

Los nakatamales: el manjar de dar y recibir. Ofrenda del día de muertos de las mujeres p'hurpécha (p'huré) en la población de Angahuan, Michoacán (México)

Brisol García García

M.C en Desarrollo Rural Regional y Dra. En Arte y Cultura

División de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guanajuato (Guanajato, México)

Dirección electrónica: brillisol@hotmail.com

Ivy Jacaranda Jasso Martínez

Dra. en Ciencias Sociales.

División de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guanajuato (Guanajato, México)

Dirección electrónica: ivyjasso@gmail.com

García García, Brisol y Jasso Martínez, Ivy Jacaranda (2019). "Los nakatamales: el manjar de dar y recibir". En: *Boletín de Antropología*. Universidad de Antioquia, Medellín, vol. 34, N.º 58, pp. 108-128.

DOI: <http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v34n57a07>

Texto recibido 17/04/2018; aprobación final: 20/04/2019

Resumen. El presente texto expone lo que ocurre durante la preparación de los nakatamales, uno de los manjares que ofrendan las mujeres p'hurpécha (p'huré) de la población de Angahuan, Michoacán (México), la noche del 2 de noviembre a sus muertos. Las mujeres p'urhé consanguíneas de la casa donde se celebra y se recuerda a un muerto, llevan un pequeño regalo: ropa para el muerto, fruta o pan, chiles para elaborar el churipo que se degustará ese día y la anfitriona en correspondencia a este acto las invita a preparar comida ritual (nakatamales, churipo y corundas). En reciprocidad a este nuevo gesto de las consanguíneas de ayudar en la preparación de alimentos, al final de la jornada les ofrece una bola de masa para que preparen ahí mismo sus propios nakatamales y luego los cuezan en sus fogones o "paranguas". Esta es una práctica de reciprocidad e intercambio que, si bien es principalmente ejercida por las mujeres, nos permite advertir la existencia de una organización social, tanto doméstica como en las relaciones sociales, que se renueva a partir de la elaboración de la comida. Es, entonces, que más allá del uso instrumental de la comida, en este artículo se muestran algunos de los significados vinculados a la elaboración de un platillo ceremonial.

Palabras claves: cocina tradicional, nakatamal, tamal, ofrenda, don.

The nakatamales: the delicacy of giving and receiving from the traditional cooks of Angahuan Michoacán, Mexico.

Abstract. This text exposes what happens during the preparation of the nakatamales, one of the delicacies offered by women traditional p'urhépecha (p'urhé) cooks from Angahuan, Michoacán, México, on the night of November 2nd or in some other celebrations, where the preparation of food is a key element. The p'urhé consanguineous women, of the house where they celebrate and remember a dead carry a small gift: clothes for the dead, fruit or bread, chiles to make the churipo (traditional broth made of beef) that will be served that day. The woman organizing the ritual feast in correspondence to this act she invites them to prepare nakatamales, churipo and corundas; in reciprocity to this new gesture of the consanguines to help in the preparation of food, at the end of the day the woman organizing the ritual feast offers a ball of dough (nixtamal dough) for them to prepare their own nakatamales and then cook them in their "Fogones or paranguas". This is a practice of reciprocity and exchange, which, although mainly exercised by women, allows us to notice the existence of a social organization, both domestic and in the social relations, these are renewed from the preparation of food. It is then that beyond the instrumental use of food, here in this document some of the meanings linked to the elaboration of a ceremonial meal are shown.

Keywords: Traditional cuisine, nakatamal, tamale, offering, gift.

Os nakatamales: o manjar de dar e receber

Resumo: O artigo apresenta o que acontece durante a preparação dos nakatamales, um dos manjares que oferendam as mulheres p'hurpécha (p'huré) da população de Angahuan, Michoacán (México), a noite de 2 de novembro para seus mortos. As mulheres p'huré consanguíneas da moradia onde se celebra e se lembra de um morto, levam um pequeno presente: roupa para falecido, fruta ou pão, pimentas para fazer o chipuro que se experimentará esse dia e a anfitriã em correspondência a este sucesso as convida a preparar comida ritual (nakatamales, churipo y corundas). Em reciprocidade a este novo gesto das consanguíneas de ajudar na preparação de alimentos, ao final da jornada lhes oferece uma bola de massa para que preparem ali mesmo seus próprios nakatamales e logo os cozinham em seus fogões ou "paranguas". Esta é uma prática de reciprocidade e intercâmbio que, se bem é principalmente realizada pelas mulheres, nos permite perceber a existência de uma organização social, tanto doméstica como nas relações sociais, estas se renovam a partir da elaboração da comida. É, então, que mais além do uso instrumental da comida, em este artigo se mostram alguns dos significados vinculados à elaboração de um quitute cerimonial.

Palavras-chave: cozinha tradicional, nakatamal, tamal, oferenda, dom.

Les nakatamales: le mets de donner et de recevoir

Résumé: Le présent texte expose ce qui se passe lors de la préparation des nakatamales, une des mets offertes par les femmes p'hurpécha (p'huré) de la ville de Angahuan, Michoacán (Mexique), dans la deuxième nuit du novembre, à ses morts. Les femmes p'urhé consanguines de la maison où une personne décédée est célébrée et commémorée portent un petit cadeau: des vêtements pour le mort, des fruits ou du pain, des piments pour faire le churipo qui sera goûté ce jour-là et l'hôtesse en correspondance avec cet acte les invite à préparer des plats rituels (nakatamales, churipo et corundas). En réciprocité à ce nouveau geste des consanguins d'aider à la préparation des aliments, à la fin de la journée, elle les offre une boulette pour préparer leurs propres nakatamales et puis les faire cuire dans leurs cuisines ou « paranguas ». C'est une pratique de réciprocité et d'échange qui, bien qu'elle soit principalement exercée par des femmes, permet de constater l'existence d'une organisation sociale, tant au niveau domestique que social, qui se renouvelle à partir de la préparation des aliments. Donc cet article montre, au-delà de l'utilisation instrumentale de la nourriture, quelques-unes des significations liées à l'élaboration d'un plat cérémoniel.

Mots-clés: cuisine traditionnelle, nakatamal, tamal, offrande, cadeau.

Introducción

Cuando se habla de la triada cocina, alimentación y comida es vital explicar que las prácticas culinaria en sí mismas –junto con el lenguaje– son los primeros acervos transmitidos por la tradición oral en los pueblos ancestrales, y en consecuencia son los primeros elementos culturales que hacen diferente al ser humano de las demás especies, tal como lo comenta Stoope, al reflexionar sobre la importancia del descubrimiento del fuego en el homínido: “la curiosidad o el azar pudieron haber provocado el contacto con el alimento y el fuego, hecho que marca el origen de la cocina y la diferenciación definitiva de la especie” (1989:62).

Esta diferenciación del ser humano con las demás especies es vital hasta el grado que, para autores como Fernández-Arnesto (1999), la cultura nació cuando al primer hombre se le ocurrió cocinar los alimentos que iba a consumir. Fernando Córdón (1980) afirma que la cocina es el resultado de la evolución humana, es lo le permite al ser humano distinguirse de los primates, ya que el acto de cocinar le requeriría la creación de utensilios y con ello aparecerían los primeros artefactos culturales.

Lo anterior es motivo de debate sobre si fue primero la cultura o el lenguaje, y por ende la cocina; sin embargo, entrar en esta discusión es caer en un círculo filosófico, por lo que se prefiere dejar a un lado esta incógnita. No obstante, aceptamos que la cocina es un sistema de comunicación que, al igual que el lenguaje, permite conocer la complejidad al interior de cada sociedad, puesto que el acto de comer ha “civilizado al hombre” y, ha creado un modo de comunicación alterno al lenguaje, el cual está ensamblado más allá del hecho de alimentar el cuerpo. En este sentido, la cocina es “un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones, de conductas” (Barthes, 2006: 215).

Del mismo modo, se dice que la agricultura es uno de los procesos fundamentales en el proceso de la construcción de la cultura de los pueblos y las civilizaciones. Sin embargo, “hasta mediados del siglo xx se consideraba el Medio Oriente la cuna de la civilización por haberse domesticado en esa zona los animales y las plantas que constituyen el sustento en los países europeos” (Carrillo, 2009: 5). Fueron los resultados producto de las investigaciones en arqueología y otras áreas o disciplinas, así como de la difusión de los estudios realizados en 1940 efectuados por Nikolai I. Vavilov acerca de los centros de origen de los cultivos, que “pusieron en relieve la importancia de las demás regiones” (Carrillo, 2009: 5).

Mesoamérica es una de las regiones vitales en el proceso de desarrollo de la agricultura. Esta región es reconocida como uno de los centros de “origen de la agricultura en el contexto mundial además de ser el centro de origen y diversidad de aproximadamente 225 especies vegetales cultivadas” (CONABIO, 2011: 4), y uno de los aportes más significativos de esta región, es que se le considera como un centro de diversidad del maíz (*Zea mays L.*) en el mundo. El cultivo del maíz se

realiza bajo el sistema la milpa, (se cosecha junto con el frijol, la calabaza, el chile y otras plantas más) (Carrillo, 2009: 7) en Mesoamérica y fue instituido por “pueblos de distinto origen y lengua –pertenecientes a 16 familias lingüísticas– que ingresaron a este territorio en diferentes épocas y ocuparon las muy diversas regiones mesoamericanas –semiáridas, templadas, cálidas y húmedas” (Carrillo: 2009: 7).

Las culturas mesoamericanas se caracterizaron por tener como rasgo cultural a la milpa, al adoptarla como un “sistema agroalimentario, el cual, a nivel global, llegó a contar con más de 150 especies de plantas silvestres, cultivadas, domesticadas o en proceso de domesticación” (Zizumbo-Villarreal y Colunga-García, 2017: 34). Por ende, en el ámbito simbólico se construyó una mitología con “innumerables metáforas y representaciones, todo lo cual dio origen a una cosmovisión que llegaron a compartir todos los pueblos mesoamericanos y que mantiene su resonancia hasta nuestros días” (Carrillo, 2009: 7). Un ejemplo de la cosmovisión en torno al maíz es la que explica tanto el origen de algunos de estos pueblos y el del mismo ser humano, que está hecho de maíz o, en su defecto, es descendiente de esta planta. El maíz, en este sentido, es concebido como una metáfora de la vida en el ciclo vital de un ser humano: “a partir de la idea cíclica de salida del ‘corazón’ de la bodega, penetración en el ser que se gesta, ocupación que hace crecer y de potencia generativa, maduración –o sequedad o calentamiento– paulatinos con la edad y, por fin, muerte y regreso del ‘corazón’ al mundo subterráneo” (Carrillo, 2009: 11).

Así, nos hemos propuesto reconocer a la cocina y a la alimentación como prácticas culturales que nos dan pautas de cómo es una sociedad y cómo se conforman las relaciones sociales a partir de un circuito de intercambios entre parientes, cuyo centro es el cultivo primigenio del maíz. En este texto se narra cómo es la preparación del nakatamal, un alimento elaborado con maíz y que se usa como agradecimiento entre mujeres de la comunidad indígena P’urhépecha, en México. Más allá de los aspectos técnicos que requiere la preparación de este platillo, consideramos que este se vincula con actos de reciprocidad que se suscitan entre las mujeres cocineras que agradecen la ayuda de otras mujeres en la elaboración de un festín para una celebración o conmemoración a los muertos. Generalmente la ayuda proviene de las mujeres que tienen lazos de parentesco directo, pero también se puede recibir ayuda de mujeres vecinas o que mantengan algún lazo de parentesco ritual, lo que en última instancia renueva y fortalece las relaciones sociales.

El material que se expone se obtuvo a partir de observación participante en comunidades indígenas P’urhépecha (en Angahuan, en noviembre de 2016, y en Tacuro, en septiembre 2006) y de las pláticas informales que se vertieron a partir de la participación en la preparación de dicho alimento tanto con mujeres de esa localidad como de otros pueblos donde se prepara el nakatamal. Sin embargo, la mayor parte de la información se deriva del trabajo de campo realizado en la comunidad de Angahuan (2016) para la investigación de tesis doctoral titulada *Las políticas y programas del estado de Michoacán para conservar a la cocina tradicional hoy*

patrimonio de la humanidad (PCI) en la Meseta P'urhépecha. Se registró y documentó mediante el diario de campo la elaboración de nakatamales y otros platillos, cuya preparación se dejan para ocasiones especiales o festivas. Además, se tomaron fotos y se registraron las recetas de dichos alimentos.

Es necesario mencionar que los nombres de los informantes se conservan en anonimato a petición expresa de algunos participantes –como el caso de la familia donde se observó el proceso de elaboración de los nakatamales–, y se denominó como “Halcón 1” a la jefa de familia anfitriona de la fiesta.

La comunidad de Angahuan, en Michoacán (México)

Antes de presentar el eje central de este trabajo, es necesario referir algunos aspectos relevantes de la población de Angahuan. El nombre oficial de la comunidad es Angahuan de Santiago y pertenece al municipio de Uruapan, localizado al noroeste del estado de Michoacán (al poniente de la capital del país) en México (Figura 1). Se encuentra a una altura de 2.200 m.s.n.m., con una superficie territorial de 224,22 km². Limita al norte con Cherán y Chilchota, al este con Nahuatzen, al sur con Uruapan y al oeste con Charapan, y su distancia de la capital del estado es de 158 km (Centro de Salud Angahuan, 2015:11). Según el INEGI en su censo de 2010, cuenta con 5.773 habitantes, de los cuales el 47% son hombres y el 53% son mujeres.

El significado etimológico de la palabra Angahuan proviene de *angahuani*, que significa “lugar después de la pendiente”. Se trata de una comunidad de origen prehispánico donde aún se habla el idioma p'rhupécha. No se cuenta con datos exactos de cuándo se fundó, lo único que se sabe es que Angahuan fue fundado antes de la conquista (Manuel Soza, comunicación personal, 5 octubre de 2015). Ante la escasa información histórica, historiadores como Manuel Soza –originario de este pueblo–, creen que es posible que los antepasados o primeros pobladores de Angahuan fueran los descendientes de una tribu conocida como “orejas partidas”. (Manuel Soza, comunicación personal, 5 octubre de 2015). Según la tradición oral, se sabe que el territorio de Angahuan colindaba con Uruapan, Heerangueran, y Capácuaro al oriente; Pomacuarán y Nurio al norte; Charapan, Zacán y Zirosto al poniente; y San Salvador K'ompustsio o Parikutin al sur. Esto último significa que algunas comunidades ahora circunvecinas se asentaron, de manera posterior a la de los “orejas partidas”.



Figura 1. Ubicación de Angahuan de Santiago, municipio de Uruapan, estado de Michoacán, México.

Fuente: Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo municipal (INAFED), 2018.

Algunos supuestos para cocinar este texto

En su ensayo *Sobre los dones y sobre la obligación*, Marcel Mauss da respuesta a la siguiente interrogante: “¿Qué es lo que hace que, en sociedades, épocas y contextos tan diferentes, los individuos y/o los grupos se sientan obligados, no solamente a donar o, cuando se les dona, a recibir, sino también se sientan obligados, cuando han recibido, a devolver lo que se les ha donado, y a devolver, ya sea la misma cosa (o su equivalente), ya sea alguna cosa mayor o mejor?” (2007: 67). Según este autor, lo que hace que los individuos o grupos sientan la obligación de donar y recibir –además de donar cuando se les ofrenda un regalo–, se debe a que, en el acto de donar, se insta una doble relación entre el que dona y el que recibe, puesto que se produce un vínculo de solidaridad cuando “el donante comparte lo que tiene, o lo que es, con aquel al que dona” (Godelier, 1998: 25). Sin embargo, también se propicia una relación de superioridad, dado que el que recibe “el don y lo acepta contrae una deuda con aquel que se lo ha donado” (Godelier, 1998: 25). Por medio de esta deuda o regalo, quien recibe “se convierte en su deudor y por ello se halla

hasta cierto punto bajo su autoridad, al menos hasta que no haya «devuelto» lo que se le donó” (Godelier, 1998: 25).

En efecto, que el acto de donar instaure una relación de superioridad produce una relación de diferencia y desigualdad de estatus entre el donante y el donatario, que en ciertos casos puede transformarse en jerarquía, aunque “si ésta ya existía previamente entre ellos, el don viene tanto a expresarla como a legitimarla” (Godelier, 1998: 25). Es de destacar que, a pesar de esta desigualdad, dentro del marco de la sociología comparada se creía idealmente que la práctica del don tiene sus “condiciones ideales de su ejercicio y de su desarrollo en el seno de las sociedades donde no existen castas ni clases jerarquizadas, ni tampoco Estado para gobernarlas”; sin embargo, el gesto del don o acto al ser «personal» se encuentra en cualquier “tipo de sociedad considerada, jerarquizada o no” (Godelier, 1998: 27).

En el caso específico del contexto de los pueblos indígenas mesoamericanos, el antropólogo Hilario Topete Lara (2009) realizó una investigación denominada *El gusto, el cargo, la deuda, las normas y sus alrededores. Meseta Purépecha, México*, en la cual analiza cómo se expresan los actos del don en los sistemas de cargos, así como “las pautas y normas sociales que poseen al interior de la comunidad y que en diferentes eventos y ceremonias exteriorizan como parte de los componentes culturales que poseen como parte de la “costumbre” (Topete, 2009: 91).

Por su parte, la antropóloga Catherine Good (2011) refiere sobre el uso de los gestos del don, los cuales se manifiestan en el uso ritual que se le puede dar a la comida. En la obra *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*, Good propuso un modelo que consta de dos líneas de análisis a saber: la comida y el poder en la modernidad, y la comida ritual en la cultura mesoamericana. Su enfoque de análisis principal es el estudio de los efectos de la modernización sobre la comida y los patrones alimentarios en México, tanto en su dimensión cultural como en sus impactos políticos y económicos. Good revela que alude a la noción de modernización como el epicentro de la dimensión cultural del capitalismo y que se expresa en una economía de mercado integrado “de supuestos individuos que pretenden maximizar sus beneficios personales inmediatos” (Good, 2011: 40).

Good sustenta su propuesta en los trabajos previos realizados por Sydney Mintz (1996- 2003), que se centran en el análisis en la comida en el contexto de la constante evolución y transformación de las relaciones de poder en Estados Unidos y Europa. Desde la perspectiva de Good, Mintz logra documentar e identificar cambios concretos en la comida y la cultura como parte de un proceso histórico que dio origen al mundo moderno en el Occidente: la expansión colonial “de Europa hacia las Américas; la revolución industrial en Europa y Estados Unidos y el surgimiento de la sociedad de consumo” en la segunda mitad del siglo xx (Good, 2011: 39).

Al analizar los datos etnográficos producto de su trabajo de investigación, Good diseñó un modelo que puede dar cuenta de los procesos complejos y del rol

de la comida en “la intensa vida festiva y ritual, tanto en las comunidades rurales como en los barrios urbanos y los pueblos originarios de México” (Good, 2011: 40-41). En esta línea se reconoce la acción religiosa debido a que “reproduce la identidad cultural propia de los pueblos” (Good, 2011: 40). Es en este espacio de acción religiosa de los pueblos que la comida tiene un uso ceremonial, expresado en “todas partes del país como parte integral de la milenaria cultura mesoamericana, no obstante, la modernización impuesta” (Good, 2011: 40). En este sentido, Good posiciona su propuesta desde una visión esencialista, al afirmar que

Los usos y significados de la comida ritual en México revelan la existencia de otros valores muy arraigados en la vida social y la historia local, que son opuestos a este modelo capitalista y la lógica del llamado mercado libre donde circulan objetos y bienes intercambiables como mercancías descontextualizadas. Los usos rituales de la comida demuestran que los pueblos mantienen sus propias visiones de la persona, de la comunidad y del mundo natural, muy diferentes del modelo hegemónico. (Good, 2011: 40-41)

A la par de la anterior idealización de la existencia de valores prístinos arraigados, en los pueblos originarios se revela también otra concepción de Good: el predominio de la cocina de origen mesoamericano sobre la comida industrializada.

Bajo este modelo, al analizar el fenómeno de la comida, es necesario examinar múltiples elementos desde su preparación y consumo, así como los significados expresados en los usos de la comida, con el objeto de mostrar “el papel vital que tienen: la comida, los significados, los valores culturales y las identidades colectivas”, (Good, 2011: 325). De ahí el interés de indagar sobre los diferentes significados que tiene el proceso de alimentación y que reflejan las particularidades culturales.

La comida en la vida religiosa y ceremonial

Good arguye que los científicos sociales en el presente reconocen e identifican que las fiestas, los rituales y las otras actividades ceremoniales son espacios vitales para los pueblos y las clases populares urbanas en México. Pese a este reconocimiento del rol de la vida ritual, según Good, se presenta una paradoja, dado que en los estudios de los etnólogos y los antropólogos, aunque aluden a la comida, no han estudiado “la comida en sí y no la abordan como un factor necesario para la eficacia cosmológica del ritual” (Good, 2011: 45).

Esta misma autora argumenta que la vida ceremonial o ritual es un escenario de creatividad cultural; por tanto, se constituye como “un campo de resistencia frente a las imposiciones históricas y al ejercicio del poder en la modernidad, incluyendo la era de las políticas neoliberales” (Good, 2011: 44), pues en el escenario ceremonial o ritual se puede observar cómo la comida adopta un papel central en las festividades y en la configuración de las relaciones sociales y en la creación de significados.

Good, describe la siguiente tipología compuesta de tres categorías de análisis de la comida en la vida ritual o ceremonial:

Comida festiva

Desde el punto de vista de Good, una de las prácticas más conocidas en México es la “preparación de comida en abundancia para agasajar a los asistentes a un acontecimiento ceremonial” (Good, 2011: 45). Entre los platillos clásicos para agasajar que menciona esta investigadora están los tamales. Las fiestas “se vinculan con los santos y fechas del calendario de la Iglesia católica” (Good, 2011: 45), y desde la perspectiva de la autora, en este rubro se deben considerar la comida preparada para los invitados a otras celebraciones como bodas, bautizos, entierros u otra ocasión en el ciclo de vida. También se incluye la comida elaborada para pagara los participantes en un trabajo colectivo o de beneficio a la comunidad (Good, 2011).

Dones de comida

Otro uso de la comida que comenta Good es el que se da como una forma de intercambio en las relaciones sociales. La comida, como don, se suscita como una parte de los rituales, en las fiestas u otras actividades que requieren trabajo o habilidades especializadas, y se puede definir como “transferencias de comida ya preparada o de los insumos sin procesar para preparar comida en el futuro” (Good, 2011: 45). Un ejemplo de esto son los bienes transferidos en los rituales de ciclo de vida como el matrimonio, donde se obsequia “alcohol, cerveza, fruta, pan, chocolate, gallinas y guajolotes vivos, puercos y maíz, de la familia del novio hacia la familia de la novia” (Good, 2011: 45-46).

Según Good, los dones de comida se suscitan en pequeña escala entre “los dueños de los santos en altares familiares y sus respectivos padrinos, quienes entregan promesas en el día de su fiesta” (Good, 2011: 46). Aunque destaca que en todos los casos que investigó y analizó, después del intercambio de la comida entre “dos grupos distintos y que están estructuralmente definidos, se suscitan distribuciones de la comida o de los dones entre miembros de otras redes sociales” (Good, 2011: 46). Este intercambio secundario se da entre “los parientes a vecinos en las bodas, a los familiares y amistades de los padrinos de bautizo o confirmación, o incluso con las personas que ayudaron en la preparación de una promesa para un santo” (Good, 2011: 46). O del mismo modo, este intercambio se da entre “quienes contribuyeron con recursos para cumplir con un cargo” (Good, 2011: 46). Esta expresión de la manifestación de los dones en la comida es la que se pretende analizar en este trabajo. Sin embargo, es obligatorio acotar que esta distribución masiva de comida también se le brinda a cientos de personas “en el año nuevo, después de ritos agrícolas, a los participantes en bodas, procesiones y otras ceremonias públicas” (Good, 2011: 46).

Con el fin de dilucidar cómo se suscita este circuito de la donación de la comida, la deuda y el cumplimiento de la “costumbre” entre los p’urhé, se presenta un esquema realizado por el antropólogo Hilario Topete Lara, quien analizó el proceso de la obligación del dar y recibir en el sistema de cargueros o mayordomías (los padrinos de los santos) entre este mismo grupo indígena (Figura 2).

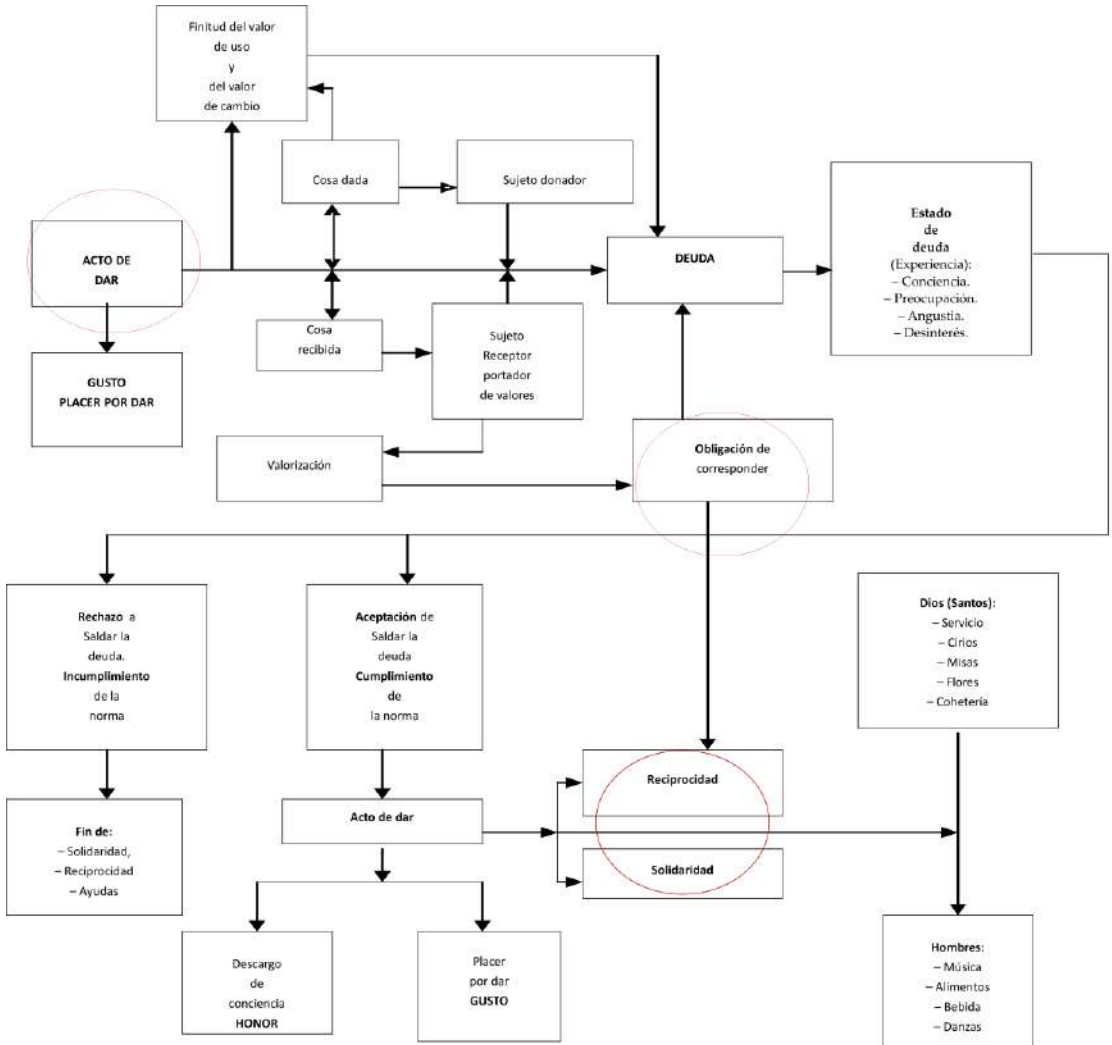


Figura 2. Circuito de la donación, la deuda y el cumplimiento del “costumbre” entre purhépechas

Fuente: Tomado de Topete, 2009: 100.

Si bien en este esquema los hombres son los que ofrecen los alimentos, en el caso analizado las mujeres, como las encargadas de la preparación y elaboración de los alimentos, son las que participan de forma prioritaria en el circuito de dar y recibir.

Comida y ofrendas

Pese a que el eje central de este trabajo es el acto del don de la comida, es importante explicar los usos de esta como ofrenda. Para Good, las ofrendas se dedican a los santos, a los muertos y a los entornos agrícolas; un ejemplo de una ofrenda agrícola lo es el maíz, “así como a diferentes entes personificados en contextos curativos” (Good, 2011: 46). También se le puede ofrendar comida a los paisajes, a los cerros y los manantiales, como una forma de retribuir lo recibido, estableciendo así una relación de reciprocidad (Carrillo, 2009: 11).

Good afirma que el análisis de lo que implica el uso de la comida debe incluir o partir de lo que es para la economía y sociología. Esto se puede apreciar en las “grandes cantidades de comida que se prepara y se sirve en una fiesta dedicada a un santo, en una boda, o en una fiesta oficial de una iglesia” (Good, 2011: 47). En estos espacios se debe analizar cómo se establecen las relaciones económicas, de donde se obtiene “la comida, cuánto cuesta, quien aporta cada cosa” (Good, 2011: 48) y también se debe analizar “quién se encarga de preparar los alimentos, cómo se distribuye su elaboración” (Good, 2011: 48), dado que, se prepara demasiada comida y esto requiere el despliegue de mucho trabajo, tanto de las “manos femeninas como masculinas” (Good, 2011: 47). Este trabajo se moviliza mediante el uso de las relaciones recíprocas con las cuales es posible que se obtengan recursos materiales y mano de obra.

Según Good, los pueblos mesoamericanos usan la comida como el gran vehículo para definir, consolidar y crear cohesión en “los grupos sociales en los momentos críticos para la colectividad” (Good, 2011: 49). Por tanto, existe un vínculo entre las autoridades locales, la legitimidad que estas ostentan y la acción de dar y recibir comida. Así, esta es una razón cardinal para examinar “por qué las autoridades y personas con un estatus quo tienen que comer, recibir o distribuir ciertos alimentos en diferentes momentos rituales, y qué revela acerca de conceptos de autoridad política y sus relaciones con la comunidad” (Good, 2011:49). Otro aspecto relevante es comprender lo que simboliza la comida. En esta línea es necesario considerar históricamente las tradiciones que comparten las comunidades y las explicaciones de los mismos informantes, así como los contextos amplios, ya que de ninguna manera se trata de un ejercicio mecánico para asignar un significado a un elemento de una ofrenda al enunciar “la sal representa..., la flor simboliza..., el color rojo significa [...]” (Good, 2011: 49).

En las comunidades se tiene una inclinación por el uso de cierto tipo de comidas en las ofrendas para los “muertos o para determinadas imágenes religiosas, que remiten a experiencias históricas” (Good, 2011: 49). También es necesario dar cuenta de aspectos relevantes al registrar los pasos de elaboración de las comidas rituales. Este análisis supone que la comida posee un lado instrumental o utilitario, y este rasgo explica el “uso ceremonial que le dan las comunidades”, y para descubrir cuál es el rasgo utilitario, es necesario explorar diferentes aspectos “del contexto etnográfico profundo” (Good, 2011: 46-49). Asimismo, hay que poner atención a la eficacia de determinadas comidas rituales que está en función de quien las elabora. Por otro lado, también se debe analizar con quién se comparte los alimentos o los productos del ciclo agrícola, dado que esto se hace tanto con vivos como con los difuntos. También es destacable el análisis estético de la comida, ya que es posible investigar “cómo arreglan y sirven la comida y cómo se combina con otros elementos para presentarla con lujo y elegancia de acuerdo con los valores locales” (Good, 2011: 52), esto también da cuenta de un complejo protocolo que gira en torno a la “forma correcta” de presentar los alimentos y la forma de servirlos y colocarlos. Todos estos detalles son importantes para que el ritual realmente sea eficaz (Good, 2011).

Para concluir este apartado, retomaremos las afirmaciones de Good, quien asevera que todos los significados en las comidas rituales se vinculan con la profundidad histórica de “los complejos contextos sociales y las múltiples formas de significación” (Good, 2011: 53) de los pueblos, debido a que estos usos de la comida demuestran que todavía existe una visión muy diferente entre el individuo moderno y una comunidad ancestral, la cual se enfrenta y resiste frente a los embates de la “lógica hegemónica que trata de generar individuos autónomos que se autodefinan mediante patrones de consumo” (Good, 2011: 53).

Los nakatamales: comida ritual

Los nakatamales en Angahuan se preparan como parte de la comida que se ofrenda durante el 1 de noviembre y el 2 de noviembre, dentro del marco de la celebración al Día de Muertos o el Día de Todos los Santos.¹ Cabe señalar que el nakatamal es

1 Es pertinente acotar que los orígenes de la tradición del Día de Muertos en los pueblos mesoamericanos, es anterior a la llegada de los españoles. Los pueblos indígenas de México “no tenía[n] la connotación moral de la religión católica, en la cual la idea de infierno o paraíso significa castigo o premio; los antiguos mexicanos creían que el destino del alma del muerto estaba determinado por el tipo de muerte que había tenido y su comportamiento en vida” (Denis, Hermida y Huesca, 2012: 2).

Cabe destacar que “los entierros prehispánicos eran acompañados por dos tipos de objetos: los que en vida habían sido utilizados por el muerto, y los que podrían necesitar en su tránsito al inframundo”

uno de los platillos que se colocan en una canasta que se ofrenda en el panteón en la tumba del muerto a celebrar: difunto adulto o angelito (niño), pero este agasaje o festín para un muerto en Angahuan sólo se realiza en los dos primeros años de su muerte. Por tal motivo, al muerto o angelito en cuestión se le hace un altar unos días antes del mes de noviembre. En este altar se coloca su foto, flores, comida, frutas, velas, pan y ropa, y se sitúan otros enseres que al difunto le gustaban, como cigarros y alcohol. De igual forma, los familiares y amigos del difunto llevan una ofrenda o don, ya sea para adornar al altar o un ingrediente para que se elabore la comida el día de la fiesta. El hecho de tener que llevar este don a la casa donde se celebra el festín, implica que familiares y amigos adquieran el compromiso de ir a ayudar, a compartir y a celebrar el Día de Muertos. El día de la celebración, la comida es preparada por las mujeres consanguíneas del muerto, las amigas de este y las mujeres de la familia donde se celebra la fiesta. Mientras tanto, los hombres se encargan de adoquinar con flores el altar y las cruces que se trasladarán al panteón junto con la ofrenda de comida. Una de las razones por las que se prepara el nakatamal radica en que se cree que es un tamal expreso para recibir a las ánimas o muertos, donde cada elemento de su preparación tiene un significado especial para dicha fecha: “su hoja representa la mortaja; la masa y la carne simbolizan el cuerpo; y la salsa, la sangre que tuvo en vida la persona” (Godínez, 2017: 8).

Los nakatamales: el manjar de dar y recibir

Los nakatamales se realizan en colectivo, es decir que las mujeres que los elaboran se reúnen para prepararlos.² Si bien se trata de un platillo que se prepara durante una celebración o conmemoración, también se puede comprar a alguna de las mujeres que los ofrecen ya preparados en las comunidades purépechas en un fin de semana. Un ejemplo de esto es el pueblo de Pamatacuaro, donde la señora Benedicta Trinidad vende nakatamales en la plaza de este poblado (Rosa Isela Martínez, comunicación personal, 3 de junio del 2018), o en la comunidad de Ichán donde también se venden los fines de semana por la tarde. Lo que salta a la vista es que el nakatamal se vende a un precio irrisorio. En este sentido, consideramos que el valor simbólico

(Denis, Hermida y Huesca, 2012: 2). Sin embargo, después de la Conquista en el siglo XVI, “se introduce a México el terror a la muerte y al infierno con la divulgación del cristianismo, por lo que en esta época se observa una mezcla de creencias del Viejo y el Nuevo Mundo” (Denis, Hermida y Huesca, 2012: 3). Producto de este sincretismo, es que en el presente la fiesta de Día de Muertos se realiza el 1 y el 2 de noviembre, días señalados por la iglesia católica para celebrar la memoria de Todos los Santos y de los Fieles Difuntos.

2 Los nakatamales se preparan el 1 de noviembre en las casas donde fallece alguien entre los meses de enero y agosto, pero también en los levantamientos del niño Dios desde el 6 de enero hasta el 2 de febrero (Rivera Benítez, comunicación personal, 3 de junio de 2018).

del nakatamal radica en el trabajo colectivo que se conjuga para su preparación. Si bien tuvimos la oportunidad de presenciar su elaboración en diferentes comunidades –una en casa de un mayordomo en honor a la Virgen de Guadalupe (Tacuro) y otra el 1 de noviembre (Angahuan) durante la celebración del día de muertos–, en este trabajo se describirá la última observación, debido a que es la más reciente (en 2016) y porque nos aporta aspectos que parecen ser claves para su entendimiento.

El 1 de noviembre inició en la casa de los “Halcones” cuando todavía no se hacía presente la luz del sol en la madrugada y “Halcón Mayor” se despertó a revisar que la carne del becerro tuviera agua para que no se fuese a quemar. Minutos más tarde, los demás integrantes irían haciendo acto de presencia en la cocina para ayudar a picar la cebolla, el cilantro y la hierbabuena.³ Luego, alrededor de las ocho de la mañana, fueron llegando más mujeres consanguíneas de la anfitriona de la casa, que le traían o que trajeron en días anteriores, un pequeño presente como fruta o pan, ante lo cual la anfitriona o “Halcón Mayor” les buscaba un lugar en el suelo o les daba una silla junto con una bola de masa para ayudar a elaborar los nakatamales que se acompañarían con el atole de dulce, que también se prepararía casi al final del día. En correspondencia a este gesto de ayuda en la elaboración del platillo, “Halcón Mayor” les daba a estas mujeres una bola de masa para que ellas prepararan sus propios nakatamales y los cocieran luego, con toda la calma, en sus fogones o “paranguas”. Al terminar la preparación y retirarse de la casa de la anfitriona, las mujeres que habían aportado su mano de obra se despedían dando las gracias con un “Diosĩ meyamukwa ya”, esta es una manera de dar las gracias entre las mujeres que asisten a ayudar a una fiesta, este es el ““El Costumbre”,⁴ a la que también llaman los purépechas P’intekwa” (Topete, 2009: 92). Cabe resaltar que el vocablo “Diosĩ meyamukwa ya” es muy utilizado para dar las gracias en otros contextos o situaciones entre los p’rthuré, por ello, la grafía de esta palabra –de acuerdo al criterio consensado dentro del ámbito académico– se escribe “Diosĩ meyamukwa ya”, puesto que se puede utilizar de manera indistinta el Kwa o kua, ya que son la terminación de sustantivos que derivan de los verbos.

3 Especie de menta para aromatizar y darle sabor a la comida.

4 “Costumbre” es un concepto polisémico que se aplica a situaciones de la más diversa laya; sin embargo, existe entre las diversas nociones un sedimento común fácilmente perceptible. Cuando nos referimos a costumbre estamos en presencia de una serie de actos y acciones observables que se repiten más o menos de la misma manera, pero no es lo único. Ese comportamiento repetido debe ser advertido, considerado, valorado y asumido como vinculante; es decir, como un comportamiento que debe ser realizado. Si esto ocurre así, estamos en presencia de la acepción de costumbre emparentada con la noción de regla social (Celano, 2000: 16-17, citado en Topete, 2009: 92). Esta es una noción que brota de la filosofía del derecho; sin embargo, aquí queremos abordar la cuestión desde la antropología (Topete, 2009: 2).

La receta

Consideramos prudente presentar la receta de los nakatamales y, a continuación, comentaremos las diferencias que existen con otro tipo de tamales. La cocinera tradicional y lingüista Alicia Mateo Manzo ha elaborado la traducción al idioma originario (p'urhépecha) de la receta que aquí presentamos. Se considera que es importante mostrar la receta en lengua tradicional como una forma de reconocer el valor de la diversidad cultural y lingüística, y contribuir a legitimar el uso de las lenguas originarias de los indígenas de México.

Nakatamali

Asperakwa (50 akatamali)

- 3.5kg tsriri urapiti, tsiranki o warhoti
- 50 xarhakata
- Ma kg k'awasí charhapiti
- 1 jókukata sapichu kw'atsitasí
- Terok'ani cebolla sapichu ma
- Ma pikurhikata ajusí sapichu
- 3 Toma xunhapiti
- Itukwa tsimani yorhesí sapichu
- ½ kg kuchi kw'iripita o wakasíiri.

Úratarakweecha

- Niniratarakwa vaporera o tina ma.
- Japu pikurakwa
- Yawarhi
- Jurhixatarakwa

Nena únt'ani

Orheta xanini piyunhasinti ka tátsikwa japu pikunhasinti kurhirakwa ka japu icherijinkoni. Énka na japujupinajka ya ka sési pichuk'ukwarhini, p'ípant'anhasinti, tsiraperanhasinti pari jupant'ani ka sési sési warhaparhakuntsi itsi jinkoni.

Tátsikwa japu urhunhasinti yawarhi jimpo, ka tsikanhasinti ka itukwa jewetanhasinti, ka kw'iripita ninirakata jatsiakunhasinti, kw'iripita arisi niniranhasinti: Itsi puruatanhasinti porhechi ma jimpo ka jatsimasintiksí cebolla o tsurupsí jinkoni, toma xunhapiti ka kw'atsitasí urhukata ka inteni jimpo ninini kw'iripita.

Énka na puruant'ajka, sintukwa jatsikunhasinti amposí tsiriri tsikamanhajti itsi jinkoni ka ts'arhant'anhasinti ka jatsimanksí kw'iripitani sinturanksí.

Tátsikwa k'awasí charhapiti urhukwarhisinti, t'ini k'awasí tokemanhasinti ka yawarhi jimpo urhukwarhisinti ka at'akupasintiksí itsi tsiriri tsikamakata jinkoni ka jima jewekwarhini k'awasírhu ka batea jimpo t'aporhukusintiksí.

Ka k'awasí ts'arhantskata kw'iripitarhu jatsimanhasinti charhapinharhitani.

Énka na kw'iripita ninijka, nakatamali jatsiakunhasinti ka tátsikwa niniranhasinti porhechi ma jimpo; ka tamasiñtiksi panikwa avenaeri o pirimu karhasiiri ka isĩ no k'urhinsini.

Nakatamal

Ingredientes (para 50 nakatamales)

- 3.5 kg de maíz blanco, maíz azul o huaroti⁵
- 50 hojas blancas y secas de maíz
- 1 kg de chile guajillo delgado
- 1 manojo de hierbabuena
- Media cebolla pequeña
- Media cabeza de ajo pequeña
- 3 tomates verdes
- 2 cucharas soperas de sal
- ½ kg de carne de puerco o carne de res

Preparación

Se desgrana el maíz y se pone a nixtamalizar.⁶ Cuando el maíz se haya desfloreado, se retira del fuego, se deja enfriar para poder lavar el nixtamal, y se lava para quitarle el ojallo y que quede limpio. Después el nixtamal se muele en el metate (o molino), ya molido se amasa y se le revuelve la sal. Se reserva.

La carne de cerdo se pone a cocer en una olla de barro con agua, cuando hierve se le agrega la cebolla, el tomate verde y la hierbabuena que previamente se molió en el metate, se deja cocer de nuevo con estos ingredientes hasta que suelte el hervor. Al estar hirviendo, se le debe poner la espesura que se prepara con un poco de masa y agua, se cuele con el cedazo (o coladera) y se diluye en la carne que se está cocinando con el chile.

Se muele el chile guajillo en el metate –que previamente se remojó en agua caliente–, se le pone un poco de agua con masa diluida y con una batea se recolecta la salsa roja que se extrajo del chile. Este chile se pasa por el cedazo para colarlo con un poco de agua, cuidando que quede espeso. Se debe colar y mover mucho para agregarlo en la olla de barro.

Una vez que están listos la masa, la carne y el chile, se procede a la envoltura. Sobre la hoja de maíz extendida (que se lavó en agua) se coloca una capa delgada de la masa y se agrega la carne y la preparación del chile, se envuelve de forma circular (tratando de que un extremo de la hoja se encuentre con el otro extremo, en forma de rollo) y se dobla la punta sobrante de la hoja hacia adentro del envuelto, si es necesario se amarran con las mismas hojas de maíz. Una vez que se han envuelto

5 El maíz para este tipo de alimento es el blanco, sólo que se presentan la opción de otros maíces porque la cocinera Ernestina Diego nos informa que estos alimentos se pueden realizar con otros tipos de maíces.

6 Cocinar en agua, cal y ceniza.

los nakatamales se ponen a cocer en una olla de barro, a la cual se le pone un asiento de jilotitos o la panikua de la avena o, en su caso, palitos de tejocote para evitar que se quemem los nakatamales. Se agrega agua y se tapan bien; una vez que hiervan se dejarán cocer durante 25 o 30 minutos.

El distintivo de los nakatamales

Con respecto a las diferencias que tienen los nakatamales con otros tamales que también se preparan en estas comunidades p'urhé, encontramos que los primeros son delgados a diferencia de otros tamalitos que llevan más masa en su interior. Los nakatamales deben ser de carne de res o de puerco, con mole o chile rojo, o mole o chile verde, incluso pueden acompañarse con los hongos pashakuas, mientras que los tamalitos admiten otro tipo de relleno como el queso o la carne de pollo. También es importante mencionar que el mole o chile rojo o verde de los nakatamales se prepara a manera de atapakua, que consiste en que al caldo de la carne se le espesa con masa y se le agrega el mole o chile que se molió previamente, que en el ideal de la tradición se debe realizar en el metate.

En este sentido, la cocinera Rosa Isela Martínez comenta que el proceso de elaboración de los nakatamales es complejo debido a que sólo se le debe poner una capa delgada de masa, y se le debe agregar el mole o chile de consistencia espesa, pero sin que esté gelatinoso. Así también se debe saber que el tercer ingrediente –la carne– se le agrega al final, si se hace al revés no se puede untar bien el chile porque se despegue la masa. Además, se debe cuidar la forma de colocar los nakatamales en la tina, esto se debe hacer de forma vertical y se debe tantear el agua que se le agrega al momento de cocerlos, ya que si no se calcula bien, el agua se derrama. Es por estos detalles que la cocinera Rosa Isela explica que no cualquier “cocinera sabe preparar nakatamales... con los nakatamales se sabe quién es cocinera” (Rosa Isela Martínez, comunicación personal, 3 de junio de 2018).

Otra de las diferencias entre el nakatamal y los tamalitos está en el proceso de cocción del nixtamal o del maíz. Para realizar el nakatamal, al maíz se le agrega ceniza y cal, mientras que a los tamalitos cal, sal y carbonato, incluso puede llevar, en versiones más modernas, manteca y polvo de hornear. Según la cocinera Rosa Isela Martínez, uno de los ingredientes secretos del nakatamal es la presencia de la hierbabuena, mientras que otros tamales no la incorporan (Rosa Isela Martínez, comunicación personal, 3 de junio de 2018).

Las relaciones sociales alrededor de la elaboración de los nakatamales

Una vez explicado el proceso de elaboración de los nakatamales, se refiere por qué la elaboración de este platillo implica prácticas colectivas comunitarias. Primero, a diferencia de una fiesta que se organiza en una ciudad, las mujeres que acuden a

ayudar a preparar la comida no son invitadas de manera expresa, sino que reconocen un deber o compromiso con sus parientes, ya sean consanguíneos o rituales. Por ello, las mujeres ofrecen su mano de obra por iniciativa propia. No obstante, se debe aclarar que los familiares consanguíneos sí tienen el deber de aportar un recurso financiero sólo si, por alguna razón, no pueden ofrecer su mano de obra.

Las mujeres se ofrecen a ayudar en la elaboración de la comida mientras que los hombres se encargan de la estructura de la fiesta, como “colocar la lona, de hacer los altares en el caso del 2 noviembre y de acarrear la leña” (Rosa Isela Martínez, comunicación personal, 3 de junio de 2018). Así también, es común que los preparativos inicien mucho antes con la preparación de los alimentos; por ejemplo, desde el momento en que se mata la res o vaquilla, las mujeres que fueron a ayudar a lavar la carne preparan con las vísceras un platillo que se les da como recompensa por su ayuda. Luego, al siguiente día, se puede apartar la cabeza para cocinarla (como barbacoa) y darla en el almuerzo a las mujeres que nuevamente acuden a ayudar a la casa donde se conmemora a un muerto. Dado que se cocina desde días antes de la celebración, es fundamental la organización de las mujeres. Las mujeres de edad más avanzada y que son consideradas con sabiduría y conocimiento para cocinar, se encargan de indicar cómo se deben hacer las cosas, mientras que las mujeres más jóvenes se integran realizando las tareas más fáciles; por ejemplo, enjarrar el nakatamal. En el caso que nos tocó presenciar en Angahuan, las mujeres se dividieron en grupos por platillo: las de los nakatamales, las de las korundas, las que prepararon el churipo y las que cortan o pican la verdura. Sin embargo, es de destacar que en el área de los nakatamales, una mujer designada por la anfitriona se encargó de colocar la carne o las hebras de esta. De esto último se desprende lo que nos comenta una maestra cocinera: “se nombra a una encargada de la carne, sobre todo para tener un orden, aunque puede ser que en algunas casas se realice esto para que no pongan tanta carne” (Nuera de maestra cocinera, comunicación personal, 3 de junio de 2018).

La retribución o el gesto de agradecimiento a las mujeres que acuden a ayudar a una casa se suscita cuando estas terminan de ayudar y la anfitriona les da una bolita de masa para que preparen sus nakatamles en su casa. Sin embargo, en otras localidades, nos explica la cocinera Rosa Isela Martínez, las mujeres reciben la comida ya preparada por haber ido a colaborar: “De hecho hay una persona encargada de repartir la comida, al final si tú vas a ayudar recibes comida, 20 o 30 nakatamales, es tu paga por haber dado tu tiempo, por eso se te da primero y no importa si los demás alcanzan” (Rosa Isela Martínez, comunicación personal, 3 de junio de 2018). Mientras que en otra localidad como San Lorenzo, la comida que se les da a las mujeres que van a ayudar consiste en “una cubeta de masa con los demás ingredientes para que en su casa preparen los nakatamales”(Nuera de maestra cocinera, comunicación personal, 3 de junio de 2018).

Después de esta preparación, a las mujeres también se les ofrece una comida llamada churipo,⁷ otro platillo especial que se realiza en la región y muy emblemático para las fiestas. Es justo en medio de este contexto de preparación que las mujeres comparten experiencias y se ponen al tanto de los últimos acontecimientos de la familia. Sin embargo, existe una organización y la anfitriona es la encargada de ofrecer la retribución por la ayuda brindada. Para las más jóvenes se convierte en un espacio de aprendizaje, ya que las enseñanzas de las mujeres de mayor edad se las comparten alegremente. Si bien los hombres ayudan con tareas pesadas como cargar recipientes con algún ingrediente o cargar las ollas y vaporeras para poner al fuego, es un espacio casi exclusivamente femenino. Así, entonces, también es posible observar una distribución del trabajo y una jerarquía en la preparación de este platillo. Lo anterior da cuenta de la organización social, doméstica y comunitaria, y de la renovación de relaciones sociales entre los participantes.

En retribución, cualquiera de las mujeres que asiste a brindar su apoyo se sabe merecedora de la ayuda de las mujeres a las que ha ayudado. Este intercambio garantiza que, a pesar de que el trabajo es duro y en ocasiones las cantidades de ingredientes y comida son excesivas, los platillos que acompañan a las celebraciones no falten. Aunque no se alude a los costos de estos banquetes, es importante decir que los gastos son onerosos y que, en ocasiones, la familia se endeuda con tal de ofrecer la fiesta o celebración como es el pintékwa o costumbre. A la par también se han suscitado críticas entre los agentes externos o entre las generaciones más jóvenes que ven con malos ojos lo que consideran un dispendio.

Consideraciones finales

Como se observó, una de las razones por las que los nakatamales son distintos de otros tamales —a pesar de que tienen un similar proceso de elaboración—, se debe al contexto o momento en que se preparan y degustan, dado que implican un proceso social que tiene sobre sí mismo un conjunto de relaciones de reciprocidad, en este caso entre mujeres. Es así que los intercambios que tienen lugar durante las celebraciones son un ejemplo de cómo en la comunidad p'urhé existe todavía el pintékwa o el mandatomoral que el que recibe está obligado a dar, como lo enunciara Marcel Maus.

7 El churipo es un platillo tradicional festivo de la región purépecha de Michoacán, que se acostumbra comer en eventos familiares. Es un caldo de carne de res al que se le agrega col, tunas agrias y, a veces, otras verduras como zanahorias y garbanzos (Silvia Rendón, 2011: 211-212). Se sirve con korundas o tamales de ceniza. Cabe destacar, que la revista México Desconocido (2011) explica al respecto de la col, que esta no es la que por lo común se conoce o se consume, sino es una variedad que se da o se daba en la meseta, esto demuestra la importancia que tiene la cocina tradicional en la conservación de los recursos.

Este ejemplo también da cuenta de que, a pesar de la fuerte influencia del mercado capitalista y el sistema de consumo que implica, en estas comunidades aún son importantes las prácticas de reciprocidad y trabajo colectivo. No estamos diciendo que este proceso se mantiene así desde tiempos inmemoriales, sino que se trata de una práctica que nos permite identificar la vigencia de una parte del sistema de valores de una cultura. Como comenta Good (2011), más allá del uso instrumental de los alimentos, los nakatamales nos muestran otros significados que hacen referencia a un contexto ritual y festivo. Los nakatamales se convierten en un don que genera un intercambio y, por ende, fortalecen las relaciones sociales de los participantes, además de que este proceso llega a generar cohesión, como afirma Good (2011).

Si bien partimos de una descripción del proceso de elaboración de un platillo en comunidades indígenas, consideramos que se abren nuevas vetas para la investigación, puesto que se tendría que saber si el nakatamal tiene este papel preponderante en otras fiestas, o si en su defecto existe otro alimento que traiga consigo esta función social del dar y recibir, o mejor dicho, en términos p'urhé, el de compartir. Consideramos que aún falta un análisis a mayor profundidad, pero a partir de lo aquí expuesto, identificamos que existen alimentos que con su preparación cumplen la función de servir como ofrenda y agradecimiento.

Referencias bibliográficas

- Barthes, Roland (2006). "Por una Psicología de la alimentación contemporánea". En: *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, N.º 11, enero-junio, pp. 205-221.
- Carrillo Trueba, César. (2009). "El origen del maíz: naturaleza y cultura en Mesoamérica". En: *Ciencias*, N.º 92-93, octubre-marzo, pp. 4-13. Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- Centro de Salud Angahuan (2015). *Diagnósticos 2015-2016 de la comunidad de Angahuan*. Angahuan, Michoacán.
- Cordón, Fernando (1980). *Cocinar hizo al hombre*. Ed. Tusquets, Barcelona.
- CONABIO (2011). *Proyecto Global de Maíces Nativos*. CONABIO, México.
- Denis Rodríguez, Patricia, Hermida Moreno, Andrés y Huesca Méndez, Javier (2012). "El altar de Muertos: origen y significado en México". En: *Revista de Divulgación Científica y Tecnológica de la Universidad Veracruzana*, vol. xxv, N.º 1.
- Fernández-Armesto, Felipe (2004) *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Tusquets Barcelona.
- García García, Brisol (2013). *El entorno productivo rural y la cocina tradicional p'urhépecha: caso Pichátaro, Michoacán*. Tesis de maestría. Universidad Autónoma Chapingo, Morelia.
- Godelier, Maurice (1998). *El enigma del don*. Paidós Básica, Buenos Aires.
- Godínez, T. (2017). "Cuando llegue el día de muertos". En: *INNBUS*, N.º 105, pp. 5-15.
- Good Eshelman, Catherine (2011). *Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno*. En E. Good y L. Corona. Comida, cultura y modernidad en México.

- Perspectivas antropológicas e históricas. Escuela Nacional de Antropología e Historia. Tlalpan, México, pp. 39-45.
- Mauss, Marcel (2009). *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Katz, Buenos Aires.
- Secretaría de Turismo de Michoacán. Guía de México Desconocido (2014). Impresiones Aéreas, México, pp. 48-56.
- Stoopen, María (1989). *Cocina y cultura*. Textofilia Ediciones, México.
- Rendón, Silvia (2011). *La alimentación Tarasca*. Anales del INAH, México.
- E. Good y L. Corona. Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas. Topete Lara, Hilario (2009). “El gusto, el cargo, la deuda, las normas y sus alrededores. Meseta Purépecha, México”. En: *Diálogo Andino*, N.º 33, pp. 91-104. Departamento de Ciencias Históricas y Geográficas Facultad de Educación y Humanidades Universidad de Tarapacá, Arica.
- Zizumbo-Villarreal, Daniel y Colunga-García Marín, Patricia (2017). “La milpa del occidente de Mesoamérica: profundidad histórica, dinámica evolutiva y rutas de dispersión a Suramérica”. En: *Revista de Geografía Agrícola*, N.º 58, pp. 33-46.

Referencias electrónicas

- Inafed (2018). *Regiones de Michoacán*. [En línea:] <http://siglo.inafed.gob.mx/enciclopedia/EMM16michoacan/regionalizacion.html>. (Consultado el 28 de mayo de 2019).
- INEGI (2016). *Catálogo de Localidades*. [En línea:] <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=161020057>. (Consultado el 28 de mayo de 2019).