

Danièle Dehouve
(École Pratique des Hautes Études)

SIMBOLISMO DE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DEL MAÍZ. ANÁLISIS DE UNOS PLATILLOS TLAPANECOS (*ME'PHAA*) DEL ESTADO DE GUERRERO (MÉXICO)

Fecha de recepción: 30.08.2018

Fecha de aceptación: 15.10.2018

Resumen: El presente artículo procura generar las bases para establecer una clasificación simbólica de los platillos de maíz en función de sus técnicas de preparación. Con la ayuda de los textos en náhuatl recopilados por el fraile Sahagún en el siglo XVI, y de los resultados de un trabajo de campo entre los tlapanecos (*me'phaa*) contemporáneos del estado de Guerrero (México), presenta las maneras de preparar el maíz en un cuadro que comprende cuatro técnicas de cocción (dos de los granos –pop-corn y pozole–, y tres de la masa –tortilla, tamal, atole–) a las cuales se pueden aplicar –o no– dos categorías transversales (nixtamalización y fermentación). Luego se estudian en su contexto ritual tres platillos elaborados por los tlapanecos, lo que permite poner en evidencia el simbolismo vinculado a la ausencia de nixtamalización (fertilidad, crecimiento de las plantas y penitencia personal). En cuanto a la fermentación, es un proceso aleatorio que requiere precauciones técnicas y un periodo de penitencia y, por tanto, se considera que su éxito o su fracaso revela públicamente la calidad de la abstinencia sexual del encargado ritual.

Palabras clave: maíz, nixtamalización, fermentación, tamal, atole, *xoco*

Title: Symbolism of Maize Processing. Analysis of Some Tlapanec Dishes from the State of Guerrero

Abstract: The present article tries to generate the bases to establish a symbolic classification of maize dishes according to their preparation techniques. With the help of the Nahuatl texts compiled by Fray Sahagún monk in the sixteenth century, and the results of fieldwork among contemporary Tlapanecs (*me'phaa*) from the state of Guerrero (Mexico), it presents various ways of preparing maize. These include four cooking techniques (two of the grains – popcorn and pozole, and three of the dough – tortilla, tamal, atole), to which two transversal categories can (or cannot) be applied (nixtamalization and fermentation). Then three dishes elaborated by the Tlapanecs are studied in their ritual context, which allows to put in evidence the symbolism linked to the absence of nixtamalization (fertility, growth of the plants and personal penance). As for fermentation, it is a random process that requires technical precautions and a period of penance and, therefore, it is considered that its success or failure publicly reveals the quality of sexual abstinence of the ritual specialist.

Key words: maize, nixtamalization, fermentation, tamal, atole, *xoco*

INTRODUCCIÓN

En Mesoamérica, los rituales representan unas construcciones complejas en las cuales todo tiene un significado; importa la materia, la forma y el color de los elementos presentados en ofrenda entre los indígenas contemporáneos (Dehouve 2007), el número y la medida de los mismos (Dehouve 2014: 253-273), el momento del día o de la noche en que se realizan los actos ceremoniales (Dehouve s.f.), y muchos otros detalles. Por lo tanto, los rituales mesoamericanos pueden definirse como conjuntos semánticos y performativos, porque todos sus aspectos tienen un significado acorde al objetivo ceremonial. Por ejemplo, los tlapanecos de Guerrero ponen algodón en greña en sus ofrendas y depósitos ceremoniales para obtener nubes y vivir tanto tiempo que lleguen a tener canas, puesto que las nubes y las canas se parecen al algodón. Lo sabemos porque los actores rituales lo explican al antropólogo y se lo puede deducir del análisis de las plegarias rezadas durante la ceremonia (Dehouve 2007). Ocurría algo parecido en el México antiguo. Así, por ejemplo, los ornamentos llevados por los sacerdotes y sacrificados se pueden considerar como un lenguaje ritual (Dehouve 2009, Vauzelle 2018), sin embargo, su desciframiento es más difícil que entre los indígenas contemporáneos, porque solo podemos apoyarnos en los textos recopilados por los misioneros del siglo XVI.

Desde algunos años, varios investigadores han ampliado la lista de los elementos rituales significativos en relación con las construcciones culinarias (entre otros Brylak 2013; Castillo Cisneros 2013; Dehouve 2013a, 2013b, 2015, 2018; Gómez Martínez 2014; Good Eshelman 2004, 2013, Katz 2006, 2013, 2018; Mazzetto 2015, 2018; Raby 2013; Trejo y Hémond 2013). De esa manera, descubrieron la existencia de numerosas preparaciones, con base en maíz, carne y frutas, asociadas con rituales específicos. Este artículo sigue esta línea de investigación.

De todos los alimentos, el maíz es el más importante. Así pues, es de suponer que el simbolismo del maíz es fundamental en los platillos consumidos ritualmente. Sin embargo, hasta la fecha, las técnicas de su preparación no han sido exploradas de manera sistemática. Por una parte, son poco visibles porque el maíz se prepara en las cocinas, lejos del teatro de las ceremonias públicas; por la otra, los antropólogos pueden ignorar cuáles son los tipos de cocción significativos y pasar por alto tal o cual etapa significativa en el proceso culinario. El presente artículo procura echar las bases para establecer una clasificación del simbolismo de los platillos de maíz en función de sus técnicas de preparación.

En primer lugar presentaré el cuadro completo de las técnicas de preparación del maíz. Con esta intención recurriré a los textos recopilados en lengua náhuatl durante el siglo XVI por fray Bernardino de Sahagún (*Florentine Codex*, de ahí en adelante FC, e *Historia General*, de ahí en adelante HG) que presentan las recetas y ofrecen una serie de términos que permiten distinguir entre ellas. Luego haré hincapié en mi trabajo de campo entre los indígenas tlapanecos (autonombrados *me'phaa*), que hablan una lengua tonal de la familia otomangüe y cuentan más de 100,000 individuos repartidos al suroeste de la ciudad de Tlapa (Montaña de Guerrero) principalmente entre cinco municipios: Malinaltepec, Iliatenco, Tlacoapa, Zapotitlán Tablas y Acatepec. Tuve la oportunidad de observar sus ceremonias entre el año 2000 y la actualidad en estos dos últimos municipios.

La comparación entre los datos antiguos y modernos, todos en contexto ritual, me permitirá establecer la lista de las técnicas de preparación del maíz teóricamente posibles. Entonces, escogeré ciertas de ellas y las estudiaré en sus aspectos materiales y simbólicos en el marco de las fiestas tlapanecas. Este plan de trabajo asocia lo antiguo y lo moderno. En efecto, Sahagún proporciona una lista muy larga de platillos de maíz, pero sin mencionar el significado simbólico de cada uno de ellos. En cambio, los tlapanecos han conservado un menor número de platillos, pero es fácil observar su preparación, hablar con las cocineiras y los responsables del ritual y elucidar el significado que tiene para ellos. Estas líneas se presentan como una muestra de lo que sería posible realizar, al unir las fuerzas de los etnohistoriadores y de los antropólogos especialistas de varias regiones de México.

I. LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DEL MAÍZ

Los platillos de maíz pueden ser elaborados con el grano entero o molido en masa. El cuadro 1 presenta los tipos de cocción aplicados al primero (grano tostado o hervido) y a la segunda (masa de maíz asada en el comal, al vapor y hervida). Los nombres de platillos que corresponden a cada una de estas preparaciones son “aztequismos” (hispanización de palabras en náhuatl) bien conocidos en el México contemporáneo –pozole, totopo, tamal y atole–, a los cuales se añade la tortilla que es un término español. Preciso que hablaré de las preparaciones de maíz maduro y seco, sabiendo que también se pueden elaborar pozoles, tamales y atoles de mazorcas tiernas llamadas elotes.

Todo sería muy sencillo si no se pudiera aplicar al maíz dos técnicas transversales –nixtamalización y fermentación– que presento en el cuadro 2. En efecto, para hervir el grano se le puede echar cal (el maíz se llama entonces *nixtamalizado*) o no (el maíz se llama *crudo*); y la masa se puede poner a fermentar (en cuyo caso se le añade el calificativo *xoco*) o no. Estas dos últimas categorías se cruzan con las técnicas de cocción para ofrecer muchas opciones de preparación, presentadas en el cuadro 3.

1. Las categorías de cocción (cf. Cuadro 1)

Cuadro 1 Categorías de cocción.

Maíz	Cocción	Nombre común	Nombre náhuatl	Nombre tlapaneco
Grano de maíz	Tostado en el comal		<i>izquitl</i>	
	Hervido	pozole	<i>pozolli</i>	<i>pozole</i>
Masa de maíz	Asada en el comal	tortilla totopo	<i>tlaxcalli</i> <i>totopochtli</i>	<i>guma, goma</i> <i>guma xigu</i>
	Al vapor	tamal	<i>tamalli</i>	<i>e'ba</i>
	Hervida	atole	<i>atolli</i>	<i>guwán</i>

Este cuadro está basado en tres técnicas de cocción –lo asado o tostado en el comal, lo hervido y al vapor– aplicadas al grano y a la masa ya preparada.

El pop-corn: grano asado

Como se dijo, existen dos maneras de cocer el maíz: en grano y en masa. Nos interesaremos en la primera. No he asistido a esta preparación entre los tlapanecos, pero los mexicanos tostaban los granos de maíz en el comal hasta que reventaban, dándoles el nombre de *izquitl* (por ejemplo, FC I: 19, FC III: 31, FC XI: 181)¹, un nombre relacionado con el verbo *ihcequi*, asar. En la época actual, la receta es mencionada en la Sierra de Puebla bajo el nombre de pinole (Valderrama s.f.: 105), y en el Alto Balsas bajo los nombres de pinole (Good Eshelman 2013: §25) e *izquitl*. En el Alto Balsas, los granos asados sirven para confeccionar un atole (Raby 2013: 13).

El pozole: grano hervido

A los granos de maíz puestos a hervir se da el nombre común en México de *pozole*, un término que proviene del nombre náhuatl *pozolli*, que significa “maíz hervido” o “espuma”, en relación con el verbo *pozoni*, “hervir la olla o la mar” (Molina 1966: 453) y “hervir, borbotar, agitarse hablando de un líquido” (Siméon 1977: 390). Estas palabras ponen de manifiesto la comparación hecha por los locutores entre el agua hirviendo en la olla y la espuma del mar. En el estado de Guerrero, se da hasta la actualidad el nombre de pozole al platillo hecho de granos de maíz hervidos, al contrario de lo que pasa en varias regiones mexicanas donde el término *pozol* califica una gran variedad de platillos –por ejemplo, una bebida (cf. Alonso Bolaños 2014: §29). El pozole guerrerense es un platillo de fiesta frecuentemente consumido en todo el estado.

La tortilla (masa asada), el tamal (masa al vapor) y el atole (masa hervida)

La segunda manera de preparar el maíz es a partir de la masa que se obtiene al moler los granos en el comal. Para elaborar una tortilla (*tlaxcalli* en náhuatl, *guma* o *goma* en tlapaneco), la cocinera toma una bola de masa, la aplasta entre las palmas de sus manos y la deposita sobre el comal donde se asa. Una variante consiste en seguir aplastando sobre el comal la masa medio cocida, lo que permite obtener una tortilla más delgada y muy dura que se puede conservar varios días (FC IX: 13). Esta tortilla dura se llama *totopochtli* en náhuatl, *totopo* en el México popular y *guma xigu* (“tortilla dorada”) en tlapaneco.

Para preparar los tamales, las bolitas de masa se ponen adentro de unas hojas de maíz o plátano; se cierran las hojas y se cuecen al vapor en la parte superior de una olla. El término común *tamal* proviene del náhuatl *tamalli*, llamado *e’ba* en tlapaneco. Existen muchas clases de tamales, sencillos o con frijol y carne añadida, endulzados o revueltos con frutas. Y, por fin, echando agua a la masa y poniendo a hervir la preparación se obtiene una papilla llamada *atole*, del náhuatl *atolli*, nombrada *guwán* en tlapaneco, de la cual también existen muchísimas clases, salada, con chile y endulzada. Es preciso señalar que la masa puede prepararse con granos previamente tratados de diversas mane-

¹ En las referencias al *Códice Florentino* (*Florentine Codex*, FC) los números romanos indican el volumen, mientras que los números árabes indican el número de página. En las citas, utilizaré una ortografía normalizada.

ras, por ejemplo, una tortilla, un tamal o un atole puede estar hecho de grano seco sencillo, de grano hervido o de grano asado en el comal. Esta lista sencilla de platillos adquiere complejidad cuando se le aplican las categorías transversales que vamos a mencionar.

2. Dos categorías transversales (cf. Cuadro 2)

Cuadro 2 Categorías de preparación transversales.

Maíz nixtamalizado (con cal)	Maíz crudo (sin cal)
Masa fermentada	Masa no fermentada

La nixtamalización

Para preparar los granos de maíz y la masa, la primera operación consiste en poner los granos a hervir en agua, para lo cual se ofrecen dos opciones. La primera se llama nixtamalización. Para eliminar el pericarpio (cáscara externa) y el pedicelo (extremidad apical) del grano de maíz, una costumbre de origen mesoamericano consiste en hervir el grano en agua con ceniza o cal añadida y luego lavarlo para eliminar los desechos. Mazzetto enumera varios productos básicos mezclados con el agua por los antiguos mexicanos para hervir el maíz: *tenextli* (cal), *cuahnextli* (cenizas), *tequixquitl* (salitre) e *iztatl* (sal) (2015: 156). Se nota que el término *nextli* (traducido por “ceniza” en los diccionarios) designa tanto la cal (*te[tl]-nextli*: “ceniza de piedra”) como el producto de la combustión de la leña (*cuauh[tl]-nextli*: “ceniza de árbol”). Así se entiende que el término nixtamalización, común en México, provenga del náhuatl *nextamalli* (*nex[tl]-tamalli*: “tamal de cenizas”). La presencia del término *nextli* (cal o cenizas) designa claramente la adición de estos productos básicos al agua de cocción del grano. Pero, ¿qué pensar del término *tamalli* (tamal)? Según Katz, el tamal tiene una mayor antigüedad que la tortilla (cf. 2013, 2019, 2018). Se piensa que la tortilla es una de las preparaciones más tardías de la época prehispánica que se generalizó, junto con el uso del comal, en el centro de México solo en el Postclásico. En cambio, se asocia el tamal con las primeras huellas de nixtamalización (Sugiura y González de la Vara 1996, Fournier 1998 *apud* Katz 2013: 16). De ser así, es posible que el “tamal de ceniza” (*nextamalli*), siendo una preparación muy antigua en el área cultural, haya dado su nombre al proceso de cocción del grano de maíz con cal.

La segunda opción consiste en poner los granos de maíz a hervir en agua pura, sin añadirle productos básicos. Mazzetto ha puesto en evidencia el carácter ritual de esta técnica entre los mexicanos (2015). El maíz era considerado como un ser vivo y los productos básicos eran reputados de matarlo. Durante ciertas ceremonias, era necesario consumirlo “vivo”, lo que implicaba hervirlo en agua pura. La masa así obtenida era llamada *yotextli* o *yoltextli* (“masa viva”). En la versión en español de los libros de Sahagún, este maíz recibía el calificativo de “sin cocer” (HG II, cap. 21, §40: 103). En la Montaña de Guerrero, en cambio, se le llama “crudo”.

La nixtamalización es una categoría transversal porque se puede aplicar a cualquiera de los platillos que hemos mencionado. Así, entre los mexicanos de la época de la conquista, las tortillas consumidas cotidianamente se hacían con maíz nixtamalizado. Sin embargo, ciertas tortillas rituales llamadas *yopitlaxcalli* o *yotlaxcalli* (FC II: 45; HG I,

cap. 14, §10: 41) y *huilocpalli* (FC II: 53) estaban hechas con maíz no nixtamalizado o “crudo”. La técnica se describía así: “el maíz de que se hacía el pan que comía, no se cocía con cal, antes de molerlo, que esto es como hormentar [fermento o levadura], sino molían el maíz seco y de aquella harina hacían pan y cocíanlo en el comal” (HG I, cap. 14, §5: 41). Encontramos también las dos categorías de cocción del grano para confeccionar el atole y los tamales: de maíz nixtamalizado eran las papillas llamadas *tenexatolli* (“atole de cal”), *cuauhnextolli* (“atole de cenizas”, FC VIII: 39; FC X: 93), *nextamalatolli* (FC II: 61) y los tamales “con cal”, *tenextamalli* (FC II: 97). En cambio, de maíz crudo eran ciertos atoles –*yollatolli*, una papilla hecha de maíz crudo molido, utilizada como medicina (FC XI: 154-155, Mazzetto 2015: 151)– y tamales –*yotamalli*, “tamal de harina viva” (FC X: 69, Mazzetto 2015: 151) y *atamalli*, “tamal de agua”, consumido durante la fiesta de Atamalqualiztli (FC II: 177, Mazzetto 2015: 165)–.

Hoy en día en el centro de México, la nixtamalización es el proceso más común para preparar las tortillas cocidas en el comal que acompañan la alimentación diaria. Al contrario de los mexicas, que hacían tortillas de maíz crudo, los tlapanecos que conozco siempre las hacen de maíz nixtamalizado. En efecto, las cocineras dicen que, para ser aplastada entre las palmas, la masa que sirve para hacer la tortilla tiene que tener una textura especial que solo puede ser obtenida con adición de productos básicos en el agua de cocción. Sin embargo, en el estado vecino de Oaxaca, los diminutos *xatsy*, elaborados en los rituales de los mixes o ayuujk, son rollitos de maíz crudo asados en el comal como las tortillas (Castillo Cisneros 2013: §13-14). Además de las tortillas, existen muchas clases distintas de tamales y atoles, algunos de maíz nixtamalizado y otros de maíz crudo en el México indígena en general (por ejemplo, Good Eshelman 2004: 309-310, Raby 2013, Gómez Martínez 2014) y en especial entre los tlapanecos que estudiaremos a continuación.

La fermentación

La segunda categoría transversal es lo fermentado o no fermentado. Según mi conocimiento, en la actualidad no se aplica a las tortillas ni a los totopos, pero sí a los tamales y atoles. En la zona tlapaneca, consiste en dejar fermentar la masa entre 24 y 48 horas antes de preparar con ella los tamales o el atole. He participado personalmente en la realización de un atole llamado atole *xoco*, que describiré más adelante. El término *xoco* proviene del náhuatl y calificaba entre los mexicas a los productos fermentados. Así, llamaban al atole fermentado *xocoatolli* (FC II: 61) y al tamal fermentado *xocotamalli* (FC II: 97, Durán 2002 II: 287). Según un estudio reciente llevado a cabo en Cuetzalan (Puebla):

Los atoles y tamales “agriados” contienen maíz que ha sido sometido a un proceso de fermentación controlado de tipo láctico. Mediante este procedimiento los azúcares del maíz se desdoblán en ácido láctico por el efecto enzimático de los microorganismos que de esta manera se reproducen y son los que conforman el fermento. (Valde-rama s.f.: 100).

Un platillo de maíz fermentado tiene una buena calidad proteínica y vitamínica, similar a la de un yogurt. Se deja fermentar entre 24 horas y tres días según la receta y se conserva unos diez días (100).

3. Las opciones de preparación del maíz

Cuadro 3 Opciones de preparación del maíz maduro.

Operación	Platillo	Cocción	Nixtamalización	Fermentación	
Tratamiento del grano	popcorn	grano tostado	no		
	pozole	grano hervido	sí		
	ozole	grano hervido	no		ejemplo tlapaneco
Obtención de la masa de maíz	masa	grano molido	no		
	masa	grano asado y molido	no		
	masa de nixtamal	grano hervido	sí		
Tratamiento de la masa de maíz	Tortilla o totopo	masa asada	sí		
	Tortilla	masa asada	no		
	Tamal	masa al vapor	sí	sí	
	Tamal	masa al vapor	sí	no	
	Tamal	masa al vapor	no	sí	
	Tamal	masa al vapor	no	no	ejemplo tlapaneco
	Atole	masa hervida	sí	sí	ejemplo tlapaneco
	Atole	masa hervida	sí	no	
	Atole	masa hervida	no	sí	
	Atole	masa hervida	no	no	

Cruzando las categorías de cocción del cuadro 1 y las categorías transversales del cuadro 2, obtenemos una gama de posibilidades detalladas en el cuadro 3. Dichas posibilidades son virtuales y no tengo experiencia directa de cada una de ellas. El cuadro lista las diversas opciones de tratamiento del grano, las de la obtención de la masa y, para terminar, las del tratamiento de la masa. Cada categoría añade complejidad. Así, en lo que se refiere a las técnicas de obtención de la masa, los granos pueden hervirse con cal; en caso de no ser hervidos, el grano maduro “crudo” puede ser sencillamente molido o molido después de haber sido tostado en el comal. Los tratamientos de la masa empiezan por la elaboración de la tortilla por cocción en el comal, teniendo en cuenta que dicha masa puede ser previamente nixtamalizada. El tamal es un platillo cocido al vapor, pero la masa con la cual se elabora puede ser nixtamalizada o provenir de granos “crudos” molidos, a veces previamente tostados. Además, se le puede aplicar un proceso de fermentación. Y lo mismo se puede decir del atole que proviene de masa hervida en agua.

Cada población indígena contemporánea manifiesta preferencia por una u otra técnica de preparación del maíz. Así, por ejemplo, entre los platillos de maíz preparados en Cuetzalan (Puebla), predominan aquellos elaborados por fermentación de la masa después de la nixtamalización: un tamal puede ser a la vez nixtamalizado y fermentado (*xocotamal*); los atoles *axocot* y *xocoatol* también son a la vez nixtamalizados y fermentados. En cambio, el *xocolat* (atole de pinole fermentado) es la única receta local a base de maíz crudo (Valderrama s.f.). Se puede decir que, a la inversa, los tlapanecos utilizan en sus rituales una variedad de preparaciones a base de maíz “crudo”, a las cuales añadiré la descripción de un atole fermentado (cf. la última columna del cuadro 3). Esto permitirá ahondar el significado simbólico de la ausencia de nixtamalización y fermentación.

II. EL SIMBOLISMO DE UNOS PLATILLOS RITUALES TLAPANECOS

En los municipios de Zapotitlán Tablas y Acatepec los rituales comunitarios han conservado mucha vitalidad. En cada una de sus decenas de comisarías, que tienen entre 300 y 1000 habitantes, para celebrar los ritos anuales, un delegado municipal llamado *comisario* recibe la ayuda de sus regidores, de un especialista ritual (*xiñá* o abuelo) y de varios ancianos o *principales*. La primera ocasión festiva corresponde a la instalación del nuevo equipo en el poder, a principios del mes de enero. La segunda ceremonia de importancia se celebra a fines del mes de abril, durante la fiesta de San Marcos, en honor a la deidad tlapaneca de las lluvias. Como tercera ocasión, se celebra la fiesta católica móvil de Pentecostés entre la mitad de mayo y la mitad de junio. Luego llegan unas fiestas patronales en los meses de julio y agosto antes de terminar el año ritual con Todos los Santos. La Noche Buena es una transición que cierra un ciclo e inicia el siguiente. A partir de fines de diciembre, el equipo en el poder deja paulatinamente el lugar al grupo entrante que, a su vez, celebrará su instalación en el mes de enero siguiente (Dehouve 2007).

No hay ritual sin una comida compartida y no hay comida sin preparación de maíz, para la cual se tienen que respetar varios parámetros. En primer lugar, la mujer encargada de la preparación debe presentar rasgos específicos en función de la ceremonia. Durante la instalación en el poder, la que cocina es una anciana asistida por una niña; todos los participantes en el ritual deben respetar la abstinencia sexual, inclusive la cocinera y por eso se escoge entre las viudas. La niña que la asiste representa la juventud del nuevo poder y su edad garantiza también su pureza sexual (Dehouve y Prost 2004, filmografía). Durante las fiestas siguientes, en abril y junio, las cocineras son las esposas de los regidores (ayudantes del comisario), las cuales respetan la abstinencia al igual que sus esposos. Su labor es vigilada por una anciana (*xiñú*, abuelita) cuyo papel entre las mujeres es paralelo al que cumple el *xiñá* entre los hombres.

El maíz preparado no es cualquiera. Debe ser “maíz criollo”, es decir, no híbrido ni comprado fuera de la comunidad. Por lo general cada miembro del grupo trae una o dos unidades de volumen llamadas “litros” llenas de granos del maíz de su cose-

cha. En ocasiones especiales, el grupo doméstico consume los “dueños de la milpa”, representados por dos elotes nacidos sobre la misma caña –en el mes de septiembre– o las mazorcas dobles, es decir partidas en dos, nacidas en otras cañas –en diciembre– (Dehouve 2008).

Además, se somete el maíz a varias técnicas de preparación que serán objeto de las descripciones que siguen. Presentaré los platillos indicados en el cuadro 3, en el orden siguiente: tamal, pozole y atole. Será posible sacar conclusiones que nos ayudarán a reconsiderar unos datos provenientes de los mexicas.

1. Los tamales de maíz crudo (mun. de Acatepec, enero)

En cada uno de las decenas de pueblos del municipio de Acatepec, el año ritual empieza con la instalación de las nuevas autoridades en el poder. Ellas inician su cargo por una penitencia llamada “dieta”, que dura según los pueblos entre cuatro días y varios meses y comprende el ayuno, la abstinencia sexual y la vigilia. El respeto de la penitencia es una cuestión de vida o muerte. La trasgresión más grave es la del comisario, que puede conllevar la muerte de sus vecinos por enfermedad o accidente (Dehouve 2012) o, dicho de otro modo, si ocurre alguna desgracia en un pueblo, los rumores acusarán al edil de haber tenido relaciones sexuales durante su periodo de continencia.

El acto que abre el período de penitencia es el consumo de unos tamales de maíz no nixtamalizado, llamados en español “de maíz crudo”, que simboliza el compromiso tomado por los titulares de observar su penitencia. En lugar de ser hervidos con cal, los granos son martajados en seco en el metate o, más frecuentemente hoy en día, molidos en seco en el molino de mano². La harina así obtenida se revuelve con agua para obtener una masa de la que se rellenan las hojas de maíz, sin añadir sal ni condimentos (cf. Fig. 1). Los tamales se ponen a cocer al vapor en una olla. Se comen acompañados de un caldo de chile muy picoso: el chiltepín, *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*, llamado en tlapaneco *dú xndú*, “chile huevo” –*dú*: chile; *xndú*: huevo–, en razón de su forma boluda (cf. Dehouve 2018).

Dolor y protección son los dos efectos esperados por los actores rituales. Los tamales son “simples”, sin condimentos y sin mucho sabor, mientras el caldo de chile arde la boca. Según las explicaciones recogidas, se echa el caldo picoso sobre la masa de los tamales para aguantar beber el líquido ardiente. Además de que la preparación sin condimentos “no es sabrosa”, ayuda a mantener limpio el cuerpo –al igual que la abstinencia sexual con la cual se compara a menudo– porque elimina los olores corporales fuertes. Esto tiene una función de protección de las personas en el poder; se piensa que, de esa manera, su cuerpo adquiere fuerza y no se enferma ni es tocado por la brujería ni los malos sentimientos –coraje y envidia–.

² Es de notar que, al contrario de lo que supone Mazzetto (2015: 154), la harina de maíz crudo se puede elaborar simplemente moliendo los granos maduros, sin necesidad de tostarlos previamente. La preparación elaborada en Ameyaltepec, Guerrero, con granos tostados y molidos representa solamente una variante local y no una norma (Good 2004: 312, *apud* Mazzetto 2015: 160). Se puede suponer que esta última preparación suma el simbolismo de lo asado al de lo no nixtamalizado.



Fig. 1 Preparación de tamales de maíz crudo (Mexcaltepec, mun. de Acatepec, enero de 2005). Fotografía de Danièle Dehouve.

Estos datos recuerdan los que Mazzetto ha recopilado en varias obras etnográficas. Según ella, “el empleo de harina no nixtamalizada se vincula claramente con la transmisión de fuerza y vigor”. La autora recuerda que en Oaxaca ciertos atoles de maíz crudo se preparan para “revivir o rehidratar enfermos” (2015: 160). Es de señalar que la penitencia de los gobernantes mexicas durante su entronización comprendía el consumo de tamales, como lo comprueba este texto a propósito del rey de rango *tecuhtli* de Tlaxcala, Huexocingo y Cholollan: “Sola una vez le daban de comer a la media noche, y poníanle delante cuatro bollicos de su pan de maíz, tamaño cada uno como una nuez, que apenas había cuatro bocados, y una copita muy chica de agua, que habría dos sorbos” (Motolinía 1903 II: 288). Desgraciadamente, el fraile franciscano que escribió estas líneas estaba más interesado en la privación de comida que en la preparación y la naturaleza del “pan de maíz”. Sin embargo, pienso que estas nueces de su pan de maíz eran pedazos de tamales, puesto que la comida ritual por excelencia era el tamal y no la tortilla. Para quien conoce las ceremonias contemporáneas de investidura, es lógico pensar que dichos tamales eran hechos de maíz crudo. En efecto, como lo dije, los tamales de maíz preparados sin cal ni sal son considerados por los tlapanecos de Acatepec como poco sabrosos y, por tanto, conforman sus comidas de penitencia, además de transmitirles vigor y protección.

2. El pozole de maíz crudo con frijol (mun. de Acatepec, junio)

El pozole es una preparación de granos de maíz hervidos. El hecho de aplicarle las categorías transversales “nixtamalizado vs crudo” determina la obtención de dos clases de platillos. El pozole nixtamalizado se llama pozole blanco porque está hecho de granos de maíz que la cocción con cal ha vuelto blancos. Se come durante cualquier tipo de fiesta, por ejemplo, durante la comida que las autoridades políticas ofrecen al pueblo el último día del año en la cabecera municipal de Acatepec. El mismo tipo de pozole se consume en la ciudad de Chilpancingo, capital del estado de Guerrero, los “jueves pozoleros”. Este día, muchos restaurantes y casa particulares proponen este platillo a sus clientes.

La segunda clase de pozole tiene un carácter ritual más pronunciado: es el pozole de maíz crudo mezclado con frijol consumido en junio en todas las comunidades del municipio de Acatepec para propiciar una buena cosecha. Se prepara durante la fiesta de Pentecostés, localmente llamada Espíritu, una celebración católica movable que cae entre la mitad del mes de mayo y la mitad del mes de junio. El comisario convoca a una fiesta en la cual todos los integrantes del grupo en el poder consumen una mezcla de maíz con frijoles hervidos. Cada uno de los hombres casados que ocupan una responsabilidad anual en la comunidad trae entre dos y tres litros de maíz con un litro de frijol negro. Las esposas de los primeros regidores se encargan de cocer el pozole bajo la vigilancia del especialista ritual (*cf.* Fig. 2). Al terminar la cocción, el especialista ritual ofrece unos granos hervidos al Fuego que arde en la cocina comunal, esto debido a que la potencia Fuego come antes de los hombres, y entonces todos los miembros del grupo en el poder se reúnen en el local de la comisaría para consumir el pozole.

En otro lugar he analizado la fiesta tlapaneca de Espíritu como la “transmisión de poderes” entre el maíz que terminó su ciclo de crecimiento con la cosecha pasada y el maíz nuevo que empieza el suyo (Dehouve 2008: 29). En efecto, el maíz y los frijoles consumidos provienen de la cosecha anterior que se llevó a cabo entre diciembre y enero. Y, entre mayo y junio, en tierra fría, las matitas de maíz nuevo empiezan apenas a salir de tierra. El maíz viejo termina su ciclo, el maíz nuevo empieza el suyo. Por tanto, el consumo del pozole tiene un papel propiciatorio de la cosecha futura. ¿Por qué mezclar el maíz con el frijol en una misma olla y un mismo pozole? Los agricultores me explicaron que se suele sembrar juntas una semilla de maíz y una de “frijol enredador”, cuya guía se enreda en torno de la milpa. Las dos plantas crecen juntas y se tienen que celebrar juntas.

Al participar en el consumo ritual del pozole de maíz con frijol, se percata uno de la obligación de ingerir la cantidad máxima que se pueda. El comisario da el ejemplo al comer un plato muy lleno, acompañado por sus ayudantes (*cf.* Fig. 3). Si ya no aguantan a comer más, llenan una bolsa de plástico que han traído para tal efecto. Así, se puede pensar que, por magia imitativa, se espera que el consumo de grandes cantidades de maíz con frijol provoque una cosecha abundante.



Fig. 2 Preparación del pozole de maíz crudo con frijol (Plan Ojo de Agua, mun. de Acatepec, junio de 2008). Fotografía de Danièle Dehouve.



Fig. 3 Consumo del pozole de maíz crudo con frijol (Plan Ojo de Agua, mun. de Acatepec, junio de 2008). Fotografía de Danièle Dehouve.

Solo menciono estos detalles para proporcionar el contexto de la preparación del pozole de maíz con frijol, que es la que nos interesa aquí. En efecto, el platillo se compone de maíz hervido en agua pura, sin adición de cal, y con una mínima cantidad de sal que se echa a la olla al final, al cual se añade el frijol. Lo importante es la cocción del maíz, en la cual se suman dos simbolismos; en primer lugar, el simbolismo del agua hervida examinada en el cuadro 1 (categoría de cocción). He dicho que en náhuatl el término *pozolli* designa el agua que hierve en la olla y el agua agitada en el mar que forma una espuma. Los tlapanecos añaden que el agua que hierve se parece a las nubes en formación. Además, cuentan un mito: un hombre quiso poner un pozole a hervir; la potencia encargada de la lluvia, llamada *ajku* en tlapaneco, le dijo que tenía que echar a la olla siete granos de maíz y siete de frijol, cuidadosamente contados. Pero él no creyó que fuera suficiente y echó una jícara de granos no contados. Este acto causó una tempestad que casi destruyó a los *ajku* y al mundo. La enseñanza es que las ofrendas realizadas en esta época deben constar de exactamente siete granos de maíz y siete de frijol.

Pero más allá, lo interesante es que el mito equipara la cocción del pozole con la estación agrícola, durante la cual todo debe ser bien medido, tanto la lluvia como las semillas. En otras palabras, la manera de cocer el maíz en agua en una olla durante el ritual corresponde al efecto ritual esperado: una buena estación de lluvias que propiciará el crecimiento del cereal.

El segundo simbolismo del pozole descansa en la ausencia de nixtamalización. La técnica consiste en echar los granos en la olla y dejarlos hervir durante un mínimo de tres horas, antes de añadir el frijol que se ablanda más rápidamente. En total, la mezcla hervirá durante cinco o seis horas; como se dijo, solamente al final la cocinera añadirá un puño de sal en la gran olla, es decir, una cantidad mínima para no “dañar” ni “matar” al grano. De esa manera, el maíz se conserva “crudo”, “vivo”, porque representa el maíz que crecerá en los terrenos. Como dicen los actores rituales: “queremos la vida, no la muerte”.

Finalmente, un simbolismo adicional del maíz crudo es la penitencia, que hemos presentado *supra* a propósito de la instalación del grupo en el poder. En efecto, además de su función agrícola, la fiesta de Pentecostés es la reiteración de las ceremonias de instalación que tuvieron lugar en enero. Así, seis meses más tarde, las autoridades vuelven a empezar un periodo de penitencia con abstinencia sexual, semejante a la que respetaron en enero y vuelven a consumir los tamales de maíz crudo con caldo de chiltepín. Pero, además, consumen el pozole de maíz crudo, con la doble intención de seguir su penitencia y propiciar el crecimiento del maíz.

La comida de pozole de maíz con frijol entre los meses de mayo-junio recuerda la fiesta mexicana llamada *Etzalcualiztli* (*etzal[li]-cualiztli*: comida de pozole de maíz con frijol) que, siguiendo la correlación de Broda, se celebraba entre el 23 de mayo y el 11 de junio de cada año (2000: 55), es decir, al mismo tiempo que la fiesta tlapaneca. He propuesto que una de sus funciones era la de operar la “transmisión de poderes” entre el maíz viejo y nuevo, al igual que la de Espíritu de los tlapanecos (Dehouve 2008: 28-29). Aquí quisiera desarrollar la comparación entre la comida llamada *etzalli* por los mexicanos y el pozole de maíz con frijol de los tlapanecos. Como lo asegura Durán, “el maíz cocido por si solo llamanle *pozolli* pero a cosa de revolverlo con frijol le llaman *etzalli*” (2002 II: 177). Así se verifica que el *etzalli* era un pozole de maíz con frijol. Pero, ¿era hecho de maíz crudo o nixtamalizado? Pienso que una cita de Sahagún milita a favor de la primera solución: “Este *etzalli* era hecho de maíz cocido, a manera de arroz, y era muy amarillo” (HG II, cap. 25: 116). Aquí se precisa que el grano no era cocido como el maíz, es decir, con cal añadida, sino que como el arroz de los españoles, echado en agua pura.

Mazzetto ha puesto en evidencia el simbolismo de la harina de maíz no nixtamalizado en contexto agrícola entre los mexicanos (2015). En el caso del pozole llamado *etzalli*, no se trata de harina sino del grano entero, pero pienso que el simbolismo es el mismo. Según Sahagún, existían sustancias que “mataban” al maíz y se prohibían durante la fiesta de *Atamalqualiztli*, celebrada cada ocho años: “Así se hacía descansar el maíz, cada ocho años. Porque se decía que le ocasionábamos mucho tormento, porque lo comimos, le ponemos chile, sal, salitre, cal: es como si lo cansáramos hasta morir, así lo hacemos revivir, se decía que así el maíz rejuvenecía, cuando se hacía eso” (FC II: 178, citado en náhuatl y traducido del inglés por Mazzetto 2015: 156). La versión en espa-

ñol precisa: “decían que todo el otro tiempo fatigaban al mantenimiento o pan porque mezclaban con sal y cal y salitre; y así lo vestían y desnudaban de diversas libreas, de que se afrontaba y envejecía, y con este ayuno se remozaba” (HG I: 181, *apud* Mazzetto 2015: 156). Pienso que, de la misma manera, se buscaba hacer revivir el maíz en Etzalcualiztli, o cuando menos utilizarlo vivo al inicio del nuevo ciclo agrícola. El segundo simbolismo prehispánico era la penitencia: “El rejuvenecimiento del cereal, cuando no se mezclaba con cal, coincide con el rejuvenecimiento de los hombres, cuando realizaban un ayuno” (Mazzetto 2015: 160). La autora establece una relación entre la vitalidad del maíz crudo y la del hombre que lo consume que, a mi juicio, operaba también durante el consumo del *etzalli*. Se puede concluir que el caso del pozole de maíz crudo con frijoles de los tlapanecos y de los mexicas refuerza los análisis ya realizados sobre la preparación de la harina no nixtamalizada.

3. El atole xoco (Zapotitán Tablas, abril)

El tercer caso que voy a examinar tiene que ver con la fermentación de la masa. En la cabecera municipal de Zapotitán Tablas participé en 2008 en la fiesta de san Marcos. Este santo católico recibe el nombre tlapaneco de *ajku* que, como lo dije, representa la potencia localizada en los cerros y las cuevas cuyo papel es traer las lluvias. El grupo encargado de celebrar la fiesta en nombre del pueblo es la mayordomía de san Marcos. Comprende una decena de hombres con sus familias nucleares, bajo la responsabilidad de un mayordomo ayudado por el especialista ritual, *xiná*. La fiesta se celebra a fines del mes de abril, al momento en que inicia la estación de lluvias en la Montaña.

El ritual empezó el día 22 de abril, a las dos de la mañana, en la casa del mayordomo. A esa hora, el *xiná* alumbró un “fuego nuevo”: encendió un cuadrado de leños y le ofreció un depósito ritual y el sacrificio de un guajolote (para detalles sobre los depósitos rituales, *cf.* Dehouve 2007). Este acto marcó el inicio de la penitencia del mayordomo, su esposa e hijos, y todos los miembros de su grupo con sus familias. Recordemos que la penitencia comprende principalmente la abstinencia sexual y la privación de ciertos alimentos. Pero en este caso incluye también la preparación y consumo colectivo de una papilla hecha de masa fermentada llamada *atole xoco*. El 23 de abril, la esposa del mayordomo preparó la masa, la envolvió en una servilleta y la dejó en la cocina durante 48 horas para que fermentara. Mientras tanto se celebró la fiesta en el cerro el 24 por la noche. El 25 por la mañana, la cocinera puso la masa a hervir con agua para obtener el atole que sirvió a los miembros del grupo de regreso del cerro, después de ofrecer unas jícaras llenas de bebida a la potencia *ajku* (*cf.* Fig. 4). Entonces, el fuego del mayordomo fue apagado y sus cenizas se echaron al río y terminó la fiesta.

El consumo del *atole xoco* es un momento esencial de la ceremonia. En efecto, cualquier proceso de fermentación es aleatorio y la masa corre el riesgo de “acedarse”, un término que se refiere al hecho de que el platillo se vuelve picoso y no consumible. Para estabilizar el atole y que sea menos ácido, la cocinera lo revuelve con una salcita de semillas de calabaza. Pero no existe artificio alguno que permita recuperar un *atole xoco* mal fermentado: este constituye, ante los ojos de todo el pueblo, la prueba de que el mayordomo no ha realizado su penitencia de manera correcta, es decir, ha tenido relaciones



Fig. 4 El atole fermentado ofrecido a la potencia de la lluvia (Zapotitlán Tablas, abril de 2008). Fotografía de Danièle Dehouve.

sexuales con su mujer a pesar de la prohibición. De esa manera, será culpado si no llueve o si los vientos y los huracanes destruyen las milpas en el ciclo agrícola que está empezando. En cambio, el atole bien fermentado y colectivamente consumido por los miembros del grupo y sus invitados significa que el mayordomo no podrá ser considerado como responsable de una desgracia eventual, puesto que, en tal caso, ha cumplido con su papel durante la fiesta.

De manera general, existen en el México indígena contemporáneo varias maneras de revelar al responsable de las posibles desdichas que azotan al pueblo. En otro lugar hablé de unos métodos para dar a conocer al público si los mayordomos han respetado o no la abstinencia sexual. En Chenalhó, Chiapas, “[el ayuno] se hace para que no llueva durante el día de la fiesta. Si lloviera, la gente se enojaría, pensando que su alférez o pasión no había cumplido sus deberes con exactitud” (Guiteras Holmes 1965: 92, *apud* Dehouve 2016: 239). Lo mismo se produce en Chamula, Chiapas (Pozas Arciniega 1959: 123-124, *apud* Dehouve 2016: 239). Así se entiende que en Zapotitlán Tablas sea un papel semejante el que desempeña la preparación del atole fermentado.

Eso es bastante natural al saber que entre los tlapanecos la fermentación se considera como un proceso que exige a la vez ciertas precauciones técnicas y el respeto de la penitencia. Lo vemos en la fabricación del pulque, resultado de la fermentación del aguamiel

producido por el maguey. El producto es totalmente inestable, pues se consume desde un estado de leve fermentación hasta el estado óptimo logrado en teoría el quinto día. Pasado ese tiempo, el pulque entra en putrefacción. El proceso técnico de elaboración del pulque entre los tlapanecos es al mismo tiempo un proceso ritual que inicia con la apertura del cono central del agave. La penitencia empieza ese mismo día y prosigue durante ocho días, lapso de tiempo seguido de otro periodo de cuatro días (para una descripción detallada, cf. Dehouve 2014). Comprende la abstinencia sexual y varias prohibiciones alimenticias. Según la gente, las desgracias que conlleva una trasgresión de las normas son una producción defectuosa del maguey y un pulque mal logrado que da diarrea, vómito y dolores de estómago a quien lo bebe. Es notable que, entre los mexicas, se requerían unas precauciones semejantes y un ayuno de cuatro días con el fin de que “no se acede el pulque” (*inic ahmo xocoyaz in octli*, FC I: 48). El verbo náhuatl *xocoya*, que se refiere al pudriamiento del producto, proviene de *xoco*, que califica el *atole xoco* hasta la actualidad. Se hace necesario, pues, detenerse en hacer referencia a aquella palabra.

El término náhuatl *xoco[tl]* es polisémico y de mucho interés. El primer conjunto de sus significados se refiere a lo ácido o agrio, y en especial al fruto ácido. En efecto, en primera instancia, el término *xocotl* es una categoría de clasificación taxonómica y reúne los frutos agrios: entre otros es el “nombre genérico de frutos con piel y semillas de la familia de los cítricos” (Wimmer 2006, s.v. *xocotl*). Da su nombre al jocote (*Spondias purpurea*) y, por extensión, a otras frutas redondas como el tejocote (*Crataegus mexicana*, Robelo 1947: 311) y la tuna, fruto del nopal, llamada *xoconochtli*.

A partir de este significado, el término *xocotl* se extiende a los árboles que producen las frutas. En particular, es de notar que la fiesta solar mexicana llamada Xocotl huetzi (“cae el palo *xocotl*”) utiliza este término para designar una clase de árbol. Por derivación, el término califica el alumbre (*tlalxocotl*, “tierra ácida”, FC XI: 243), “sulfato de alúmina y potasa que se halla en algunas rocas y tierra, y que se emplea como mordiente en tintorería y como astringente en medicina” (DRAE, s.v. alumbre). Finalmente, es una metáfora que equipara al niño más joven de una fratria con algo ácido, no maduro: el *xocoyotl* (en náhuatl) o *chocoyote* (aztequismo) designa al hijo menor de una pareja.

El segundo conjunto de los significados de *xocotl* se refiere a lo fermentado y es el que nos interesa aquí. Puede afirmarse que deriva del significado anterior (agrio) por dos razones: a causa de la acidez producida por la fermentación y porque el hecho de mezclar la masa con frutos y cortezas acelera el proceso. Por eso es que, después de la conquista, se dio el nombre de *xocotextli* (“masa fermentada”) a la levadura utilizada para hacer el pan (Molina 1966 II: 626). Por otra parte, el pulque se obtiene mediante la fermentación del aguamiel extraído del maguey y es una bebida embriagadora, lo que puede explicar que el verbo *xocomicqui* (*xoco[tl]-micqui*: “morir por algo agrio o fermentado”) significa emborracharse.

En este segundo conjunto semántico, el término *xocotl* tenía dos significados traducibles al español por “fermentado” y “acedado”, de manera que lo fermentado podía producir una comida sabrosa, sea en atole (*xocoatolli*, por ejemplo, FC II: 61, FC VIII: 39, FC X: 93) y tamales (*xocotamalli*, por ejemplo, FC II: 97, FC III: 9, FC IX: 73), o una comida no consumible y asquerosa. Para examinar el primer caso, ya hemos dicho que cada ocho años, durante la fiesta de Atamalqualiztli (comida de *atamalli*, tama-

les de agua), se preparaban tamales de maíz crudo (sin nixtamalizar) para que el cereal pudiera “descansar” de los productos básicos que lo mataban. Sospecho que estos tamales de maíz crudo (llamados *atamalli*) eran al mismo tiempo fermentados (*xocotamalli*), pues los participantes ponían:

sus collares de tamales fermentados [...] y delante de ellos se erguía la troje de subsistencia llena de tamales fermentados [...]. Y cuando los tamales fermentados habían sido comidos, llenaban con ellos la troje de subsistencia; cada persona los lleva con ella cuando termina la fiesta” (*in xocotamalcozqui, ihuan totolnacatl in icozqui: ihuan imixpan yhcaca, in tonacacuezcomatl, tenticac in xocotamalli [...]. Auh in xocotamalli ihcuac cualoya, in tonacacuezcomac temiyah: muchi tlacatl concuiya, in ihcuac tlami ilhuitl.* (FC II: 177-178, traducción propia)

Además, es posible que un tamal “rojo”, cuya preparación se describe en Sahagún, haya sido hecho de masa fermentada. En efecto, “hácense colorados porque después de hecha la masa la tienen dos días al sol o al fuego, y la revuelven, y así se para colorada” (HG VIII, cap. 13, §9: 463), una técnica que se parece a la del *atole xoco* de Zapotitlán Tablas que termina adquiriendo un color rosado.

Pero a veces, lo fermentado se volvía acedado, podrido y no consumible, calificado de *cuitlaxococ*, *xocopahtic*, *xocopetzcuahuil* (“agrio de excremento, muy ácido, excesivamente ácido”, FC X: 69). Es lo que significaba el verbo *xocoya*: “azedarse o avinagrarse” (Molina 1966 II: 625). En castellano, “acedar” quiere decir “poner acedo o agrio algo”, acedo y agrio siendo adjetivos que significan “ácido” (DRAE, s.v. acedar). En los hechos, el verbo “acedar” se utiliza en el México rural para calificar no solo los productos ácidos, sino también los productos fermentados que “se pasan” y pudren. En este sentido, se calca el significado de “acedado” sobre el náhuatl *xoco*. Lo acedado, además de tener mal olor y mal gusto, es causa de enfermedad: el verbo *elpanxocoya* significaba tener dolores de estómago. Al igual que con el pulque mal fermentado de los tlapanecos, los consumidores se dan cuenta que el producto es acedado porque les provoca dolores y diarrea. A mi juicio, un texto de Sahagún se refiere a lo que ocurre cuando se “aceda” la comida de fiesta: “es como si subiera el olor a acedado que sale de la comida, todos los tamales pudren, son tamales podridos los que se depositan en el suelo” (*ihquin tlaxoxocoyaxtoc, in umpa hualquiza tlacualli, ixquich pupuxcahui in tamalli, tamal pupuxcauhqui, in temaco*, FC IV: 122, traducción propia). Dicha facultad de la comida fermentada de ser sabrosa o acedada es la que permite a los tlapanecos culpar o no al mayordomo de los desastres de la estación agrícola por venir.

CONCLUSIONES

Al empezar mis investigaciones sobre los rituales tlapanecos no sabía que los modos de preparación del maíz podían tener un significado simbólico, ni conocía las técnicas significativas. Por ejemplo, pude consumir un atole o un tamal de fiesta sin saber

si había sido hecho de maíz crudo o nixtamalizado, fermentado o no, o sin siquiera saber que se tenía que investigar este punto. El presente artículo tiene el propósito de advertir a los antropólogos de la existencia de ciertas categorías de cocción y preparación del maíz.

Las mismas categorías intervienen en las traducciones que hacemos de los textos de Sahagún. Se pueden dar varios ejemplos del uso de términos aproximativos, en las mejores traducciones inclusive. Así, por ejemplo, la palabra *xocotamalli* fue traducida a menudo por Dibble y Anderson (en FC II: 97) por “*tamales made of fruit*”. Es cierto que el *xocotamalli* plantea problemas debido a la polisemia de *xoco[tl]* –fruta ácida, producto fermentado y producto acedado–. Pero, como hemos visto, debería traducirse de manera general por “fermentado” (cf., problemas semejantes en FC II: 73, FC III: 9, FC X: 69 y en Wimmer, s.v. *xocotamalli*). Otro problema puede provenir de la confusión entre la cal y la levadura: así la palabra *yopihtlaxcalli* está traducida por “tortilla sans levain” –tortilla sin levadura– (Wimmer, s.v. *yopihtlaxcalli*), cuando en realidad el platillo está hecho de granos de maíz hervidos sin cal. Esta traducción retoma una confusión realizada por los españoles en el siglo XVI, como lo muestra esta cita: “la [...] cal sirve al maíz como a nuestro pan de trigo la levadura para lendarlo” (Durán 2002 II: 76).

Este artículo esboza un cuadro general de las categorías de preparación del grano de maíz maduro que comprende cinco técnicas de cocción (dos de los granos y tres de la masa) a las cuales se pueden aplicar dos categorías transversales (nixtamalización y fermentación). No cabe duda que este cuadro ofrece solamente una base para la reflexión: por ejemplo, he definido el término tamal por su preparación al vapor, sin tomar en cuenta que en la Huasteca veracruzana existe un tamal cocido en un horno subterráneo (Gómez Martínez 2014: §26). Seguramente el trabajo de campo de los antropólogos en diversas regiones de México permitirá construir un cuadro más complejo que el esbozado aquí. Sin embargo, este me ha servido para analizar el simbolismo de algunos guisados rituales tlapanecos, dos de los cuales están hechos de maíz no nixtamalizado y uno de maíz fermentado. Si bien existen numerosas recetas regionales que varían los ingredientes añadidos al maíz –carne y vegetales– y por consiguiente el significado ritual de los platillos, he querido subrayar que la nixtamalización representa una categoría simbólica poco visible pero fundamental que remite a la fertilidad, al crecimiento de las plantas y a la penitencia personal. En cuanto a la fermentación, es un proceso aleatorio que requiere precauciones técnicas y un periodo de penitencia, y cuyo éxito o fracaso se considera como un signo que revela públicamente la calidad de la abstinencia sexual del encargado ritual.

Agradecimientos

Agradezco a Esther Katz sus comentarios sobre una versión previa de este artículo, así como a los dos dictaminadores anónimos.

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO BOLAÑOS, Marina (2014) “‘A los santos también se les lleva su tamalito’. La comida tradicional de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo”, *Anthropology of Food*. <http://journals.openedition.org/aof/7559> [01.07.2018].
- BRODA, Johanna (2000) “Ciclos de fiestas y calendario solar mexicana”. *Arqueología mexicana*. VII (41): 48-55.
- BRYLAK, Agnieszka (2013) “La cocina ritual azteca en el *Códice Florentino*: algunos tipos de comida”. En: Miguel Ángel Ruz Barrio y Juan José Batalla Rosado (coords.) *Códices del centro de México. Análisis comparativos y estudios individuales*. Varsovia, Facultad “Artes Liberales” Universidad de Varsovia: 331-358.
- CASTILLO CISNEROS, María Carmen (2013) “Culebras de maíz: los *xatsy* del depósito ritual *ayuuujk* en Oaxaca”. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*. 25. <http://alhim.revues.org/4586> [01.07.2018].
- DEHOUE, Danièle (2007) *La ofrenda sacrificial entre los tlapanecos de Guerrero*. México, Plaza y Valdés - Universidad Autónoma de Guerrero - Instituto Nacional de Antropología e Historia - Centro de Estudios Mesoamericanos y Centroamericanos. <http://books.openedition.org/cemca/873?lang=es> [01.07.2018].
- (2008) “El venado, el maíz y el sacrificado”. *Diario de campo*. 4: 1-42.
- (2009) “El lenguaje ritual de los mexicas: hacia un método de análisis”. En: Sylvie Peperstraete (ed.) *Image and Ritual in the Aztec World*. Oxford, BAR International Series: 19-33.
- (2012) “La concepción político-religiosa de la vida y de la muerte: el caso tlapaneco”. En María del Carmen Valverde, Johannes Neurath y Perig Pitrou (coords.) *La noción de vida en Mesoamérica. Etnoclasificación, teorías de la persona y comunidad*. México, Centro de Estudios Mesoamericanos y Centroamericanos - Centro de Estudios Mayas - Universidad Nacional Autónoma de México: 289-306.
- (2013a) “Les métaphores comestibles dans les rituels mexicains”. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*. 25. <http://alhim.revues.org/4675> [01.07.2018].
- (2013b) “Las metáforas comestibles en los rituales mexicanos”. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*. 25. <http://alhim.revues.org/4540> [01.07.2018].
- (2014) “«Voy a cortar a una muchacha con mi gran cuchillo porque quiero beber un poco». La elaboración del pulque por los indígenas tlapanecos (México)”. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*. <http://nuevomundo.revues.org/66731> [01.07.2018].
- (2015) “Metáforas y metonimias conceptuales en las representaciones antropomórficas del maíz”. En: Catharine Good y Dominique Raby (eds.) *Múltiples formas de ser nahua. Representaciones, conceptos y prácticas en el siglo XXI*. Michoacán, México, El Colegio de Michoacán: 37-57.
- (2016) *La realeza sagrada en México (siglos XVI-XXI)*. México, Secretaría de Cultura - Instituto Nacional de Antropología e Historia - El Colegio de Michoacán - Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.

- (2018) "El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos (*me'phaa*) del estado de Guerrero (México)". En: Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (eds.) *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Xalapa, Universidad Veracruzana: 147-165.
- (s.f.) "Les liminalités dans les représentations du cycle solaire quotidien. Des cas mésoaméricains". *Ateliers d'Anthropologie*. 50. En prensa.
- DURÁN, fray Diego (2002 [1980]) *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra Firme*. 2 vols. México, Conaculta, Cien de México.
- FC ver Sahagún (1950-1982)
- FOURNIER, Patricia (1998) "El complejo nixtamal/comal/tortilla en Mesoamérica". *Boletín de Antropología Americana*. 32: 13-40.
- GÓMEZ MARTÍNEZ, Arturo (2014) "Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca veracruzana". *Anthropology of food*. S9. <http://journals.openedition.org/aof/7534> [01.07.2018].
- GOOD ESHELMAN, Catharine (2004) "Ofrendar, alimentar, nutrir: los usos de la comida en la vida ritual Nahua". En: Johanna Broda y Catharine Good Eshelman (coords.) *Historia y vida ceremonial en la comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México, Etnografía de los Pueblos indígenas de México: 307-320.
- (2013) "Usos de la comida ritual entre Nahuas de Guerrero". *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*. 25. <http://alhim.revues.org/4540> [01.07.2018].
- GUITERAS HOLMES, Calixta (1965) *Los peligros del alma: visión del mundo de un tzeltal*. México, Fondo de Cultura Económica.
- HG ver Sahagún (1956)
- KATZ, Esther (2006) "Cuisine quotidienne et cuisine festive en pays mixtèque (état d'Oaxaca, Mexique). Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement". *Cahiers de l'OCHA*. 11: 180-190.
- (2013) "La cuisine et sa ritualisation en pays mixtèque (Oaxaca, Mexique)". *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*. 25. <https://journals.openedition.org/alhim/4517> [01.07.2018].
- Katz, Esther (2018) "El chile en la Mixteca Alta (Oaxaca): de la comida al ritual". En: Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (eds.) *Los chiles que dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Xalapa, Universidad Veracruzana: 166-202.
- (2019) "Olla, comal y horno de barbacoa: técnicas de cocción de la cocina ritual mixteca". *Itinerarios*. 29: xxx.
- MAZZETTO, Elena (2015) "El simbolismo de la yotextli en las fiestas del año solar mexicana". *Itinerarios*. 21: 147-170.
- (2018) "Ofrendas de chile verde (*chilchotl*) en el calendario mexicana". En: Araceli Aguilar Meléndez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado (eds.) *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Xalapa, Universidad Veracruzana: 115-133.
- MOLINA, fray Alonso de (1966) *Vocabulario Nahuatl-Castellano Castellano-Nahuatl*. México, Ediciones Colofon S.A.

- MOTOLINÍA, fray Toribio de (1903) *Memoriales*. Ed. de Luis García Pimentel. París - Madrid, Donnamette - Gabriel Sánchez.
- POZAS ARCINIEGA, Ricardo (1959) *Chamula. Un pueblo indio de los altos de Chiapas*. México, Instituto Nacional Indigenista.
- RABY, Dominique (2013) "Comidas del Zopilote. Ofrenda, limpieza y empatía en un ritual agrícola (Alto Balsas nahua, México)". *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*. 25. <https://journals.openedition.org/alhim/4496> [01.07.2018].
- ROBELO, Cecilio A. (1947 [1904]) *Diccionario de aztequismos o sea jardín de las raíces aztecas*. México, Ediciones Fuente Cultural.
- SAHAGÚN, fray Bernardino de (1950-1982) *Florentine Codex. General History of the Things of the New Spain*. 12 vols. Trad. y ed. de Arthur J.D. Anderson y Charles E. Dibble. Santa Fe (New Mexico), School of American Research - University of Utah.
- (1956) *Historia general de las cosas de Nueva España*. México, Editorial Porrúa.
- SIMÉON, Rémi (1977) *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*. México, Siglo XXI.
- SUGIURA, Yoko y GONZÁLEZ DE LA VARA, Fernán (1996) *La cocina mexicana a través de los siglos*. Vol. 1. México, México antiguo - Editorial Clío.
- TREJO, Leopoldo y HÉMOND, Aline (2013) "Introduction". *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*. 25. <https://journals.openedition.org/alhim/4458> [01.07.2018].
- VALDERRAMA ROUY, Pablo (*en prensa*) "Maseual chijchiuaemol. Cocina étnica y biodiversidad en una comunidad maseual de la Sierra Norte de Puebla". En: Eckart Boege (corr.) *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- VAUZELLE, Loïc (2018) *Tlaloc et Huitzilopochtli: éléments naturels et attributs dans les parures de deux divinités aztèques aux XVe et XVIe siècles*. París, PSL Research University. Tesis doctoral.
- WIMMER, Alexis (2006) *Dictionnaire de la langue Nahuatl classique*. <http://sites.estvideo.net/malinal/> [01.07.2018].

FILMOGRAFÍA

- Dehouve, Danièle y Prost Richard (2004) *Los peligros del poder*. Vídeo, 54 mn, Les Films du Village-Cannes TV-CNRS Images média. Tonaltepec Production.

SITOGRAFÍA

- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA [DRAE] *Diccionario de la Real Academia Española*. <http://dle.rae.es> [01.07.2018].