

ALIMENTOS ANCESTRALES PRESENTES EN FIESTAS Y RITOS DE TABASCO

M.A. Judith Espinosa Moreno
M.C. Dora Centurión Hidalgo
Universidad Juárez Autónoma de Tabasco
División Académica de Ciencias Agropecuarias
juespinosa@hotmail.com
doracenturionhidalgo@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El estado de Tabasco, México, abarca el 1.3 % de la superficie del país. El 95.5% de su superficie presenta un clima cálido húmedo con y el 4.5%, cálido subhúmedo. La precipitación media estatal es de 2,550 mm anuales. Las lluvias se presentan todo el año, siendo más abundantes en los meses de junio a octubre.

En el estado hay 2,402,598 habitantes de los cuales 91,025 personas mayores de 3 años de edad hablan alguna lengua indígena; las más habladas son chontal (yokota'n), chol, tseltal, tsotsil (INEGI, 2020), aunque se tienen algunos grupos mayas, zoques y solo 21 personas eran las que hablaban el ayapaneco en 2015 de acuerdo con los datos del Consejo Nacional de Población (CONAPO), retomados por el Instituto Nacional de Pueblos Indígenas (INPI). Finalmente, el 1.6% de la población se autorreconoce afromexicana o afrodescendiente.

Las fiestas se han organizado desde tiempo prehispánicos siguiendo un calendario sustentado en los ciclos agrícolas de acuerdo con la cultura local. Un fenómeno cultural se presenta de la mano con el ciclo de vida y con el ciclo agrícola, de manera destacada en los momentos más relevantes, con el nacimiento y la muerte, la siembra y la cosecha (Ojeda y Dávila, 2015).

En todas las culturas, las comidas festivas manifiestan la historia de la comunidad; así, en México se puede encontrar la identidad nacional ligada a los alimentos que se consumen en esas fechas especiales (Sánchez, 2006). Durante las reuniones familiares, las fiestas comunales y las ceremonias se descubren platillos y bebidas que se incorporan al acervo personal. Cada temporada del año

ofrece frutas y verduras que se asocian al clima, a las fiestas y al paso del tiempo (Vargas, 2013).

Los gustos por la comida han variado generalmente por zonas y están un tanto determinados por la costumbre; comidas del diario y comidas ceremoniales o festivas. El apego a la comida es, sin embargo, uno de los más fuertes. Muchas otras cosas se olvidan, pero no el aprecio por la comida local que trae recuerdos (Castelló, 1986).

En el presente trabajo, la recuperación de la información se realizó mediante encuestas aplicadas a habitantes del estado que mencionaron su participación en celebraciones de tipo familiar y social, así como los alimentos que consumen en cada una de ellas.

Entre los resultados, se encontró que cada familia participa en diferentes fiestas y rituales; que existen alimentos propios de estas celebraciones y que algunos son exclusivos. Se abarcaron los 17 municipios que conforman el estado. El 80 % de los informantes fueron mujeres y el 20 % restante, hombres. La edad de los informantes fue entre 18 a 88 años. De forma general, los informantes reportaron haber participado en dieciocho diferentes celebraciones: once fiestas y siete ritos.

Las fiestas se agruparon en: decembrinas (posadas, Navidad, Año Nuevo y levantamiento del nacimiento), familiares (cumpleaños, Día de las Madres, Día del Padre) y sociales (boda, bautizo, XV años y graduación). Mientras que, los ritos se agruparon en: funerarios (velorio, nueve días, cabo de año) y religiosos (Día de los Fieles Difuntos, fiestas patronales, promesas y Semana Santa).

Los entrevistados reportaron 146 comidas en total, de las cuales el 27.4 % son consumidas exclusivamente en las fiestas, el 21.2 % sólo en los ritos y el 51.4 % restante se consume en ambas celebraciones

La principal comida fue el mole de pavo criollo encontrada en las fiestas agrupadas como familiares, tanto para cumpleaños como el Día del Padre, y el estofado de pavo para el Día de las Madres. Entre las comidas emblemáticas se encontró el plátano verde con chicharrón para el cumpleaños, el relleno negro para el Día de las Madres, mientras que para el Día del Padre no se encontró ninguna comida emblemática.

En cuanto a las fiestas sociales (bodas y quince años), la comida más representativa fue la barbacoa que se prepara de borrego, cerdo o res. Es importante describir que la costumbre es prepararla en envoltorios, de aproximadamente de uno a dos kilogramos, envueltos en hojas de plátano y cocidos en el horno de tierra. Por otro lado, la comida de mayor frecuencia en los bautizos fue el mole; para la graduación de las escuelas el horneado preparado con res y/o cerdo. Con respecto a las comidas emblemáticas, en las bodas se mencionaron birria, carne ahumada y bosto.

Por otro lado, los ritos se agruparon en dos: los funerarios (Velorios, Nueve días y Día de los Fieles Difuntos) y los religiosos (fiestas Patronales, Promesas y Semana Santa). La comida más frecuente en todos ellos son los tamales, con excepción de la Semana Santa en la que el pescado se consume asado, frito, sudado o empapelado. Se reportó una variedad de tamales que, dependiendo de la forma de la preparación de la masa, reciben el nombre: si el maíz es solo cocido se prepara el tamal llamado de masa colada y si el maíz es nixtamalizado se le llama manea, revuelto o de masa dura; si es preparado a partir de elote, se le conoce como tamal de maíz nuevo.

Entre las bebidas se mencionaron las de origen ancestral como el atole agrio (preparado con maíz que se deja fermentar y después se hace el atole), el pozol (maíz reventando, molido y mezclado con cacao), chorreado (chocolate especiado con anís y savia de un árbol para producir la espuma), pinole (maíz tostado y molido), polvillo (pinole molido con granos de cacao) y balché (jugo de caña fermentado con la cáscara del árbol balché)

A manera de conclusión se puede afirmar que las comidas y bebidas que se preparan y consumen durante las fiestas y ritos en el estado de Tabasco, expresan la historia de la comunidad, así como las costumbres y tradiciones ligadas a los recursos naturales comestibles de la región, con lo que se han generado alimentos especiales con los que se crean vínculos sociales que van más allá del simple hecho de compartir una comida. Con ellos se encuentra la identidad alimentaria fusionada en las celebraciones cuando se prepara un alimento exclusivo para una fiesta o un

rito considerado emblemático. Por lo tanto, se reafirma que fiesta, ritual e identidad son conceptos entrelazados.

Bibliografía

- Castelló, Y. T. (1986). *Presencia de la comida prehispánica*. México: Fomento Cultural Banamex, A. C.
- INEGI. (2020). Censo de Población y Vivienda. Consultado en: <https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/tab/poblacion/diversidad.aspx?tema=me&e=27>
- Ojeda, L y Dávila, A. (2015). La cocina tradicional indígena de Michoacán. *Diálogo*, 18(1), 47-66.
- Ocampo, J. (2006). *Las fiestas y el folclor en Colombia*. Bogotá: Panamericana Editorial.
- Vargas, L. A. (2013). Un banquete de la cocina mexicana. En E. Florescano (coord.). *El Patrimonio Nacional de México*, Tomo II. México: FCE, Conaculta. pp: 266-322.