

Transdisciplinar

Revista de Ciencias Sociales

Vol. 3 Núm. 5 Julio-Diciembre 2023

ISSN: 2683-3255



UANL®

CENTRO
ESTUDIOS
HUMANÍSTICOS

Transdisciplinar

Revista de Ciencias Sociales

La otra resistencia cultural: el gusto como constructor de identidad territorial.

Los tamales en la ZMM

The other cultural resistance: taste as a builder of territorial identity. The tamales in the Metropolitan area of Monterrey

Alejandro García García
Facultad de Arquitectura, Universidad Autónoma
de Nuevo León
Monterrey, Nuevo León, México
<https://orcid.org/0000-0002-5777-079X>

Fecha entrega: 08-06-2023 Fecha aceptación: 03-07-2023

Editor: Beatriz Liliana De Ita Rubio. Universidad Autónoma de Nuevo León, Centro de Estudios Humanísticos, Monterrey, Nuevo León, México.

Copyright: © 2023, García García, Alejandro. This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License [CC BY 4.0], which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.



DOI: <https://doi.org/10.29105/transdisciplinar3.5-89>

Email: alegarcia@hotmail.com

La otra resistencia cultural: el gusto como constructor de identidad territorial. Los tamales en la Zona Metropolitana de Monterrey.

The other cultural resistance: taste as a builder of territorial identity. The tamales in the Metropolitan area of Monterrey.

Alejandro García García¹

Resumen: En este trabajo se realiza un breve análisis desde la antropología de la alimentación acerca de una forma de resistencia cultural de un patrimonio intangible, la permanencia de los tamales en nuestra dieta a pesar de las hibridaciones producto de la invasión europea hace más de 500 años así como de otros fenómenos que han influido en nuestra historia culinaria y cultural como país. Se intenta exponer la forma en la que un alimento detona la configuración de ciertas relaciones interpersonales y espaciales y ocupa por tanto un lugar de fundamental importancia en el conjunto de expresiones de las culturas y sus cosmovisiones. Es fundamental sacar la importancia de estas herencias que están internalizadas y que van con nosotros aún al sitio más remoto, configuraciones expresivas poco abordadas desde las humanidades y que representan otra forma esencial de ser y habitar en nuestro país y en el caso concreto del noreste mexicano.

¹ Universidad Autónoma de Nuevo León. Facultad de Arquitectura. Monterrey, Nuevo León, México. alegarcia@hotmail.com

Palabras clave: resistencia cultural, patrimonio intangible, antropología de la alimentación

Abstract: In this work a brief analysis is made from the anthropology of food about a form of cultural resistance of an intangible heritage, the permanence of tamales in our diet despite the hybridizations product of the European invasion more than 500 years ago as well as other phenomena that have influenced our culinary and cultural history as a country. It tries to expose the way in which a food detonates the configuration of certain interpersonal and spatial relationships and therefore occupies a place of fundamental importance in the set of expressions of cultures and their worldviews. It is essential to draw out the importance of these legacies that are internalized and that go with us even to the most remote place, expressive configurations little addressed from the humanities and that represent another essential way of being and living in our country and in the specific case of the Mexican northeast.

Keywords: cultural resistance, intangible heritage, anthropology of food

Introducción.

En este trabajo reconoceremos los procesos simbólicos que surgen de la expresión cultural en términos de degustación, y de las formas organizativas que se propician a partir de la preparación colectiva de un platillo tradicional, además del rol festivo al que está vinculado en un contexto nortero: mestizo, urbano o suburbano; en contraste con los frecuentes estudios sobre el tema vinculados a las formas de vida y organización de los pueblos originarios de México, en Mesoamérica.

Abordaremos el consumo festivo de tamales en Monterrey, Nuevo León, noreste de México, pero también y de manera relevante, el papel de los saberes, los sabores y los intangibles, como parte de la construcción de territorios de identidades. “El simple acto de comer se convierte frecuentemente también en una forma de afirmación local.” (González, 2000 p. 5)

De forma específica nos centraremos en el tema del tamal, que se consume de manera festiva, en la Zona Metropolitana de Monterrey, a partir de la recuperación de recuerdos personales y trazos etnográficos que parten del contacto directo con los escenarios descritos.

La idea es mostrar cómo están entrelazadas las actuales formas de celebrar con un tipo de alimento, sus vínculos ancestrales con la ritualidad, su elaboración colectiva, su olor y sabor; además de vislumbrar los procesos de desplazamiento que la manera moderna de vivir está impulsando, en este tipo de alimentos tradicionales.

Metodología.

Ariès y Dubby (2001) han recurrido a un planteamiento de la investigación histórica, que remite a una manera más abierta de abordar la vida social en la vida cotidiana, desde la riqueza que posee ella misma y de la vivencia de las personas en su día a día. Todo ello sin recurrir a las formas estereotipadas de construcción de las historias nacionales o incluso mundiales, a partir de las luchas por el poder, la dominación territorial de líderes y jefes civiles, militares vituperados o vanagloriados.

Siguiendo esta orientación, nos interesa registrar algunas vivencias cotidianas vinculadas con los sentidos. Aunque hay un reconocimiento de nuestra identidad multisensorial en el discurso, operativamente no se ha reflejado en las investigaciones humanísticas y sociales, que mantienen una cierta ortodoxia metodológica. Realmente pocos autores y trabajos de investigación se enfrentan a sus objetos de estudio desde una perspectiva transdisciplinaria y sobre todo bajo un carácter holístico en términos perceptivos.

Este recorte sensorial que señalamos se ha consolidado por un contexto tecnológico -especialmente en el ámbito de las telecomunicaciones-, donde también se reitera el rol de lo auditivo y visual, marginando al gusto de los elementos donde se expresa la vida social y sus particularidades culturales, como lo expresa Pallasmaa (2020): “Esta creciente conciencia representa una especie de insurgencia atrasada contra la dolorosa privación de la experiencia sensorial que hemos sufrido en nuestro mundo tecnificado”(p. 199).

Se trata, por lo tanto, de ir abriendo las formas de investigación de las ciencias sociales, para mostrar los ejes de

nuestras formas de vida desde una perspectiva que articule las diversas manifestaciones culturales y conocer los metalenguajes de esa lógica de conexión entre niveles de expresión, pero de carácter distinto, no sólo textuales, paramétricas y visuales.

La idea es profundizar en la memoria colectiva y el gusto construido a través de generaciones, por medio de la participación directa de las personas en la preparación y consumo de un platillo tradicional, aunque este tipo de prácticas es cada vez menos frecuente, debido la ingesta de comida rápida y toda suerte de alimentos preparados, estandarizados.

He tratado de privilegiar la percepción del gusto y el olfato, aunque sabemos que es imposible desarticularlos de la vista, el oído y el tacto, constelación multisensorial que configura la percepción total del sujeto; sin embargo, será necesario poner en práctica un esfuerzo de “operación selectiva”, como lo llamaría Luisa Ruíz Moreno (2022 p. 31), útil para poder enmarcar un ámbito de estudio y especificar sus niveles de particularidad, a partir de asumir sin embargo una articulación entre todos los sentidos a la vez, con formas de interrelación que van más allá de una mera suma de estímulos.

En un trabajo anterior hemos tratado de describir la *semiosfera* (Lotman, 1998), es decir, el mundo de los signos que es creado en la cocina en un ambiente rural de preparación y degustación de alimentos con su estética propia (García, 2017, p. 61). Este concepto es importante en este trabajo, porque nos dedicaremos a hablar de aspectos poco usuales en las ciencias sociales como el olfato, que escapan a la posibilidad de construir datos precisos y por tanto imposible de abordar por una disciplina que se precie de ser “científica”.

En este sentido, el concepto de la semiosfera nos permite entender como los olores y sabores que tenemos tan impregnados, sólo pueden reconocerse como parte importante de nuestra identidad, cuando los confrontamos con un contexto cambiante que pretende sustituir nuestros referentes perceptuales.

Pero como veremos, tanto el gusto como el olfato, generan percepciones que permiten construir territorios e influyen en la vida y en la memoria de la colectividad, lo que constituye un rasgo de identidad como la vestimenta o el lenguaje.

En otro trabajo también publicado (García, 2017 p. 117 a 125) se habla de la condición específica de los alimentos y la forma de preparación que se usa entre las personas sin recursos económicos, las estrategias primarias de sobrevivencia frente a una situación de escasez cotidiana y, por otra parte, la carga simbólica del momento que luego pasa a la memoria; es decir, componentes centrales de la intimidad que configuran de manera invisible la esencia real de los sujetos.

En este sentido se trata de destacar lo que por no tener ese carácter de “evidencia” de una realidad, se considera como elemento que no puede ser medido, ni cuantificado; esto, debido a que suele ser constreñido por las estrategias analíticas positivistas, que se ciñen a las correlaciones de tipo estadístico o numérico como base para sus interpretaciones.

Ahora bien, entre los métodos cualitativos, los análisis de corte etnometodológico se han acercado a sus objetos de estudio privilegiando el discurso verbal de los actores sociales y una observación dirigida, descartado el contacto con las problemáticas sociales desde todos nuestros sentidos.

Es hasta hace muy poco que se ha planteado, por ejemplo, una arqueología de los sabores, una recuperación de la vida pública y privada a partir de expresiones que permiten decodificar un diferente tipo de información, tanto del pasado remoto como del presente.

En suma, por medio de descripciones de las sensaciones gustativas y olfativas que conlleva la experiencia de comer tamales durante las fiestas en Monterrey, Nuevo León, se pretende abonar al campo de estudio de una antropología de la alimentación, de los sentidos, sobre todo para entender el impacto que conlleva el cambio de elección de nuevos olores y sabores desde las estructuras de poder económico y la vida cotidiana.

Contexto socio histórico y territorial de los tamales.

Hay que señalar la situación desde la cual parte el platillo del que hablaremos y sus necesidades de adaptación territorial, ya que, como señala González de la Vara (2000), “tenemos la tendencia a soslayar a la cocina norteña, a lo que en un prejuicio generalizado le acusa de pobre, sencilla, poco imaginativa y esencialmente carnívora; dependiente de la tortilla de harina y del asado” (p. 2). Efectivamente, ante un modo de vida sumamente diferente al que se desarrolló en el centro y sur, el autor citado refiere que “los habitantes del norte de México casi no tenían acceso a muchos productos tropicales u hortícolas y tuvieron que desarrollar una cocina tradicional comparativamente más modesta que en el centro del país o en las costas.” (González, 2000, p. 5). Por ello es importante entender -señala en mismo autor-, lo que determinado alimento significa en diversos territorios, pues, por ejemplo, en la

colonización del norte del México actual, la fusión de las comidas se realizó de manera diferente a lo sucedido en Mesoamérica.

Particularmente el maíz, en el norte, no tiene las connotaciones que, en los pueblos del centro o sur, porque desde la época prehispánica la forma de vida y el sustento eran marcadamente diferentes. En esta zona del país el consumo del mezquite tenía una amplia diversidad de formas de aprovechamiento, lo que incluso lleva a Carlos Manuel Valdés a titular su texto precisamente “La gente del mezquite” (1995). De este alimento arcaico poco quedó en la cocina actual, salvo el consumo directo de las vainas del árbol, o como queso de mezquite en algunos municipios del sur del estado de Nuevo León, México. En contraste, uno de los platillos ancestrales que se mantiene, en el norte, es el de la “barbacoa de pozo”, que antes era de venado u otros animales locales y que es continuidad de una técnica primitiva de cocción, que utilizaban los pobladores nativos norteros.

Sin embargo, no podemos decir que un tipo de comida tenga mayor o menor importancia, pero el uso del maíz es fundamental como alimento festivo hoy en día, dotándolo de un significado propio en cada región de México.

Mientras en los pueblos mesoamericanos el maíz constituye un alimento y regalo de los dioses, la vinculación a su consumo, así como sus derivados, tiene esta ancestral visión de un pasado propio que permanece claramente como herencia y ritual; en este orden el maíz se ofrenda y se agradece a la tierra por ese fruto que viene de su boca a la nuestra.

El consumo del maíz se asume como parte de un bien identitario de un grupo social particular y hace las veces de

una ofrenda, que conecta ese bienestar con la bendición de sus deidades:

Los tamales continúan siendo una ofrenda frecuente en las ceremonias relacionadas con el ciclo agrícola del maíz, aunque también hay tamales especiales para momentos del ciclo de vida, para bendecir una casa o para otras ceremonias. Se trata de una muestra más de continuidad cultural. (Barros, 2021, p. 73)

Una de las formas más evidentes de esta herencia cultural que se resiste a morir, es la presencia de los tamales como elementos centrales en ciertas ritualidades, como en las ofrendas del día de muertos. En Mesoamérica existe una amplia y compleja mitología, así como un dios y diosa del maíz, cuyos componentes histórico-culturales ya han sido ampliamente explorados por antropólogos y arqueólogos en esa zona centro del país.

En Mesoamérica, este alimento formaba parte de la ritualidad, de la relación que se establecía con los dioses a partir de protocolos muy bien pautados:

Ese día la gente presentaba como ofrenda, entre otras cosas, ciertos tamales que el fraile dominico llamaba ceceños. Los describe así: “que cocido el maíz en sola agua lo molían y molido deshacían aquella masa en agua dejándola bien espesa y luego colabanlo por unos paños ralos”. Esta masa se envolvía en hojas de maíz y se cocía todo en ollas; a este pan -agrega el fraile- le llamaban en la lengua atamalli (que quiere decir “pan de agua sola”) (Durán, t. I. p. 67); no se les ponía sal. Claramente se trata de un tamal de ayuno -a la manera del pan ácimo judío o de las hostias de la tradición católica, hechos de harina de trigo y agua... (Barros, 2021, p. 74)

La ceremoniosa preparación del alimento y la exclusión de la sal como ingrediente, habla de su función e ilustra la forma en que se producían antes de la llegada de la manteca de cerdo, que le agregó la cultura hispana: “seguramente la masa para aquellos primeros tamales debió ser de harina de maíz mezclada con agua, envuelta como ocurre hoy, en hojas de ciertas plantas para luego coserla (sic) al rescoldo” (Zinzumbo-Villarreal et al, 2012, como se citaron en Barros, 2021, p. 73)

El tamal se cuece actualmente al vapor, lo que ha significado el uso de diversas técnicas para su preparación, y que es la continuación de un milenario procedimiento: el “tapextle, tapextli, rejilla de carrizo, olotes, hojas de maíz o tejamanil que se coloca al fondo de una olla para convertirla en vaporera, sobre ella se ponen los tamales para que se cuezan” (Buenrostro y Barros, 2010, p.76).

También en la cultura maya formaron parte importante de la vida religiosa:

Los primeros testimonios acerca de los tamales como parte de las ofrendas los podemos encontrar en varias pinturas murales que se localizan en la zona maya... en las pinturas del sitio arqueológico de San Bartolo -que data de hace poco más de 2000 años-... hay una imagen en la que se ve una mujer arrodillada que lleva en las manos una ofrenda de tamales para el dios maíz. Otros ejemplos mayas de tamales como ofrenda se encuentran en el Códice de Dresde... (Barros, 2021, p. 74-75)

Hay que señalar que Mazzetto (2022) habla de una puesta en práctica en la Mesoamérica prehispánica de la llamada *teofagia*, el comer a sus dioses, un alimento donde se encarnaba la deidad -muy semejante a lo que pasa en la liturgia cristiana con el pan y

el vino-, el tamal por tanto es al mismo tiempo la condensación mítica del origen del maíz y del propio hombre y su mundo; un eje simbólico que seguramente de manera inconsciente atraviesa aun la percepción gustativa actual, urbana, que mantiene viva una cosmo-degustación (frente al concepto de cosmo-visión) con una identidad propia que otorga una identidad callada a los mexicanos, una herencia silenciosa pero “en boca de todos”.

Por otra parte, la diversidad de tamales tenía un sentido con relación a su tiempo de conservación y lugar de consumo, por ejemplo, se hacían los tamales “blancos”, sin contenido en su interior y con una forma más bien cuadrangular, que generalmente no se consumían el día de la fiesta, sino que eran llevados o enviados luego para su consumo en el almuerzo, comida, o a casi cualquier hora, pues al no tener contenido de carnes, no sufría un proceso de descomposición tan rápido.

El tamal creó un puente entre las culturas, una amable combinación donde no se sufrió la discriminación de otros platillos y bebidas prehispánicas como el pulque. También el consumo de la tortilla, aparejado con el uso del pan de trigo, fue uno de los esfuerzos misionales en tierras indígenas, para despojarlos de sus ejes de identidad e integrarlos a una idea de que ahora eran vasallos del rey.

La presencia protagónica del pan y por tanto del trigo fue parte del “discurso” evangelizador no verbal, pero que trastocaba una dieta cuyo elemento central era: el maíz. Además de ser consumido como alimento puede ser fermentado y usado como bebida embriagante, en forma de tesguino o cerveza de maíz, así como en otras formas de consumo particular como el atole.

La conquista pudo bloquear la preparación de algunos platillos, pero los tamales resistieron y se combinaron con elementos como la carne y manteca de cerdo, sustituyendo al guajolote. Algunos historiadores y antropólogos han fijado su atención en la historia de los recetarios de cocina y cómo estos van a ir incorporando paulatinamente una serie de platillos, combinaciones de productos locales y de ultramar, además de reflejar en las costumbres asociadas al consumo, las formas de jerarquización social que se manifestaban en la mesa, a la hora de comer.

Así se pone en evidencia como el gusto por los alimentos determina no sólo la configuración de las interrelaciones personales en el espacio, sino un siguiente nivel de carácter simbólico, que afianza identidad y sentido de la configuración de esas formas de vinculación entre los sujetos. El territorio de la memoria colectiva prehispánica sigue siendo ocupado por el amaranto, los quelites, junto al frijol, la calabaza y claro el maíz; es decir, los productos principales para la alimentación a partir del uso de la milpa mesoamericana.

Sin embargo, en el norte de México las condiciones ambientales y geográficas, así como los programas del uso del territorio en la colonia, han forjado un tipo de trabajo diferente que, en el centro y sur del país. Aquí hay un mundo campesino mestizo, que poco reconoce su legado de los pueblos originarios y que está orientado en su creencia religiosa por el predominio de lo cristiano.

Como antes se mencionó, aquí una de las plantas centrales fue el mezquite, que se consumía en diferentes formas, una de las cuales era denominada por los conquistadores como

“mezquitamal” (Valdés, 2021), por el uso de la planta y el formato parecido a los tamales mesoamericanos. Sin embargo, con la llegada de colonos tlaxcaltecas, otomíes y nahuas, se comienzan a consumir los tamales de maíz.

A pesar de no ser un alimento local ancestral, se convirtieron en parte de la cocina tradicional norestense. No solo su sabor, sino el aroma que desprende, serán protagonistas en los ambientes festivos populares, donde costumbres remotas hacen de nuevo aparición reconfigurando o replanteando una identidad. Ello es particularmente relevante en las ciudades, donde se abre paso y mantiene, no obstante, el consumo de las hamburguesas tipo McDonald's o las cadenas económicas de comida china, entre otras.

El tamal actual en la Zona Metropolitana de Monterrey, Nuevo León, es producto de la fuerte migración e hibridación cultural, manifiestas en la enorme diversidad de formas de preparación en las cocinas locales, haciendo cambios y combinaciones muy particulares. Pensemos en el tamal oaxaqueño que usa la hoja del plátano y no de la mazorca para recubrir la masa de maíz, que en el sur lleva pedazos grandes de carne, mientras que, en el noreste, la carne va deshebrada. De hecho, habría que preguntarse en el caso específico del noreste mexicano, si este proceso de hibridación con la manteca de cerdo, la carne de res y pollo, y particularmente el uso de carne de cerdo, es un claro ejemplo que niega la defensa de una herencia judía, sefardita, en nuestra dieta básica, popular.

En esta zona del norte del país, el tamal forma parte de cualquier evento festivo, como en las épocas decembrinas y en cumpleaños o aniversarios celebrados de manera familiar, donde

cumplen la función de nutrir a los cuerpos y de dotar de una referencia, a través de una conjunción de estímulos gustativo-olfativos, que influyen directamente en la sensación de bienestar de las personas; también se acostumbra en los velorios y como alimento básico en actividades al aire libre como excursiones y días de campo, debido a su portabilidad; los tamales, además, sacan del apuro, tanto como lonche para trabajadores como para los niños en la escuela. Quizás no tengan un vínculo ritual ancestral como en Mesoamérica, pero ciertamente forman parte de nuestra particular forma de ritualizar la vida y dotarla de sentido. Se podría aplicar para este alimento el juego de palabras que aún se utiliza para el mezcal: para todo mal, tamal y para todo bien, también. Incluso, preparados con carne de monte como jabalí, armadillo y venado, son la mezcla perfecta entre la civilización sedentaria del maíz y la cacería de los aborígenes nómadas norteros.

Etnografía del consumo de tamales

El procedimiento.

El tamal concentra el valor único del maíz como un cereal producido a través de su “invención”, a partir de la selección de las semillas de teocintle y por ese motivo, su reproducción no puede realizarse sino a través del cultivo intencional de los seres humanos.

Esto ha forjado una cultura propia en la preparación y consumo, que se ha vinculado a un pasado milenario y en el caso del noreste, de siglos, pues la producción de maíz de forma

extensiva, en esta zona del país no está probada y sólo un trabajo de Beatriz Braniff (2000, p. 127) desarrolla la idea de la reproducción de plantas en terrazas de manera temporal.

El maíz llega de Mesoamérica, y es probable que haya llegado a la región a través de la población tlaxcalteca que acompañó la invasión española aquí.

El proceso de la nixtamalización, que implica el desgranado, el reposo con cal y después el cocimiento, evita la pelagra y potencia una mayor ingesta de calcio, mayor contenido de almidón y fibra, reduce las toxinas en el grano y puede aumentar la biodisponibilidad de hierro. Se sabe que antes de la presencia de los propios toltecas, la nixtamalización tiene al menos de 4 a 5 mil años de existencia comprobada, previos a la elaboración de la tortilla que aparece más recientemente en la historia de México. La nixtamalización, “...es un producto antiquísimo. Al parecer, es uno de los descubrimientos culturales más importantes para Mesoamérica...” (Ochoa, 2018, p. 179).

En el noreste de México, el maíz como grano se traduce en dos elementos básicos en la dieta: la tortilla y el tamal.

La cocina como espacio, además del sabor de los alimentos ahí preparados, sigue siendo central dentro de las dinámicas campesinas y urbanas de México. La vinculación de la comida está ligada a cada momento de nuestra vida cotidiana y rituales de paso: bodas, cumpleaños, nacimientos, celebraciones varias, etc. Imposible evitar hablar de los alimentos del altar de muertos como una forma de conexión con los familiares ya fallecidos.

Desde nuestro punto de vista el “rito” de la preparación y consumo de alimentos lo es, como tal, para el investigador, no para el participante. No hay plena conciencia del patrimonio y la

ritualidad que está implicada. El simbolismo en lo culinario es un elemento que está por encima de las concepciones personales de los involucrados y que se percibe a través de todos los sentidos. Digamos pues, que este tipo de expresiones culturales son parte nuclear de la semiosfera, de los significados compartidos.

Cada generación pareciera participar en diversos momentos de la elaboración de los tamales, los hombres atrapan y matan al cerdo que aportará la carne y la manteca, los niños mayores llevan el nixtamal y traen la masa del molino, las mujeres son las protagonistas, pero en resumen, la labor de todos culmina precisamente con el consumo grupal, el disfrute final une a las generaciones en la fiesta y este hecho se difiere luego en las casas de las familias nucleares, ya sea en los almuerzos o en la cena, aunque aquí los tamales tienden a consumirse a cualquier hora del día. Al ser platillo que se come caliente, es con el frío del invierno en estas regiones nortañas, una agradable compensación térmica, además del sabor que va impregnando a la masa a lo largo de los días. Es un gran manjar acompañado de champurrado, chocolate o café caliente.

La preparación de este platillo festivo involucra un proceso que, si se hace en colectivo, aminora su laboriosidad. Se mezcla la exacta cantidad de manteca de puerco, sal y polvo para hornear, buscando que se genere una consistencia cremosa, para luego comenzar a incorporar la harina de maíz, hasta que quede completamente homogénea.

Esta labor tradicionalmente se hace a mano y se dice que debe hacerlo una sola persona para que no se corte la masa, para ello se elige a alguien con fuerza suficiente en los brazos, ayudada de alguien que le detenga la batea de madera, preferentemente.

Existen mitos o saberes vinculados a la relación estrecha entre la actitud de quien prepara los alimentos y el sabor final de estos, se dice que si hay discordia entre las personas la masa se hecha a “perder”, “la masa se enoja, se agría”.

Para entonces ya deben estar remojadas las hojas de maíz o de plátano, así como el guiso del cual se van a rellenar, en el caso del noreste, los preferidos son con carne de puerco guisada y desmenuzada y mezclada con una salsa de chiles rojos secos (guajillo, cascabel), cebolla, ajo y sal.

El siguiente procedimiento es donde se da la mayor interacción del colectivo, casi siempre conformado por mujeres, se colocan sobre una mesa las hojas de maíz o plátano, la masa, el guiso y las ollas; cada participante con cucharas o espátulas toma una hoja, embarra la masa y luego, en el centro añade una parte del relleno, para luego enrollar la masa y dar la forma del tamal, así, entre conversaciones y la diversidad de olores, se van acumulando las piezas.

Los tamales son dispuestos en las ollas anchas y altas, de manera circular, habiendo dejado abajo una parrilla para separarlos del agua, que al estar evaporándose desde la parte baja, irá cociendo los tamales poco a poco durante varias horas. La tarea de colocar los tamales, así como poner la cantidad de agua y manejar la altura de la flama o las cantidades de leña, según el caso, era y es para las abuelas, madres, hermanas mayores, que asumían la responsabilidad de apagar a tiempo los cientos de tamales de diversos rellenos, pero principalmente frijoles, carne de cerdo y algunos de dulce con pasas y nueces. A las tres o cuatro horas de haberlos puesto a cocer, el olor de los tamales ya listos es perceptible, con satisfacción, por la familia que los observaba y cuidaba todo el tiempo. El alimento

configura la relación de las personas en el espacio de manera en una digamos “permanencia dinámica”.

Al prepararse en casa, las relaciones entre los miembros se estrechan, las conversaciones, el chisme, el rumor, la broma, van tejiendo las formas de vinculación personal donde el trabajo deja de tener el sentido cotidiano, para intervenir en un proceso de preparación y posterior consumo, que genera una secuencia que va del sacrificio y el trabajo, a la fiesta y diversión.

Además de los antes mencionados, persisten otros tamales tradicionales, los llamados “borrachos” que eran de 5 a 6 veces la dimensión de uno normal, estos generalmente llevan grandes rajadas de chiles jalapeños y siguen siendo muy celebrados en la mesa, especialmente por los adultos varones, quienes regularmente los utilizan como “cura”, después de una noche de borrachera.

La labor colectiva de preparación, que era previa al ambiente festivo, llenaba la casa de personas en diversas actividades y del olor característico de los tamales, lo que auguraba la proximidad del festejo, asociándolo con el júbilo y la alegría.

Hoy en día, el consumo de tamales en Monterrey es común en cualquier época del año, a partir de la venta de establecimientos fijos, lo que ha permitido que pierda el protagonismo que tenía en las fiestas decembrinas, así, en la frontera de la semiosfera, este alimento tradicional comparte su lugar ahora con otros platillos, incluso extranjeros, que se combinan o lo desplazan de la mesa. Incluso, afortunadamente, hay una pequeña industria cultural del tamal, con familias y cadenas especializadas locales y regionales, así como epicentros de producción tamaleros muy conocidos como el de Ciudad Juárez, Nuevo León.

La degustación

Comer, desde una perspectiva psicoanalítica está vinculado con la fase oral, la primera en la vida de las personas, conexión con el seno materno que lo provee del alimento necesario, luego el destete y la sustitución de la leche materna por alimentos que van a contener aromas, sabores, que perdurarán en nuestras redes neuronales y comunitarias hasta el resto de nuestros días. Es por eso que la experiencia del gusto, tan ligada a lo olfativo, es una de las que nos vinculan a recuerdos muy íntimos

A veces hay que abrir su cuerpo para saber de qué es, lo que establece un ambiente de ausencia de jerarquías, sociales o culturales, todos comemos lo mismo. Los frijoles fueron fritos con la manteca del cerdo sacrificado, la masa de maíz también la lleva mezclada. Porque la combinación entre el contenido y la masa es total, el sabor no tiene quiebres, se extiende su contenido, se disuelve mezclándose en la boca, texturas donde la suavidad es la característica principal.

Cuando los tamales son de carne de puerco, el principal sabor que satura nuestro gusto es el salado, pero es la combinación de la masa de maíz suave, el picante del chile y lo jugoso de la carne, lo que dan ese sabor característico a cada bocado. Los tamales secos o resacos son un pequeño pecado que se puede perdonar a falta de otra cosa o andando apurado o en el camino.

En una ocasión, una mujer de origen oaxaqueño relataba que cuando hace tamales con hojas de plátano para vender en Monterrey, tiene que desmenuzar la carne, lo cual no se hace originalmente en su tierra. Esto nos hace reflexionar en torno a que, en el norte, la carne en trozos pequeños da un sentido de

uniformidad en el gusto, pero también es una forma de “hacer rendir” el producto.

En contraste, la preferencia del consumo denota diversos orígenes, formas distintas de producir, pero también de disfrutar, de preferir unas consistencias a otras. Por ejemplo, también es bastante gustado el comer tamales recalentados, casi a punto de quedar quemados, teniendo una consistencia más crujiente; incluso, no faltan los fundamentalistas que prefieren los tamales “estilo Texas”, tostados en el comal al rojo vivo o hasta las brasas, quemados en buena parte de la hoja.

Es claro que la hoja de mazorca que es receptáculo para la preparación y muchas veces como plato mismo, mantiene raíces arquetípicas en el inconsciente colectivo. Su organicidad, su fuerza como elemento que nos remite a la tierra, a un vegetal que es parte atávica de la dieta de generaciones y generaciones en los distintos contextos demográficos con un mayor o menor peso, pero siempre ahí.

El tamal se puede ir comiendo uno a uno, no es una porción de carne o sopa que haya que consumir en su totalidad, permite ir combinando los distintos sabores e ir poco a poco llenándose, sin el “compromiso” de acabar con un platillo. Son pequeñas partes, lo que semeja el carácter colectivo de la preparación y el consumo, “envueltos” de unos 25 o 30 gramos. Tiene alta portabilidad debido a su carácter modular, lo que lo convierte en un alimento fácil de llevar.

El tamal es sumamente versátil, es de una complejidad y tamaño que permite comerlo parado, a veces de dos o tres bocados, incluso sin plato, usando la hoja de la mazorca en la que se preparó y cocinó a manera de soporte. El consumo con las

manos, sin cubiertos metálicos como intermediarios, hace que, con el tacto, se puedan sentir los cambios de la temperatura, lo que incluso nos recuerda los postulados *tantristas* sobre la función sagrada de este tipo de prácticas.

Así, las manos le anticipan a la boca, que hay una temperatura adecuada para que no se queme la lengua y le advierten de determinada consistencia.

Cuando han sido preparados en casa, el evento comienza cuando se abre la olla y se esparce el vapor oloroso, al recibirlos es bueno esperar a que se enfríen un poco y ello mismo conlleva una especie de espera ritual.

En cambio, cuando son comprados, se puede recurrir a dos tipos de puestos, por un lado, están los callejeros, casi siempre atendidos por la misma mujer que participó en el proceso, conoce en qué lugar están colocados los de cada guiso y los entregan aún calientes, para su pronto consumo. Por otro lado, están los comercios establecidos, en donde se pueden refrigerar en paquetes que consisten en un plato de unicel, forrados con plástico, de modo que quien los compra debe ir a recalentarlos, ya sea al vapor, o en el comal.

A diferencia de los puestos callejeros, comprar los tamales refrigerados no conlleva el sentido del olfato, que si nos puede avisar de aquel sabor que pronto llenará nuestras papilas gustativas.

Así pues, esta nueva oferta culinaria, desplaza la semiosfera que conlleva el proceso de producción, hasta el consumo festivo de este platillo, que de manera remota nos vincula con lo casero, lo familiar, las viejas cocinas, lo religioso.

A manera de cierre

Nuestros espacios cotidianos y extraordinarios, como los festivos, están dotados de capas de significación establecidas por el lugar que ocupan los estímulos que recibimos mediante nuestros sentidos. La degustación y el aroma son un patrimonio intangible, que asegura una herencia cultural.

Alimentos tradicionales como los tamales todavía nos remiten a las vivencias de la infancia, donde las fiestas tenían olores y sabores y sonidos específicos, atmósferas colectivas y alegres, por tanto, se presentan como una resistencia, a la invasión de una serie de productos extranjeros que pretenden ocupar un lugar en las mesas y costumbres de nuestro hogar.

En la semiosfera de la elaboración y consumo de los tamales en eventos festivos, la frontera antes estaba delimitada por platillos y gustos que nos eran ajenos, pues eran costosos o formaban parte de otras culturas.

Somos testigos de un radical cambio de paradigmas en lo que a alimentarse se refiere, y será necesario analizar estos cambios en sus consecuencias en la salud, pues, por ejemplo, muchos de estos productos contienen ingredientes con poca fibra, exceso de azúcares y elementos hidrogenados, saborizantes artificiales, grasas saturadas, etc.

Así mismo, debemos considerar el impacto en los productores locales, tanto del producto mismo, como de los diferentes elementos que se requieren para elaborarlos, colapsando formas de vida agrícolas, principalmente, que están siendo sustituidas por lo que ahora se consideran nuevas “necesidades”.

Hay un tránsito entre la preparación directa de los alimentos, a la transferencia de esta actividad a establecimientos privados, no es comida preparada en ese momento cerca del consumidor, sino a distancia, siendo un receptor pasivo de los alimentos. El involucramiento de nuevas empresas dedicadas a estos ramos, las transformaciones de las preferencias del gusto en las nuevas generaciones, son fenómenos de carácter económico y cultural de una enorme relevancia y que deberían partir de una búsqueda a fondo de las formas cotidianas que han favorecido y favorecen la calidad de vida en las familias.

Las consideraciones acerca del valor de estas formas de comer, habitar y degustar no pueden cuantificarse pues se decodifican en una inconsciente memoria remota, disparada por el aroma y el sabor inmediato, detonando un sentido de pertenencia, de ubicación en el tiempo y en el espacio, todo lo cual, finalmente dará sentido a la perspectiva y prospectiva de los sujetos.

La antropología y otras ciencias sociales deberán arriesgarse en estos ámbitos de la expresión de las culturas, saliendo de los temas y metodologías tradicionales. Reconocer la importancia que merecen temas como éstos, que nutren la vida de nuestros habitantes, temas para los que no hay herramientas comunes ni sencillas, y que requieren perspectivas transdisciplinarias para identificar la complejidad de su importancia, no sólo en el ámbito sociocultural sino de -por ejemplo- salud, biodiversidad y nutrientes.

Es probable que hechos como las transformaciones en el consumo de alimentos vayan a favor de lo que Dorfler (1974) llama *la muerte de una metáfora* “... el progresivo desgaste del lenguaje y

de sus expresiones y por las transformaciones que muchas veces se producen en la relación entre significante y significado...” (p. 87), una banalización de un acto fundamental para la vida y que tiene consecuencias directas en la salud, en las que el hecho mencionado repercute a través de enfermedades, las más de las veces crónico-degenerativas, que van generando un estado de malestar en los consumidores tarde o temprano.

El conjunto de sabores que constituyen el patrimonio de una identidad cultural profunda, constituye un paradigma innato de articulaciones entre estímulos que habían permitido establecer una más directa relación entre el alimento y el propio acto de alimentarse. La comida rápida, los servicios de comida a domicilio y toda una parafernalia en torno a las modas en este ámbito, han ido logrando una desconexión entre ese paradigma y otro que pretende imponerse a través de medios de comunicación y una comercialización con una publicidad intensiva para reconfigurar el gusto colectivo.

Los tamales son una de las puntas del iceberg de un conjunto de saberes y sabores que permanecen y resisten los viejos y nuevos embates, que aun habiendo vivido un proceso de hibridación, mantienen un contacto directo con otras formas auténticas de expresión cultural -y solo un ejemplo-, de cómo la rapidez intenta sustituir la vivencia de la ancestral forma lenta de preparación y de consumo, la alimentación se ha convertido en un mecanismo comercial que nos desvincula del placer de cocinar y convertir la mesa en el mejor sitio para ser quien se es. Somos responsables de comprender la enorme importancia de las formas de vida que han llevado a la población a alimentarse hasta hace poco de manera correcta, en este último sentido habría que

recordar que no obstante el paso del tiempo y la vida urbana, los tamales siguen siendo un alimento natural y mayormente orgánico.

La academia debe tomar su responsabilidad para afrontar este tipo de temas y detectar los ámbitos donde la pérdida de identidad está vinculada con una evidente presencia de enfermedades crónico-degenerativas, posibles a partir del abuso en el consumo de nuevos alimentos chatarra, así como maneras de comer, en forma apresurada y sin placer.

Bibliografía

- Ariés P. y G. Dubby. (2001) *Historia de la vida privada*. Ed. Taurus. España.
- Barros, C. “Tamales ceremoniales” en la *Revista Arqueología Mexicana*. Comidas rituales de México y Guatemala de la época prehispánica a la actualidad. Mayo-junio de 2021. Volumen XXVIII, número 168.
- Braniff, B. “Los sistemas agrícolas prehispánicos en la Gran Chichimeca” en *Nómadas y Sedentarios en el Norte de México* (2000) Ed. UNAM-IIA. México.
- Buenrostro M. y Barros Cristina (2010) “Itacate”, *La Jornada*, noviembre de 2010.
- Condillac, E. (1975) *Lógica y extracto razonado del tratado de las sensaciones*. Ed. Aguilar. México.
- Dorfles, G. (1974) *Las oscilaciones del gusto*. Ed. Lumen.
- García, A. (2016) *Calles, barrios y de sus arquitecturas efímeras*. Ed. UANL-Tilde. México.

- García, A. *Habitar el Norte* (2017) Vivienda I. Ed. UANL-Tilde. México.
- González de la Vara, M. “Los mestizajes en la gastronomía del norte de México” en *Fronteras. Revista de diálogo cultural. Mesas, viandas y comensales. Año 5 Volumen 5, Número 16*, primavera de 2000.
- Lotman, I. (1998) *La semiósfera. Semiótica de la cultura, del texto, de la conducta y del espacio*. Ed. Cátedra. Madrid.
- Mazzetto, E. Ponencia: “Tamales y chocolate: de lo salado a lo dulce y de regreso en la época novohispana.” https://www.youtube.com/watch?v=KzTSojAVYik&ab_channel=INAHTV INAH-TV. México, 2022.
- Mazzetto, E. (2022) “Comida humana y divina en el México antiguo” en la *Revista de la Universidad. UNAM*. En YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=un-3fnv-Ovis&ab_channel=TVUNAM
- Ochoa, J. A. (2018) *Bakampo. Reseña histórica del Ejido Las Vacas*. Ed. UAIM. México.
- Pallasmaa, J. (2006) *Los ojos de la piel*. Ed. Gustavo Gili. España.
- Pallasmaa, J. (2020) *Animales arquitectos*. Ed. GG. España.
- Ruiz, L. (2022) “El espacio y los lugares”, *Tópicos del Seminario. Revista de Semiótica. Vol. I Núm. 47*. (se cita una versión de un documento impreso brindado por la autora en 1999)
- Valdés, C. (1995) *La gente del mezquite. Los nómadas del noreste en la Colonia*. Ed. CIESAS-INI. México.