

Ana Bella Pérez Castro

CONTENIDOS DE SABOR PARA LEER LA HISTORIA Y VIDA SOCIAL DE LA HUAXTECA

Resumen: En este trabajo, me interesa presentar un conjunto de recetas para mostrar los diversos procesos sociales, políticos, económicos y simbólicos de la historia de los pueblos de la Huasteca y lo haré tomando como referencia la biografía de una serie de productos, entre los que destaca el maíz. A través de una breve descripción de los mercados intento destacar que si bien esta institución provoca cambios importantes en el consumo, de la misma manera es posible afirmar su importancia en la conservación de la cocina llamada huasteca. Finalmente parto de considerar que los ingredientes que integran un platillo muestran la complejidad de las relaciones sociales que se establecen entre los teenek, nahuas y población mestiza, pero también intento destacar el papel socializador, la función simbólica y el papel que juega la cocina en la conformación de una identidad.

Palabras clave: cocina, función simbólica, identidad, historia, relaciones sociales

Title: Flavor Contents to Read the History and Social Life of the Huasteca

Abstract: In this work, it is my interest presenting a group of recipes to show the diverse social, political, economical and symbolical processes of the history of the peoples from the Huasteca. I will do so using as a reference the biography of a series of products, among which corn plays a significant role. Through a short description of the markets, I intend to show that –nevertheless this institution prompts important changes regarding consumption– it is possible to establish its importance in the conservation of the so-called Huastec cuisine. Finally, my point of departure is considering that the ingredients that compose a dish show the complexity of the social relations amongst the Teenek, the Nahua and the *mestizo* people. In the other hand, I also intend to highlight the socializing role, the symbolic function as well as the role of cooking in the conformation of identity.

Key words: cooking, symbolic function, identity, history, social relations

Los alimentos que se consumen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, reparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se los comunica simbólicamente; también tienen su historia...
(Mintz 2003: 28)

Partir de esta cita de Mintz me permite adentrarme en el tema de este trabajo, los alimentos que integran la cocina¹ de los grupos étnicos de la Huasteca tienen su propia historia. En efecto, basta adentrarnos un poco en el interior de una cazuela y observar los ingredientes que se utilizan para un determinado guiso para darnos cuenta de que cada uno de ellos tiene una biografía detrás relacionada con procesos sociales.

Cada componente tiene una trayectoria de vida conectada con el paisaje y su cultivo, las prácticas culturales que permiten su demanda en el mercado², las relaciones que hacen posible conseguirlo y el fin para el que va a ser utilizado. De esta manera, el conjunto de artículos que integran un sistema alimentario está enlazado no sólo con la particularidad que tienen los suelos para el desarrollo de la agricultura, sino también con razones de tipo económico, social, político e ideológico.

Por otra parte, en la historia de la cocina de un lugar debe considerarse que ésta ha sido resultado de un largo proceso de experimentación en el cual el hombre ha logrado transformar las materias primas antes de y para consumirlas. Este complejo proceso ha dado pie para considerar que la cocina de un lugar puede ser comparada con el lenguaje, en la medida que, como éste, posee vocablos (los productos, los ingredientes) que se organizan según reglas de gramática (las recetas, que ordenan los ingredientes transformándolos en platos) y de retórica (los comportamientos sociales). Como el lenguaje, la cocina también es un producto histórico portadora de valores simbólicos, ya que expresa la cultura de quien la practica y es depositaria de la tradición y la identidad de un grupo. Es también el primer modo de entrar en contacto con los otros, en la medida que más que la palabra, la comida puede ser la expresión de un proceso de dominación o una manera de mediar entre culturas diferentes.

Los sistemas de cocina, como puede verse en el pasado y más en la actualidad, se han abierto a toda suerte de invención, cruces e influencias.

Entonces, podemos considerar como lo hace Sidney Mintz, que las ideas sobre la alimentación están vinculadas notablemente con la cosmovisión de los pueblos, tanto con la creencia, como con la sociabilidad (2003: 29). Mabel Gracia Arnaiz coincide con Mintz al considerar que la comida es un principio básico en el mantenimiento de la sociabilidad,

¹ Como cocina hay que entender el conjunto de conocimientos, operaciones técnicas y reglas aplicadas a los alimentos con el fin de hacerlos comestibles.

² Para comprender las características de un sistema alimentario es importante conocer, por un lado, diferentes aspectos relacionados con los productos que la integran, entre otros, "... las influencias del mercado sobre la cocina y de la cocina sobre el mercado y sobre la agricultura y, por tanto, sobre el paisaje mismo" (Contreras 1993: 690).

pero que también lo es en el inicio de la reciprocidad (2002: 15). El sistema alimentario, de acuerdo con la autora, marca las diferencias y semejanzas étnicas y sociales, expresa formas diversas de concebir el mundo e “incorpora un gran poder de evocación simbólica hasta el punto de evidenciar que *somos lo que comemos*” (2002: 15). En un juego de palabras, Gracia Arnaiz, da vuelta a este aforismo alemán para afirmar que “*comemos lo que somos*”, y aumenta otro juego más para señalar que la cocina expresa de un modo particular *quiénes somos* (2002: 15–16). La interrelación del ser y el comer remite en este sentido a pensar no sólo en la función reproductiva que tienen los alimentos, sino a destacar el papel histórico que juega la cultura en el acto de consumirlos, en la creación de identidades y en la posibilidad de identificar y clasificar a las personas por lo que comen.

Partiendo de tales supuestos, en este trabajo me interesa presentar la cocina huasteca. Las recetas serán el hilo conductor que me permitirán dar cuenta no sólo del conjunto de conocimientos, operaciones técnicas y reglas aplicadas a los alimentos con el fin de hacerlos comestibles, sino también me dan una sabrosa excusa para:

- 1) mostrar que atrás de un buen platillo, hay una historia del origen de los ingredientes que lo conforman,
- 2) enfatizar el desarrollo de los procesos productivos impuestos por los españoles y sus efectos,
- 3) dar cuenta de su papel socializador,
- 4) mostrar su función simbólica,
- 5) destacar la importancia de la cultura alimentaria como uno de los principales soportes de la identidad huasteca.

EL ESPACIO DONDE FLORECE LA COCINA HUAXTECA

La Huasteca abarca porciones de cinco estados del país: San Luis Potosí, Tamaulipas, Veracruz, Hidalgo y Querétaro; estados que confluyen delimitados por los ríos Cazones y Soto la Marina, para integrar un extenso espacio en el que aflora la diversidad de zonas climatológicas y geográficas. En este territorio, verdadero mosaico natural y cultural, viven teeneks y nahuas, entre otros grupos. Estas dos etnias comparten y reproducen los conocimientos antiguos sobre la forma de combinar y transformar las materias primas para elaborar una gran variedad de platillos. Estos conocimientos incluyen el aprovechamiento de recursos naturales transformados bajo cierta tecnología, y un sistema de valores con ideas científicas, religiosas y estéticas cuya esencia profunda refleja las características íntimas de su *ethos* cultural.

Obviamente, mucho de lo que se consume en la vida cotidiana actual está muy lejos de asociarse por completo con tradiciones y creencias de antaño y por demás sabemos que a partir del siglo XVI el sistema alimentario prehispánico se vio transformado por la incorporación de productos europeos y, en la actualidad, el proceso de globalización ha propiciado la integración de otros ingredientes.

Los productos necesarios para elaborar la variedad de platillos que veremos más adelante, proceden de los mercados de la Huasteca. Institución que si bien ha experi-

mentado profundas transformaciones a lo largo de su historia, sigue siendo el mejor espacio para apreciar la variedad de productos que sirven para preparar los platillos que son ya una tradición.

LOS MERCADOS Y SUS PRODUCTOS

Los mercados más importantes se realizan semanalmente. Los más importantes llegan a tener entre 200 y 600 puestos, como el de Tamazunchale en San Luis Potosí, el de Huejutla en Hidalgo y los de Tantoyuca y Chicontepec en Veracruz. Mercados cuya magnitud de productos y compradores permite considerarlos como centros consumidores, pero también distribuidores, ya que a través del tiempo, alrededor de ellos se han formando otros de menor importancia que funcionan como mecanismos estratégicos para facilitar el intercambio de bienes y servicios³. Mercados que, como años atrás señaló Alejandro Marroquín para el estado de Oaxaca, forman parte de una constelación económica regional (1978: 43). Son parte del complicado engranaje del aparato de abastecimiento de lo que en los años cuarenta del siglo XX, George Foster llamó sistema solar (1948); y en los setenta, Manning Nash denominaría un sistema de mercados rotatorios que semejaban un “sistema solar” (1979)⁴. Estos mercados no compiten entre sí porque en los pueblos se acostumbra, como en épocas antiguas, a que los también llamados *tianguis*⁵ se realicen a lo largo de la semana en lugares diferentes.

Difícil afirmar que estos mercados son semicapitalistas, intermedios o local tradicionalista, como muchos años atrás los caracterizara Marroquín (1978: 42) al considerar para su tipología el idioma, el intercambio, el tipo de comerciantes, el ámbito de influencia y el mayor o menor grado de integración a la economía nacional. Y es espinoso intentarlo porque en todos ellos, hoy por hoy predomina la transacción en moneda, los comerciantes cada vez más son mestizos, existe un amplio movimiento de operaciones y de productos cuya procedencia puede ser local, regional, nacional y aún internacional. Se distinguen tal vez más por el ámbito de influencia ya que en los locales el límite de acción se restringe al radio de la comunidad, aunque ello no signifique que no sean parte ya del proceso y sufran los efectos de la globalización.

Las mercancías que se ofrecen, como en tiempos pasados, son diversas; algunas son hechuras de tradiciones que mantienen y reproducen un saber artesanal de antaño, como

³ Conformando verdaderos sistemas de mercadeo interno como mecanismos de interacción social, tal como lo propone Sydney W. Mintz (1982).

⁴ Tanto Foster, como Nash partieron de comparar el sistema solar, haciendo un simil con el sistema de mercados en los lugares de tradición indígena, considerando que el mercado principal era el centro rector, rodeado de una serie de mercados secundarios o satélites que no compiten entre sí porque tienen un día a la semana para realizar su *tianguis*.

⁵ *Tianguis* (del náhuatl *tianquiztli*) mercado entre los habitantes de los pueblos de Mesoamérica, establecido en periodos determinados, en donde se reunían los vendedores de los pueblos de los alrededores para ofrecer sus productos en una plaza.

son las ollas de barro, talabartería, molcajetes⁶ y comales⁷, entre otros productos. En ellos se ofrecen los frutos de la tierra y el mar que conllevan un conocimiento antiguo, como el de saber salar el camarón, la hueva de lisa y el pescado. Se vende también carne enchilada, chorizo y tasajo; productos lácteos, como el queso, el requesón y la crema. Y no faltan los granos, semillas y plantas de raigambre prehispánica que proceden de los ejidos, comunidades y ranchos de Hidalgo, como es el caso del maíz, frijol, cacao, pipian⁸ y el tabaco. Se vende asimismo piloncillo⁹, café, frutas, verduras. De ranchos y comunidades también se trae una gran variedad de chiles, como el piquín, cauteco, pico de pájaro, verde, poblano o el seco para hacer el mole¹⁰, hierbas aromáticas como la hierba buena, xonacate¹¹, papaloquelite (*Porophyllum ruderale*), quelite¹² (*Amaranthus hybridus*), pichoco (*Erythrina americana Millar*); y otros productos como chayote, camote simple y dulce, jacubes (*Cactaceae*)¹³, limones, ahogadores (humos), tamarindos, elotes, copal, bugambilias, cilantro, epazote, hoja de plátano y nopales¹⁴.

En todos los mercados aún se venden aves vivas como pollos, gallos, gallinas, guajolotes¹⁵ y coquenas¹⁶. En algunos de los mercados también es posible encontrar cerditos vivos, pero lo más frecuente es encontrar la carne de res, de cerdo y las piezas de pollo.

La cal, como antaño, es uno de los productos más solicitados y lo es por ser necesaria para el proceso de nixtamalización¹⁷ del maíz.

Es indudable que la modernidad llegó a los mercados de la Huasteca y da cuenta de ello la gran cantidad de puestos en los que se exponen aparatos electrodomésticos, grabadoras, muebles, cds, cassetes, baratijas, telas, ropa, artículos diversos de plástico, abarrotos. Géneros diversos que cruzan estados, fronteras y océanos para ser ofrecidos en

⁶ El molcajete es una piedra tallada en forma cóncava con una piedra del mismo material. Mortero empleado en la elaboración de alimentos desde la antigüedad prehispánica. Comúnmente ha sido creado de piedra volcánica. Se muele empleando un utensilio también de piedra llamado tejolote o temachín.

⁷ La palabra comal es un tipo de utensilio de cocina tradicional, un disco de barro cocido, cuyo nombre proviene del náhuatl

⁸ Pasta hecha de pepita de semilla de calabaza.

⁹ Piloncillo es el nombre que se le da en México a los azúcares sólidos de caña no refinados, habitualmente vendidos a granel en la forma de bloques pequeños de forma cónica truncada.

¹⁰ La palabra mole es de origen náhuatl, viene del término *molli* o *mulli* y en su acepción original hace referencia a cualquier salsa. En la actualidad su significado se refiere específicamente a un grupo de platillos que tienen algunos elementos en común, como el hecho de ser a base de carnes o aves, preparados en salsas que pueden ser relativamente simples, hasta bastante complejas en su elaboración.

¹¹ Cebolla (*Allium cepa L.*) más pequeña que la de cambray.

¹² El quelite (o bledo) deriva de *quilitl*, que significa yerba comestible en general. El mismo nombre se le da a distintas verduras, según la región.

¹³ Cactácea de tres costillas cuyas rebanadas tienen forma de estrella.

¹⁴ Es la hoja de un cactus que se usa mucho en la cocina mexicana.

¹⁵ También llamados pavos.

¹⁶ Gallinas pequeñas.

¹⁷ Que de acuerdo con el Dr. Luis Vargas "... consiste fundamentalmente en remojar el maíz en agua caliente con cal o algún otro producto alcalino, durante varias horas, para molerlo más tarde. Este proceso produce profundos cambios en la estructura bioquímica de los granos, logrando entre otras cosas, hacer más disponibles para el organismo las proteínas y la vitamina conocida como niacina" (véase la pág. 47 del presente volumen).

los diversos mercados, como es el caso de adornos para el cabello, pasadores, diademas, gel, muñecos de plástico, calculadoras, audífonos, espejos, flores sintéticas y sandalias de tela que llegan de China. En los puestos se exhibe también una extensa gama de productos de plástico y abundan los que ofrecen ropa usada.

Así también se vende maíz blanco y amarillo que proceden del norte de México y maíz transgénico que se importa de los Estados Unidos. Se ofrecen además frutas de reciente introducción como son layches y verduras que proceden de la central de abastos de la ciudad de México. Sopas de pasta, una diversidad de productos enlatados y derivados de los lácteos (crema, yogurt) se venden por todo el mercado y la gente los compra porque se han vuelto parte importante del consumo cotidiano.

MEDIDAS, PROCESOS E INSTRUMENTOS PARA ELABORAR UN PLATILLO

Tanto en los porcentajes como en las medidas de peso y los términos que se emplean en una receta, se utilizan términos tradicionales: “una pizca”, “un tantito”, “un poco”. Y entre pizcas y tantitos, las carnes, verduras y frutas van siendo transformadas. La carne de aves, cochino, res, conejo, borrego y chivo se combinan con clavo, comino, pimienta, ajo, cebolla, orégano, canela, laurel, tomillo, epazote, cilantro, diversos tipos de chile –mora, chipotle, ancho–, jitomate, masa, manteca, pilón, maíz, cacahuete, frijol, acuyo (*Triticum boeoticum*), aguacatillo (*Phoebe spp*) y cilantro. Especies y hierbas de olor, procedentes de los dos lados del Atlántico, que desde tiempo remotos hacen que los alimentos adquieran sabores especiales y peculiares.

Para cocinar los alimentos se utilizan comales de barro y ollas que generalmente se compran también en los mercados y que proceden de Puebla e Hidalgo; algunos productos se muelen en molino o metate, otros se cuecen o hierven y unos más se asan o son salados.

LA BASE DEL RECETARIO HUAXTECO: EL MAÍZ

El hombre huasteco fue hecho de maíz, por ello se debe alimentar con este grano, nos dice Benigno Cortés¹⁸. El maíz¹⁹ es el grano básico para la alimentación y conforma un eje rector sobre el que gira la visión del mundo huasteco.

El maíz tiene alma, el maíz es *D’hipaak*, el héroe cultural de los teenek. Los mitos que se cuentan sobre su origen son diversos, pero en todos ellos se dice que cuando *D’hipaak* apareció, el hombre dejó de padecer hambre.

¹⁸ Teenek de San Luis Potosí.

¹⁹ Su presencia en Mesoamérica es antigua y autores como Smalley y Blake (2003) consideran que desde 7900 a.C., ya era consumido en el valle de Tehuacan, Puebla. Sin embargo, no encontré información sobre la antigüedad de su presencia en la Huasteca.

De tal forma, de acuerdo a un mito teenek, recopilado por Flavio Martínez, hace mucho tiempo *D'hipaak* se encontró con el maligno (*Kidhab inik*) o dios del ojite (fruta silvestre que en tiempos de escasez se come como el maíz) y discutieron respecto a quién de los dos alimentaría a la humanidad. Decidieron competir arrojándose desde lo alto de un árbol para que el que quedara entero sirviera como alimento y el perdedor se fuera al monte. El maligno cayó y se dividió en dos, el maíz cayó entero, sin quebrarse (2000: 151-152), y se convirtió, de acuerdo al mito, en el alimento principal de la humanidad.

Pero *D'hipaak* no sólo es el alma, es también el maíz tierno y el maíz maduro en una sucesión de etapas, como se cree en algunos municipios de San Luis Potosí (Hooft y Cerda Zepeda 2003; Hernández Ferrer 2000). Este personaje tiene su equivalente entre los nahuas de la Huasteca Veracruzana en Chicomexóchitl y el nene lloroso que pueden cumplir las mismas etapas del ciclo del maíz (Hooft y Cerda Zepeda 2003; Sandstrom 1998). Por nuestra parte, entre los teenek de la Huasteca Veracruzana, hemos encontrado una versión en la cual *D'hipaak* sólo aparece como el espíritu del maíz, aunque a partir de él este grano deviene en el fundamento de su vida.

Pero el maíz se volvió importante, de acuerdo con Lorenzo Ochoa, sólo a partir de que se produce la nixtamalización²⁰. Sólo entonces, prosigue el autor, el descubrimiento de tal cereal empezó a ser relevante en la dieta mesoamericana (2006: 284).

Tal proceso permitió elaborar masa y con ésta tortillas, tamales, atoles, galletas y dulces. La tortilla, ese disco redondo cocido en plancha de barro, está presente en cualquiera de las comidas que se realizan al día. Por su parte, los tamales²¹, piques²², atoles²³ dulces son verdaderos manjares que se ofrecen en las celebraciones importantes.

LAS RECETAS DE LA COCINA HUAXTECA

Con las breves referencias sobre el lugar donde se obtienen los productos, las formas más comunes de su transformación y resaltando la importancia que cobra el maíz, me permito dar cuenta de algunas recetas de lo que podemos llamar la cocina huasteca

²⁰ El uso de la cal es el que permite tal proceso de nixtamalización y al parecer, según lo señalado por Vargas (2007), su uso se remonta a 1000 a.C.

²¹ El tamal (del náhuatl *tamalli*) se refiere a lo que está envuelto y es un nombre genérico de origen indígena que hace referencia a lo que se prepara generalmente con masa de maíz cocida envuelta en hojas de la mazorca o de la misma planta de maíz, plátano, maguey, aguacate. Se le puede poner relleno, de carne, vegetales, chile, frutas, salsa, etc., y pueden ser dulces o salados.

²² Tamales pequeños hechos con masa y frijoles envueltos en hoja de plátano.

²³ El atole (del nahuatl *atolli* “aguado”, de *atl* “agua” y *-to*, diminutivo despectivo) es una bebida de origen prehispánico. Originalmente era una cocción azucarada de harina de maíz en agua. Actualmente la bebida se condimenta antes de la cocción con especies aromáticas (cacao, vainilla, canela, anís, flor de azahar, hojas de naranjo) y otros saborizantes (chocolate, jugo o pulpa de frutas dulces), para aumentar su sabor. Tradicionalmente se endulza con piloncillo, aunque también se usa azúcar o miel. También puede prepararse con leche en lugar de agua. Cuando se le agrega chocolate se le llama champurrado. Algunos sabores típicos del atole son: fresa, vainilla, chocolate, guayaba, piña, zarzamora, ciruela, mango, coco, canela y nuez. Se consume cuando todavía está caliente.

actual. De la misma manera, es importante aclarar que sólo me referiré a ciertos ingredientes para dar cuenta de los temas tratados en este trabajo.

1) Recetas aderezadas con historia

Huatape

Se puede hacer de acamayás²⁴, pescado o camarón. Para hacerlo se necesitan acamayás, pescado o camarones, chile chipotle, chile color, sal, epazote, ajo y una poquita de masa. Para prepararlo, hay que lavar bien los mariscos o la carne con agua limpia. Los chiles se tuestan y muelen con el ajo para después freírse en manteca o aceite. Se sazona y añade agua poco a poco. La masa se disuelve en agua y se agrega al mole, mezclando todo. Cuando hierve se agregan los camarones o las acamayás, el epazote y sal al gusto.

Esta es una receta cuyos ingredientes nos remiten a evocar a la Huasteca en la época prehispánica y al lugar en el que sus habitantes se abastecían de lo necesario para prepararlo.

El mercado prehispánico de Huejutla fue representado como un círculo en la pintura de la *Relación Geográfica de Huexutla*, junto a las siglas que leen *tianquiztli* o mercado. El círculo aparece vacío, hueco; no obstante, lo más seguro es que en él, se encontraba una gran variedad de productos, como el algodón y las mantas preciosas.

En esta institución, se obtenían, entre otros productos, dos de los principales componentes de este platillo: los camarones y la sal.

Los camarones tuvieron gran importancia en la ingesta de alimentos de la época prehispánica y colonial, lo que llevó a Fray Alonso Mota y Escobar a dejar plasmadas sus impresiones. En efecto, la importancia de la pesca se señala en los *Memoriales del Obispo de Tlaxcala*, escritos en el siglo XVII por el padre. En ellos se apunta que los indios huastecos del río y Laguna de Tamiahua se ocupaban en la pesca de dos géneros de camarón.

De los tipos de camarones decía: “Hay dos géneros de camarón, uno que llaman blanco que es de más estima, que le venden crudo y, otro menudo que le ahuman y tuestan en hornillos para venderle porque no se corrompan, éste, vale menos” (1987: 75).

De la misma manera señalaba: “Su granjería principal es la pesquería, así por red como por fisga. Pero, la principal y más gruesa es la de camarón, y en la que más ganan” (1987: 75).

Por su parte, la sal, substancia²⁵ ordinariamente blanca y cristalina que tiene un sabor propio bien señalado, fue muy demandada. Compuesta de cloro y sodio que abunda en las aguas del mar y que se encuentra también en masas sólidas en el seno de la tierra o disuelta en lagunas y manantiales ocupó en la cosmovisión prehispánica un lugar privilegiado²⁶.

²⁴ Una variedad de langostinos.

²⁵ De acuerdo a la *Enciclopedia del Idioma* (Alonso 1991: 3685).

²⁶ Las culturas mesoamericanas dependían del cloruro de sodio para satisfacer sus necesidades fisiológicas. A diferencia de Europa, en Mesoamérica casi no se usó la sal como conservador, ya que los indígenas

Tal era el valor de la sal que los lugares que carecían de ella, o no la tenían en forma suficiente, como la Huasteca, debían importarla para los rituales y como ingrediente básico para dar sabor a sus alimentos. La sal la traían de Campeche y de Tampico (*Relaciones Geográficas* 1985: 247) y de acuerdo a la *Relación de Huexutla*²⁷, era uno de los principales tratos de los naturales. De esta fuente, trabajada por René Acuña, entresa-co el siguiente párrafo que hace alusión a los mercaderes en Huejutla: “Y viven de hacer mantas de algodón y, algunos, de vender sal, por[ue] en este pu[eb]lo es la contratación de la sal de toda esta tierra; aun[ue] viene de muy lejos, q[ue] viene de *Campech[e]* y, otras veces, viene de *Tampico*, cuando allí la hay” (1985: 247).

La sal era negocio de españoles y naturales de Huexutla; la traían de Campeche, se afirma en la *Relación...*, en la medida que

En este pu[eb]lo, ni [en] su comarca, no hay salinas ningunas; provéese de sal de *Campech[e]* que hay más de cuatrocientas leguas deste pu[eb]lo a *Campech[e]*, y viene por la mar hasta un puerto que se llama *Amoyoc*, que es [a] quince leguas deste pu[eb]lo; y, otras veces, se provee de *Tampico*, cuando se hace sal en las salinas de *Tampico*, que son [a] treinta leguas deste pu[eb]lo (1985: 252).

Para el perseguidor de la sal maya, Anthony P. Andrews, no cabe duda de que los pueblos del Pánuco no podían satisfacer siquiera la demanda local de sal, dependiendo de la campechana la mayor parte del tiempo. Para Andrews el intercambio de sal entre Campeche y el Pánuco formaba un eje que denomina el *western trade* o intercambio desde el oeste de la Península de Yucatán hasta la Costa del Golfo, recorriendo una distancia de más de 600 millas (1983: 49-50).

Repleto debe de haber estado el mercado de diversos tipos de vendedores, de aquellos que trataban en sal, pero no la producían y que se acercaban al tianguis como mercaderes o *pochtecas*, siguiendo verdaderas rutas de comercio, como en este caso, la de sal.

Asimismo, se sabe que los aristócratas y los señores hicieron del uso y consumo de sal un instrumento de guerra y de política. El comercio de la sal podía cortarse, como hicieron los aztecas en el caso de los tlaxcaltecas, mientras a los asentamientos del interior se les podía cerrar a las salinas costeras, estrategia que los mayas parecen haber manejado de la manera más hábil, o bien, unos y otros, tanto mayas como aztecas, cobraban sal como tributo.

mesoamericanos a veces salaban el pescado y lo secaban al sol, pero no por necesidad, sino sólo por el sabor. La sal tenía y aún conserva parcialmente su uso ritual y medicinal. La mitología y la religión prehispánica, el contexto ritual de la sal y los tabúes de la privación subrayan el valor atribuido a este producto. Con su compleja y pluralista variedad de deidades, la religión azteca conocía, por ejemplo, a *Uixtociuatl*, la diosa de los salineros y de las aguas saladas. Después de la conquista, la conversión de los indígenas a las doctrinas católicas perpetuó algunas creencias o las transformó. Un ejemplo es la veneración de Nuestra Señora de la Sal de Ixtapa, en Chiapas.

²⁷ La *Relación de Huexutla* es un capítulo de las *Relaciones Geográficas del siglo XVI: México*, tomo primero, edición de René Acuña. Por otra parte es importante destacar que si bien para la época prehispánica se utiliza la grafía Huexutla, para la época actual se cambia la *x* por la *j* dando el nombre de Huejutla.

Bocoles, o gorditas de masa, rellenas de queso

Un queso, dos chiles color, dos cucharadas de manteca, un kilo de masa y sal al gusto son los ingredientes necesarios para prepararlos. Se muele el queso con el chile color y se mezcla con la manteca. Aparte se prepara la masa con agua y sal y se elaboran pequeñas gorditas rellenándolas con el queso. Se cuecen en el comal. Sirven para acompañar frijoles, huevo y carne.

En los bocoles coexisten dos tradiciones: por un lado se necesita del maíz, de origen mesoamericano, y por otra, del queso y la manteca introducidos por los españoles en el gusto indígena.

El queso y la manteca llegaron con los españoles debido a la introducción de la cría del ganado vacuno y también la del porcino, marcando el carácter esencial que tomarían las actividades económicas y las configuraciones sociales de la región.

De esta manera, la historia de nuevos sabores en la dieta prehispánica se inicia a partir de la conquista, en 1521. El ganado se expandió por las tierras mexicanas, mientras que la población indígena disminuía dramáticamente a consecuencia de las epidemias causadas por las enfermedades traídas por los conquistadores y por la deportación de grandes contingentes de indios como esclavos a las Antillas, a cambio de vacas.

La Huasteca fue repartida entre los indígenas y los colonos españoles en cuanto a la ocupación del territorio y a su explotación. Los primeros, quedaron en los lomeríos y en la sierra cultivando maíz, frijol, chile y calabaza y en algunos casos caña de azúcar. Los segundos se ubicaron en las planicies, arrebatadas a los indígenas, donde se dedicaron a criar su ganado.

La actividad ganadera se fue expandiendo debido a las ventajas que representaba para su cría la región tropical y fértil, la existencia de tierras llanas y vacantes; pero también otros factores como el régimen de lluvias desigual a lo largo del año, la falta de vías de comunicación que impide la comercialización de productos perecederos y la falta de mano de obra causada por el decrecimiento demográfico antes mencionado (Ariel de Vidas 1994). Las reses pastaban libremente dentro de los montes con una inversión mínima. Por su parte, los indígenas estaban obligados a trabajar en las haciendas periódicamente en el chapoteo de potreros, logrando a cambio el permiso para trabajar sus propias tierras y seguir con el cultivo de granos el resto del año.

Por su parte, la crianza de cerdos se convirtió en una obligación para los indígenas, en la medida que con ellos tenían que pagar parte del tributo que pagaban a sus gobernantes coloniales.

De particular interés resulta la relación del Alcalde Mayor del partido de Pánuco y Tampico en la medida que detalla las actividades económicas de los habitantes de esa región al principio del siglo XIX:

La ocupación de los habitantes de todos estos pueblos es la de criar ganado vacuno, algún caballar y muy poco mular, fabrican quesos, venden algunos toros y novillos para sostener sus familias y algunos de ellos siembran maíz en corta cantidad que a los más no les alcanza para el consumo de sus casas. Los indios siembran sus milpas de maíz y frijol y al sobrante de estos granos lo conducen a los pueblos de este parti-

do y a Tamiagua a vender en cortas cantidades y de cuya utilidad pagan sus tributos y obvenciones. Y los de esta clase en los pueblos de Tantima, Santa Catarina [Chontla] y sus visitas [San Juan Otontepec y Santa María Ixcatepec] fabrican algún piloncillo que en la misma forma antedicha llevan a vender... Los habitantes de Pueblo Viejo de Tampico que son matriculados, los más su común ocupación es el de la pesca de camarón, robalo y otras especies de pescados que los arrieros de Atotonilco conducen a México para su abasto. También abunda el terreno de este partido de zarza que en estos años algunos comerciantes han pagado a los indios a peso la arroba [11.506 Kg] y han conducido varias cantidades a esa plaza, pero como todos estos habitantes ya por su poca aplicación o por el mal temperie lo permite son poco industriosos e inclinados al ocio rehusan o repugnan este trabajo exponiendo serles demasiado oneroso. Y sin embargo de que a efecto de estimularlos a las ventajas que ofrece este ramo de industria no he omitido diligencia alguna, nada se ha podido conseguir ventajoso (Luis Antonio de Colmeneros 1803, *apud* Florescano y Gil Sánchez 1976: 107).

En sus *Noticias estadísticas de la Huasteca...* recopiladas en 1853, Soto señala acerca del distrito de Tampico de Veracruz: "... se dedican en todos los pueblos a la crianza del ganado mayor que constituye su principal comercio, haciéndolo también del queso, piloncillo, maíz, frijol, zarza, arroz, caña, chile, algodón y algunos otros frutos que cosechan..." (1856: 17-18).

La expansión de la ganadería provocó también que las otrora selvas fueran convertidas en potreros. De la rica variedad de maderas preciosas, nada quedó; la gama de verdes desapareció del paisaje, pero la comida indígena incorporó el blanco queso a sus platillos que combinan productos de la tierra huasteca con aquellos recursos traídos por los españoles. El gusto por el queso y la manteca rebasaron las fronteras culturales y los indígenas los integraron a su cocina. Su importancia fue creciendo y pronto surgieron pueblos especialistas en su producción, y no falta quien opine que uno y otro producto determinaban la identidad de una parte de esta región. En efecto, en 1937, Gregorio López y Fuentes en su obra *Arrieros*, en forma novelada narra la vida de aquellos arrieros que recorrían los caminos y las veredas para llevar sus mercancías a los tianguis,

La Huasteca es la abundancia. Por eso, cada vez que desde estas sierras veo los montes conocidos de tierra caliente, me acuerdo de aquello que dice: Desde las cumbres de Huaya (cocotla) -se divisa la Huasteca;- no estás triste, corazón, - ¡vamos a comer manteca!... Eso es lo que nos ha engraido a los arrieros, lo mismo que a los gatos: la manteca, es decir, la abundancia: la carne salada de Chontla, las fritangas de Chicón, el queso de Tantoyuca... (1937: 13-14).

López y Fuentes señaló que las recuas de mulas iban cargadas con bultos de harina, mantas y loros y que del rumbo de Santa Cruz se conducía manteca, queso y algunas pieles en bruto. Los que venían de Tamiahua, traían su cargamento de camarón, lisa y hueva. Los que subían llevaban piloncillo, mientras que los que bajaban, la mayoría iba con mantas y percales.

Hoy en día, baste un ejemplo para dar cuenta de la importancia que siguen teniendo los quesos para la Huasteca.

En las planicies costeras, un poco antes de mediodía se ven movimientos en los ranchos, cuando los rancheros apuran a sus vaqueros, y a veces se juntan a ellos para acabar la elaboración de los quesos. Luego se llevan las cajas que contienen entre 50 y 100 piezas, por camionetas o por bestias hasta Magozal, poblado perdido para los ojos de un foráneo pero centro regional para los moradores de los ranchos aislados de esos rumbos (Ariel de Vidas 1994: 6).

2) Recetas que esconden la complejidad de las relaciones sociales

Frijoles con pemuches

Los pemuches, llamados también flor de colorín (Erythrina coralloides DC), gaspachitos o pichochos se limpian, al igual que los frijoles y se ponen juntos a cocer. Cuando están bien suaves se les agrega sal, los chiles verdes cortados en rajitas, cilantro y manteca. Se deja hervir y se sirve con tortillas calientes.

Esta sencilla receta, sin embargo, encubre diversas y complejas relaciones, entre las que se encuentran las de apoyo y ayuda mutua establecidas entre los indígenas y otras más estrechas entre aquellos mestizos con los que existe un parentesco. Baste observar un poco en los mercados para descubrir a pequeños grupos de mujeres, hablantes de teenek y náhuatl, que se reúnen para realizar su venta. Los vendedores se apoyan cuidando la vendimia de los que necesitan desplazarse por los puestos para comprar lo que necesitan, o para ranchar por el mercado para terminar con los que les queda. Al final del día, cuando pareciera que ya los compradores no solicitarán sus productos, sin que intervenga la moneda, las mujeres indígenas intercambian entre ellas nopales por pemuches, o una naranja por una yuca²⁸. De esta manera, al terminar el día, las vendedoras cuentan con un pequeño capital, producto de la vendimia; han comprado su mandato y consiguieron además otros productos agrícolas sin comprarlos.

Molotes de chorizo con queso

Para hacerlos, se necesita chorizo de puerco, chile ancho o color, un kilo de masa, sal, manteca o aceite. Hay que moler el chile color, preparar la masa con agua, sal y chile molido. Con esta mezcla se hacen pequeñas tortillas gruesas que se rellenan con el chorizo y se enrollan en forma de puros. En una cacerola se pone la manteca y una vez caliente se colocan los molotes hasta quedar doraditos. Se sirven con salsa.

Recetas que combinan productos y saberes propios de estas tierras, con aquellos otros que llegaron con la conquista española, como es el caso de la tradición de los embutidos. Con la expansión del mercado mundial, el aceite llegó también a la Huasteca, sustituyendo en muchos casos a la manteca.

²⁸ Este sistema de intercambio de productos está dejando de tener importancia ya que las transacciones tienden a realizarse a través del pago en moneda.

En los mercados es frecuente encontrar la venta de embutidos como empresa familiar, asignándose las tareas por género. En este sentido, los hombres matan los puercos el sábado para vender la carne generalmente el domingo y las mujeres preparan el chorizo, la longaniza, la moronga y la carne enchilada para ofrecerla también en los mercados.

Las relaciones de parentesco están presente en la vendimia y, sin distingo de clase o etnia, permite a unos y otros una mayor venta de sus productos; el mestizo que vende cerdos, necesita de sus parientes para comprar, transportar y venderlos. La venta de cerdos también implica relaciones interétnicas, de tal forma que cuando la transacción se realiza con dinero, las estrategias de venta están muy relacionadas con el tipo de comprador. En efecto, en ellas es fácil observar el abuso que todavía se hace cuando el que compra es un indígena. De tal forma, los vendedores de ganado gritan ofreciendo precios y regatean. Exponen a los puercos conformando pequeños chiqueros o corrales pequeños de madera; cuando un cliente se aproxima, esparcen semillas de maíz con la intención de que aprecien qué animal busca la comida y es el más entusiasta en su afán por alimentarse. Actitudes que, de acuerdo a los vendedores, caracteriza al buen puerco pues mientras menos remilgoso sea para tragar, mejor será su engorda. Con frecuencia se tima al comprador vendiendo un cochino barato a un precio mucho más alto del que realmente vale. Algunos clientes encargan la mercancía a crédito, bien sea por palabra o con adelanto en moneda, y vuelven por ella cuando han reunido el importe de su valor.

Comida para la siembra

Un pollo, cuatro chiles chipotles, cebollines, yerbabuena sal, masa, manteca o aceite, ajo. Se pone a cocer el pollo con sal. El chile se tuesta, hierve y muele con el ajo. La mezcla se fríe, sazona bien y se vierte sobre la carne del pollo cocida. Aparte se diluye la masa en un poco de agua y se agrega al pollo cocinando todo en fuego lento. Se agrega la cebolla picada, la yerbabuena y se deja hervir. Se sirve con tortillas calientes.

En esta receta me interesa destacar la importancia que tiene la carne de pollo y de gallina en los alimentos utilizados para los rituales. La carne de pollo es utilizada también en los tamales y principalmente en aquellos que se ofrendan para la celebración de Xantolo (Todos Santos). La importancia de la carne de pollo para la alimentación en la Huasteca es tal, que en los mercados es uno de los productos de mayor demanda. En este sentido, en el mercado es frecuente ver la venta de pollos; no obstante atrás de la misma se encuentran diversas formas de hacerse de los mismos, así como estrategias de venta. La manera en que los vendedores de estas aves logran reunir una buena cantidad para ofrecerla en los mercados es a través de un tipo de trueque que se realiza “rancheando”. Compran en la ciudad de México cuadros con imágenes santas y las intercambian en las rancherías por dinero y pollos. Más tarde, con una buena cantidad de aves, entre pollos, guajolotes y gallinas negras y rojas se asientan en las orillas del mercado, como lo hacen también quienes venden cerdos.

También se encuentran los que venden a lo largo y ancho del mercado, pollos enteros y limpios, pechugas, muslos, menudencias. La cantidad de puestos llama la atención, sobre todo porque mientras que algunos tienen muchas y diversas piezas, en otros, son pocos los productos que se esparcen en la mesa. Pero lo que pudiera parecer buena suerte

de unos y mala racha de otros en realidad encubre estrategias diversas de venta, como la llamada “al realizo”, sistema mediante el cual los comerciantes mayores entregan pollos, cal o quesos a novatos principiantes carentes de capital. El dinero se paga hasta “que se realice el dinero”. Así obtiene Anastasia, una mujer teenek, el pollo y su cuñada, la cal. Esperanza, también vende pollo “al realizo”, “como no tiene dinero para invertir”, eligió este sistema, aunque “no vendo mucho porque son muchos los que venden pollo”. Doña Silvia, es de Santa María, vende ropa y también da el pollo “al realizo” a mujeres indígenas y mestizas pobres. En este sistema, gana el dueño o intermediario del producto y un poco menos los que se esparcen por todo el mercado para revenderlo.

Carne de árbol o carne blanca

7 hongos blancos, 2 chiles verdes, una rama de epazote, sal y una hoja de plátano son suficientes para que, una vez lavados y puestos en la hoja de plátano, se coloquen en el comal para que se cuezan y se acompañen con tortillas calientes.

En los mercados es frecuente encontrar una rica variedad de hongos, cilantro, chiles y jacubes (*Acanthocereus pentagonus*, planta rastrera). Los indígenas nahuas y teeneks acomodan en plásticos o costales, colocados en el suelo, las plantas comestibles que encuentran en los terrenos de sus casas, de los que recolectan entre marañas de plantas y árboles, en el cerro y cerca de los ríos. El regateo es común y cuando los que se enfrentan son indígenas vendedores con mestizos compradores, éste adquiere, más que una labor de convencimiento, una lucha de poder. Los indígenas vendedores se quejan de la actitud de los compradores y de su insistencia en adquirir los productos a bajo precio, señalando que “no saben los clientes”, o no quieren saberlo, que para poder traer hongos se sufre de picaduras de mosco, porque se dan entre la hierba, en el monte, además están los “aradores” que pican y se meten bajo la piel y hacen una roncha. Que hay que sacarlos con las uñas y que además está la culebra “cuatro narices”. Que es muy peligroso recolectar esos hongos, pero la gente eso no lo entiende: “¿Cómo les hago entender?” nos preguntó una vendedora nahua.

3) Recetas impregnadas de eficacia simbólica

Zacahuil (tamal de gran tamaño)

Para 10 kilos de nixtamal hay que utilizar tres quilos de carne de cerdo, medio cuarto de chilpetin, un kilo de chile color, sal al gusto, cuatro palmas de coyol y 30 hojas de plátano. Lo peculiar del zacahuil reside en la forma en que se muele el nixtamal, ya que la masa debe quedar martajada. Los chiles, una vez tostados, se muelen y mezclan con ésta, con la sal y con agua. La masa deber quedar como si fuera atole. Se utiliza una batea cubierta con las hojas de plátano encontradas y debajo de éstas se colocan unos alambres. Después se colocan las palmas y se rocía con agua. Se vierte la masa y agrega la carne. Se envuelve y amarra con el alambre. Se prende fuego al horno con leña y cuando el cielo de éste se ponga es señal de que ya está caliente. Las brazas se barren hacia un costado del horno y se rocía un poco de agua y se introduce el zacahuil. La entrada del horno se tapa con ba-

rro, zacate picado y madera para evitar que el calor se escape. Se deja toda la noche y al otro día está listo uno de los platillos más tradicionales de la Huasteca.

Todo huasteco gusta del zacahuil, del gran tamal. Tal es la aceptación que también se vende en los mercados; dicen los compradores que los mejores zacahuiles son los que hacen en Tepetzintla y hasta se asegura que de ahí se empezaron a llevar a todos los mercados de la Huasteca, como apunta Amaranta Castillo en su trabajo sobre “El zacahuil, un alimento sagrado” (2001). Tal importancia ha cobrado, que así como en la época prehispánica se podía hablar de la ruta de la sal, hoy se puede considerar que existe la ruta del zacahuil.

El zacahuil acompaña a los huastecos desde tiempo inmemoriales, como remota también es la creencia en que las curaciones deben realizarse con un zacahuil. En efecto, cuando alguien está enfermo y entre los síntomas está el dolor de cabeza, es necesario hacerle la “sacada”. El enfermo recurre a la curandera, quien para acabar con este trastorno biológico recurre a la eficacia simbólica del rito. Y en éste, la comida juega un papel importante. En efecto, la curandera hace primero un tamalito de pura masa y en el centro le pone un huevo, ajo y pimienta. Lo asa y con él barre al enfermo rociándolo con caña. Se parte el tamal, se pone sobre la tierra, se le echa aguardiente y se quema copal. Se hacen 1 ó 2 zacahuiles colorados o negros, según lo pida el que cura. El negro es porque se hace con gallina negra y el rojo por ser la gallina de este color.

El enfermo tiene que pellizcar los dos zacahuiles, mientras que la curandera lo barre y le echan copal. El paciente se queda en el centro y a su alrededor se hace un círculo donde se ponen un número variable de personas. Cada una se debe quedar en su lugar donde se pone unas gotas de caña. Luego todas deben pasar a escoger un pedazo de zacahuil y deben comerse todo nuevamente en su lugar. Se debe comer todo lo que se sirvieron y sólo deben quedar los huesitos. Cuando terminan, se envuelve todo y va a dejarse en un crucero de camino.

Tamales para la iniciación de un curandero

Un pollo o guajolote, tres kilos de masa, un cuarto de chipotle, cuatro dientes de ajo, comino y tres hojas de plátano. Un pollo o guajolote limpio sin vísceras. El chile se tuesta, se muele con los condimentos, se le agrega sal y agua. Se prepara la masa con agua y sal dejándola aguadita. Se soasan las hojas de plátano se ponen en una mesa y se rocían con agua y se extiende la masa sobre ellas, se agrega el resto del chile molido, se coloca encima el pollo o guajolote y otra capa de masa, tratando de que quede bien cubierto. Se envuelve y amarra con tiras de izote (Yucca filifera)²⁹ o de bejuco³⁰. El tamal se coloca en una olla de barro sobre una pequeña tarima en su fondo y cubierta con otra hoja de plátano; se agrega agua suficiente para su cocción, se cubre con otras hojas y se pone la olla al fuego. Se cuece en dos horas, dependiendo si es pollo o guajolote, de granja o de patio.

²⁹ Izote, Palma corriente, Palma grande Familia: Agavacea, las hojas son materia prima para la obtención de fibras de buena calidad.

³⁰ El bejuco es una planta trepadora, voluble o no, de tallos largos, que suben hasta las copas de los árboles en las selvas, en busca de luz.

Como su nombre lo dice, el tamal se hace para iniciar a los curanderos, a los que tienen “el don”. En efecto, cuando un individuo nace, o a lo largo de su vida, puede traer o adquirir el poder para curar y/o para provocar daño. Hay varias formas de saber quién tiene este “don”, a veces se sabe que cuando un niño nace con las uñas largas, es señal de lo que lo tiene. Los viejos curanderos saben quién posee el “don” y lo saben tomando 14 maíces, 7 rojos y 7 blancos, mismos que avientan y según se distribuyan entre los asistentes, se puede saber quién lo tiene. Una persona que tiene “el don”, y no lo reconoce, empieza a ser molestado por la tierra, por lo que hay que “sacarlo” para que lo deje de molestar. La forma de sacarlo es haciendo un ritual conocido como “malintón”. Dicen que a los que tienen ese poder, la tierra les llama, les dice de alguna forma que tienen que curar para que a su vez se puedan sentir bien. En el “malintón” no deben faltar las velas de cebo, ni el tamal.

4) Recetas para ofrendar a los muertos

Tamales de calabaza con camarón

Una calabaza amarilla de medio kilo, 250 gr. de semilla de pipian, 300 gr. de camarón seco pelado, un kilo de masa, dos cucharadas grandes de manteca. Para el recaudo: pimienta, comino, ajo, una cebolla, 5 jitomates y dos xonacates (molidos o picados), cilantro picado, un frasco chico de aceitunas, 20 alcaparras y pasitas al gusto. Para preparar el recaudo: se acitronan las aceitunas cortadas en pedacitos, las alcaparras y las pasitas. Aparte se fríe el xonacate y la cebolla finamente picada y cuando esté acitronada se agrega el jitomate también bien picado, cuando esté bien frito se agregan las aceitunas, alcaparras y pasitas, se revuelve bien y se deja a fuego lento. Los camarones se muelen con un poco de agua y la mezcla se agrega al recaudo revolviendo bien. La calabaza se pone a cocer y cuando esté bien cocida se desmenuza y agrega al recaudo. Se prueba y se agrega la sal al gusto. Todo debe hervir muy bien. Aparte se tuestan ligeramente las semillas de pipian y se muelen con un poco de agua. Esta mezcla se agrega a la calabaza, se deja en el fuego hasta que reviente el primer hervor y se retira de fuego. La masa se prepara con la manteca, un poco de agua y sal al gusto. Las hojas de plátano se soasan y encima de cada una se le pone una cucharada de masa extendiéndola bien, encima de la agrega una cuchara más pequeña de la calabaza con camarón y se va doblando la hoja de plátano. En la vaporera se coloca una capa de hojas de plátano para evitar que los tamales se mojen. Se acomodan los tamales y se dejan cocer por espacio de media o tres cuartos de hora.

Frutas de horno

Un kilo de harina, dos huevos, medio kilo de manteca, una pizca de carbonato y un cuarto de azúcar. Se baten los huevos con la harina, manteca, azúcar y el carbonato. Una vez integrado todo se elaboran figuras y se colocan en charola engrasadas. El horno se calienta y se introducen las frutas hasta quedar bien cocidas.

Dulce de calabaza

Una calabaza de tamaño regular, un kilo de azúcar, cal y agua. La calabaza se corta en pedazos, se le quitan las semillas. Se prepara agua con cal y se introducen los trozos de calabaza dejándose durante dos o tres días. Después se sacan y lavan, y se colocan en una cazuela a la que se le ha agregado dos tazas de agua. Se pone al fuego y al soltar el hervor se agrega el azúcar.

Chocolate

Cacao tostado, canela, azúcar y galleta. Se muele todo y se le agrega leche para moldear.

En los días de Todos Santos, los mercados tienden a cambiar un poco su fisonomía, ya que se venden productos especiales para celebrar el *Xantolo*, *Santorum* o *Todos Santos*. Las mercancías compradas en los mercados sirven para “cumplir con la tradición” y como la misma lo indica hay que poner la ofrenda. A los muertos hay que recibirlos con colores, aromas y sabores por eso se les pone tamales, pan, chocolate, flores y velas con el cuidado y esmero de un artista. Pero no sólo hay que ponerle su altar a los familiares, también hay que poner ofrenda para el ánima sola colocándole un arco sencillo fuera de la casa.

Un día antes de *Todos Santos* se hace la ofrenda, misma en la que sobresale el arco. En Chicontepec, los arcos son en forma de marco y los preparan con otates y palos de arco, se cubren con flor de muerto, mano de león y flor blanca amarradas con tiras de izote, se le cuelgan mandarinas, limas, naranjas, manzanas, camotes, panes, jícamas, cigarros y cañas. El arco es para los “antiguos”, para los difuntos. El arco es una puerta, “el arco le ponen para que mire el ánima y levante, para que vea lo que va a comer. Los difuntos van a pasar a comer, a levantar todo lo que hay.” El arco es para decirle a los visitantes que son bien recibidos, sirve, pues, para dar la bienvenida a los muertos. A los muertos hay que esperarlos con la casa bien arreglada.

Las mujeres preparan los tamales, sobre todo los más gustados que son los de calabaza con camarón. Preparan o compran el pan y hacen el chocolate. Platillos que se colocan en la ofrenda con todo tipo de frutas, pan, flores, guisos sin picante, refrescos, dulces de calabaza, frutas de horno, cerveza y aguardiente. También se colocan copaleros, cuadros de imágenes de santos, velas grandes, las fotografías de los familiares muertos y muchos hacen una cruz con pétalos de cempaxúchitl (*Tagetes erecta* L.) en el piso. A los muertos niños se les ponen juguetes. En los altares se coloca una cesta con pétalos de cempaxúchitl para hacerles un camino a los difuntos. La luz o veladoras deben estar siempre prendidas para que las ánimas encuentren el camino. En el altar tampoco falta el morralito o la canasta que deben ser nuevos y se usan para que los difuntos se lleven su “lonche”, velas, zacahuil, servilletas, plátanos. Se dice que una casa sin arco, es una casa triste, porque no tiene con qué recibir a sus difuntos. El día 31, día en que llegan los muertos chiquitos, el arco y la ofrenda deben estar listos y con cohetes se avisa a las ánimas que la familia espera su llegada.

En la puerta de toda casa se pone un caminito con las hojas de cempaxúchitl, camino que sirve “para encontrarlos, para guiar a los espíritus a la casa”. El caminito nuevo de puros pétalos de cempaxúchitl se pone desde afuera hacia adentro “porque los estás invitando a que vengan a comer” por lo tanto en cada comida hay que hacer un nuevo camino. Los muertos se despiden el jueves 2 de noviembre, por eso el caminito se vuelve a poner, sólo que ahora a la inversa, de adentro hacia fuera “porque les dice uno, ahora ya terminó y deben volver al cementerio”.

RECAPITULANDO EL RECETARIO

Si bien es cierto que el paisaje de un país puede estar contenido en una cazuela, no lo es menos el considerar que en la cocina de un país, la cazuela es un texto donde se puede leer su historia y vida social.

En este sentido intenté plantear que la cocina huasteca posee productos e ingredientes que dan cuenta de uno de los procesos más complejos de la conquista: el mestizaje cultural. Cada plato que hemos visto contiene ingredientes que son considerados prehispánicos, pero también incluye condimentos, granos y carnes que fueron traídos por los españoles. La influencia de la cocina española sobre la indígena, y de ésta sobre la primera, las combinaciones entre una y otra, las invenciones y los cruces culinarios, podemos decir, si bien fueron resultado de la imposición brutal de un sistema productivo sobre otro, el resultado fue una forma no violenta de mediación entre dos culturas.

La cocina huasteca ha sido resultado también de un proceso histórico cargado de valores simbólicos, ya que en cada plato se comunica la cultura, se deposita la tradición y la identidad de un grupo. De tal forma, podemos considerar, que si bien las ideas sobre la alimentación están perneadas por la cosmovisión de estos pueblos, también ésta mantiene un principio básico de reciprocidad; principio que se sobre todo se observa en los festejos a los muertos. Tal relación es comprensible si consideramos que los difuntos siguen siendo útiles para la comunidad en la medida que se convierten en intermediarios de los hombres y las divinidades. Ofrendar a los muertos es asegurar que éstos interfieran con los dueños de la naturaleza para lograr mejores cosechas.

La cocina huasteca, por otra parte, es importante también en el mantenimiento de la sociabilidad, un medio para cohesionar, compartir y departir los problemas de la vida social.

Finalmente como señala Jeffrey M. Pilcher (2001:14), las conexiones entre cocina e identidad –lo que la gente come y lo que es– tiene profundas raíces. Parafraseando a Gracia Arnaíz podemos finalmente señalar que son estas raíces las que ha permitido a los huastecos ser lo que comen, comer lo que son y saber quiénes son.

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO, Martín (1991) *Enciclopedia del Idioma*. T. III. México, Editorial Aguilar.
- ANDREWS, Anthony P. (1983) *Maya Salt Production and Trade*. Tucson, Arizona, The University of Arizona Press.
- ARIEL DE VIDAS, Anath (1994) “La bella durmiente en el norte de Veracruz”. En: O. Hoffmann y E. Velázquez (coords.) *Las llanuras costeras de Veracruz: la lenta construcción de regiones*. Xalapa, Universidad Veracruzana: 39-73.
- CASTILLO HERNÁNDEZ, Amaranta (2001) “El zacahuil. Un alimento sagrado”. Ponencia presentada en el V Congreso Internacional de Mayistas, Xalapa, Veracruz.
- CONTRERAS, Jesús (1993) *Antropología de la alimentación*. España, Eudema.
- FLORESCANO, Enrique y GIL SÁNCHEZ Isabel, comps. (1976) *Descripciones económicas regionales de Nueva España, provincias del Centro, Sudeste y Sur, 1766-1827*. México, SEP – INAH.
- FOSTER, George (1948) “The Folk Economy of Rural Mexico with Special Reference to Marketing”. *Journal of Marketing* (American Marketing Association). Vol. 13(2): 153-165.
- GRACIA ARNAIZ, Mabel (2002) “La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España”. En: Mabel Gracia Arnaiz (coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. España, Ariel Antropología: 15-38.
- HERNÁNDEZ FERRER, Marcela (2000). *Ofrendas a D’hipaak. Ritos agrícolas entre los teenek de San Luis Potosí*. Tesis de licenciatura. Escuela Nacional de Antropología e Historia, México (inédita).
- HOOFT VAN’T, Anuschka y CERDA ZEPEDA, José (2003) *Lo que relatan de antes. Kuentos téenek y nahuas de la Huasteca*. México, Ediciones del Programa de Desarrollo Cultural de la Huasteca.
- LÓPEZ Y FUENTES, Gregorio (1937) *Arrieros. Novela mexicana*. México, Ediciones Botas.
- MARTÍNEZ, Flavio (2000) “El origen del maíz. Cómo el maíz triunfó sobre el ojite”. En: *Cuerpos de maíz: danzas agrícolas de la Huasteca*. México, Ediciones del programa de desarrollo cultural de la Huasteca: 150-152.
- MARROQUÍN, Alejandro (1978) *La ciudad Mercado (Tlaxiaco)*. México, Instituto Nacional Indigenista.
- MINTZ W., Sydney (1982) “Sistemas de mercadeo interno como mecanismo de articulación social”. *Nueva Antropología* (México). No. 19: 11-28.
- (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México, CIESAS – Ediciones de la Reina Roja – CONACULTA.
- MOTA Y ESCOBAR, Fray Alonso (1987) *Memoriales del Obispo de Tlaxcala. Un recorrido por el Centro de México a principios del siglo XVII*. Introducción y notas de Alba González Jácome. México, SEP.

- NASH, Manning (1979) "El mercado y las economías campesinas indígenas". En: Teodor Shanin (coord.) *Campesinos y sociedades Campesinas*. México, Fondo de Cultura Económica.
- OCHOA, Lorenzo (2006) Reseña del libro de Guy Stresser-Péan y Claude Stresse-Péan *Tamtok. Sitio arqueológico huasteco. Volumen II, su vida cotidiana* (2005). *Anales de Antropología* (México, UNAM-IIA). Vol. 39-II: 282-291.
- PILCHER M. Jeffrey (2001) *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México, CIESAS – Ediciones de la Reina Roja – CONACULTA, Colección La falsa tortuga.
- Relaciones Geográficas del siglo XVI: México* (1985) Ed. de René Acuña. México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- SANDSTROM, Alan R. (1998) "El nene lloroso y el espíritu nahua del maíz: el cuerpo humano como símbolo clave en la Huasteca veracruzana". En: Jesús Ruvalcaba Mercado (ed.) *Nuevos aportes al conocimiento de la Huasteca*. México, CIESAS – CIHSLP – CEMCA – IPN – UAH – INI: 59-94.
- SMALLEY, John & BLAKE, Michael (2003), "Stalk sugar and the Domestication of Maize". *Current Anthropology* (University of Chicago Press). Vol. 44(5): 674-689.
- SOTO MANUEL Fernando (1856) *El nuevo Estado, necesidad de formarlo inmediatamente con los cinco distritos de Tuxpan, Tampico de Veracruz, Tancahuitz, Huejutla y Sur de Tamaulipas*. México, Imprenta de Ignacio Cumplido.
- VARGAS, Luis Alberto (2007) "La historia incompleta del maíz y su nixtamalización". En prensa.