colectivo en el nivel familiar y del pueblo; en ocasiones la pieza es dividida en porciones muy pequeñas para que todos los participantes en el ritual puedan comerlo en calidad de comunión. Las aves encarnan los personajes sagrados del tiempo mítico, se les convoca a un banquete y ante su presencia se les implora el bienestar de los humanos y luego son matadas para que retornen al tiempo original, permitiendo así que el pasado mítico se mantenga en equilibrio con el presente, para asegurar la continuidad cultural en una dirección cíclica. Convertidos las aves en tamal cuadrangular es la representación de la estructura del universo: el contenedor que confirma el tiempo y pronostica el bienestar del presente. Esta idea se hace evidente en un fragmento de oración dedicado al

tutelar del maíz Chicomexochitl (Siete Flor) de Colatlán, municipio de Ixhuatlán de Madero:

Siete Flor, tamal te has vuelto, comida de nuestro cuerpo, porvenir de nuestro tiempo; sangre y carne del pasado, remembranza del tiempo mítico. Este tamal sintetiza nuestra historia, nuestro andar, nuestro presente, es el universo, es el bulto sagrado. Recibe pues esta comida, este alimento que hemos preparado para festejarte, para alagarte, para hacerte feliz, para que retournes a tu morada ampliamente satisfecho. Aquí con nuestros hermanos comeremos tu tamal sagrado para fortalecer nuestro cuerpo, para que nos hagamos fuertes...

En el ciclo de la vida humana el tamal funge como “convite” que abre o cierra los compromisos de reciprocidad, durante los primeros días del nacimiento de un infante los vecinos y familiares están obligados en apoyar con alimentos para la familia, luego los padres del niño ofrecen una comida de tamales para agradecer la ayuda y presentarlo a la sociedad; la ingestión de este alimento tiene que ser pronto al momento de recibirlo, no se debe recalentar porque simboliza la comida del nuevo integrante, de esta manera se contrae mutuamente el compromiso de una convivencia armónica y de cooperación para el trabajo comunal. Durante los rituales de bodas, a cada invitado recibe cuatro o seis tamales y al momento de la entrega se menciona que es el símbolo de la “tortilla” de la nueva pareja y se comparte para mostrar el trabajo colectivo y la abundancia, una sola comida con el que todo ser humano se alimenta. En los ritos funerarios que se hacen posterior al entierro, llamados novenarios (Tlachicontiliztli)⁶ aparece el tamal como símbolo de alimento, el ritualista menciona que se comparte la “tortilla” del finado para agradecer en su nombre la colaboración de los integrantes del pueblo por haberlo acogido en la colectividad y haber sido participe del trabajo, de las tradiciones y de los comestibles.

El tamal es un elemento de compartición, agradecimiento y reciprocidad entre vivos y muertos, así ocurre en las festividades mortuorias de Todos los Santos y Fieles Difuntos (*xantolo*); el dos de noviembre se cocinan tamales de gallina entera, junto con otros comestibles y bebidas son llevados como regalo a

⁶ Este ritual se festeja a los 7 días o bien siguiendo el patrón católico que es a los nueve, literalmente significa “rito de siete días”.

los familiares más allegados a los que posteriormente retribuyen con otros presentes, consistente en ropa, dinero y aves vivas.

El tamal asociado a la ofrenda de los difuntos tiene connotaciones del tiempo, el alimento que fortalece su esencia y presencia ante los hombres del pueblo, a diferencia del resto de comestibles que se “vuelven efímeros”. En las exequias el tamal es indispensable como alimento del espíritu (*mihcatonalli*), a fin de que el finado tenga la “fuerza” necesaria para transitar en ultratumba y encontrar el sitio de su destino, donde reposará para esperar su retorno a la tierra como ser vivo (humano, animal o vegetal). Anualmente los difuntos se proveen de tamales en las fiestas de Xantolo (Todos Santos y Fieles Difuntos), dicho alimentos les sirve para nutrirse durante un ciclo y mantenerse presentes en la memoria de sus familiares, cuando dejan de “recibir los tamales” se pierden en el tiempo, tornándose ancestros sin ninguna filiación familiar con los vivos; además corren el riesgo de desintegrarse y condenarse a residir eternamente en ultratumba (Tzopilotlacualco). El tamal dinamiza el tiempo de los difuntos, permitiendo que los ciclos de regeneración se cumplan favorablemente; la presencia o ausencia ha determinado el “tiempo otro”, así tenemos el tiempo mítico, incuantificable en días y noches, sucedió en el origen del universo, los dioses y los ancestros. Gracias al tamal las hazañas de los difuntos es historia viva, se les recuerda hasta que la memoria sigue fortalecida, permitiendo la reproducción cultural⁷.

En términos de la geometría existen tamales redondos y triangulares que se usan específicamente para los ritos terapéuticos o para las ofrendas del carnaval, casi siempre son destinados a los “aires malignos”, Tlacatecoltl (Hombre Búho) y Tzitzimitl (Energúmena) se caracterizan por no tener carne, se manufacturan con masa de maíz negro o amarillo y tienen como aderezo salsa de jitomate, frijol molido o calabacitas guisadas. Se envuelven en hojas de la planta del maíz o en hojas de aguacate, nunca se anudan y son diminutos de tamaño; se cuecen al vapor en vasijas de barro lobulares, acompañado de algunas ramas de

⁷ La vida de los humanos está vinculada entre el tiempo mítico, el histórico y el presente; así el primero rige la cosmovisión, el segundo enseña a través de la experiencia y la sabiduría, mientras que en el tercero se afronta las realidades, consecuencia de los actos.

plantas aromáticas como la albahaca, el *papaloquelite* o el epazote que se relacionan con el conjuro del mal. Antes de poner la olla al fuego, se le hace una ofrenda a la Lumbre que consiste en aguardiente, vísceras de pollo, una vela de cebo de res y copal. Estos tamales se cocinan de noche y se llaman *yahualtamalli* o sea tamales redondos, tamales de la noche, de la oscuridad; dicho vocablo se usa lo mismo para la figura redonda que para el tiempo de la noche. El círculo como contorno tiene la función de atrapar los elementos nefastos, contenerlos y retenerlos hasta reducirlos en una unidad mínima, rompiéndolos estructuralmente (*mocotona*); es una forma no completa, limita las cosas, las encierra, las pierde y carece de dirección, se asocia también al triángulo como una geometría que sintetiza el tiempo y la orientación del ultramundo, el lugar donde habitan las entidades nefastas, ahí está Tzopilotlacualco, lugar de la podredumbre. Los tamales asociados al círculo son ligeros por eso no contienen carne, su forma permite que se compacten en unidades mínimas y sean etéreos como los “malos aires”.

La figura cuadrangular está relacionada con el universo (*semanahuactli*), es el contenedor, en este sentido el tamal que tiene dicha forma se equipara como su silueta estructural, en su interior contiene el cuerpo de un ave con la identidad de la divinidad a la se le dedica la ofrenda; en otros casos cuando sólo tiene una pieza de carne, indica la disponibilidad de ofrecer, trabajar y compartir la comida, el tamal está relacionada a la identidad de una persona o de un ente sagrado que está invitando una acción de reciprocidad. El cuadrángulo señala el equilibrio de cuatro partes, cuatro esquinas y un centro (“el que mira”, la carne) que siempre está en constante renovación, porque contiene cosas, es el emblema de la muerte sacrificial que permite la renovación constante de los ciclos de vida.

En términos de los códigos números el tamal grande cuadrangular (*tlapepecholli* o *chihchiquilli*) que contiene un ave se identifica con el número 20 que es una serie completa, una cuenta, un fruto del trabajo colectivo, el pueblo y su gente; en ciertas ocasiones se le asocia como el número sagrado que representa a Dios, lo que está completo y absoluto (*nemahtic*). El tamal que contiene una pieza de ave se le vincula con el número 10 y se dice que es aditivo,

junta los elementos para conformar “una mano o la fuerza de trabajo colectivo”, en un ritual para presentación del niño recién nacido de Tecalco, municipio de Ixhuatlán de Madero, Veracruz, la partera ofreció en el altar diez tamales, mismo que fue colocando sobre un cajete de la siguiente manera: $1+2+3+4=10$, dicha acción se llama “contado” (*tlapoalli*) y de acuerdo a su exegesis le permitirá al niño ser trabajador, justo y honorable. Los tamales poco usuales son los triangulares, redondos y de bolita⁸ estos se vinculan con el número 3 que representa el círculo, que como ya se ha dicho es el elemento geométrico que sirve para delimitar, capturar y comprimir las “energías malignas” provocadas por los “aires”.

En los párrafos anteriores se ha evidenciado que los tamales para fines rituales (particularmente los agrarios y terapéuticos) casi siempre son con carne de aves criados en casa, que comen maíz producto del trabajo familiar. Los guajolotes son altamente apreciados por su relación con los mitos de creación, junto con el perro es el compañero del hombre que ha servido de guía para el buen comportamiento moral, el orden social, el trabajo agrícola y el conocimiento; gracias a las enseñanzas del pavo aprendieron a trabajar la tierra y a cultivar el maíz, en ultratumba acompaña a los difuntos señalándoles el camino correcto y fungiendo como interlocutor ante las entidades que ahí residen⁹.

Los pollos también son empleados para preparar las ofrendas de tamales y dependiendo del tipo de ritual se evidencia la edad, el género y el color del plumaje. La carne de cerdo se utiliza como complemento para los tamales de las fiestas y rituales vinculados con el parentesco, así como del ciclo de vida; en la alimentación habitual son sumamente apreciados y se han vuelto la comida preferida de las fiestas cívicas. La carne de res seca (picadillo) se usa ocasionalmente como aderezo de los tamales de frijol.

⁸ Sin carne (de frijol, legumbres y de lodo).

⁹ En huazalingo, Hidalgo agregan que el guajolote habla muchos idiomas y entiende todos los códigos comunicativos existentes, puede traducir a los difuntos y descifrarles las señales que utilizan las divinidades; es el inventor del idioma náhuatl, el mismo que utiliza San Pedro para interrogar a las almas de los muertos. Una idea similar ha sido registrada por Eckart Boege (1988:146) entre los mazatecos. La asociación del guajolote con la custodia y el cuidado del maíz ha sido ampliamente estudiado por Gordon Brotherston (1988:273-293).

El tamal es un elemento de la alteridad porque no sólo designa a un tipo de cocina regional, formula el carácter de la cosmovisión y representa la identidad de las hierofanías; está fuertemente marcado por una dualidad funcional entre los humanos y las entidades sagradas. Su significación implica la capacidad de representar “al otro” que en términos ideológicos es distinto a la naturaleza humana, pero al mismo tiempo esa diferencia no es ajena a la cultura; por otra parte como platillo expresado en sus formas, tamaños, ingredientes y sabores remite a la diversidad compleja que tiende a ser explicada en los elementos culturales que hacen propia y diferente una forma de vida.

Bibliografía:

- Boege, Eckart. *Los mazatecos ante la nación*. Siglo XXI editores, México, 1988.
- Brandes, Stanley. “La comida ceremonial en Tzintzuntzan”. *América Indígena*, Vol. XLVIII, núm. 3, julio-septiembre. México, 1988.
- Broterston, Gordon. “Guajolote provee de semillas: creencias compartidas por Mesoamérica y el suroeste de los Estados Unidos”. Johanes Neurath (coordinador). *Por los caminos del maíz, mito y ritual en la periferia de mesoamericana*. Fondo de Cultura Económica, México, 2008.
- Catharine Good, Eshelman. “Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua”. Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas. Johana Broda y Catharine Good (coordinadoras). INAH, UNAM, México, 2004.
- Contreras Hernández Jesús. *Antropología de la alimentación*. Eudema, Madrid, 1993.
- Mintz, Sidney W. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ediciones de la Reina Roja y CONACULTA, México, 2003.