

Amaranta Arcadia Castillo Gómez

El picón y sus interconexiones: apuntes sobre las relaciones de un alimento ritual con otros elementos del sistema cultural

Itinerarios. Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y
antropológicos nr 12, 81-103

2010

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

EL PICÓN Y SUS INTERCONEXIONES. APUNTES SOBRE LAS RELACIONES DE UN ALIMENTO RITUAL CON OTROS ELEMENTOS DEL SISTEMA CULTURAL¹

A la memoria de Lorenzo Ochoa

Resumen: Este trabajo pretende mostrar las interconexiones entre un alimento ritual –específicamente el “picón” de Tancoco, Veracruz– y otros elementos del sistema cultural como las prácticas agrícolas y los mitos. El “picón” es elaborado a partir del pipián, un vegetal de la familia de las calabazas y otro de los productos obtenidos de la milpa además del maíz. El “picón” es realizado el día 29 de septiembre, como una primera ofrenda de Xantolo (subsistema festivo relacionado con la muerte y el inframundo). Así, el principal objetivo de este artículo es conocer la relación entre el sistema alimentario, el sistema de producción de los alimentos (el ciclo agrícola), el ciclo ritual, el significado de los alimentos y su función cognitiva. El ciclo agrícola vincula todos los aspectos del ritual, pues permite comprender la lógica material de la construcción social del ciclo festivo de una comunidad, y por lo tanto, la elaboración social de los elementos constitutivos del ritual como la música y los alimentos. Es de vital importancia entender la producción de los alimentos en todos los aspectos para comprender la lógica ritual. Este alimento ritual permite sintetizar un conjunto de conocimientos sobre el cosmos, además de ser un portador de sustancias que le permiten al ser humano seguir viviendo.

Palabras clave: alimentos rituales, Huasteca veracruzana, cosmovisión

Title: The “Picón” and its Interconnections. Notes about the Relations between a Ritual Food and Other Elements of the Cultural System

Abstract: The aim of this work is to show the interconnections between a ritual food and other elements of the cultural system like the agricultural practices and myths. This ritual food is called “picón” and is elaborated in Tancoco, Veracruz, a rural community that is part of the Huastec region. This ritual food has the function of being the vehicle of knowledge about the cosmos besides of being a food that gives the men the nutrients that allow them to keep living. The ritual food called “picón” is important not only by its nutritional functions but by its ideological functions too. Thus, the main purpose of this article is to know the relation between the food production system, the ritual system, the meaning of the food and its cognitive functions.

Key words: ritual food, Huastec region, world-view

¹ Este trabajo es resultado del proyecto de investigación multidisciplinar “El arte y otras prácticas culturales en las Huastecas potosina, hidalguense y veracruzana”, de la Facultad de Música de la Universidad Autónoma de Tamaulipas.

A MANERA DE INTRODUCCIÓN

Este artículo es resultado de un proyecto de investigación en la Huasteca veracruzana. Trabajar con las comunidades teenek y nahuas me ha permitido hacer una profundización en un sistema alimentario que hasta la fecha no ha sido estudiado de manera sistemática, aunque la influencia de la culinaria huasteca se haya expandido a muchos centros urbanos y sea una presencia constante en libros sobre comida mexicana. Al mismo tiempo me ha posibilitado entender la complejidad ritual de dichas comunidades, ya que alimentos, música, danzas y demás representaciones rituales son elementos de conexión con lo divino.

Las comunidades de la Huasteca veracruzana en las que he realizado investigación de campo de manera constante son aquéllas situadas alrededor de la Sierra de Otontepec: Tamalín, Tepetzintla y Tancoco, de origen náhuatl (las dos primeras) y teenek (la última de ellas). Allí he observado que los alimentos son una expresión del ciclo agrícola, así como de la inserción de estas comunidades al capitalismo global. Sin embargo, los cambios alimentarios si bien han afectado los platillos elaborados en la vida cotidiana, no han podido permear del todo a los platillos realizados para el ciclo festivo o para la ejecución de determinados rituales, como por ejemplo, el darle de comer a la tierra, la curación de una enfermedad o la celebración del Xantolo. Música y comida aparecen conjuntamente en muchos rituales como ofrendas que permiten entablar una relación profunda con lo divino. Ambos se complementan semióticamente para dar una densidad pertinente a los objetos y a los procesos rituales, y ambos parecen mantener un núcleo duro que los hace ser menos susceptibles a los cambios.

Aquí acentuaré por cuestiones de espacio y de interés, las relaciones con la cosmovisión de un alimento ritual llamado “picón”, elaborado el día 29 de septiembre como una primera ofrenda del subsistema festivo denominado Xantolo, del que se hablará abajo. Como parto de la postura “Geertziana” de que el “picón” es un punto en el repertorio de formas de una cultura que “nos dice algo sobre algo”, consideraré este alimento una puerta clave que nos ampliará y profundizará la visión sobre este repertorio y, continuando con este hilo discursivo y metodológico, uno bien podrá “permanecer dentro de una forma, más o menos circunscrita, y describir permanentemente círculos dentro de ella... (o) moverse uno entre diversas formas en busca de unidades mayores o de contrastes reveladores” (Geertz 1992: 372).

Es así que parto del “picón” y asumo que los alimentos rituales constituyen una síntesis de una sabiduría no sólo sobre el ciclo agrícola de la localidad, sino también sobre las características del cosmos y del considerado mundo sobrenatural. Los alimentos implican todo un conjunto de saberes y son una forma en que los individuos reproducen formas de hacer y de conocer el mundo, así como también son marcadores cognitivos que ligan emociones, recuerdos, transmisión de conocimientos rituales y de cosmovisión.

Así, el principal objetivo de este artículo es conocer la relación entre el sistema alimentario, el sistema de producción de los alimentos (el ciclo agrícola), el ciclo ritual, el significado de los alimentos y su función cognitiva.

El ciclo agrícola vincula todos los aspectos del ritual, pues permite comprender la lógica material de la construcción social del ciclo festivo de una comunidad, y por lo tanto, la elaboración social de los elementos constitutivos del ritual como la música y los alimentos. Es de vital importancia entender la producción de los alimentos en todos los aspectos para una comprensión de la lógica ritual².

APROXIMACIONES ANTROPOLÓGICAS A LA CULTURA CULINARIA

Uno de los trabajos más recientes sobre culinaria en la Huasteca es el de Lorenzo Ochoa denominado “Antropología y topofilia en el estudio de la cocina de Tamiahua”, en donde este autor establece un conjunto de parámetros para delimitar microáreas culturales a partir de la “distribución de los platillos y de sus ingredientes originarios que son característicos de un determinado paisaje” (Ochoa 2009: 148). En su trabajo, el autor menciona también –utilizando la categoría de topofilia de Yi Fu Tuan– que es a través de la relación con el paisaje concretado en un platillo, como se construye socialmente una huella de afecto y apego de los sujetos con su entorno, en este caso, el paisaje de lagunas y manglares. Como veremos aquí, éste es uno de los puntos a abordar, pero además me interesa mostrar toda una red de interconexiones que forman parte del sistema ideológico de la comunidad católica de Tancoco, y para ello retomo a otros autores.

En *Pureza y Peligro*, Mary Douglas nos refiere que en el caso de la contaminación, las ideas sobre los peligros sexuales tanto como los procesos de ingestión de alimentos, pueden ser interpretados como símbolos “de la relación entre las partes de la sociedad, como configuraciones que reflejan la jerarquía o la simetría que se aplican en un sistema social más amplio” (1973: 16). Douglas sostiene así que estas ideas “tienen por principal función la de imponer un sistema a la experiencia, que de por sí es poco ordenada” (1973: 17).

En este sentido, los platillos son formas simbólicas que expresan la lógica de las relaciones sociales y la lógica del pensamiento, al mismo tiempo que permiten reproducir esta lógica de pensamiento, imponen, como elementos cognitivos también, un sistema a la experiencia.

La antropología ha construido a lo largo de su historia, todo un conjunto de enfoques que sirven de fundamento para afirmar que el sistema alimentario de un grupo humano nos informa sobre la relación entre dicha comunidad y el medio natural que lo rodea, nos habla de relaciones sociales que se establecen entre sus miembros, así como también nos acerca a su estructura social. La cultura alimentaria nos permite conocer las estructuras profundas que subyacen en la lógica del pensamiento del grupo humano que la posee.

² El proyecto multidisciplinario en el que participo tiene además como objetivo, conectar los alimentos rituales con la música dedicada a lo divino (Camacho y Jurado 1995). Es decir: ¿cuál es la relación analógica entre la música y los alimentos? Todo ello con la finalidad de entender el registro del patrimonio musical y alimentario como el registro del episteme de una comunidad de individuos determinada. Sin embargo, esta relación entre música y alimentos será mencionada sólo tangencialmente en este trabajo.

Un platillo es un elemento conector de múltiples elementos de un sistema cultural determinado. Un vehículo que nos conduce a otros niveles del pensamiento de una comunidad. Nos conecta además con ciclos festivos, ciclos productivos y hasta la organización de la unidad doméstica para su reproducción.

Toda comunidad humana realiza procesos de obtención y transformación del alimento y Goody ha realizado para su estudio una clasificación que cubre “cuatro áreas principales, la del crecimiento, asignación, cocción y comida, que representan las fases de producción, distribución, preparación y consumo” (1995: 5). Estos procesos se realizan o cristalizan en un *locus* (desde los terrenos agrícolas hasta la mesa donde se consumen los alimentos). El análisis de la cocina, dice Goody (1995: 55), debe relacionarse con la distribución de poder y autoridad en la esfera económica. El sistema culinario implica todos estos aspectos, no sólo la preparación de los alimentos, y es construido tanto en términos materiales, como en términos simbólicos. En este trabajo se enfatizará, por cuestiones de espacio, este último aspecto, pero se hará mención al aspecto de la producción de los alimentos, su *locus* y su proceso de transformación hasta llegar a un platillo ritual.

No olvido que el capitalismo global afecta la cultura alimentaria, no sólo en cuanto a lo que Antonio Machuca (2005) hace referencia –la creación de una cultura alimentaria mundial que se desterritorializa y pierde todo anclaje cultural– sino también porque las culturas hegemónicas a través de los medios masivos de comunicación estigmatizan ciertas culturas culinarias y elevan el estatus de otras. Así, dentro de la comunidad se comienzan a percibir ciertos alimentos como “atrasados”, mientras que otros son considerados “modernos” y “buenos”.

Los platillos rituales (en muchas localidades a punto de desaparecer debido a estos cambios globales) son entonces, vehículos privilegiados de comunicación, son cosas que nos dicen algo sobre el núcleo duro de la tradición mesoamericana, son anclajes ideológicos que permiten a los sujetos mantener cierta estabilidad emocional y perpetuar una conexión con el territorio al que se pertenece: son los anclajes a lo local que mantienen cierta continuidad y estabilidad frente a la experiencia vertiginosa y cambiante de lo global. El que una comunidad de individuos decida dejar de elaborarlos en este contexto, es una señal de desestructuración social e ideológica.

TANCOCO: SU CICLO AGRÍCOLA Y SU CICLO FESTIVO

Tancoco es una localidad, cabecera del municipio del mismo nombre ubicada al norte del Estado de Veracruz, en la Huasteca. De acuerdo a los datos del Censo de Población y Vivienda de 2005 realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), la población de Tancoco es de 5 844, de los cuales 2 875 son hombres y 2 969 son mujeres (*Tancoco, Veracruz*). Más de la mitad de su población económicamente activa se dedica a la agricultura, la ganadería y la avicultura; otro porcentaje se dedica a la construcción y a la transformación de alimentos, así como al comercio como actividad complementaria. Una gran cantidad de miembros de la comunidad ha emigrado hacia

el estado de Tamaulipas, el Distrito Federal o hacia otros destinos. La siembra del maíz, así como la siembra de otras plantas y el mantenimiento de una milpa, continúan siendo marcadores importantes en términos rituales, así como un sustento para las unidades domésticas³ (Mapa 1).



Mapa 1 Parte norte del estado de Veracruz. Dibujado por Arturo Castillo. Reproducido con permiso.

En Tancoco, uno de los ciclos festivos inicia en diciembre con la siembra del maíz en la temporada de secas, siendo el marcador inicial de dicha temporada el día de la Virgen de Guadalupe. El conjunto de festividades continúa hasta el 25 de diciembre, día del nacimiento del “niño Dios”. Esta siembra de maíz se cosecha en mayo, pero como veremos, los compañeros del maíz siguen sembrándose a lo largo del año utilizando como marcador el calendario del santoral católico. Durante esta temporada agrícola, se realiza también la festividad de Semana Santa, que anuncia la proximidad de la cosecha.

Xantolo es, sin duda, un subsistema dentro del sistema ritual que acompaña a la siembra y a la cosecha de “temporal”. Quizás por ello, en esta temporada agrícola se siembran simultáneamente la flor de muerto y el maíz en junio, marcando la relación profunda

³ De un total de 1 851 habitantes que forman la “población económicamente activa ocupada”, 972 personas se dedican al sector primario (*Tancoco, Veracruz*).

entre el ciclo de “temporal” o Xopamil y el ciclo festivo de Xantolo. Es en este período cuando las condiciones climáticas son más extremas (es en esta época donde se producen huracanes y nortes) y hay más riesgo de perder el sustento de la familia.

Es Xantolo el principal subsistema festivo en donde se despliegan enormes esfuerzos comunitarios para realizar puntualmente cada una de las ceremonias de ofrenda que constituyen parte del proceso de recoger los frutos de la cosecha de la milpa y el recordatorio de los muertos⁴. La relación entre muerte-agua-vida está presente a lo largo de estos meses en los que se recuerda a los muertos y al espacio mítico habitado por ellos, “el mundo de los muertos”, “el lugar de la muerte” (Ochoa y Gutiérrez 1996-1999: 105). Ochoa considera para la época prehispánica que el “culto a la muerte y la importancia concedida por los huastecos al inframundo se aprecia no sólo en las múltiples representaciones escultóricas, sino en la riqueza decorativa de las vasijas funerarias” (Ochoa y Gutiérrez 1996-1999: 107). El lugar al que accedía un muerto tenía que ver más con la forma de morir que con la conducta observada en vida. “De acuerdo con esta idea, unos podían acompañar al sol en su viaje por la bóveda celeste; pero quienes no alcanzaban esa gracia tendrían que habitar junto a los *Maam*, guardando las aguas del inframundo” (1996-1999: 10) llamado *Tamtzemplab*. Podemos afirmar entonces que la relación entre el agua para la subsistencia humana está ligada profundamente a un espacio donde habitan los muertos, pero también desde donde surge la vida.

Xantolo concluye con la cosecha a finales de noviembre y es en diciembre cuando se inicia un nuevo ciclo agrícola, el del tiempo de secas. Durante el mes de diciembre se realizan rituales relacionados con la siembra, el nacimiento de nuevas plantas, el surgimiento de la vida y en Tancoco se realizan festividades relevantes que enfatizan la necesidad de ofrendar a la tierra y a las divinidades para que *nazca el niño Dios* con bien. Actualmente, estas fiestas revisten mayor importancia debido a que la población que emigra vacaciona y regresa a Tancoco a pasar unos días. También trae recursos económicos que son utilizados en estas festividades.

De acuerdo a datos proporcionados por algunos miembros de la comunidad católica, a continuación se presenta un cuadro en el que se señalan las fechas del inicio de los dos momentos del ciclo agrícola en que se siembran el maíz y los demás productos agrícolas utilizados en la cultura alimentaria de Tancoco. También se incluyen las fechas en que se realizan los rituales de ofrenda del subsistema ritual de Xantolo y las fechas del santoral católico que están asociados a todos estos eventos. Es importante señalar que las fechas para los momentos de la siembra son marcadores temporales ideales, pudiendo realizarse la siembra hasta cinco días después de esas fechas.

⁴ Según varios autores Xantolo proviene del sincretismo de creencias que existían entre “las antiguas culturas americanas y europeas respecto a la participación de los muertos en la conservación del equilibrio vital” (Sevilla 2002: 14) integrando varios rituales del calendario ritual prehispánico mesoamericano al santoral católico europeo. Este subsistema ritual se realiza a lo largo de varios meses, siendo el llamado período de Todos Santos –que incluye la fecha católica instituida el 1 de noviembre, el “Día de Todos los Santos”, y el día 2 de noviembre, día de la “Conmemoración de los Fieles Difuntos”– el que es conmemorado en todo México. Se supone que la palabra “Xantolo” proviene del latín *sanctorum*.

CUADRO 1

| | | | |
|---|---|--|--|
| 12 de diciembre, aunque se hace mención del 8 de diciembre como otra fecha de siembra. Se menciona que se sigue sembrando hasta febrero | Inicia la siembra del maíz | Virgen de Guadalupe | INICIO SIEMBRA DEL MAÍZ |
| 15 al 25 de diciembre | Continúa la siembra del maíz | Posadas y Nacimiento de Jesús | SIEMBRA DEL MAÍZ |
| 2 de febrero | Se siembra el frijol llamado Frijol de Huarache o Epatlatch | Fiesta de Nuestra Señora de la Candelaria. Ese día se “levanta al niño Jesús” y se “alzan los bonetes” de todos los danzantes para guardarlos hasta el inicio del nuevo ciclo festivo. Se hace ofrenda a la tierra que se ha sembrado en diciembre | SIEMBRA DEL MAÍZ/ EL MAÍZ COMIENZA A JI-LOTEAR |
| Enero y febrero sin fecha especificada | Se siembra la calabaza | | |
| Febrero | Malango o Quequechquetl | | |
| Enero, febrero y marzo | Chichicamolte o Camote de Perrito | Se realiza el Carnaval | |
| | | Semana Santa | EL ELOTE YA ESTÁ ENGROSANDO. Ya hay tomate rojo, tomate de tripa, nopalitos. |
| 2 de abril o 3 de abril | Yuca | | |
| 3 de mayo | Pipían o Pipiyán, (pipían) las semillas se siembran con las primeras lluvias de mayo | Día de la Santa Cruz | SE HACEN CHÁMITLES O CUICHES, CONSIDERADOS LOS TAMALES CHIQUITOS (Tamales de elote tierno y azúcar) |
| 15 de mayo | | San Isidro Labrador | HAY ELOTE, LA HOJA DEL MAIZ YA BLANQUEA |
| 16 de mayo | | La Ascensión del Señor | COSECHA DE MAÍZ |
| 8 de junio (y hasta el 16 de junio) | Frijol de Bejuco o Emecatl | Día de la Virgen del Carmen | |
| 13-14-15 de junio | También en esta fecha se puede sembrar Pipían o Pipiyán | San Antonio de Padua | |
| 22 o 24 de junio | Flor de muerto | San Juan | SE SIEMBRA MAÍZ |
| 29 de junio | Camote y yerbabuena | San Pedro y San Pablo | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| Junio-fecha indeterminada | Camote de carrizo o Acaxílotl (se usa para una ofrenda grande) | | |
| Junio- fecha indeterminada | Chichimeca etl o Frijol de Chivo | | |
| 25 de julio | Plátano | Santiago | |
| Agosto | | | EMPIEZA A JILOTEAR EL MAÍZ |
| 10 de agosto | Jicama | San Lorenzo | |
| 8 de septiembre | | Nacimiento de la Santísima Virgen o Virgen de la Natividad | En tiempos pasados: PRIMERA OFRENDA DE XANTOLO |
| 8 de septiembre y hasta el 10 y 15 de septiembre | Chayote | | |
| Septiembre | | | UNOS TIENEN ELOTES Y SÓLO UNOS POCOS MAÍZ SECO |
| 10 de septiembre | Tomate de bola y chile pico de pájaro o serrano | | |
| 15 de septiembre | Frijol de mata | | |
| 21 de septiembre | Jícara | San Mateo | BAILE DE LOS ELOTES |
| Del 29 de septiembre hasta el 4 de octubre | Caña | San Miguel Arcángel | PRIMERA OFRENDA: PICON EN TANCOCO |
| 4 de octubre | Frijol de mata | San Francisco | |
| 12 de octubre | Chile Mirador | | |
| 18 de octubre | | San Lucas | TERCERA O SEGUNDA OFRENDA |
| Octubre y noviembre | | | SE ESTÁ COSECHANDO EL MAÍZ |
| 31 de octubre, 1 y 2 de noviembre | | Todos Santos, Conmemoración de los Fieles Difuntos | OFRENDA |
| 8 o 15 de noviembre | | Ochavario | OFRENDA |
| 30 de noviembre | | San Andrés | ULTIMA OFRENDA |
| Diciembre | Frijol de Bejuco o Emecatl | | |
| Todo el año | Calabaza | | |
| Todo el año | Xonacates | | |

Para el caso de este trabajo, trataré de enfocarme en un solo elemento culinario: el “picón” como platillo ritual elaborado durante el subsistema ritual de Xantolo en la localidad de Tancoco, Veracruz, día también de la celebración del Santo Patrono de la comunidad católica, San Miguel Arcángel.



Fig. 1 El agua que cae de los cerros forma sus caminos en Tancoco, Veracruz. Fotografía de Amaranta Arcadia Castillo Gómez.

EL PICÓN EN TANCOCO Y SAN MIGUEL ARCÁNGEL

El “picón” es un platillo que se prepara el día 29 de septiembre, día de San Miguel Arcángel, con motivo de lo que ahora es la primera ofrenda, pues como hemos visto, en Tancoco existía en tiempos pasados, una primera ofrenda que se realizaba el día 8 de septiembre. Esta ofrenda aún se lleva al cabo en otras localidades de la Sierra de Otontepec.

El “picón” es un caldo constituido por el cocimiento de pollo con aceite de pipián y pipián molido, además se le agrega chile piquín crudo y hierbabuena durante la etapa final del cocimiento.

El pollo es, en realidad, una gallina, que después de que le cortan la cabeza y le quitan las plumas, se parte en trozos y se coloca a cocer dentro una olla con agua y sal.

Quizás el papel principal lo juega el pipián o pipiyán⁵, de la familia de las calabazas y cuyo interior está lleno de carnosidad fibrosa que se utiliza para hacer tamales, donde

⁵ El pipián o pipiyán es una planta perteneciente a la familia de las cucurbitáceas, cuyas especies más conocidas son *Cucurbita pepo*, *Cucurbita mixta*, *Cucurbita moschata*, *Cucurbita foetidissima* (Puig 1991: 552). Aquí se utilizarán ambos términos de manera indistinta: pipián o pipiyán, como los usan en Tancoco.

es considerada la carne del tamal (pero aquí no explicaremos eso en detalle). El pipiyán es sembrado en mayo, mencionándose el Día de la Santa Cruz como una fecha en que se deben sembrar las semillas de pipiyán, esperando así la primera lluvia (Fig. 2).

Como sabemos, el Día de la Santa Cruz es un marcador de tiempo de petición de lluvias realizado en los cerros de muchos espacios geográficos de Mesoamérica:

La fiesta de la Santa Cruz demuestra la sobrevivencia hasta la actualidad de este importante nexa entre los ritos de la siembra, la lluvia y los cerros [...] El prototipo de estos ritos actuales en los que los cerros, las barrancas, las cuevas y los manantiales juegan un papel tan importante, se encuentra precisamente en la fiesta del cerro Tlálóc (celebrada en *Huey Tozoztli* por los gobernantes de la triple Alianza). (Broda 1991: 477).

El pipiyán es considerada una cavidad de la que se extraen unas semillas. Para el “picón”, estas semillas se ponen a secar al sol por varios días. En un trabajo del hombre y de la mujer, ambos se dedican a limpiar (quitar las cáscaras) las semillas antes de tostarlas. Verde es el color de las semillas que una vez puestas en el comal, las mujeres tienen que tostar y moler (Fig. 3). Esto antes se hacía en el metate, pero ahora se hace en molino mecánico de casa. Queda así un polvo semigranulado de color verduzco. Este polvo



Fig. 2 El pipiyán en la milpa de Don Hipólito Juárez y la Sra. Juanita Gómez, Tancoco, Veracruz. Fotografía de Miguel Angel Camero, reproducida con permiso.

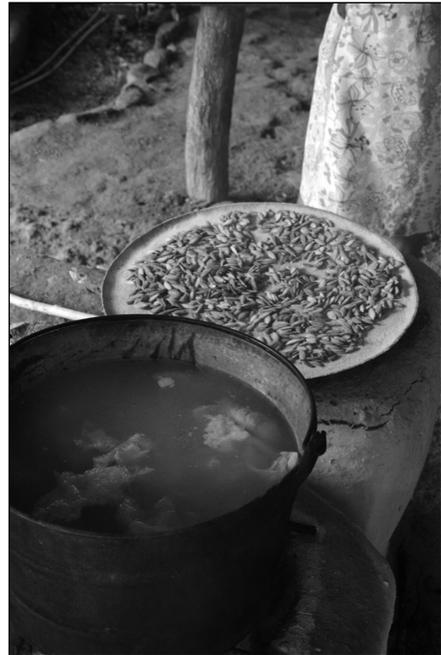


Fig. 3 Pollo hirviendo en la olla y el comal con las semillas de pipiyán. Casa de Don Hipólito Juárez y la Sra. Juanita Gómez, Tancoco, Veracruz. Fotografía de Miguel Angel Camero, reproducida con permiso.



Fig. 4 La sangre del pipián en un recipiente y a un lado, la masa del pipián una vez que se le ha hecho sangrar. Casa de Don Hipólito Juárez y la Sra. Juanita Gómez, Tancoco, Veracruz. Fotografía de Miguel Angel Camero, reproducida con permiso.

se mezcla con el caldo del pollo que se coció y con él se hace una masa bastante sólida (semejante a la masa del maíz antes de ser utilizada para golpear tortillas) que, manteniendo su color verde, después de apretujarla constantemente, empieza a producir una grasa de color rojizo. A este acto se le conoce como “hacer sangrar el pipián” (Fig. 4). Es una función de las mujeres, que deben albergar sentimientos amables; no estar tristes ni enojadas, ni experimentar deseo sexual (algunas mujeres mencionan la obligación de abstenerse sexualmente durante cierto tiempo antes de *hacer sangrar al pipián*) sino, el pipián no sangrará. Es la mujer de más edad, la mujer cabeza de familia, la que se encarga de esta acción, siempre y cuando haya sido madre biológica.

Una vez que esta “sangre” está separada, se coloca en una jícara de plástico y la masa del pipián se mezcla con más caldo de pollo, hasta formar una mezcla homogénea que se verterá en el recipiente que contiene el resto del caldo y el pollo, junto con la hierbabuena. Se dejan cocer y al final se agrega la sangre del pipián. El color del platillo acaba siendo rojizo. El plato luce como un ojo de agua rojiza dentro del que flotan las piezas de pollo, quedando en la profundidad pedazos de la masa de pipián. Para acompañar el platillo se muele maíz en el momento y se golpean las tortillas (Fig. 5).

Este platillo se termina de elaborar a las doce del mediodía⁶ (aunque este tiempo también puede dilatarse), momento en el que se sirven cuatro platos con las piezas de po-

⁶ Según Ochoa y Gutiérrez, en tiempos pasados, los huastecos “aparentemente consideraban dos puntos o momentos máximos... (y) tenían una expresión para referirse a la mitad del día y otra para la media noche, «al medio día» se dice *ubat aquicha*, lo cual significaría «el sol sobre nuestras cabezas»” (1996-1999: 106). Supongo que el sol a esta hora del día tiene una relevancia ritual al estar literalmente sobre los sujetos, en su punto más alto, emitiendo mayor luminosidad y calor.



Fig. 5 La ofrenda: el picón ya listo para su consumo. Casa de Don Hipólito Juárez y la Sra. Juanita Gómez, Tancoco, Veracruz. Fotografía de Miguel Angel Camero, reproducida con permiso.

llo y caldo, recipientes que se colocan en las cuatro esquinas de una mesa puesta frente al altar de la casa, junto con cuatro velas de cera de abeja, las tortillas golpeadas a mano y las bebidas correspondientes. Las tortillas son colocadas en el centro de la mesa. Entonces se invita a un rezandero a rezar para ofrendar, quien rocía con agua bendita las imágenes del altar y la ofrenda. Posteriormente, se riega un poco de aguardiente por cada uno de los presentes.

Una vez terminado este proceso, la familia se dispone a comer en una mesa distinta el resto del “picón” que se elaboró.

Se menciona que el “picón” es un alimento frío, igual que la semilla de pipián, (porque sólo cae bien al mediodía), que no debe combinarse con otros alimentos y debe acompañarse de una bebida caliente, porque si no, produce diarrea... Por ello, la presencia del refresco de cola y del café (aquí se me mencionó que estas bebidas son calientes porque “se pueden tomar a toda hora y no caen mal”) (Sra. Helia Obando de Martínez, 2009)⁷. Además, considero que los colores son importantes, pues el rojo y el verde son colores-elementos dominantes en este platillo y el refresco de cola y el café son oscuros, casi negros, mientras que las tortillas lucen blancamente brillantes. Si observamos la fotografía de San Miguel Arcángel, los listones que cuelgan de él son de color rojo, verde y azul. Estos colores también forman parte de su vestimenta, además del blanco y del dorado.

⁷ La Sra. Helia Obando es una autoridad moral y un respetado miembro de la comunidad católica de la localidad de Tancoco.

HACIA UNA INTERPRETACIÓN DEL SIMBOLISMO DEL PICÓN Y SU FUNCIÓN RITUAL

Como se puede ver, el pipiyán o pipián, es un alimento que se da en la milpa y que se siembra el 3 de mayo, Día de la Santa Cruz. Día y mes están asociados con la petición de lluvias, cuando los cerros son ofrendados y frecuentados como espacios privilegiados de comunicación con el elemento acuífero cuyas divinidades son diversas. (Aunque la descripción de las actividades durante esta fecha no es parte de este estudio, en este día se hacen *Cuiches* o *Chámitles*, tamales de elote y dulces, considerados tamales pequeños, lo que puede ayudarnos a entender la interpretación general, si consideramos que para la gente de Tancoco, los tamales son “como personas”, y en este caso, niños).

Quiero subrayar aquí que el énfasis está en el pipián no porque el maíz no juegue un papel primordial en la cosmovisión de la comunidad católica de Tancoco, sino porque es la milpa un espacio complejo donde habitan y abundan seres diversos que se retroalimentan física y sobrenaturalmente, a través de formas humanas y no humanas. Los alimentos son considerados seres vivos, por lo tanto, su consumo implica un conjunto de prácticas sancionadas por las divinidades y los otros miembros de la comunidad cultural de la persona que los consume. Estas prácticas permiten, bajo la perspectiva de los tancoquenses, que la tierra siga dando los frutos que precisan y que los otros elementos que intervienen para que ello se perpetúe de manera óptima para su comunidad, también sigan “contribuyendo” o “participando” puntualmente. Se cree que los alimentos siguen teniendo una vida dentro de nosotros y que literalmente nuestro cuerpo y nuestra sangre están hechos de estos elementos obtenidos de la milpa. Así, pues, al hablar del maíz, debemos hacer mención también de todos los compañeros del maíz, principalmente el frijol (en Tancoco son cuatro tipos de frijol los que se siembran durante el año solar), la calabaza y el pipián. Cada uno de ellos juega un papel determinante en la reproducción biológica e ideológica de una comunidad de individuos.

El pipián es, desde la opinión de la que ésto escribe, la representación de una cavidad acuosa de donde surgen un conjunto de semillas⁸. Si consideramos que en este día se produce la primera ofrenda de Xantolo y al mismo tiempo coincide con la celebración al Santo Patrono San Miguel Arcángel, podemos imaginarnos la compleja conjugación de significados puestos en juego tanto en las ofrendas como en los espacios sacralizados este día; tal es el caso de los altares en los hogares en los que aún se realiza esta primera

⁸ Según Ochoa y Gutiérrez, entre los huastecos las cuevas (entre otros accidentes geográficos) eran vías de comunicación con otros niveles del cosmos, en este caso las cuevas eran “los conductos que conectaban el mundo exterior con el *Tamtzemplab*. Así, las cuevas eran denominadas *jol*, “término que también significa sepultura y hoyo, y en general cualquier cavidad subterránea [...] La cueva es un sucedáneo del vientre materno del cual salieron los hombres y al que regresan después de la muerte.” Como vemos, Xantolo está íntimamente ligado al espacio acuífero del inframundo, donde también se produce el origen de la vida. El pipián no sólo representa esa cavidad acuosa, sino que el proceso de elaboración del “picón” es una constante remembranza de estos símbolos, del inframundo y del origen de la vida, éste último representado en las semillas, como hijos o frutos que surgen de esa cavidad.

ofrenda, así como en el templo y algunas calles de la localidad, lugares donde se ejecuta un cuadro que representa la “victoria” sobre el Demonio o el “Malo” y sus acompañantes por parte de San Miguel. También se tocan sones en su honor. Antes de la aparición de San Miguel los demonios pequeños (ayudantes del Demonio) rondan dispersos por el pueblo, y dispersa es su energía, pero una vez que llega la noche y aparece San Miguel representado por un miembro de la comunidad católica, los diablos se enfrentan como una

unidad a él, venciendo el santo con su espada. El Demonio más poderoso, llamado también el “Malo”, es representado por uno de los rezanderos más importantes de Tancoco, músico también, mientras que el otro músico que ejecuta sones de costumbre en la comunidad toca “de lado de San Miguel”. Al final todos se unen en un solo canto en peregrinación por el pueblo. Se funden “el bien y el mal en San Miguel”, pues según se me dijo, los demonios son “acompañantes de San Miguel...” (Fig. 6).

Pero no olvidemos que también es el tiempo de la primera ofrenda, lo que se considera el inicio de un ciclo festivo asociado con los muertos y la fecundidad de la tierra, y en Tancoco se enfatiza el elemento acuático asociado con San Miguel Arcángel. Según Alegre (2007: 145), este día “se abren las puer-



Fig. 6 San Miguel Arcángel en Tancoco, Veracruz. Fotografía de Amaranta Arcadia Castillo Gómez.

tas” para que los difuntos emprendan el camino hacia las casas de sus familiares. En Tancoco también se considera la apertura del Xantolo; sin embargo, se subraya que este día puede amanecer lloviendo o el pueblo estar sumergido en medio de una gran tormenta, pero en la noche, estos fenómenos meteorológicos habrán desaparecido, pues San Miguel estará complacido de que su comunidad le siga ofrendando y recordando, además de que habrá vencido al “Malo”. Mencionan la importancia del viento y como dice Alegre, en este día se espera que el viento despeje el cielo, por lo que en Tancoco se asocia a San Miguel con el viento. Agua y viento se conjugan para generar remolinos en los manantiales y en el mar, además de la milpa. Por ello cuenta Santiago Hernández (2006), otro miembro de la comunidad, que dentro de los vientos arremolinados están los enanitos, pues:

[...] es un aire que se levanta rapidito. Ahí está el enanito, le gritas y te va a levantar también. Entonces la sombra de uno se va con el aire, el aire se la lleva. El árbol junto al manantial es donde luego está, pues en el manantial también se forman remolinos, pero de agua. Esto también pasa con el mar, pues hay remolino de agua. El agua es mala, te lleva y te mata el remolino, te ahogas. Le llevan a uno su sombra cuando pasa esto de los remolinos y ya vas a estar enfermo de susto, nada más vas a tener miedo. Te pierdes, te privas, te desmayas, lo llevan a uno por allí, entonces le van a tocar la música de San Miguel, el canto: “Todos alegres cantemos...” porque San Miguel tiene un rayo. Además con él están los *Diablos Rojos y Negros*, mientras que San Miguel es a veces *rojo, aunque más es azul o verde*.⁹ Su espada *es blanca*. Entonces cuando se toca el canto el enanito se va, pero queda medio espantado, pero por eso se va a levantar la sombra también.¹⁰

El “canto del enanito” hace referencia a los enanitos que habitan en el cerro. Alegre también ha documentado la relación entre el canto de los enanitos y el hecho de que este son se relaciona con los enanitos del cerro, entidades asociadas al agua¹¹. Para el Sr. Hipólito Juárez también debe hacerse una clara diferenciación entre el agua que cae de arriba y el agua que nace de los cerros. Una *nace* de ellos y la otra *cae*.

Los alimentos también pueden asociarse con los colores y estas afirmaciones de Juárez y Hernández nos permiten ir relacionando posibles elementos en donde cada uno de ellos ha sido finamente construido no sólo a partir de “barrocas”, pero eficaces conexiones ideológicas, sino también de las propiedades nutritivas de los alimentos –si se me permite aquí diferenciar epistemológicamente la realidad de lo real– (por ejemplo, este estudio no aborda la relación del color de los alimentos con sus propiedades nutritivas, tampoco la relación de los nutrientes con las concepciones mesoamericanas de lo frío y lo caliente).

Otro asunto que no debe soslayarse es que este es un tiempo asociado con petición de lluvias “adecuadas o justas”, lo que implica el contentamiento del ser divino y sus acompañantes para que controlen el elemento acuífero; es decir, mantengan las lluvias, las tormentas, los rayos y los ciclones en un nivel que no perjudique a los seres de la comunidad; puedo deducir entonces que el pipián es un alimento que permite entrelazar, al menos cognitivamente, dos momentos y dos “lugares” asociados con el agua, como vemos en el cuadro 2:

CUADRO 2

| | |
|---|--------------------------|
| Tiempo de: pedimento de lluvias----- | la época de ciclones |
| Lugares: los cerros/volcanes----- | el mar con las tormentas |
| Tipos de agua: (agua que nace del cerro)----- | (agua que cae) |

La gente piensa que las semillas del pipián son las que deberían convertirse posteriormente en la calabaza denominada pipián, pero en este caso, son desangradas para ofrendarse

⁹ Por lo que toca a San Miguel Arcángel y al Demonio vencido, Alfredo López Austin y Leonardo López Luján los equiparan al Rayo [Tláloc] jefe y a las lluvias subordinadas a él (2009:162, 289-290).

¹⁰ Información relatada por el Sr. Santiago Hernández y narrada de manera semejante por Sr. Hipólito Juárez, Tancoco 2006, las cursivas son mías.

¹¹ Comunicación personal de Lizette Alegre a partir de una estancia de campo en Tancoco, Veracruz.

y su destino natural es truncado. Así, su ciclo no se completa o más bien se completa sacrificando su forma futura para que los hombres puedan “conformar”, satisfacer a San Miguel Arcángel, quien está asociado con *Mushilam* (*Mushilam* posee las características de *Mam Lab* o *Mushi* (Hernández Ferrer 2000: 87), divinidad acuática entre los teenek de la huasteca potosina), que habita en el mar. Al mismo tiempo, la ofrenda en la época del Xantolo implica la necesidad de propiciar una buena cosecha y una futura siembra fructífera¹².

La bola de pipián bien puede representar el vientre húmedo, de donde la semilla se extrae para generar un tiempo propicio para que se produzca la cosecha de maíz en la milpa. Esta significación conduce hacia la analogía del pipián como un útero al igual que las cuevas en los cerros, de donde surge un flujo acuoso. Los dos son espacios húmedos y propiciatorios de la germinación (Heyden 1973, López Austin 1995, Pury-Toumi 1997)¹³.

“Porque el cerro está calmado, pero lo menos pensado, truena. El aire, dicen algunos, viene del mar, pero adentro de los cerros hay volcanes. El volcán se enciende, se conecta cuando un ciclón agarra fuerza. El volcán es el que está conectado con el mar” (Sr. Hipólito Juárez, 2007)¹⁴. Stanislaw Iwaniszewski en sus estudios sobre el Popocatepetl concluye que en ciertos casos el volcán puede conceptualizarse como una entidad que es más seca arriba y húmeda abajo. “También puede se decir que el volcán en su interior guarda por un lado el fuego y por el otro el agua, representa los rasgos opuestos complementarios a la vez: el fuego y la lluvia.” Y desde aquí, Iwaniszewski considera que al menos el esquema clasificatorio operativo para su estudio es el de: arriba : abajo :: seco : húmedo :: masculino : femenino :: aguas del cielo : aguas de la tierra :: caliente : frío (2007: 132-133) “Si San Miguel saca su espada nos pierde, por eso no saca toda su espada, nomás un poco, lo que quiere decir, que es un trueno fuerte. Si saca toda su espada nos pierde, quema todo, pero como es un poco lo que saca, entonces nomás es una tormenta.” (Sr. Hipólito Juárez, 2007)¹⁵ (Fig. 7).

¹² Según Hernández Ferrer (2000: 87), *Mam Lab* (“el gran abuelo”), era un hombre (*inik*), que vivía en una cueva y que lo mandaron al mar, pues otro quería quedarse con su mujer; pero después se dio cuenta y cuando se enoja se ven los rayos (*leij*) y manda truenos y rayos, para castigar a los que le hicieron daño. Se va a dormir al mar, también habita en las cuevas [...] Particularmente San Miguel Arcángel, es respetado pues al parecer, él y *Mam Lab* (“el gran abuelo”), son el mismo; *Mam Lab*, como ya se ha mencionado en anteriores ocasiones es el trueno, que manda los aguaceros, el encargado de hacer llover para que *D’hipaak* pueda sobrevivir y así se alimente el hombre, de ahí que sus sonidos prevengan a los humanos de lo que se avecina; de ahí que, el hábitat de este ser, se encuentre en el océano. Tiene compañeros, los angelitos, por eso cuando va a llegar su fiesta el día de San Miguel es al que manda. *Mam Lab* es un ángel, es el angelito de San Miguel Arcángel. Según Alcorn citado por Ochoa y Gutiérrez, en la Huasteca potosina existen tres deidades asociadas con la tierra. “Estas deidades se llaman *Maam*, son de sexo masculino y su misión consiste en llevar el agua de lluvia. Cada *Maam* está ligado con un rumbo del universo: este, norte y oeste, y recorren el cielo con machetes y hachas vertiendo sobre la tierra el agua de sus calabazos, *Xomom*.” (Ochoa y Gutiérrez 1996-1999: 114). Como podemos ver, San Miguel es divinidad de la lluvia y el Rayo y con ello está asociado a los *Maam* y a *Mam Lab*. Las cavidades acuosas como los calabazos, con los que los *Maam* vierten el agua sobre la tierra parecen remitir a las cuevas, vías de comunicación con el inframundo. Es significativo que sean calabazos, como el pipián.

¹³ Considero que la “sangre del pipián” bien podría relacionarse con la sangre menstrual, pero aún no he ahondado en esta línea de investigación.

¹⁴ El señor Hipólito Juárez es especialista y músico ritual de la localidad de Tancoco, Veracruz.

¹⁵ Con relación a la figura de San Miguel como sustituto del Rayo, Alfredo López Austin y Leonardo López Luján coinciden en que en la división del cosmos en masculino/femenino, el ámbito total de las aguas es



Fig. 7 Vista de uno de los cerros desde Tancoco, Veracruz, en la Sierra de Otontepec. Fotografía de Amaranta Arcadia Castillo Gómez.

El relámpago es a la vez, anuncio de tormenta y amenaza potencial capaz de incendiar un pueblo entero¹⁶. Y desde Tancoco a los cerros de la Sierra de Otontepec se les considera como contenedores de volcanes además de estar asociados a *Mushilam*, pues los volcanes están conectados subterráneamente al mar.

Por ello también en Tancoco se considera importante dedicar ofrendas y fiestas al Santo Patrono San Miguel Arcángel, pues el no hacerlo puede provocar un incendio, una tormenta destructora o hasta un ciclón.

Retomaré ahora algunas informaciones de Broda (2007: 295-300), en las que menciona la relación entre los ritos de petición de aguas y el sacrificio de niños. Como podemos ver a lo largo de la historia de los pueblos que habitan los alrededores de la Sierra de Otontepec, en la visión de los tancoquenses hay bastantes indicios de una relación física e ideológica constante entre teenek y nahuas, como por ejemplo la mención a los volcanes y a *Mushilam*. De esta manera, considero que Broda puede ayudarnos a entender cómo el acto propiciatorio más antiguo de Mesoamérica para solicitar la lluvia a las

femenino; a él pertenece San Miguel, como Rayo. Pero el ámbito femenino se subdivide, a su vez, en masculino/femenino, y en esta subdivisión las lluvias (el Demonio) deben ser controladas como elemento peligroso si se insubordinan, y es necesario la presencia del Rayo (San Miguel), quien las somete al orden (Alfredo López Austin, comunicación personal, marzo 2010, cf. López Austin y López Luján 2009: 162, 289-290).

¹⁶ Anath Ariel de Vidas describe entre los teenek de Loma Larga características semejantes para la Divinidad del Trueno (2003: 496-505).

deidades atmosféricas eran los sacrificios de niños. Según Broda, al ser sacrificados en los cerros, los niños se incorporaban al Tlalocan, el espacio en el interior de la tierra donde en la estación de lluvia germinaba el maíz. Los niños muertos “eran seres pequeños al igual que los *tlaloque* o servidores del dios de la lluvia, personificación de los cerros mismos; pero también guardaban una relación especial con el maíz y con los ancestros” (Broda 2007: 297). Quizás las semillas verdes remitan a niños asociados al agua que se sacrifican a las deidades relacionadas con el control de las lluvias, las tormentas y los ciclones, capaces de destruir las cosechas y causar grandes hambrunas a la comunidad. Como ya se mencionó arriba, es mayo la época de petición de lluvias y es mayo también cuando se siembra el pipián. Esta relación de la siembra de la semilla del pipián, los chámtilles (tamales pequeños) y el día de la Santa Cruz, nos indica la compleja red de asociaciones y de analogías, así como de relaciones metonímicas que se producen al sembrar y cosechar el pipián, y al elaborar y consumir el “picón”¹⁷.

Por otro lado, el ave que se cocina entera en muchos alimentos rituales de Tancoco, aquí suele despedazarse. Es un ave criada en casa la que suele sacrificarse y partirse. El ave en Tancoco suele utilizarse para ofrendar a la tierra dentro de un tamal y para acompañar a los muertos en el camino hacia su destino final, pero no despedazada como aquí. Por ello me aventuro a afirmar que el ave en este platillo, como en uno de los mitos de Tancoco, se podría asociar con la que fue despedazada por el niño *D’hipaak*¹⁸, ya que dicha ave exigía de los pobladores la entrega de los niños que nacían. Para ello, los habitantes del pueblo colocaban a cada recién nacido sobre una piedra ubicada en un cueva en un cerro cercano (esto me fue contado y difiere de la historia transcrita por Ochoa). El ave bajaba desde las alturas y devoraba a los niños del pueblo e impedía que la población se reprodujera. *D’hipaak* logró vencerla haciendo un muñeco con la cera de las mosquitas (abejas nativas americanas), lo que hizo que el ave no pudiera despedarse del muñeco y *D’hipaak* pudiera destrozarla; así, devolvió la fuerza de reproducción a los tancoquenses¹⁹. Quizás por eso se ofrenda despedazada, no como en otros platillos rituales, reforzando la importancia de la fertilidad y de la reproducción, la perpetuación de la vida que el niño maíz logró al vencer al ave. *D’hipaak* es el héroe cultural de la Huasteca según varios autores, porque le proporcionó al hombre la fuerza del espíritu del maíz, que es energía que pone en continuo movimiento la vida humana. El

¹⁷ Para reforzar esta idea, Ochoa y Gutiérrez nos dicen que los huastecos “pensaban que había una interconexión de la muerte con el agua y la vida, la cual se aprecia en la idea de enterrar a los infantes dentro de ollas, acaso alegoría de la gestación del niño dentro del vientre materno. En su etapa fetal, el hombre [...] tiene el poder de crear el agua, lo cual tal vez se relacione con el sacrificio de niños en las cuevas.” (Ochoa y Gutiérrez 1996-1999: 108).

¹⁸ *D’hipaak* es considerado por los tancoquenses el espíritu del maíz, entidad divina. Gracias a él se tiene el alimento por el que la vida humana continúa y su poder se manifiesta de diversas formas: es capaz de enfermar a aquel que no siembre su milpa y de entristecer hasta la muerte a aquel que observa una milpa destrozada. Es representado en algunos mitos como un niño o un adolescente que después de enfrentar diferentes peligros, logra vencer a aquellas fuerzas que impedían la reproducción comunitaria y darle a los seres humanos las semillas del maíz para su siembra.

¹⁹ Este mito ha sido transcrito por Lorenzo Ochoa en varias ocasiones y fue gracias a él, que yo también entré en contacto con personas que aún conocen y transmiten el mito en la comunidad de Tancoco (Ochoa 2007: 29-30 y 2010: 541-542).

locus del maíz es la milpa y es en donde éste se encuentra y entrelaza con sus acompañantes, como el pipián, en un todo integral que permite la subsistencia de la comunidad. En esta primera ofrenda el maíz está presente, pero es la tierra y son las lluvias a las que se quiere “conformar” para que mantengan el equilibrio reproductivo, por eso no está presente en el “picón”²⁰, aunque sí forme parte central transformado en tortillas a la hora de colocarse en la ofrenda.

Considero importante mencionar que la muerte asociada al agua –y con ello al color verde– sugiere relacionar los eventos meteorológicos asociados a la lluvia y al viento, con la muerte y el renacimiento, tanto en la vida humana, como en el ciclo agrícola. Por ello el pipián es un elemento que condensa todos estos significados y, además, enlaza dos tiempos: petición de lluvia en tiempo de secas y contención de lluvia en tiempo de tormentas, asociándolos al culto a los muertos.

COMENTARIOS FINALES. SAN MIGUEL ARCÁNGEL Y EL *LOCUS* DE PRODUCCIÓN: LA LLUVIA Y EL RAYO Y SU RELACIÓN CON LA MILPA

Dice el Sr. Hipólito que antes, por los meses de julio y agosto, le dejaban un zacahuil a los cerros porque era tiempo de ciclones. Se llevaban uno o dos zacahuiles y aguardiente. La tierra merece un zacahuilito para conformarla²¹.

Hay que pagar a la tierra con los frutos de la tierra para que el ciclón no venga más fuerte. Conformar a la tierra para que no se enoje. Otro elemento importante es el aguardiente, “que viene de la caña y es siembra lo que comemos –comenta en una reflexión sobre por qué el aguardiente se utiliza en estos momentos– el aguardiente es fuerte, como el cigarro que con el humo viaja su olor”. Por algún motivo, por mí hasta ahora desconocido, es en el día de San Miguel Arcángel cuando algunos siembran la caña.

La milpa es el lugar en donde todo ocurre. Allí está viva la tierra y se atestigua la vitalidad de la flora y la fauna. En ella se cristalizan los designios de las divinidades, como la producción de señales inequívocas de que las facultades sobrenaturales sobrecaerán en ciertas personas de la comunidad, transformando las potencias en poderes efectivos. Así se me relató la designación de un especialista ritual a través de la aparición de una

²⁰ Para un análisis de las aves de corral, véase el trabajo de Ana Bella Pérez Castro “El sacrificio de las aves rituales de la Huasteca” (2008). Para esta autora, las aves de corral también son las “almas de los muertos o las transportadoras de las almas”. Considero que esto puede dar luz sobre la presencia de un ave en el “picón” durante la primera ofrenda de Xantolo. Sin embargo, como ya se mencionó, en otros alimentos rituales asociados con la muerte, la enfermedad y el darle de comer a la tierra, el ave no se despedaza como aquí. Déjese agregar que el “picón” es un caldo, un alimento “acuoso”, lo que enfatiza su relación con el inframundo y las lluvias.

²¹ Según Heiras (2008: 110), citando a Williams y a Melgarejo Vivanco, en la región tepehua otomí, la temporada de ciclones se inicia en junio y termina en septiembre (en el día de San Miguel Arcángel). Mi experiencia de campo dice que para esta región de la Sierra, la temporada de ciclones se inicia a mediados de julio y continúa hasta mediados de octubre, probablemente coincidiendo con la segunda o tercera ofrenda de Xantolo, según sea la localidad.

víbora en la milpa, víbora que era la misma divinidad-tierra. También la milpa es un lugar de trabajo cualitativamente distinto a otro, el agrícola, entendiéndolo éste como el entrar en contacto con elementos divinos, pues como lo mencionan algunos, la tierra está allí y de allí surge la vida, es un hecho milagroso (Sr. Hipólito Juárez, 2006 y Sr. Francisco Santos Reyna, 2007)²², por ello hay etapas en que el trabajo en la milpa requiere aún más silencio y concentración del que requieren otras actividades laborales, porque el maíz está vivo, es un ser divino y “cuando florea y empieza a crecer, unos a otros los elotes se acompañan con su plática y el hombre no debe interrumpir, sino que si tiene la fortuna, puede escuchar el sonido de sus conversaciones.” (Sr. Francisco Santos Reyna, 2008).

La milpa es un lugar privilegiado donde también los rayos estremecen la tierra y los vientos se arremolinan. Es la conexión con los cerros de la Sierra de Otontepec, pues por lo general en Tancoco y en Tamalín éstas se encuentran en montículos elevados o cercanos a la Sierra. En ella o rumbo a ella se topa uno con las tepas que también están en “las cuevas, en los cerros, se manifiestan luego a través del animal Cho’oy, que tiene una cola larga y hace sonar con su cola una piedra, por eso se oye como un reatazo, se oye que las piedras vienen rodando y suenan fuerte, y si uno es débil, lo alcanza, porque son ruidos muy grandes, y son las tepas que andan. Hacen ruido en la Sierra. En la Sierra barrunta cuando va a llover, son las tepas. El ruido de los árboles que se quiebran: son las tepas y es que va a llover” (Sr. Marcial Cenobio, 2008)²³. Ochoa y Gutiérrez (1996-1999: 101) nos hablan de que entre los grupos de la Huasteca creen que la piel del pez espadarte o saurio flota sobre la gran laguna que truena como rayo; esta piel representa a la tierra: *Tzabal*, sustento de todo vegetal y animal.

Partí en este trabajo del “picón” para conocer sus relaciones con otras formas culturales que nos permitieran entender el significado y la función de este alimento ritual. Observé cómo desde la fecha en que se siembra el pipiyán se genera una estrecha relación con la noción del agua y del inframundo. Al sembrarse en el Día de la Santa Cruz, el pipiyán se convierte en un marcador cognitivo que permite a las personas asociarlo con las lluvias. Su forma se asemeja a una cavidad que bien puede ser la representación de una cueva o de un útero; sus semillas son la promesa de la vida, los hijos. Cuando se cosecha el pipiyán es la época en que comienza a conmemorarse el Xantolo. Es entonces que el pipiyán sigue representando esta conexión con lo acuoso, lo húmedo, el inframundo. Es la representación del lugar desde donde surge la vida y donde moran los muertos. Cuando se elabora y se ofrenda el “picón”, se reiteran estas ideas sobre el cosmos, el origen de la vida y el significado de la muerte. *Se hace sangrar al pipiyán*, se le extrae la vida a las semillas, como un acto que bien puede ser la representación de un sacrificio que genera vida. Todo ello se realiza el día del Santo Patrono San Miguel Arcángel, deidad que controla las lluvias y el rayo; divinidad compleja que hay que contentar y conformar para que los frutos de la tierra, a través del cultivo de la milpa, perpetúen la reproducción biológica.

²² El Sr. Francisco Santos Reyna es comerciante y agricultor de la localidad de Tamalín, Veracruz.

²³ El Sr. Cenobio Marcial es especialista ritual y reside en la localidad de Tamalín, Veracruz; sin embargo es respetado, consultado y conocido por las personas de Tancoco.

De manera muy rudimentaria, he intentado, por primera vez, a través de mi trabajo de campo en Tancoco, así como en otras localidades de la sierra de Otontepec, dar una interpretación a un elemento de la cultura alimentaria que nos acerque a las prácticas y creencias que implican la producción y el consumo de los alimentos. Los cerros, las milpas, las lluvias, el sol, los vientos, los rayos y los frutos de la tierra y sus transformaciones en platillos se van hilvanando en la cultura como un conjunto de metáforas que permiten al sujeto conocer, entender, organizar su experiencia, crear y transmitir el conocimiento sobre la reproducción alimentaria y, por lo tanto, humana.

El “picón” nos deja mirar a través del complejo entramado ideológico que los seres humanos creamos para reproducirnos.

Agradecimientos

Agradezco a Carmen Morales el espacio que siempre me da para dialogar sobre el tema del maíz y la alimentación en México. Gloria Gómez y Arturo Castillo hicieron una revisión del texto; Gloria Gómez, María Teresa Castro y Claudia Castro me acompañaron a campo algunas veces y me ayudaron a observar la elaboración del “picón” y a entender su importancia; el Prof. Edgar Zaragoza me brindó apoyo logístico para la realización del trabajo de campo; Arturo Castillo elaboró el mapa. El Dr. Alfredo López Austin hizo observaciones valiosas y pertinentes para la mejora sustancial del trabajo. Gracias a la Dra. Katarzyna Mikulska Dąbrowska por su atinada revisión y su paciencia. Por último, agradezco enormemente a las personas que en Tancoco se mostraron dispuestas a colaborar conmigo, especialmente a la familia del Sr. Hipólito Juárez y a la familia de la Prof.^a Helia Obando. Las fotografías sobre el “picón” son autoría del fotógrafo Miguel Angel Camero, los paisajes y San Miguel Arcángel fueron fotografiados por mí. Cualquier error es solamente atribuible a mi persona.

BIBLIOGRAFÍA

- ALEGRE GONZÁLEZ, Lizette (2007) “El camino de los muertos: De Velación de Cruz a Xantolo”. En: Pérez Castro, Ana Bella (coord.) *Equilibrio, intercambio y reciprocidad: Principios de vida y sentidos de muerte en La Huasteca*. México, Consejo Veracruzano de Arte Popular: 139-150.
- ARIEL DE VIDAS, Anath (2003) *El trueno ya no vive aquí. Representación de la marginalidad y construcción de la identidad teenek (Huasteca veracruzana, México)*, México, CIESAS – Colegio de San Luis – CEMCA – Instituto de Investigación para el Desarrollo.
- BRODA, Johanna (1991) “Cosmovisión y observación de la naturaleza en la Mesoamérica prehispánica”. En: Johanna Broda, Stanisław Iwaniszewski y Lucrecia Mau-

- pomé (coords) *Arqueoastronomía y etnoastronomía en Mesoamérica*. México, IIH-UNAM: 461-500.
- (2007) “Ritos mexicas en los cerros de la Cuenca: los sacrificios de niños”. En: Johanna Broda, Stanisław Iwaniszewski y Arturo Montero (coords.) *La montaña en el paisaje ritual*. México, IIH-UNAM – Instituto Nacional de Antropología e Historia – Escuela Nacional Antropología e Historia: 295-317.
- CAMACHO DÍAZ, Gonzalo y Maria Eugenia Jurado Barranco (1995) *Xantolo. El retorno de los muertos*. Tesis de licenciatura, Escuela Nacional de Antropología e Historia, Ciudad de México (inédita).
- DOUGLAS, Mary (1973) *Pureza y Peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, Madrid, Siglo XXI de España Editores.
- GEERTZ, Clifford (1992) *La interpretación de las culturas*. Barcelona, Gedisa: 339-372.
- GOODY, Jack (1995) *Cocina, cuisine y clase. Ensayo de Sociología comparada*. Barcelona, Gedisa.
- HEIRAS RODRÍGUEZ, Carlos Guadalupe (2008) “Medicina Tradicional, rito y mito en las culturas otomí y vecinas: huracán, pericón y anís; excremento y estrellas fugaces”. En: Patricia Gallardo Arias (coord.) *Curanderos y Medicina Tradicional en la Huasteca*. Ciudad de México, Instituto Veracruzano de Cultura: 103-118.
- HERNÁNDEZ FERRER, Marcela (2000) *Ofrendas a oipak. Ritos Agrícolas entre los teenek de San Luis Potosí*. Tesis de Licenciatura, Escuela Nacional de Antropología e Historia, Ciudad de México, editada en: *La Huasteca ayer y hoy*, Colección Huasteca, Disco compacto número 1; México, CIESAS – CEAH – COLSAN, 2002.
- HEYDEN, Doris (1973) “¿Un Chicomóztoc en Teotihuacan? La cueva bajo la pirámide del Sol”. *Boletín INAH* (México). II (6): 3-18.
- IWANISZEWSKI, Stanisław (2007) “Y las montañas tienen género. Apuntes para el análisis de los sitios rituales de la Iztaccíhuatl y el Popocatepetl”. En: Johanna Broda, Stanisław Iwaniszewski y Arturo Montero (coords.) *La montaña en el paisaje ritual*. México, IIH-UNAM – Instituto Nacional de Antropología e Historia – Escuela Nacional Antropología e Historia: 113-145.
- LÓPEZ AUSTIN, Alfredo (1995) *Tamoanchan y Tlalocan*. México, FCE.
- LÓPEZ AUSTIN, Alfredo y López Luján, Leonardo (2009) *Monte sagrado – Templo Mayor*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia – IIA-UNAM.
- MACHUCA, Antonio (2005) “El patrimonio cultural y las connotaciones culturales de la comida: los retos para su preservación”. Ponencia presentada en *Jornadas de Información sobre Gastronomía mexicana: Patrimonio de la Humanidad*. Exconvento del Carmen, estado de Jalisco (inédita).
- OCHOA, Lorenzo (2007) “Dioses de ayer y hoy entre los huastecos: notas para su estudio”. En: Ana Bella Pérez Castro (coord.) *Equilibrio, intercambio y reciprocidad: Principios de vida y sentidos de muerte en la Huasteca*. Veracruz, Consejo Veracruzano de Arte Popular – Programa de Investigación de las Artes Populares: 17-32.
- (2009) “Antropología y topofilia en el estudio de la cocina de Tamiahua”. *Cuadernos de nutrición* (México). 32 (4): 147-152.
- (2010) “Topophilia: A Tool for the Demarcation of Cultural Microregions: The Case of the Huasteca”. En: John E. Staller y Michael D. Carrasco (eds.) *Pre-Columbian*

Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica. New York, Springer Science – Business Media: 535-552.

OCHOA, LORENZO y GUTIÉRREZ, Gerardo (1996-1999) “Notas en torno a la cosmovisión y religión de los huastecos”. *Anales de Antropología* (IIA-UNAM). 33: 91-163.

PÉREZ CASTRO, Ana Bella (2008) “El sacrificio de aves en rituales de la Huasteca”. Conferencia impartida en el Seminario Permanente de Estudios de la Huasteca, 29.10.2008 (inédita).

PUIG, Henri (1991) *Vegetación de la Huasteca (México). Estudio fitogeográfico y ecológico*. México, Institut Français de Recherche Scientifique pour le Développement en Coopération (ORSTOM) – Instituto de Ecología A. C. – CEMCA.

PURY-TOUMI, Sybille de (1997) *De palabras y maravillas. Ensayo sobre la lengua y cultura de los nahuas (Sierra Norte de Puebla)*, México, CEMCA – CONACULTA.

SEVILLA, Amparo (2002) “Introducción”, en: Sevilla, Amparo (coord.) *De Carnaval a Xantolo: contacto con el inframundo*, Cd. Victoria, Tamaulipas, México, Ediciones del Programa de Desarrollo Cultural de la Huasteca, Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes: 13-66.

Tancoco, Veracruz [en línea]. Datos del Censo de Población y Vivienda de 2005 realizado por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI). Veracruz Gobierno del Estado – Tancoco H. Ayuntamiento. <http://oc4jver.veracruz.gob.mx/Municipios/municipio?ciudad=30153&seccion=economica> [20.09.2010].