LOS MITOS ALREDEDOR DEL ZACAHUIL

Escrito por: Wendy Pérez
17/02/2021

El maestro en historia Arturo Gómez Martínez nos aclara algunos datos sobre este enorme tamal, venerado en comunidades originarias de la Huasteca.

Existen varios relatos que explican el origen de los tamales en la Huasteca. Comenzamos contándote uno de ellos que hace referencia al famoso y enorme zacahuil:

“Los relatos populares ubican el origen del tamal en tiempos muy remotos. Se narra que las divinidades exigieron ofrendas a los hombres, y gracias a ellas se descubrió la técnica para cocinarlos bajo tierra.

“Sacrificaron al guajolote para el tutelar del fuego (*Tlitl*), su cuerpo fue untado con salsa de chile, jitomate, frijol y pepitas de calabaza, luego lo envolvieron en hojas 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 le prendieron fuego. Cuando la leña se convirtió en brasas, inmediatamente colocaron la mortaja del guajolote y cerraron la sepultura 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, enunciando que contiene la energía sagrada de la tierra”, relata Arturo Gómez Martínez, subdirector de Etnografía del Museo Nacional de Antropología, en el texto titulado: Los Tamales: Ofrenda y Simbolismo entre los Nahuas de la Huasteca Veracruzana, México.

Fotografía: Fogones Mx

Tras leer la narración le pregunto a este investigador originario del municipio de Chicontepec, en la huasteca de Veracruz, sobre versiones que rondan por las redes en las cuales se afirma que el zacahuil se originó como una ofrenda en la cual se utilizaba carne humana en su preparación, lo cual lamentablemente afecta a su imagen.

“El zacahuil o *zacahuilli* está muy difundido y, por desgracia, poco o mal entendido. Conozco las versiones a las que te refieres, sin embargo, no tiene ningún sustento. Este tamal se elaboraba únicamente para la fiesta del carnaval, sólo que la sociedad se lo apropió y lo promueve actualmente en restaurantes y mercados que lo venden como una comida exótica, muy lejana a su significado original”.

Me cuenta que los grupos otomíes de la Huasteca cocinan el **zacahuil** una vez al año en hornos subterráneos para lo cual se excavan enormes hoyos para cocerlos.

“La cocción al vapor bajo tierra, es una de las técnicas más arcaicas, que se logra gracias a las hojas con las que se cubre el zacahuil y a las piedras calientes que se emplean para propiciar la cocción. En una técnica similar a la empleada en la Península de Yucatán con la cochinita pibil, y el centro de México con las barbacoas”.

Se debe cocinar así, pues lo esencial es que exista contacto con la tierra, ya que para los pueblos indígenas el zacahuil es una ofrenda.

Fotografía: Fogones Mx

TAMAL COMUNITARIO Y CEREMONIAL

Arturo Gómez Martínez platica sobre una comunidad Chontal que acostumbra preparar de 50 a 100 zacahuiles, para desenterrarlos al día siguiente en una ceremonia ritual llena de música y danzas.

“El consumo de este zacahuil en realidad es una comunión, no se trata de nutrir el cuerpo sino de fortalecer el espíritu. Finalmente, todo lo que sobra se vuelven a enterrar porque estos **tamales** representan el cuerpo divino”, añade.

Aclara que no se hacen en hornos de bóveda colonial, y menos envueltos en bolsas de plástico como ha visto que se acostumbra actualmente. Por el contrario, en las comunidades de la Huasteca se utilizan envoltorios naturales, con varias capas de hojas de papatla, palma y tierra encima.

Fotografía: Fogones Mx

“La mercantilización del tamal ha traído muchas consecuencias, sobre todo de apropiación indebida, quizás inconsciente, como ha ocurrido con el zacahuil que se prepara para festivales y tianguis, donde el significado se desvirtúa. Desprovisto de todo simbolismo, empleando todo ese capital cultural para la vendimia, por ello inventan cosas que van en contra de los fundamentos indígenas, donde tiene una función relacionada a la búsqueda del equilibrio con los dioses.

“No estoy en contra de que se vendan pero que se hagan como son, con un contenido informativo”. Y pone de ejemplo al tamal de la Península de Yucatán x’pelón, que es masa revuelta con un frijol de vaina larga, que se come en una casa indígena, en un restaurante, en el mercado o en el aeropuerto, pero aún respetando la receta.

Por último, exhorta a no caer en las opciones industrializadas, y a recordar que los tamales, entre ellos el zacahuil, conllevan un grado de respeto y espiritualidad.

“Crías los pollos, los guajolotes, haces todo el proceso con la masa, lo cocinas con la bendición de la tierra, los pones en tu altar y después tienes derecho a comerlo, así de importante es el papel del tamal”, finaliza este maestro en Historia y Etnohistoria por la Escuela Nacional de Antropología y también curador de la Sala Otopame en el Museo Nacional de Antropología e Historia.

Fotografía: Fogones Mx

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org