

LOS TAMALES EN LAS CEREMONIAS DEL CICLO AGRÍCOLA

Escrito por: Wendy Pérez
24/02/2021

Sabías que esta preparación está profundamente vinculada con la ritualidad de los pueblos indígenas y su calendario agrícola.



La relevancia del tamal en la tradición mexicana es contundente, y como me dice Arturo Gómez Martínez, subdirector de Etnografía del Museo Nacional de Antropología: “los tamales rebasan el ámbito de la nutrición en las comunidades indígenas, pues son compartidos de manera colectiva como alimentos sagrados”.

Masa de maíz, chile y proteína -comúnmente aves, cerdos y peces- comulgan en esta preparación, cuya técnica de cocción al vapor, es previa al uso del comal.

“Los tamales cobran importancia por su relación con los mitos de la creación, ya que aparece como la comida original”, explica el veracruzano en un maravilloso texto llamado *Los Tamales: Ofrenda y Simbolismo* entre los Nahuas de la Huasteca Veracruzana, México.

“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 o *chichahualiztli* que hace funcionar el organismo de manera equilibrada y alejada de las enfermedades e infortunios”, expone el investigador profundamente relacionado con tal ritualidad al pertenecer a la comunidad náhuatl del municipio de Chicontepec, Veracruz.



Fotografía: Fogones Mx

EN TODO MOMENTO

Ante una doble función: la de nutrir el cuerpo y el espíritu, los **tamales** se han vuelto parte fundamental de la “reciprocidad entre dioses y seres humanos”, y no sólo en la huasteca veracruzana, sino también en otras regiones de nuestro país.

“Tal vinculación curiosamente coincide en casi todo México, hay pequeñas diferencias, pero todas se relacionan directamente con el calendario agrícola, al que se rigen para poder obtener el maíz, sus derivados y llevar a cabo rituales y celebraciones que ‘garanticen’ el éxito de sus cosechas”.

Desde la Huasteca al centro del país, pasando por Guerrero y Oaxaca y hasta llegar a la Península de Yucatán, el maestro ha documentado la presencia de los tamales como un factor común en estas ceremonias relacionadas con la agricultura.

Explica que dos fiestas principales se correlacionan con este calendario. Una es el carnaval, mero pretexto para celebrar la bendición de las semillas en febrero, la renovación de la tierra y la siembra, y la otra es al cierre del año con la fiesta de los muertos, que también está vinculada a la tierra, donde los ancestros supervisan los ciclos agrícolas.



Fotografía: Fogones Mx

“Y dentro de estos dos periodos existen festividades importantes asociadas, como el culto a sol vinculado con la Semana Santa, y la petición de lluvia, que se realiza entre los meses de mayo y junio, con el ascenso a los cerros, entre muchas otras más.

“Por ejemplo, en la sierra de Guerrero está el sitio sagrado de Oxtotitlán donde se peregrina para pedir la lluvia para asegurar una buena cosecha; en la región mixe se acude al cerro Cempoaltépetl; y donde no hay cerros, como es el caso de Yucatán, los campesinos van a la selva a celebrar las fiestas de ‘las primicias’ o Chac-chac y hacen llamados o ‘huajicol’ para que llueva, llevando siempre alimentos relacionados con el maíz, especialmente tamales”.



Fotografía: Fogones Mx

CONTENIDO ESPIRITUAL

Cuenta Arturo, experto que también desarrolla estudios sobre arte popular, textiles mexicanos, religiosidad y la región Huasteca, que es a partir de aquí que surgen “tamaños, aromas, rellenos, formas de envoltorios e intenciones en los

tamales”, gracias a la riqueza espiritual e ideológica en estas comidas.

“En Yucatán, el guajolote es muy importante, ave que se emplea como relleno y que obligatoriamente debe usarse entero y ser de origen silvestre. Presentan los tamales en los altares y representan la deidad; les hablan, les adoran”, describe quien encontró muchas respuestas no sólo en la arqueología y la etnografía, sino también en los referentes míticos que ha vivido de primera mano en zonas indígenas.

De su tierra veracruzana menciona los que se preparan en la ceremonia de petición de lluvia donde el tamal va integrado con pollo o guajolote entero. Y aunque a veces hay sustitución de la proteína, siempre se hace referencia a que su contenido es guajolote. Éste se elabora en honor al patrono del maíz o *Chicomexóchitl*, que traducido significa siete flores, haciendo referencia a los otros productos que crecen en las milpas, entre ellos el camote, la calabaza y el amaranto.

“Comer tamales es un espacio y tiempo importante entre las culturas indígenas, cargado de ritualidad, por ello el papel de esta receta no obedece sólo a una fecha, sino a todo el año”, concluye el experto.



Fotografía: Fogones Mx