

Identidad alimentaria de fiestas y rituales en Tabasco

Dora Centuri3n Hidalgo | Judith Espinosa Moreno
Lourdes Baeza Mendoza | Jos3 Alberto Garc3a Centuri3n
Blanca Alicia S3nchez Ru3z



UNIVERSIDAD JU3REZ
AUT3NOMA DE TABASCO

"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCI3N EN LA FE"

**IDENTIDAD
ALIMENTARIA DE FIESTAS
Y RITUALES EN TABASCO**

C O L E C C I Ó N
JOSÉ MARÍA PINO SUÁREZ
Estudios regionales y desarrollo

Guillermo Narváez Osorio
Rector

Roberto Antonio Cantú Garza
Director de la División Académica de Ciencias Agropecuarias

IDENTIDAD ALIMENTARIA DE FIESTAS Y RITUALES EN TABASCO

Autores:

Judith Espinosa Moreno

Dora Centuri3n Hidalgo

Jos3 Alberto Garc3a Centuri3n

Lourdes Baeza Mendoza

Blanca Alicia S3nchez Ruiz



**UNIVERSIDAD JU3REZ
AUT3NOMA DE TABASCO**

♦
"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCI3N EN LA FE"

Primera edición, 2023

© Universidad Juárez Autónoma de Tabasco
www.ujat.mx

ISBN: 978-607-606-617-1

Para su publicación esta obra ha sido dictaminada por el sistema académico de pares ciegos. Los juicios expresados son responsabilidad del autor o autores y fue aprobada para su publicación.

Queda prohibida la reproducción parcial o total del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización expresa y por escrito del titular, en términos de la Ley Federal de Derechos de Autor.

Diseño de portada: José Alberto García Centurión

Diseño de interiores: Judith Espinosa Moreno

Fotografías: Dora Centurión Hidalgo, Judith Espinosa Moreno y Lourdes Baeza Mendoza

Revisión de la edición: Judith Espinosa Moreno

Responsable de la edición: Judith Espinosa Moreno

Hecho en Villahermosa, Tabasco, México.

ÍNDICE

Página

Índice de Cuadros	III
Índice de Figuras	IV
Índice de Anexos	V
Presentación	VII
1. Identidad de los alimentos	1
2. Fiestas familiares	6
3. Ritos funerarios	32
4. Día de Muertos	62
5. Fiestas patronales y Promesas	81
6. Semana Santa	114
Referencias bibliográficas	121
Informantes colaboradores	133
Anexos	136

ÍNDICE DE FIGURAS

Página

Figura 1. Muñecos alusivos al año viejo. 12

Figura 2. Aguinaldo ofrecido en el levantamiento
Niño Dios del nacimiento. 14

Figura 3. Invitación a bautizo. 28

Figura 4. Invitaciones y altar para el rezo
de los Nueve Días. 42

Figura 5. Altar y platillos ofrecidos
durante el rezo de seis meses. 44

Figura 6. Altar para el cabo de año. 46

Figura 7. Tamales para el altar de muertos
en Macuspana, Tabasco. 73

Figura 8. Invitación a la kermes para recaudar
fondos en Jalpa de Méndez. 98

Figura 9. Rezos duran el cumplimiento
de la promesa a San Judas Tadeo. 100

Figura 10. Preparación de los platillos
para la promesa a la Virgen del Carmen. 108

ÍNDICE DE ANEXOS

Página

Anexo A. Platillos en las fiestas familiares. 138

Anexo B. Bebidas en las fiestas familiares. 145

Anexo C. Platillos de los rituales funerarios. 146

PRESENTACIÓN

Las fiestas y los rituales están ligados a la comida. En todos los casos, la familia y la comunidad participan y reafirman las actividades sociales. La premisa planteada para iniciar el presente trabajo fue recopilar información acerca de los alimentos que participan en las ofrendas de las fiestas y rituales como parte de la cultura alimentaria en el territorio tabasqueño. La metodología utilizada consistió en: 1) Recuperar datos de fuentes secundarias durante la investigación bibliográfica. 2) Plantear las interacciones que sirvieron de base para redactar la encuesta que consistió en dos secciones. En la primera se obtuvo información acerca de los datos generales del informante (nombre, localidad, municipio, dirección electrónica, edad, religión, tipo de fiestas en que participa) así como los platillos y bebidas que consumen en cada fiesta familiar o ritual religioso en que ha participado. En la segunda sección se redactó una guía de preguntas para registrar los datos obtenidos en las entrevistas cualitativas realizadas a los informantes clave. 3) Aplicar las encuestas en forma física y en línea para cubrir todos los municipios del estado.

Se encontró que son 12 las fiestas familiares más frecuentes: boda, bautizo, cumpleaños, quince años, graduación de escuela, Día de la Madre, Día del Padre, promesas, posadas, Navidad, Año Nuevo y levantamiento del nacimiento. En cuanto a los rituales, se registraron dos tipos: 1) los ritos funerarios que incluyen cinco eventos (velorio, nueve días, rezos mensuales, rezo de seis meses y cabo de año), y 2) el ritual de los Fieles Difuntos con dos

eventos: Día de los Ángeles y Día de los Muertos. Finalmente, se registraron también las fiestas patronales y la Semana Santa.

Participaron 98 informantes con un rango de edad entre 21 y 90 años. El 79 % fueron mujeres y el 21 % hombres y se obtuvo información del 100 % de los municipios del estado de Tabasco.

Se registró un total de 195 platillos y 25 bebidas que se ofrecen en los diferentes eventos. En las fiestas, la que tuvo la mayor cantidad mencionada fue la del Año Nuevo con 56 platillos y siete bebidas. Dentro de los rituales funerarios, durante los nueve días se ofrece una mayor diversidad con 36 platillos y 11 bebidas en el velorio. En el día 2 de noviembre del ritual de los Fieles Difuntos, el número de platillos fue de 37 en el altar de muertos y 13 bebidas. En las fiestas patronales fueron 39 platillos los mencionados y 58 en la Semana Santa. Cabe mencionar que algunos platillos se ofrecen tanto en las fiestas como en los rituales y que algunos de ellos se consideraron como emblemáticos de un evento particular.

1. Identidad de los alimentos

La globalización alimentaria ha provocado cierta nostalgia por los modos de comer del ayer y por los platillos que han ido desapareciendo, suscitando un interés por regresar a las fuentes de los patrimonios culinarios. Se desarrolla hoy una conciencia relativa a la erosión que han sufrido los alimentos y estas “resistencias” se concretan, entre otras manifestaciones, en la recuperación de productos, variedades y platos propios, locales y con sabores específicos (Contreras, 2013).

No se puede dejar de lado que los productos primarios que se han sembrado en Mesoamérica desde tiempos inmemoriales; actualmente constituyen la fuente de recursos naturales más importante en la alimentación mundial. La amplia cultura gastronómica con que cuenta México no tiene comparación (Cervantes, 2007). Por otro lado, tanto la lengua materna como la manera de alimentarse generan la identidad de los pueblos (Barros, 2013).

La identidad permite a los hombres interpretar experiencias, modos de vida, valores, anhelos, costumbres y tradiciones, razón por la cual es un factor determinante la forma de actuar del individuo con acciones que le hacen sentir la vida de una determinada forma de acuerdo con su edad, género, lugar de origen, lugar de residencia, creencias religiosas, y sobre todo pertenencia e identificación con sus tradiciones y costumbres.

Algunas de estas costumbres y tradiciones son las culinarias que generan un fuerte sentido de identidad, despiertan, coordinan y ponen en juego cada uno de los sentidos (Espinosa et al., 2010). Las prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural comprenden los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación (Meléndez y Cañez, 2009; Valle et al., 2013).

Cada alimento está acompañado de una encrucijada de historias, ritos, ritmos y elecciones que son puestos en práctica en los hábitos alimentarios que se comparten con los demás. Los alimentos que se eligen están cargados de contenidos y de historias del contexto donde se sirven (Rodríguez, 2012a). Cuando se refiere al alimento como parte de la cultura, se posiciona en contextos que tienen que ver con el ser humano en lo social, lo psicológico, lo económico, lo simbólico, lo religioso (Ávila et al., 2012). La alimentación en las fiestas sí parece ser un rasgo que refuerza la pertenencia al grupo, quizá por la misma función social de las celebraciones o como un esfuerzo por no perder totalmente la identidad (Bertrán, 2012).

La comida es uno de los elementos de cohesión y de identidad de los pueblos (Vargas, 2013). En la vida de los seres humanos hay momentos de trascendental importancia; alrededor de estos

actos biológicos y sociales se desarrolla una serie de actividades en las que la comida tiene un papel importante (Ávila et al., 1988).

Las comidas especiales se preparan y ofrecen en los momentos cruciales de la vida (nacimiento, pubertad, matrimonio y muerte) que siempre han sido de gran importancia para nuestra gente del pueblo (Rodríguez, 1965). Los hábitos alimentarios también implican un sistema cultural que rebasa con mucho los aspectos meramente nutricionales, alimenticios o gastronómicos, ya que está involucrado en religiosidad, rituales y tradiciones de siglos atrás, a veces milenios, que continúan vigentes en pleno siglo XXI (Iturriga, 2015).

La monotonía de los alimentos se rompe en los días de fiestas familiares y religiosas, ritos y promesas. Las mujeres mayores toman el mando y saben cómo se hacen en cada una de ellas; con frecuencia se utiliza una gran variedad de ingredientes que se integran con diversos procedimientos culinarios, logrando nuevos sabores, respondiendo así a las necesidades del evento. Ellas son las que saben qué se debe hacer en cada una de las fiestas, quién transmitirá el conocimiento, quién invitará, de qué otra manera habrá cohesión familiar (Ávila et al., 1988).

La comida sirve como protocolo a diferentes situaciones sociales de convivencia, de hospitalidad, de poder; cómo se sirven y preparan los alimentos expresan los modos mediante los cuales los individuos proyectan sus identidades, se expresan a sí mis-

mos y con los demás (Rodríguez, 2012a). El arte culinario tiene manifestaciones vinculadas a las diversas festividades de nuestro país, sin reparar ahora en el grado de mestizaje que contengan (Iturriaga, 2011).

Las diferencias regionales y culturales contribuyen aún más a las complejas preparaciones culinarias. La comida para bautizos, bodas y funerales, así como para Pascua, Navidad y las fiestas de Todos los Santos, se volvió parte de la vida común (Rodríguez, 1965). Las comidas ceremoniales constituyen un medio efectivo a través del cual se establecen y refuerzan los vínculos sociales y se manifiestan las jerarquías de prestigio. Forman parte intrínseca de la celebración de los ritos de las fiestas anuales de la comunidad, que son todas religiosas por su origen y su significado. Cuanto más ceremonial es la ocasión, más “tradicional” es el menú que se ofrece a los invitados. Así, con las bodas, los velorios y otras reuniones solemnes se asocia una comida que consiste en alimentos preparados a mano, más que empacados, envasados o embotellados (Kemper, 2011).

La fiesta es un hecho social total, de expresión ritual y simbólica, sagrada y profana, vinculada a las identidades colectivas, estructuradas del calendario y del espacio (Martínez, 2004). Es también una reunión conmemorativa de carácter colectivo, en la cual se expresa alegría, diversión, ceremonia, ritual y alborozo popular. En ella hay un lenguaje que señala la comunicación entre los oferentes (donantes) y la ofrenda y determina el ritual del

culto. Las fiestas se manifiestan en un contexto sociocultural determinado a nivel regional; es por ello que, a través de ellas, las gentes expresan sus costumbres, tradiciones, creencias, mitos, supersticiones, música, danza, cantos, artesanías populares, comidas típicas, juegos regionales, etc., que son propios de la región. Las fiestas patronales son acontecimientos colectivos de carácter religioso, son devociones a los santos (Ocampo, 2006). Durante las reuniones familiares, las fiestas comunales y las ceremonias se descubren más platillos y bebidas que se incorporan al acervo personal. Cada temporada del año ofrece frutas y verduras que se asocian al clima, a las fiestas y al paso del tiempo (Vargas, 2013).

2. Fiestas familiares

De acuerdo con la Real Academia Española, la fiesta es el acto o conjunto de actos organizados para la diversión o disfrute de una colectividad. También conceptualiza a la familia, en términos científicos y desde el inicio de los tiempos, como la célula, conjunto o grupo originario de la sociedad; grupo que se ha configurado en términos conservadores u ortodoxos, por todas aquellas personas con las cuales se comparten objetivos de la vida, así como algún parentesco (de consanguinidad o no): madre, padre, abuelos, hermanas y hermanos, tías y tíos, primas y primos. Por otro lado, Oliva y Villa (2014) la han considerado como el espacio que permite en forma integral, a cada individuo, el convivir, crecer y compartir con otras personas, los valores, normas, creencias, tradiciones, comportamientos, conocimientos, experiencias y afectos que resultan indispensables para su pleno desarrollo en la sociedad.

Las fiestas tienen como fin ofrecer grandes comilonas y bebidas para atraer la abundancia a los hogares (Ocampo, 2006). La cocina implica y expresa la cultura de quien la practica; es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo (Montanari, 2003). Del mismo modo, Adame (2012) la definió como las maneras, procedimientos y secuencias en la preparación, combinación, presentación y servicio de los alimentos y los platillos que son los alimentos ya preparados en combinaciones específicas y en modalidades culturales, gastronómicas y culinarias convenientes y que las cocineras llevan a cabo.

Las tradiciones alimentarias y gastronómicas son extremadamente sensibles a los cambios, a la imitación, a las influencias externas. Cada tradición es el fruto siempre provisorio de una serie de innovaciones y de la organización que han aportado a la cultura que las ha acogido (Montanari, 2003). En todas las culturas, las comidas festivas manifiestan la historia de la comunidad; así, en México se puede encontrar la identidad nacional ligada a los alimentos que se consumen en esas fechas especiales (Sánchez, 2006).

Todas las colectividades tienen su calendario de fiestas y celebraciones que, en el pasado, vino definido por celebraciones religiosas. A menudo constituyen un ciclo festivo anual y están vinculadas a las antiquísimas celebraciones con motivo de los solsticios y equinoccios, a veces también ligadas a la climatología y a los trabajos agrícolas, que las religiones han transmutado en festividades religiosas. San Juan, Navidad, Pascua, son ejemplos de esta conversión de celebraciones paganas en religiosas. Las ceremonias que se realizaban en estas fiestas tradicionales con el tiempo se han constituido en rituales o reglamentos. Si bien la historia y la cultura estuvieron impregnadas de la religión dominante, ahora se está produciendo un camino inverso proporcionando símbolos seculares frente a las tradiciones religiosas para evitar adoctrinamiento (Teixidó, 2012).

En la época prehispánica se podía también hablar de comidas del diario y comidas ceremoniales o festivas. Durante las fiestas

no solo se preparaban platillos especiales más ricos y elaborados, como el mole, sino que además se comía en abundancia. Muchas fiestas correspondían, por tanto, al tiempo en que se celebraba la cosecha; en ellas era necesario compartir para demostrar solidaridad o estatus. Respecto a la forma de cocinar los diferentes alimentos, las técnicas incluían asado sobre las brasas, hervido, cocimiento sobre el comal o al vapor; también los alimentos se metían en el rescoldo (entre la ceniza caliente) o se horneaban bajo tierra, como la barbacoa (Castelló, 1986).

La cocina tradicional popular es el sustento de la supuesta alta cocina. El platillo festivo más popular es el mole, cada provincia tiene sus variantes, a veces cada pueblo, y no sería exagerado decir que cada señora tiene su propia receta. Las bodas, las fiestas patronales y otros acontecimientos relevantes rurales o de barrios urbanos se celebran obligatoriamente con mole (Iturriaga, 2015). La monotonía de la comida rural se rompe en los días de fiestas familiares y religiosas. Se utiliza con frecuencia una gran variedad de sabores que se logran con solamente algunas variaciones e integrarlos con diversos procedimientos.

2.1. Fiestas navideñas

En general, estas fiestas inician el 16 de diciembre con las posadas que finalizan el 24 del mismo mes, cuando se festeja la Nochebuena; después se continúa con la fiesta de fin de año o Año Nuevo, el 31 de diciembre y terminan el 6 de enero con el levantamiento del nacimiento.

Posadas

Desde el siglo XII aparece en el mundo cristiano la costumbre del pesebre o nacimiento y las alegres fiestas de los niños en Navidad. Esta costumbre la difundió San Francisco de Asís por primera vez en Italia cuando se levantó el primer tabladillo donde se rindió pleitesía al Niño Dios; fue la comunidad religiosa de los franciscanos la que se preocupó por transmitir la fraternidad universal, la alegría infantil, la humildad y la caridad cristiana en las fiestas de Navidad. Las fiestas religiosas de fin de año, en el mundo cristiano, están alrededor de la Navidad en la cual se conmemora el nacimiento de Jesucristo en el pesebre de Belén el 25 de diciembre. Una costumbre de los españoles que se difundió en Hispanoamérica corresponde a las posadas o jornadas que son procesiones en las cuales se representa a María y a José en su viaje hacia Belén. Cuando la procesión llega a una determinada casa, en la cual la puerta está cerrada, los peregrinos piden posada utilizando las coplas y cantos específicos para la ocasión (Ocampo, 2006). A partir del 16 de diciembre se empieza un novenario que tiene por objeto acompañar a los santos peregrinos, María y José,

en el viaje que tuvieron que emprender de Nazaret a Belén. Varias familias se reúnen para hacer en sus casas las distintas posadas (Del Río y Mendoza, 1953).

En Tabasco, las posadas se realizan durante nueve días a partir del 16 de diciembre a las siete de la noche. El festejo se celebra entre familiares y vecinos; cada familia organiza los bailes, rompen piñatas rellenas de dulces y golosinas, ofrecen alimentos a los invitados. En total se contabilizaron 32 platillos que se ofrecen durante estos festejos.

Cabe mencionar que cuatro de ellos se preparan especialmente para las fiestas de las posadas: carne búlgara, dulces y golosinas, hojuelas y pan de nata o de naranja, por lo que se les puede asignar la categoría de comidas emblemáticas en esa celebración. Por otro lado, entre los platillos más importantes se encontraron: ensalada de coditos, escabeche (que puede ser de pollo, pavo o cerdo), ensalada de novio, horneado (mezcla de chiles y condimentos con carne de cerdo, res o pollo), tortas de cochinita pibil o pierna y budín. Los restantes están enlistados en el concentrado general de todos los alimentos, en particular, en la primera columna del anexo A.

En cuanto a las bebidas, se encontraron ocho: agua de jamaica y de horchata de arroz, champurrado (atole de masa con cacao), ponche de frutas, chocolate, pozol, refrescos y rompopo (enlistadas en el anexo B).

Navidad

Las fiestas de Navidad, del 24 y 31 de diciembre, empezaron a celebrarse en México en 1944 con cenas hogareñas en las cuales no podían faltar los sabrosos tamales, los buñuelos, la cochinita horneada y otros platillos exquisitos, deliciosos, típicos de la época y de la región (Domínguez, 1980). El espíritu tradicional hondamente cristiano del pueblo de México se refleja en forma especial durante las fiestas de Navidad. El centro de las celebraciones navideñas lo constituye el nacimiento (Del Río y Mendoza, 1953).

En la cena de Navidad, cada miembro de la familia tabasqueña lleva sus guisos y los comparte con los otros familiares. Se observó que el tamaño de los guisos depende del tamaño de la familia debido a que es un día para festejar todos juntos. Para la fiesta de Navidad se encontraron 51 comidas y seis bebidas, incluyendo las emblemáticas que se comparten con la fiesta del Año Nuevo.

Año Nuevo

Es una fiesta en que se festeja la llegada de un nuevo ciclo, el cual se conoce como año nuevo o fin de año. Se celebra a nivel internacional, por ello es realizada por la mayoría de los seres humanos para despedir el año que termina el 31 de diciembre y dar la bienvenida al año nuevo que inicia el día 1 de enero.

En el estado de Tabasco, el año viejo (el que termina) se representa con la alegoría de un muñeco hecho de aserrín o de cartón,

vestido con ropa vieja, que se quema a medianoche para despedirlo y dar la bienvenida al año nuevo (Figura 1).

Figura 1. Muñecos alusivos al año viejo



En cuanto a la comida, se encontraron 56 platillos y siete bebidas. En el análisis realizado, en estas dos fiestas, tanto Navidad como Año Nuevo, comparten 22 platillos, entre ellos las frutas y las semillas (manzanas, uvas, nueces, pistaches, avellanas, entre otras), la cherna a la española que compite con el bacalao, el pavo a la galantina (que primero es deshuesado y relleno con su carne y otros ingredientes) y el borrego asado. Entre los postres: pan borracho, carlota, queso napolitano y pay (Cuadro 1).

**Cuadro 1. Platillos emblemáticos para la Navidad
y el Año Nuevo en Tabasco**

Arroz a la hawaiana	Ensalada de navidad	Pastel frío de galletas
Bacalao	Ensalada César	Pavo a la galantina
Borrego asado	Flan	Pay
Carlota	Frutas y semillas	Queso napolitano
Carne hawaiana	Lasaña	Romeritos
Cherna a la española	Lechón horneado	Soufflé de papa
Choripapa	Lomo con papas	
Coctel de frutas	Pan borracho	

Entre los platillos que se consumen se encontraron el pavo o pollo relleno, el horneado, carne con refresco de cola, carne envinada, albondigón, espagueti, carne claveteada, cuyo principio es el del mechado, que significa introducir algún otro ingrediente. Los platillos restantes se enlistan en el anexo A y las bebidas en el anexo B.

Levantamiento del nacimiento

Esta fiesta familiar se lleva a cabo para levantar el nacimiento que se pone antes de la Navidad para celebrar la llegada del Niño Jesús. Es importante mencionar que la señora Teresa de la Cruz López Jiménez mencionó que, a partir de la fiesta del Año Nuevo, a las representaciones de las figuras de los animales que están en el nacimiento se les cambia de posición, girándolas hacia la salida de la casa, porque se irán con el levamiento del nacimiento en una ceremonia especial que, por tradición, se lleva a cabo el día 6 de enero, Día de los Santos Reyes; aunque algunas familias la realizan en la fiesta de la Candelaria, el 2 de febrero. La celebra-

ción y la comida se dirigen principalmente a los niños, también les ofrecen un aguinaldo que consiste en una bolsa o frasco con dulces, galletas y gelatinas (Figura 2).

Figura 2. Aguinaldo ofrecido en el levantamiento del Niño Dios del nacimiento



Entre los platillos principales para los niños se encontraron los tamales (de chipilín, de caminito, de masa colada, con repollo, revueltos, torteados, manecas y chanchamitos), tacos, enchiladas, tortas, bocadillos, sándwich, hamburguesa y, para los adultos pozole, horneado, estofado, entre otros (anexo A). Entre los platillos emblemáticos para esta fiesta están el marquesote y la rosca de chocolate. Como bebidas ofrecen horchata, atole de masa con leche, chocolate, pozol, champurrado, refresco y café.

Fiestas familiares

Finalmente, el número total de platillos que se consumen durante las fiestas decembrinas fue de 164, de los cuales 32 fueron en las posadas, 51 en la Navidad, 56 en el Año Nuevo y 25 en el levantamiento del nacimiento y, entre las bebidas que están presentes se reportaron los refrescos embotellados, el agua de horchata y el agua de jamaica. Es importante mencionar que son nueve los platillos que se comparten en las fiestas decembrinas (Cuadro 2).

Cuadro 2. Platillos recurrentes en las fiestas decembrinas

Platillos	Posadas	Navidad	Año Nuevo	Levantamiento del Nacimiento
Carne claveteada	•	•	•	•
Carne polaca	•	•	•	•
Carnes frías	•	•	•	•
Escabeche	•	•	•	•
Espagueti	•	•	•	•
Horneado	•	•	•	•
Puré de papa	•	•	•	•
Sándwich	•	•	•	•
Tamales	•	•	•	•

Comentarios de las entrevistas sobre las fiestas familiares

Durante el periodo de aplicación de las encuestas se entrevistó a varios cooperantes de la investigación y se anotaron los comentarios descriptivos. A raíz de lo anterior, se decidió regresar para conversar con ellos y en ocasiones se recibió con cordialidad la solicitud de asistir a alguna fiesta para observar desde la preparación de los platillos hasta disfrutarlos junto con los asistentes. Por ello, se decidió anexar estas experiencias en el presente apartado.

Navidad

Una participante de 83 años de la ciudad de Villahermosa, municipio de Centro, comentó que la hermana de su mamá esperaba recibir la Navidad preparando turuletes, tortillitas, totopostes, hojuelas, buñuelos, mistela de canela, miel de higo y de canela. Las hacía con antelación para recibir a las llamadas “cantadas”, es decir, cuando llegaban los vecinos con su guitarra y cantaban enfrente del nacimiento y hacían versos con los nombres de los dueños de la casa, por ejemplo: “¿Quién cortó el cogollo de la verde lima?, la niña Rosita reina de Castilla”.

Levantamiento del nacimiento

La familia Vidales Martínez comentó que en su casa realizan la actividad del levantamiento del nacimiento desde de que la inició la abuela (originaria del municipio de Huimanguillo), la continuó la mamá y ahora la realiza la hija. El nacimiento representa una alegoría de la llegada del Niño Jesús. Para adornarlo se usa una

planta, conocida como pasto, que es muy común verlo en los mercados durante diciembre. En el montaje del nacimiento participa toda la familia; algunos miembros son muy creativos y el diseño depende de los participantes. Generalmente se construye después del 12 de diciembre y antes del 20, se mantiene durante enero y se levanta el 2 de febrero, por ser el día de la Virgen de la Candelaria. Otras familias lo levantan el 6 de enero, día de los Santos Reyes. Los preparativos giran alrededor de los niños para quienes la familia hace aguinaldos (bolsas con dulces y muñecos que van coleccionando durante el año) y los arreglan en forma de regalos que dan a los niños que acuden a levantar el nacimiento. La comida que ofrecen consiste en tortas pequeñas de cochinita pibil, espagueti, manees de chipilín y agua de horchata (que preparan desde el remojo del arroz hasta molerlo junto con la canela). Es importante mencionar que el rosario y las letanías son especiales para esta ocasión.

La familia Pérez Robles, de la ranchería La Huasteca, del municipio de Centro, explicó que la ceremonia del rosario para el levantamiento del Niño Jesús se inicia con la señal de la cruz. Posteriormente indican el motivo por el que se ofrece el rosario e incluyen en la oración a los familiares de la casa que lo solicita. Se ofrece la oración Señor mío Jesucristo, y las oraciones para el Niño Jesús combinadas con algunas otras para María. Se realiza un canto al niño, como el tradicional Divino Niño Jesús (este canto lo utilizan para el Divino Niño de Atocha) o también se combinan cantos de Navidad dedicados al Niño Jesús (Campa-

na sobre campana, Los peces en el río, El niño del tambor, entre otros). Después de rezar cada misterio, se menciona un pasaje y una pequeña reflexión. Por ejemplo: Primer misterio: La encarnación del Niño Jesús, el Ángel del Señor anunció a María que ella sería la madre de Jesús. Se recita un Padre nuestro, diez Ave María y una Gloria, seguidos de oraciones hacia María y el Niño Jesús como Divino Niño Jesús en ti confío. De esta manera, se prosigue con los cinco misterios. Al terminar cada misterio y oración, sigue un canto. Al finalizar los cinco misterios, se reza el Padre nuestro, tres Ave María (donde se puede anexar la petición por lo que uno considere), Gloria y Salve María. Se cantan las letanías correspondientes al Niño Jesús. Se rezan las oraciones correspondientes, se realiza una petición y se concluye el rosario con la señal de la cruz.

Para finalizar la ceremonia se hace otro canto y se dice: “Sagrada familia, Jesús, María y José, tengan piedad y misericordia de cada uno de nosotros. Amén. En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo”. Entonces se procede a levantar la imagen del Niño Jesús del lugar donde se encuentre. El dueño de la imagen o la persona que lo levanta es la que ofrece el rosario y quien lo arrulla por unos segundos mientras se canta “A la rorro, niño”; después se va pasando el Niño Jesús de mano en mano entre todos los asistentes hasta que regresa a donde inició el arrullo. Al terminar lo llevan y lo colocan donde va a estar guardado durante todo el año; levantan el nacimiento o lo dejan para otro momento si así lo deciden.

La familia Pérez Baeza comentó acerca de otra fiesta que antes se realizaba y que ahora es poco frecuente; se conocía como la Entrega del Niño Dios, y surgía por una promesa y se llevaba a cabo el día de la Noche Buena o antes del nacimiento del Niño Dios. La costumbre indicaba que cuando una pareja no había concebido familia, entonces ofrecía hacerle una fiesta al Niño Dios para que le recompensase con un hijo, o bien pedía por la salud del algún hijo enfermo. En algunas ocasiones se realizaba la fiesta por gusto. Esta tradición se ha perdido y son escasas en algunas comunidades donde solo se celebran las fiestas del pueblo, las de la escuela y las religiosas.

Esta fiesta se prepara con antelación por alrededor de un año. La celebración empieza con el “raptó” del niño de sus aposentos del nacimiento, lo que ocurre después del 31 de diciembre, es decir antes del levantamiento y lo llevan a cabo entre tres y siete personas, para amortiguar los costos. Este Niño Dios se debe entregar en fechas próximas a la Navidad del siguiente año para que esté de nuevo en sus aposentos. Para ello, se empieza a organizar la fiesta y se avisa a la familia la fecha en que será programada la entrega. Primero, se consigue el aro o bastón, que tienen otras familias, y que consiste en un soporte de madera de 1.50 a 1.70 metros que tiene en la parte superior un aro en el cual se cuelgan 12 cintas de colores rosa y azul que marcan el color del vestido que deben portar las 13 jovencitas, de 12 a 15 años, que soportan las cintas, ya que una carga el soporte. Además, deben portar un listón o banda que diga “Madrina”.

Después se invita a las personas que conforman el cortejo: las madrinas (que llevan una vela encendida y van cantando “Vamos Madrinas...”), dos niños (para representar al ángel vestido de blanco y con alas con plumas de ave o de papel maché con una estrella en la frente), tres niños para representar a los Reyes Magos, una niña para representar a la Virgen María, un niño para San José y la niña o niño que porta al Niño Dios.

De acuerdo con la promesa, se consiguen los cantos y se empieza a ensayar. Al llegar a la puerta de la casa donde se entregará el niño, los cantos cambian y estos se habrán de adecuar a los nombres de los familiares. En los cantos siempre se repite la segunda estrofa y se canta “Ay, lara la, lara la” al terminar cada una. En otras comunidades contratan cantadoras y se hacen tres grupos. Al terminar los cantos, entran a la casa y rezan un rosario.

La música para el baile es parte de este ritual, aquí lo acompañan con marimba, un conjunto de baile y mariachi. Los alimentos que acompañan a estas fiestas también se preparan con anterioridad; los más frecuentes son el escabeche de pollo, espagueti, tamalito relleno, pierna horneada, arroz, carne polaca, carne fría, tortilla frita, refrescos y cervezas.

A modo de conclusión, se encontró que en cada una de las fiestas familiares existen platillos característicos que solo se preparan en esas ocasiones. También se observó que hay otros que son muy socorridos y están presentes en la mayoría de los festejos; sin em-

Fiestas familiares

bargo, cada platillo es el reflejo de la identidad de cada familia a través de su cultura alimentaria.

2.2. Fiestas de celebración del núcleo familiar

En estas fiestas se incluyeron los cumpleaños, el Día de las Madres y el Día del Padre. En total se encontraron 100 platillos y al menos 16 se comparten entre ellas. Es importante mencionar algunos representativos de la cultura del estado: pejelagarto asado, mojarras criollas fritas, y el jigote, que es el picadillo de pavo criollo, entre otros.

Cumpleaños

El cumpleaños de una persona es el festejo del aniversario de su nacimiento. Esta celebración se remonta a la época de los sumerios quienes lo festejaban una vez al mes, de acuerdo con la lectura que hacían del tiempo; para ellos, un año era un mes del calendario actual (Bejarano, 2011).

Los encuestados mencionaron 38 platillos, y los de mayor frecuencia para los cumpleaños fueron el mole de pavo, de gallina o de pollo, con el acompañamiento de arroz con menudencias. En segundo lugar, las carnes asadas, consistentes en cortes de res, cerdo, pollo, longaniza, salchicha y otros embutidos. Después, el horneado de res, cerdo o pollo, así como el estofado de pavo o pollo y el espagueti rojo o verde. Los restantes están enlistados en la cuarta columna del anexo A. En esta fiesta, los platillos consumidos son los de la preferencia del festejado y, cuando se consumen tacos, incluyen una gran variedad: de canasta, de diversos guisados, de alambre, de sirloin y de pastor.

En cuanto a las bebidas, se reportaron la horchata de arroz y los refrescos con gas. Y, finalmente, no puede faltar el pastel de cumpleaños.

Día de la Madre

En el primer año del gobierno de Manuel Ávila Camacho, para celebrar el 10 de mayo de 1941 se promocionó con gran entusiasmo y exaltación sin precedentes un concurso que tenía la finalidad de premiar a la madre con 20 hijos vivos: la madre prolífica. A la par, se orquestó la creación de poemas infantiles ilustrados para la madre y la condecoración al primer niño nacido el 10 de mayo. En los primeros días de abril se leyó el siguiente encabezado: “Entusiasmo por la celebración del 10 de mayo. Un propósito patriótico de gran alcance. Los concursos preparados por Excélsior tienen una doble finalidad” (Santillán, 2010). A partir de esa fecha se festeja a las madres el 10 de mayo de cada año en México, con eventos especiales organizados principalmente en las escuelas de educación preescolar y primaria.

La cantidad de platillos reportados en esta celebración fue de 35 y los guisos con mayor mención fueron el pavo sancochado y el estofado de pavo, gallina o pollo. También se reportaron los mariscos y el horneado de res, cerdo, pollo o gallina y la barbacoa de borrego, res o pollo; seguidos del horneado de gallina, res o cerdo; mojarra frita y el mole de gallina o pavo. Como acompañamiento mencionaron arroz blanco o con menudencias, espagueti rojo o verde, ensalada de novio, rajas con crema, marqueta de fri-

jol con queso. Es importante mencionar al pastel para festejar. El resto de los platillos se enlista en el anexo A. En cuanto a las bebidas, se ofrece agua de jamaica, de horchata y refresco con gas.

Día del Padre

Si bien en la Edad Media la paternidad se celebraba el 19 de marzo, el día de San José (porque él fue padre putativo de Jesús), la fiesta actual se originó a principios del siglo XX. Existen al menos dos versiones sobre el origen del Día del Padre; la más popular señala a Sonora Dodd, habitante de Washington, como la autora de la festividad dedicada a los papás. Tuvieron que pasar varias décadas para que, en 1966, el presidente Lyndon Johnson proclamara la fiesta del Día del Padre, que desde entonces se celebra el tercer domingo de junio. La otra versión señala que el verdadero artífice de la celebración fue Grace Golden Clayton, de Fairmont, Virginia, pues ella fue la primera en sugerir la idea de celebrar la paternidad en 1908, luego de que una explosión en una mina provocara la muerte de 360 mineros; Clayton insistió que los huérfanos necesitaban una fecha para recordar a sus padres muertos. En México, sin duda por influencia de Estados Unidos de América, la fiesta empezó a celebrarse en la década de los 50 en algunos centros escolares, y actualmente se celebra el tercer domingo de junio (Milenio Digital, 2019).

Se encontraron 27 platillos y entre los principales están el pescado frito o asado; el pescado empapelado que hasta puede considerarse como uno de los emblemáticos para esta fecha. Además,

Fiestas familiares

se mencionaron las carnes asadas con salsa y guacamole, la barbacoa de borrego con su consomé y la panza rellena, barbacoa de res o cerdo, el estofado y el mole. Las bebidas mencionadas fueron el agua de horchata, de jamaica y los refrescos (anexo B).

2.3. Fiestas de celebración social

En este apartado se agrupó a las bodas, bautizos, quince años y graduación de las escuelas; son las fiestas que llegan a tener más de una centena de invitados. La cantidad de platillos mencionados en total fue de 135, de los cuales 11 se encontraron en las cuatro fiestas, tales como barbacoa, escabeche, estofado, horneado, mole y mondongo, entre otros.

Boda

Rodríguez (1965) menciona que en las bodas en México se acostumbra a ofrecer arroz, asado de boda, barbacoa de borrego, caldo de gallina, picadillo, frijoles refritos; postres de leche y yema de huevo; las tortillas decoradas con florecitas, corazones y letreros amorosos, pegadas por pares por la orilla desde su cocimiento en el comal.

Las bodas son ceremonias en la que se celebra la unión matrimonial de dos personas mediante determinadas formalidades legales. En Tabasco se realizan al medio día o temprano por la noche; algunas se realizan en un salón de fiestas y otras en la casa de alguno de los novios. Los alimentos que se consumen dependen del horario y del lugar del festejo. Algunos de los encuestados mencionaron que contrataron servicios de bufet.

Los platillos reportados fueron 37 y, entre los mencionados con mayor frecuencia estuvo la barbacoa (de borrego, res, cerdo o

pollo) en guiso rojo o blanco y acompañada de aderezos y salsas; también mencionaron el arroz horneado, la carne envinada y la carne claveteada. Entre los platillos que se pueden considerar como emblemáticos están la birria (tipo de barbacoa preparada con carne de res y condimentada con chiles y especias), el bosto o bosuto (mojarra criolla rellena con hojas de chaya, muste y chile amashito molidas con ajo, cebolla morada, chile blanco, tomate criollo, manteca, sal y cocidas a fuego lento) y el plátano verde machacado (rodajas de plátano macho verde sofritas, aplastadas como medallones y fritas hasta dorar). Es importante mencionar que algunos de los encuestados manifestaron que estos platillos son servidos en las bodas celebradas por la noche que suelen ser más formales y en las cuales se incluye un menú de tres tiempos (entrada, cremas, guisos de carne).

Bautizo

Rodríguez (1965) menciona que en los bautizos de México se ofrece picadillo, arroz, frijoles refritos, mole de guajolote, dulces cubiertos, cocadas, dulce de leche, natilla. El bautizo es un sacramento religioso en el que la comida de la fiesta es preparada principalmente para los menores de edad. Algunos informantes mencionaron que acostumbra a enviar invitaciones para el evento (Figura 3).

Figura 3. Invitación a bautizo



Se encontraron 34 platillos; el guiso de mayor mención fue el mole de pavo, gallina o pollo, y además se mencionó el estofado de pollo o pavo; ambos platillos son acompañados de arroz. También reportaron la barbacoa de res, borrego (roja y blanca) o cerdo acompañada de salsas y guacamole. Finalmente, el pibil de cerdo o pollo y el horneado de cerdo o pollo. Como platillos emblemáticos se mencionaron: calabacita con flor de calabaza y elote, caldo tlalpeño, carne de cerdo con calabacitas, huevos, plátanos fritos, sopa de chaya, yuca al vapor con queso. En los festejos para el bautizo se encontró el chocolate como bebida principal, aunque también ofrecen café. Finalmente, dos encuestados reportaron el bufet y la taquiza como elementos ofrecidos en el desayuno del bautizo.

Quince años

En su análisis sobre la fiesta de quince años como rito iniciático contemporáneo, Casas (2014) menciona que:

... es una tradición festiva que con el paso de los años ha logrado arraigar en todas las clases de la sociedad mexicana, aunque quizá ello sea más evidente en los sectores populares. Dicha celebración tiene sus antecedentes en los bailes de debutantes en Europa. También era común que, dentro de los hogares de las clases acomodadas en el México decimonónico, se efectuase una serie de reuniones cuya finalidad principal consistía en la presentación ante

la sociedad de las señoritas en edad casadera, rasgo que caracteriza hasta la fecha la celebración de los quince años.

... Es un ritual de paso a través del cual la joven ataviada con un suntuoso vestido entrará públicamente a un nuevo estatus: el de mujer, integrándose a la sociedad con una nueva identidad. Durante esta celebración se efectúan varios protocolos que pueden o no darse juntos. ... El primero de ellos es la misa de acción de gracias durante la cual ... tanto la familia como la festejada agradecen a Dios por haberles permitido llegar hasta ese punto en su vida y, a la vez, se pide por el correcto desenvolvimiento de la festejada ahora que comienza una nueva etapa en su acontecer cotidiano (Casas, 2014).

Es en esta fiesta que, en Tabasco, se encontró un total de 32 platillos ofrecidos; el principal platillo mencionado fue la barbacoa de res o borrego que se acompaña con salsas y tortillas. En segundo lugar, el horneado de cerdo, de pollo o de res. Después, el escabeche de pavo o gallina y las pechugas rellenas de jamón y queso con verduras. Después, se mencionó el mole de pollo y la cochinita pibil. Los acompañantes más comunes fueron arroz, espagueti, ensalada de novio, lasaña, puré, horneado de papa y verduras al vapor. Es importante mencionar que entre las sopas ofrecidas están las cremas de elote, calabaza, verduras, chile po-

blanco o champiñones. Los platillos emblemáticos para esta fiesta son los merengues. Entre las bebidas que se consumen se mencionaron los refrescos embotellados, agua de horchata y de jamaica.

Graduación

Son fiestas organizadas por los padres de familia para festejar el término de los estudios de sus hijos, desde el jardín de niños hasta la secundaria y, algunas veces, la preparatoria, la licenciatura y los posgrados.

Se encontró un total de 35 platillos; el platillo mencionado con mayor frecuencia fue el espagueti tanto rojo como verde. En segundo lugar, fue el horneado de res, cerdo o pollo; en tercero estuvieron cuatro platillos: barbacoa de res, estofado de pavo o gallina, mole y escabeche. En cuarto lugar, se mencionó la cochinita pibil que se sirve en tortas y tacos; en quinto, las pechugas rellenas y los tacos de salpicón y otros guisados regionales, de carne asada, al pastor y sirloin. En estas fiestas, especialmente para primarias, los platillos mencionados responden a las tendencias de alimentación de los niños festejados: pizza, serpentina, bocadillos (volovanes, pastelitos), salchichas enchiladas. Entre las bebidas son los refrescos, agua de horchata, jamaica y pozol.

3. Ritos funerarios

La muerte es un fenómeno biológico y cultural que a lo largo de la historia del hombre ha recibido una atención especial, no solo por la manera en que los deudos disponen de los restos del individuo que fallece, sino también por todos los rituales y creencias que la muerte provoca en quienes la sobreviven (Gallegos y Armijo, 2014).

Los rituales funerarios comprenden una dimensión espacio-temporal determinada para lograr la resignación de la pérdida, asegurando la abolición de la muerte y la transición al mundo de los muertos, y son comportamientos que reflejan los afectos más profundos y supuestamente guían al difunto en su destino post mortem (Firth, 1961; Carse, 1987; Thomas, 1991; Mendoza, 2005).

Entre las prácticas socioculturales específicas de la especie humana, relativas a la muerte de alguien, están las actividades funerarias que de ella se derivan, tales como velorios, rezos, entierros, cremaciones, momificaciones, edificación de monumentos, entre otros (Torres, 2006).

Entre las funciones psicológicas de estos rituales funerarios está la atenuación de los múltiples sentimientos de negación que advienen con la muerte. Los ritos funerarios se erigen como las terapias más idóneas para canalizar estos sentimientos, como son la ira, el dolor, la rabia, la impotencia, entre otros. Las funciones

sociológicas que subyacen en la realización de los rituales funerarios tienen que ver con los lazos de solidaridad que se establecen entre los deudos del difunto y sus allegados. Por otro lado, la celebración de los rituales funerarios permite estrechar vínculos de fraternidad y de apoyo para superar el dolor por la pérdida del ser querido, y las funciones simbólicas aluden al mito que se escenifica con el rito (Torres, 2006).

La importancia de los rituales está relacionada con prácticas colectivas, ya sean familiares o comunitarias; muchas de ellas se asocian con comidas rituales que comparten entre los participantes y con las que también honran a sus muertos (Manrique, 2015). Es la mejor forma de expresar socialmente las emociones provocadas por la muerte de una persona cercana, de hecho, el duelo será más fácil de enfrentar si el doliente mantiene una buena relación con familiares y amigos, lo que se conoce como “redes de apoyo” (Gómez-Gutiérrez, 2011; Mendoza, 2006).

El uso de los alimentos dentro de las ofrendas, y el periodo en que aparecen relacionados con los ritos en el momento de la muerte, se trata de un complejo entramado en el que se combinan e interactúan cosmovisión, vida cotidiana, religiosidad y relaciones sociales, en donde se entretajan los diferentes espacios, momentos y significados de las conmemoraciones mortuorias donde los alimentos ocupan un papel central (Manrique, 2015). García (1987) reporta que en los ritos funerarios en San Miguel Aguasuelos, Veracruz, los participantes se distribuyen en diferentes es-

pacios de la casa de acuerdo con su género: los hombres se reúnen en un cuarto, otro cuarto se reserva para el cuerpo, mientras que la mayoría de las mujeres se congregan en la cocina.

Entre los popolucas de la sierra de Veracruz, el novenario cristiano se lleva a cabo en el décimo día a las diez de la mañana; el padrino lleva la cruz adornada con flores al panteón. Los parientes y amigos portan la ofrenda de tamales, velas y licor; mientras tiene lugar el novenario, el espíritu del difunto puede andar cerca de la casa, por lo que se han de observar ciertas prohibiciones como abstenerse de consumir arroz, frijol, chile y sal, de no hacerse así, el camino del alma estará muy oscuro y no podrá llegar a la gloria. No se debe comer chile porque los muertos quedarían ciegos; tampoco arroz ni frijol porque en el otro mundo se transforman en gusanos y moscas (Ávila et al., 1988).

La temática de los ritos funerarios ha sido estudiada por investigadores en la cultura chontal en el estado de Tabasco. Harris (1946) reportó que los chontales de la región de Tapotzingo, Tabasco, creen que cuando una persona muere, su alma permanece en la casa durante ocho días; al final de este tiempo se celebra una fiesta para el espíritu que entonces va al cementerio o vaga por la tierra durante un año. Otra fiesta que se lleva a cabo es al final de un año, momento en el que el espíritu parte para ir al lugar de donde los espíritus de los difuntos nunca regresan.

Incháustegui (1987) mencionó que no importa la religión que profesen las familias, tanto protestantes como católicos llevan a cabo el levantamiento de la sobra, los nueve días y el cabo de año. Las mujeres, cuando salen de su casa para cumplir alguna obligación, lo hacen robándole tiempo a sus obligaciones que le esperan a su regreso. En otro estudio, Incháustegui (2012) reportó que entre los preparativos para la comida que se da a los asistentes a los rezos católicos durante el velorio, los nueve días, la levantada de la sombra y el cabo de año, está el sacrificio de los animales. Después del velorio limpian, sacuden, sacan la basura y sacan todo de la casa para que quede solo la sombra y, al finalizar de la novena, recogen la sombra y la llevan al panteón y ponen encima de la tumba lo que recogieron.

Gallegos y Armijo (2014) encontraron que los habitantes de Tabasco aún conservan una serie de rasgos en sus rituales funerarios que parecen reminiscencias de tradiciones cuyo origen se puede retomar del pasado prehispánico pero amalgamadas con elementos de la religión católica. Por otro lado, en los municipios de Tabasco donde hay hablantes de lengua chontal (Nacajuca, Centla, Jonuta, Macuspana y Centro), ofrecen café y tamales durante el velorio y, en ocasiones, los deudos reciben ayuda de parientes y vecinos para sufragar los gastos. Existe la creencia de que, donde estuvo el cadáver se queda la “sombra”, por lo que se coloca una cruz de flores blancas en el sitio donde estuvo el féretro. Se cree que el alma del difunto vaga por la casa durante ocho

días y, al final, se llevan las flores con la sombra hasta la tumba en una procesión (Mora et al., 2012).

En la actualidad, se puede afirmar que las tradiciones alrededor de los rituales funerarios en el estado de Tabasco son una actividad vigente gracias a los programas radiofónicos “Telereportaje” (sic) y “Noticias en Flash”, de una emisora de radio local, a través de los cuales los dolientes avisan a familiares y amigos que se está velando a una persona, lugar y hora del sepelio y misa de cuerpo presente; también invitan a los rezos del novenario, de los seis meses y del cabo de año. Por el mismo medio, la Iglesia católica invita a las celebraciones de alguno de los santos que se celebran durante el año y se informa los horarios de las misas y la programación del evento.

Para el análisis de la información se ordenaron los rituales que se realizan desde el velorio hasta el año después del fallecimiento de una persona. Se encontró que en total están presentes 153 platillos, de los cuales 29 se registraron para el velorio, 36 para los rezos de los nueve días, 26 para los rezos mensuales, 29 para el rezo de los seis meses y para el año, nombrado cabo de año, se mencionaron 33 platillos. Se comparten 13 platillos y los más recurrentes en las cinco ceremonias son el pan, las galletas y los tamales de diversos tipos: de frijol, de chipilín, de elote; con pollo, res, cerdo, pescado o pavo; de masa dura o masa colada; de carne revuelta en la masa o en medio (llamado de caminito); con presa (pieza o trozo de carne), entre otros. Además, están pre-

sentés el puchero, mondongo (colorado, en ajiaco, con papa y macarrón), tacos, tortas, uliche (platillo ancestral de los chontales en la zona de Nacajuca y sus alrededores y que ha permanecido hasta nuestros días), dulces regionales a partir de una diversidad de frutas tropicales, entre ellas: oreja de mico, calabaza y nanche. Cabe destacar que el platillo emblemático en los rituales fue el picadillo de menudencias de res, que solo se prepara para las ceremonias rituales. Entre las bebidas principales se encontraron el café, pozol, atole y agua de frutas de temporada, naranja, limón, guanábana, sandía, maracuyá, entre otras.

Velorio

El culto a los difuntos comienza el día en que ocurre el fallecimiento, los muertos son velados por sus familiares y amigos para acompañar a las almas antes de su despedida de la tierra (Rodríguez, 2012b).

Foster (1962) describió que en México siempre hay un velorio en la noche del deceso y que al cadáver se le entierra, por lo común, al otro día en un ataúd de madera hecho en la localidad. Cuando alguien muere en Mixquic, en Ciudad de México, primero se avisa a todos los familiares y amigos del fallecido. Cuando llegan los deudos a la casa, se acostumbra a darles un platillo muy especial: los ayocotes, que son frijoles negros con tequesquite, ingrediente que les da un sabor característico. Además, se acompaña de queso blanco, rajás de chile cuaresmeño y tortilla, y se prepara en grandes cantidades porque se ofrece a todas las perso-

nas que lleguen a dar el pésame. El velorio se realiza en el hogar de la familia del difunto y se debe ofrecer café, pan y alcohol a todos los asistentes (Manrique, 2015).

En Tabasco, los familiares y amigos asisten al mismo tiempo y todos ofrecen colaboración y apoyo moral hasta el momento de acompañar a los familiares al sepelio. Los alimentos que se ofrecen durante este ritual están determinados por la hora en que ocurre el deceso, del horario de cada rezo durante el velorio, de acuerdo con la cultura alimentaria de cada núcleo familiar y a la disponibilidad de recursos económicos. En algunos casos, los entrevistados mencionaron que se ofrece lo que se conoce como “puntal” entre las cinco y las seis de la mañana y que consiste en bebidas calientes, galletas, pan dulce y totoposte. El platillo emblemático registrado fue la butifarra. A la hora del desayuno ofrecen empanadas, bistec de hígado, de res o de cerdo, tostadas, caldo sancochado. Después del rezo de las diez de la mañana se ofrecen dulces regionales de papaya grande, oreja de mico, coco, entre otros, acompañados de pozol con cacao. Para el medio día, los platillos son los que se acostumbran para el almuerzo: puchero, mondongo, caldo de pollo con verduras (Anexo A). Con respecto a las bebidas, también depende de la hora: café, atole de polvillo, pinole o maíz sancochado si es para el desayuno; al medio día ofrecen agua de frutas de temporada o de jamaica; en este rito se registró la mayor variedad de bebidas (Anexo B).

Nueve días

Alrededor de 1900, en aldeas rurales de España, durante cada una de las nueve noches que siguen al deceso, los amigos y los parientes acuden a orar por el alma del desaparecido, y la novena se cierra con los sufragios de la última noche (Foster, 1962). Las misas que componen la novena se inician al día siguiente de las ceremonias del funeral y entierro, forman parte del ciclo litúrgico post mortem (Baldó, 2006). El novenario indica el rito por el cual se reza el rosario durante nueve días en torno a las velas, cruz y sombra dejados en el lugar en donde se efectúa el velorio. La interpretación que da sentido al novenario es que el alma permanece en la casa y que debe ser removida para no dañar a los demás moradores de la misma (García, 1987).

Durante los rosarios del novenario en Mixquic, Ciudad de México, ofrecen diferentes alimentos: tamales, tortas, chilaquiles, enchiladas, gorditas y, en ocasiones, pozole. A los nueve días corresponde hacer una misa, y al término se le convida a la gente bacalao seco capeado, y si los recursos de la familia son escasos, se ofrece mixmole, pescado seco, llamado charal, acompañado con nopales (Manrique, 2015). Entre los nahuas de la región, el alma del difunto no puede entrar al cielo sino hasta que los parientes hagan la fiesta de la recomendación del alma, al cabo de un año o nahuitia/istli. En esta fiesta los deudos tienen la obligación de ofrecer comida a todos los que se presenten, razón por la cual se mata un cochino cuya cabeza se parte en cuatro pedazos que se obsequian a los cantores. Al día siguiente, una viejita lla-

mada ovelazna encamina al espíritu hacia el camposanto adonde se llevan algunas pertenencias del difunto y una ofrenda de carne, tortillas, café, chicharrón, tamales y agua (Ávila et al., 1988).

Los rezos continuarán durante los ochos días siguientes hasta el noveno día y, en el último día del novenario, se realiza la ceremonia conocida como levantamiento de la cruz; es una forma muy similar al velorio en cuanto al número de personas que asisten, las actividades que se realizan y la distribución de los asistentes en las diferentes áreas de la casa (García, 1987). En la población de Cuijla, Guerrero, se realiza una ceremonia a los nueve días de fallecida una persona, con la finalidad de levantar su sombra, trasladándola al mundo sobrenatural de los muertos para evitar que haga daño a los vivos (Arizpe, 2011).

Entre los chontales de Tabasco, el velorio de sombra es una despedida del ánima que, tras haber permanecido en su casa durante una semana libre del cuerpo, es despedida para que pase a vivir al espacio dedicado a las ánimas, de donde volverá en noviembre de cada año. Para ello, se convoca a familiares y vecinos para que ayuden a preparar los tamales de frijol con maíz nixtamalizado y envueltos en hoja de to. En caso de no encontrar la planta muralla, la tradición marca usar el monte calvario y, con flores, forman una cruz de aproximadamente 50 centímetros. El levantamiento de sombra (alma) se realiza en el último día del novenario que iniciaron al día siguiente del entierro, en el mismo lugar donde se llevó a cabo el velorio. El alma, separada del cuerpo en el velorio,

es recogida en la cruz elaborada con flores que se lleva al panteón para unirla de nuevo al cuerpo (Rodríguez, 2012c).

De acuerdo con Álvarez (1994), se define al levantamiento de sombra como “la ceremonia fúnebre que se realiza nueve días después de la muerte de una persona” en Centla, Tabasco. Por otro lado, Rubio (1994a) afirma que a los ocho días se acostumbra a realizar una ceremonia que se le llama “levantamiento de la sombra”. Durante este ritual pueden llevarse a cabo desde tres a seis rezos durante el día; el primero inicia a las ocho de la mañana y el último puede ser hasta las nueve de la noche, de acuerdo con las costumbres de cada familia.

Los alimentos que se ofrecen en Tabasco están relacionados con los hábitos de consumo y de acuerdo con la costumbre en el horario del rezo. Cuando es por la mañana, se inicia con el desayuno y los platillos son muy similares a los que se ofrecen durante el velorio, mientras que, para el almuerzo, la variedad de platillos es muy amplia e incluye picadillo de res con zanahoria y papa, picadillo de menudencia, caldo de pollo con papa y macarrón, barbacoa, caldo de gallina sancochada, pollo con arroz, carne adobada, estofado, uliche de pollo, mixiote, mole, mondongo rojo, picadillo de gallina, puchero y las bebidas son las mismas que en el rito anterior, con excepción del té. Para el rezo de las cinco de la tarde se ofrecen tortas de pollo, de cochinita o de carne adobada, carne polaca, espagueti verde o rojo, arroz con leche, tacos de res o pollo, ensalada de codito con salchicha, hojuelas,

tostadas, volovanes. Para el rezo de las siete de la noche, manecas de frijol con semilla de calabaza, ensalada de novio, totoposte, budín, sándwich de pollo o jamón. Finalmente, a las ocho de la noche, tamales de masa colada con cerdo o pollo, tamal de chipilín y la carne claveteada, café negro o con leche, atole de maíz o de avena con cacao. El platillo emblemático reportado fue la butifarra. Los ritos continúan con rezos cada mes durante un año.

Figura 4. Invitaciones y altar para el rezo de los nueve días

Señor, te damos las gracias por bendecirnos con la mamá que nos diste.
Gracias por la belleza y bondad que has puesto en ella.
Por una madre que ha sido luz en el camino de esta familia.
Por el amor que infundiste en ella para nosotros.

Agradeciendo todo el cariño para nuestra madre
Elvia Cabrera Aguirre

Se les invita a los rezos de los 9 días.
Que se llevarán a cabo el Domingo 28 de Octubre en los siguientes horarios:
10:00 AM; 01:00 PM; 03:00 PM; 06:00 PM y 08:00PM
Domicilio Calle Antonio Rullán Ferrer #266 Colonia Mayito
QUE EL AMOR Y LA PAZ ESTE SIEMPRE CON TODOS.

Rezos mensuales

Este rito se lleva a cabo cada mes por la tarde hasta cumplir el año; en algunos casos se llevan a cabo en la iglesia o en la casa del difunto con apoyo de una rezadora o un rezador, lo que depende de las costumbres y creencias familiares. Frente al altar que se instala durante el velorio, y que permanece durante un año, los acompañantes rezan un misterio cada uno hasta completar el rosario; generalmente estos rezos se llevan a cabo después de las cuatro de la tarde. Al terminar se reparte el platillo, llamado ofrenda, que puede estar compuesto por dos o más guisos y alguna de las siete bebidas mencionadas en los rituales. El platillo emblemático es el turulete, una galleta de maíz molido con otros ingredientes.

Seis meses

Esta ceremonia ritual se lleva a cabo realizando desde un rezo hasta cinco, de acuerdo con la economía de la familia. El platillo con mayor mención fueron los tamales, y entre ellos, los de masa colada, de chipilín, de caminito de pollo, res o cerdo, manecas de frijol. El segundo platillo más mencionado fue el picadillo de menudencias de res, que se ofrece como almuerzo al mediodía. En tercer lugar, estuvieron los dulces regionales que se ofrecen a media mañana y son acompañados de pozol con cacao. En cuarto, el estofado y el mondongo rojo, seguidos de tres platillos: escabeche, tacos y tortas. Los platillos emblemáticos fueron el dulce de coco (cocada) y el sixguá de elote que se prepara de los granos

de elote mezclados con manteca, azúcar y cocido en el horno o en las brasas.

Figura 5. Altar y platillos ofrecidos durante el rezo de seis meses



Cabo de año

El cabo de año es la fecha en la que termina el luto. Para este fin, en Atacama, Chile, se realiza una misa, se va al cementerio y después a la casa del difunto; ahí los dolientes hacen un almuerzo y buscan a una persona que dirija la ceremonia. Después del almuerzo la familia directa del difunto se encierra en una pieza,

llevan “tincas” (pequeñas esferas de cerámica, piedra o cristal utilizadas para juegos infantiles) y el maestro va a buscar dos personas que no sean de la familia, una mujer y un hombre, la mujer va a desvestir a las mujeres y el hombre a los hombres. Desvestir es sacarles toda la ropa negra. Al mismo tiempo se está coplando, coqueando (mascando coca), fumando y compartiendo las tincas. El resto de la gente está esperando en el patio. Entonces el maestro va a buscar una novia, si el doliente es hombre, o un novio si es mujer. La ropa que se sacaron se guarda, se quema o se bota, ya no se usará más. Antes de salir de la pieza se hace una última oración para el finado y cuando salen al patio todos van vestidos de color, bien encachaditos (bien presentados), la viuda con su novio o el viudo con su novia, bailando trote (baile colectivo en forma de ronda). Ahí empieza la fiesta, el juego, la chacota (alboroto con risas y alegría). Se hace un casamiento, con coronas y flores, les tiran chañar (árbol espinoso de hojas ovaladas y corteza amarilla), les regalan tarros viejos para que armen su nueva casa, ya pasó el duelo, el luto, la tristeza, se pueden alegrar y bailar (CNCAGC, 2013; Uribe y Varela, 2013).

Para cerrar el círculo de los rituales de la muerte en Tabasco, todos los familiares del difunto ahorran para el cabo de año y se reúnen como grupo familiar para organizar el ritual junto con sus amistades más cercanas (Figura 6).

Ese día se realizan varios rezos, pueden ser desde uno hasta seis, de acuerdo con lo planeado. El platillo mencionado con ma-

por frecuencia fueron los tamales: de masa colada, de chipilín, de caminito, de maíz nuevo, manea de frijol y chanchamito. La segunda mención fue la de dulces regionales. La tercera, la barbacoa de res o pollo. En cuarto lugar, estofado, picadillo de menudencias de res, bistec de res a la mexicana o de hígado, tacos de guisados, galletas y pan; seguidos de puchero, carne polaca y espagueti. En cuanto a las bebidas fueron mencionados el café negro o con leche, atole y agua de jamaica.

Figura 6. Altar para el cabo de año



Con base en los horarios de los rezos, cada familia los planea y aquí se mencionan los resultados más comunes. Entre las siete y ocho de la mañana se ofrecen los alimentos que la familia acostumbra para desayunar, tales como tamales y manees, tacos dorados de guisado, bistec de res, de cerdo, de hígado entomatado o a la mexicana, empanadas, tortas de cochinita, totopostes, galletas y pan dulce. En el segundo rezo, a las diez u once de la mañana, ofrecen pozol y dulce regional que puede ser de frutas de temporada de la región. A la una y media o dos de la tarde, hora del almuerzo, se ofrece barbacoa de res o de pollo, estofado, picadillo de res, carne polaca o adobada, puchero, arroz, caldo de pollo con papa y macarrón, mondongo rojo, uliche, tamales, cochinita pibil, frijoles charros, horneado de res o pollo, mole de pavo, de gallina o de pollo, pierna horneada a la pimienta (anexo A). Los platillos emblemáticos fueron la poshcagua de seso, salbutes, carne salada de res con chaya y plátano verde. La poshcagua de seso se prepara a partir de los sesos, plátano verde, yuca, jitomate, cebolla, momo y otros ingredientes, se envuelve en hoja de to y se cuece al vapor. Se reportaron seis bebidas.

De las cuatro a las cinco de la tarde se ofrece carne polaca, espagueti, ensalada de coditos con jamón y piña, escabeche, pastelitos de carne o queso, flautas y tinga. De las ocho a las nueve de la noche, generalmente ofrecen tamales de masa colada con totoposte y carne claveteada.

Comentarios de las entrevistas sobre ritos funerarios

Velorio

La señora María Pérez, de la villa Playas del Rosario, municipio de Centro, Tabasco, comentó que cuando se va el cortejo hacia el entierro se dejan solo cuatro veladoras y una cruz de madera en el lugar donde estuvo el féretro. Aseguró que es labor de las mujeres cocer el maíz para los tamales y los hombres buscan las hojas de to en los alrededores y consiguen la leña y en algunas ocasiones pican la carne para los tamales o ayudan a moler el maíz en el molino, si es manual. Cuando consiguen una vaca para la elaboración de los tamales, los hombres expertos de la comunidad la sacrifican, consiguen sillas y lonas y es su responsabilidad armar todo. Las mujeres consiguen trastos de cocina para guisar y al otro día ayudan a servir y a repartir los alimentos y dejar limpio todo después del rezo. En el velorio de su esposo ofreció picadillo de res, pollo con papa y macarrón, arroz, bistec de hígado, mondongo en ajiaco, claveteado, mondongo con papa y macarrón, estofado, bistec de res, caldo de pollo con macarrón y papa, tamales de chipilín, chaya con shish de chicharrón, picadillo, manecas, galleta con café, pozol, dulces de temporada, galletas de animalitos, avena con cacao y polvillo.

En el velorio del Ramón Hernández, en la localidad Alvarado Guarda Costa, Centro, se ofrecieron tamalitos, sándwich, empanadas, panuchos, tostadas, galletas, dulces, horchata y pozol. El altar se adornó con una cortina de tela blanca, tiras de papel (chí-

charo) blanco y morado, una palia con una cruz negra sobre una mesa. Cuando se llevaron al difunto al panteón, en su lugar se colocaron cuatro coronas y cuatro cirios; las coronas se recogieron a los nueve días y también se llevaron al panteón.

En el velorio de una persona en la comunidad Alvarado Colima, Centro, sacrificaron una vaca para aproximadamente 500 personas; prepararon bistecs de hígado encebollado para desayunar, con la panza prepararon el mondongo con garbanzo y zanahoria, frieron la tripa de leche, con el resto de las vísceras elaboraron la chanfaina (menudencias de res guisadas) y con la carne prepararon barbacoa y claveteado. Las bebidas que ofrecieron fueron horchata y pozol. Para la cena repartieron tamal de chipilín con café. En el desayuno: mondongo, bistec de hígado entomatado, café. Recibieron como donativo dinero, azúcar, café, veladoras, vasos de plástico, platos, galletas.

En el velorio de la señora Flor de Liz León Zapata, de la rancharía Tierra Amarilla, Centro, su nieta mencionó que los familiares, amigos y vecinos en su comunidad llevaron ofrendas como flores, veladoras, arroz, azúcar, galletas, pan dulce, café, chocolate, frijol, granos de maíz, sal, flor de jamaica, botellas de jarabe de horchata, vajilla desechable y algunos llevaron alimentos preparados como tortas y sándwich.

Nueve días

Laura Martínez, de la comunidad Tumbulushal, Centro, comentó que después de regresar del funeral se planearon los rezos del novenario y para los nueve días de su abuelita. Se organizaron todos los familiares y adquirieron una res para los nueve días; decidieron comprar una res (novillona) en pie, la sacrificaron en la víspera y fueron entregando las piezas a las mujeres que estaban arreglando el altar y a las que cocinaban. El primer guiso que prepararon fue el mondongo rojo con papa, zanahoria y garbanzo, que ofrecen conforme van llegando los familiares. Después, para desayunar, prepararon bistecs de hígado y de res entomatados. El primer rezo fue a las diez de la mañana y las mujeres prepararon el nixtamal para el pozol y el dulce de frutas que hicieron con anterioridad, de acuerdo con lo planeado. Al medio día siguieron ofreciendo el mondongo y el picadillo de menudencias con arroz; a las tres de la tarde ofrecieron tacos de la carne de res guisada y, en el último rezo, a las ocho de la noche, dieron el claveteado acompañado de totoposte y tamal de masa colada que también se elaboró con carne de res.

La primera actividad de la familia Hidalgo para el velorio de la hermana mayor, fue la construcción del altar con un arco cubierto con ramas de la planta limonaria o muralla (*Muraya paniculata*). Para el diseño del altar se elaboran flores de papel blanco y morado; también se usaron flores naturales compradas o silvestres colectadas del campo o del jardín familiar. Se colocaron veladoras de diferentes tamaños, una imagen del santo del que se es devoto

y una fotografía de la difunta. De la misma planta se elaboraron cuatro coronas que se colocaron en el suelo, junto con una veladora, en los cuatro puntos de la cruz hecha de cal donde estuvo colocado el ataúd durante el velorio y que representan la cabeza, los brazos y los pies. Cabe mencionar que las florerías de la ciudad hacen estas coronas por encargo. Al final del último rezo se realizó el levantamiento de la sombra (espíritu), se recogieron las coronas una a una acompañadas de una plegaria y se entregaron a los integrantes del núcleo familiar quienes las depositaron en una caja. También recogieron los restos de flores y veladoras que se llevaron al panteón al amanecer del día siguiente. Durante el levantamiento de la sombra, en el día pueden realizarse de tres a cinco rezos dependiendo de la economía familiar.

En el caso de María Pérez, de Playas del Rosario, rezó temprano en la noche durante ocho días y en el noveno hizo cuatro rezos. Para ello, construyó un altar con plantas, principalmente muralla, flores blancas y moradas de papel; también preparó cinco coronas de muralla con flor y una cruz en la que colocó una veladora en los brazos, en los pies y en la cabeza; el corazón lo representó con una flor roja. Al terminar el último rezo se levantaron las coronas una a una, con un rezo diferente, y se entregaron a sus seres queridos. Al final se recogió todo, se acomodó en una parte de la casa y se llevó al panteón al día siguiente. En el primer rezo, a las ocho de la mañana, ofreció tamal de masa colada con café; en el segundo, a las diez de la mañana, repartieron pozol de cacao con dulces de fruta (principalmente papaya verde y calabaza madura);

en el tercero, a la una de la tarde, ofrecieron picadillo con arroz, mondongo, barbacoa, mone, caldo de pollo con macarrón y papa, agua de fruta de temporada (horchata, jamaica, limón, mango, naranja) y pozol; después del cuarto, que se rezó a las cinco de la tarde, repartió manecas de carne y de frijol, espagueti, escabeche de pollo, tacos de horneado con café y refresco; a las siete de la noche acudieron a misa y, en el último rezo, a las ocho y media de la noche, realizaron el levantamiento de la sombra: levantaron las coronas que eran parte del altar, y que se llevaron al panteón al día siguiente. Ofreció a los asistentes tamales de masa colada con totoposte y claveteado con arroz y tortillas fritas.

La señora Karina Sánchez Domínguez, de la villa Oxolotán, Tacotalpa, comentó que recientemente falleció su suegra y, como vive en la casa de la familia, vivió toda la experiencia del velorio y los rezos durante los nueve días. Para el velorio, ella preparó atole de maíz sancochado para el rezo de la noche y tamalitos de frijol envueltos en hojas de to o de piedra, café negro y café con leche. Para la comida ofreció caldo de pollo con chayote y ñame, sándwich de pollo, cochinita pibil, horchata y que todo lo preparó con la ayuda de familiares y amistades. Los rosarios del novenario iniciaron a las cinco de la tarde después del sepelio y ofreció café negro y con leche, pan y galletas. Para el segundo rosario ofreció atole de maíz sancochado y tamalitos de tomate con carne deshebrada. En el tercer día preparó escabeche de pollo con cuartos de tortilla frita y horchata de arroz. Para el cuarto, hicieron tamalitos rellenos de pollo envueltos en hoja de plátano.

En el quinto, arroz con leche, pan y hojuelas, pues fue para el mes de diciembre. Para el sexto día preparó tamalitos pushushane y atole de avena. En el séptimo preparó tamalitos de tomate y café con leche. En el octavo, arroz con leche, pan dulce y galletas. En el noveno día ofreció espagueti verde, horchata y hojuelas con azúcar. A las diez de la noche ofreció café durante toda la noche y tamales de masa colada porque se quedaron velando la cruz hasta que llegó el amanecer; al mediodía levantaron la sombra para llevarla al panteón y al regresar ofrecieron pollo guisado con arroz. Las rezanderas pertenecen a un grupo de oración como de diez mujeres.

En Nacajuca, Tabasco, se preparan las cruces de muralla con cinco flores para los nueve días, se coloca una veladora en los brazos, los pies, la cabeza y en el corazón. Se levantan las coronas una a una con un rezo diferente y se entregan a los familiares; al final se recoge todo y se acomoda en una parte de la casa para llevarlo al panteón al siguiente día.

El señor Gregorio Cano Molina, de Cárdenas, comentó que en los nueve días se llevan a cabo de tres a cuatro rezos en los cuales ofrecen tacos de mole, chorizo con papa, huevo con salsa de chile verde, rajas, salsa con chorizo, chicharrón en salsa roja o verde, ensalada de nopales, cochinita pibil, pollo pibil. En el último rezo, con el levantamiento de la sombra, generalmente ofrecen manees. También dijo que algunas personas tienen por costumbre rezar a los cuarenta días del fallecimiento del familiar y generalmen-

te dan tamales o maneas. Para estas dos fechas, su madre hacía tamales, chichimbre (pan horneado que se prepara con panela) y pemoles (galletas que se preparan con manteca de res o manteca vegetal), que es una costumbre de su lugar de nacimiento, Ciudad Valles, San Luis Potosí.

La familia Cruz, de la villa Parrilla del municipio de Centro, consiguió una vaca que sacrificaron los hombres expertos de la comunidad; otros hombres consiguieron sillas y lonas que colocaron y armaron; algunos más salieron a coleccionar hojas para empatar (envolver) tamales, la leña y en ocasiones, picaron la carne para los tamales y ayudaron a moler en el molino manual. Las mujeres consiguieron trastos de cocina para guisar y al otro día repartieron y limpiaron todo. Durante el novenario se rezó en la tarde noche durante ocho días y al noveno se realizaron cuatro rezos. También construyeron un altar con plantas, principalmente muralla, y flores de papel blancas y moradas. Después del primer rezo, entre ocho y nueve de la mañana, ofrecieron tamal de masa colada con café; en el segundo, a las diez de la mañana, repartieron pozol de cacao con dulces de fruta (principalmente papaya verde y calabaza madura), en el tercero se comió picadillo con arroz, agua de fruta de temporada, horchata, jamaica, limón, mango, naranja y pozol. El cuarto rezo fue a las cuatro de la tarde y ofrecieron maneas de carne y frijol con café o refresco; el último rezo fue a las ocho de la noche y se repartió tamal de masa colada con totoposte. Al final, se levantaron las coronas que eran parte del altar y se llevaron al panteón.

Rezos mensuales

La señora Yolanda García Hernández, habitante de la comunidad de San Fernando, Macuspana, comentó sobre los ritos funerarios por la muerte de su hermano: realizaron rezos mensuales y los llevaron a cabo a las cuatro de la tarde. El día del rezo llegaron sus tías para apoyar a su madre y empezaron a cocer siete kilos y medio de maíz para preparar el pozol que tomaron al mediodía, y para elaborar las tortillas de maíz con o sin yuca. Al mismo tiempo elaboraron la comida para todos los participantes. El mes anterior hicieron puchero para almorzar y prepararon 200 empanadas de pollo que sirvieron con repollo y salsa con chile. En un rezo anterior ofrecieron tortas de cochinita pibil. También hicieron manecas de cabeza de cerdo con sofrito de cebollín, perejil, cebolla y tomate, mezclados con la masa, la manteca, el caldo y sal. Prepararon agua de horchata, tamarindo y limón.

Seis meses

En el caso de los seis meses del fallecimiento del señor José Carmen Barrueta Díaz, realizaron cuatro rezos durante el día: a las diez de la mañana, a la una y a las cinco de la tarde y el último a las ocho de la noche. Construyeron un altar con flores. En el primer rezo ofrecieron bebida de pozol con dulce de coco, escabeche de pollo con tortilla frita, manecas rellenas de pollo con totoposte, café solo o con leche y refrescos embotellados. A la una de la tarde repartieron picadillo de menudencias de res con arroz y estofado. A las cinco de la tarde, después de la misa, repartieron manecas, carne guisada,

horneado, agua de naranja, horchata o jamaica y, a las ocho de la noche, claveteado, tamales, totoposte y café negro o con leche.

Para los seis meses del hermano de Yolanda García Hernández, se colocaron frente al altar veladoras y una cruz de limonaria adornada con flores; además, la ropa del difunto se sobrepuso sobre el altar. Los preparativos se realizaron entre toda la familia, algunos regalaron en especie maíz, azúcar, entre otros insumos, y otros cooperaron con dinero. Los familiares y amistades llegaron temprano y listos para apoyar física y moralmente. Entre todos elaboraron los alimentos y después los consumieron. Se conformó el altar en la víspera y se colocó la canal del animal que se procesó como ofrenda. Nixtamalizaron un costal de maíz, de aproximadamente 50 kilos, para preparar el pozol, las tortillas de maíz grandes y gruesas y las tortillas de yuca (para las cuales se ralló la yuca, se exprimió y se mezcló con la masa de maíz). Además, se usaron 75 kilos de maíz regalados por los familiares para elaborar los tamales. Conforme se fueron preparando los diferentes guisos y bebidas, se colocaron frente al altar: chicharrón, carne en adobo, seso preparado, morcilla, manea blanca de cerdo y manea roja de res y unos tamales especiales llamados chuntoo en lengua chontal, sopa de verdura, pollo en caldo con fideo, pozol y atole de maíz sancochado. El primer rezo fue a las cinco de la tarde y el otro a las diez de la noche. Después del último rezo se repartieron entre los asistentes los alimentos que no se consumieron, tales como pozol, tortillas y tamales, porque la creencia es que no deben quedar alimentos de la ofrenda.

Cabo de año

La familia Antonio, de Nacajuca, realizó el cabo de año de su familiar con cuatro rezos y ofrecieron tamales, espagueti con queso y jamón, ensalada de novio, carne polaca y dulces de papaya chica, calabaza, camote con piña, grosella y coco. En la víspera, los hombres iniciaron las actividades con su machete para el acopio de leña, hojas para preparar los tamales y ramas de muralla para elaborar la cruz y los aros que se utilizaron para levantar la sombra. Las mujeres se dedicaron a construir el altar. Una persona mayor estuvo al frente de todo y los dirigió. La costumbre indica que se debe sahumar a cualquier persona que entre al rezo y repetirlo cuando termina. Prepararon dos tipos de tamales chontales (llamados manecas): el blanco, para levantar la sombra, y el rojo con achiote que contiene los mismos ingredientes. Las manecas son de aproximadamente 30 centímetros y contienen el sofrito (cebollín, perejil, cilantro, jitomate, cebolla) que se mezcla con manteca de cerdo y la masa de maíz; los hay de pollo y carne de res deshebrada; a la hora de servir se rebana y se reparte una rebanada a cada asistente. En el primer rezo, a las diez de la mañana, ofrecieron pozol con cacao y dulce de nance y de mango. En el altar se colocó café, pan de muerto y una pelota de pozol en forma de maceta con flores blancas. En el rezo de la una de la tarde ofrecieron picadillo de pollo, arroz con menudencias del pollo, horchata, jamaica y pozol. En el último rezo levantaron la sombra para llevarla al panteón al día siguiente y después de la misa de las ocho y media de la mañana.

La señora Candelaria mencionó que, en la villa Playas del Rosario, colocan en el altar del cabo de año tallos de la planta de plátano que cortan transversalmente en trozos de 15 a 20 centímetros para colocar las velas que se queman. Después del primer rezo, a las diez de la mañana, dan pozol con dulce, carne deshebrada con huevo, tacos de cochinita pibil o de salpicón. Al mediodía ofrecen mondongo rojo, carne polaca, ensalada de pollo y se levanta la sombra para llevarla al panteón en la tarde y finalizar la ceremonia.

El señor Carlos de la Cruz de la Cruz, de Tucta, Nacajuca, mencionó que para los rezos de los seis meses preparan atole de maíz o chorreado y para el cabo de año hacen poshcaguas de seso con yuca, tomate, cebolla, momo, chile y plátano verde. También ofrecen refrescos embotellados y dijo que el altar se coloca sobre hojas de to puestas en el piso.

Al cumplirse un año de la partida de la señora Irma Pérez Baeza, sus familiares imprimieron una invitación en la cual se indicó la fecha de la ceremonia (6 de septiembre del 2016), los horarios de los rezos (10:00, 12:30 y 16:00 h) y la dirección donde se llevaron a cabo en la villa Parrilla, municipio de Centro. Los alimentos que ofrecieron al término del primer rezo en este evento de duelo fueron pozol con cacao frío como bebida y dulce de papaya verde. En el segundo rezo repartieron un platillo con picadillo de res, conocido antiguamente como chanfaina (guisado con bofe, corazón, menudo, aderezado con chile guajillo, jitomate, cebolla,

ajo, laurel, aceituna, alcaparra, almendra, ciruela pasa) acompañado de arroz blanco con pimienta morrón verde y cuartos de tortilla frita. En el tercer rezo se degustó el tamal de masa colada con una presa (pieza) de gallina y refresco gaseoso. Para finalizar el ritual se realizó el levantamiento de la sombra, representada por una cruz con flores blancas y un corazón de rosas blancas, anaranjadas y una roja, que se llevaron al panteón para cerrar el círculo de duelo.

La señora Ángela Guzmán Vidal, de villa Playas del Rosario, comentó que ella cumplió con cinco rezos en el cabo de año de su esposo. Los platillos que ofreció después de cada rezo fueron: en el primero, a las ocho de la mañana, café con pan; en el de las once de la mañana, pozol con cacao y dulce de calabaza; a la una de la tarde dio sancochado (consomé) de pollo con verduras y arroz; en el de las cuatro de la tarde, barbacoa de res y estofado de pollo acompañado de tortilla y salsa pico de gallo; también ofreció refresco con gas, agua de jamaica y horchata. Finalmente, después del rezo y del levantamiento de la sombra a las siete de la noche, ofreció tamal de masa colada, café solo o con leche y bebida (polvillo) que puede ser fría o caliente. Cuando la familia es extensa y al menos algún integrante tiene ganado, este dona o coopera con una vaca de la cual se prepararon bistecs de hígado encebollados para el almuerzo de las personas que ayudaron en la faena (a veces llegaron a ser hasta 30 personas), el mondongo en ajiaco, una pierna en claveteado y el resto de la carne en barbacoa que sirvieron con guacamole y tortillas.

La señora María Pérez hizo tres rezos en el cabo de año de su esposo: a las diez de la mañana, a la una, cinco de la tarde y una misa a las ocho y media de la mañana del día siguiente para el levantamiento de la sombra. Durante estos eventos ofreció tamales, dulces de fruta (papaya chica, calabaza, camote con piña, grosella y coco), pozol y aguas frescas de temporada (tamarindo, naranja o limón).

En la comunidad Medellín y Madero, Centro, el altar se arregló con la foto del difunto para el cabo de año, palmito o guaya de río, flores y veladoras. Buscaron a una persona para rezar y realizar el levantamiento de la sombra. Entre los asistentes, los hijos varones llevaron a su mamá para asistir a los rezos, pues en la comunidad se tiene aún un gran culto a las madres. Generalmente, los señores no contestan el rosario. Algunos vecinos llegaron en bicicleta. El altar estuvo adornado con flores, una cruz, un Niño Dios, veladoras y en el piso pusieron una cruz de muralla con flores blancas de papel y como ofrenda tamal, dulce y pozol. La preparación de la comida empezó el día anterior con la matanza de dos cerdos que realizó una persona que buscaron. El día de la ceremonia, las mujeres vecinas llegaron con su delantal de cintura para ayudar a cocinar; prepararon pozol, dulce de papaya y agua de horchata para ofrecer a las diez de la mañana durante el primer rezo. El siguiente el rezo fue a la una de la tarde y dieron de comer cochinita pibil con salsa de cilantro y cebolla morada, agua de horchata y de jamaica. A las cinco de la tarde ofrecieron tamal de masa colada. A las diez de la noche volvieron a rezar y ofrecieron café y ma-

nea. Al día siguiente, a las seis de la mañana, rezaron, levantaron la sombra y llevaron las coronas al panteón.

La señora Edith Selene Real Castillo, de Villa Parrilla, ofreció tamales en el rezo de la mañana del cabo de año, al mediodía repartió barbacoa y picadillo de res y en la noche, carne polaca.

En conclusión, tanto en las zonas rurales como en las cabeceras municipales de Tabasco se han practicado los ritos funerarios desde tiempos ancestrales y siempre han estado presentes los alimentos que se ofrecen a los deudos y a las personas que los acompañan. Los valores culturales se entretajan con el saber acumulado de la comunidad en una larga experiencia y tradición histórica, en sus ritos y mitos, manifestándose en el conocimiento del medio.

4. Día de Muertos

Los días principales para la celebración a los difuntos se ajustan al calendario litúrgico gregoriano, al parecer adoptado con la evangelización colonial e impuesto por la Iglesia católica a través del papa Gregorio IV en el siglo IX, donde se instituye el 1 de noviembre como el Día de Todos los Santos, que más tarde se complementó con el 2 de noviembre dedicado a los Fieles Difuntos. Es muy probable que haya ocurrido una yuxtaposición ritual con lo prehispánico pues los cronistas coloniales documentaron que durante las mismas fechas en el valle de México eran celebradas las fiestas chica y grande de los difuntos, llamadas mihcailhuitontli y mihcailhuitl. También existen noticias de celebraciones en meses diferentes como en toxcatl, tepeilhuitl y quecholli, tiempos que justamente coincidían con los procesos del crecimiento de las plantas del maíz (Gómez, 2009). Por otra parte, Mendoza (2006) afirma que las festividades de Todos Santos y los Fieles Difuntos, producto de dos tradiciones culturales (europea-hispánica y nahua-prehispánica), consiste en una serie de prácticas y rituales entre los que destacan la recepción y despedida de las ánimas, la colocación de las ofrendas o altares de muertos, el arreglo de las tumbas, la velación en los cementerios y la celebración de los oficios religiosos.

En España, se hacen los recordatorios del muerto, en el aniversario de su fallecimiento y, por supuesto, en los Día de Muertos y de Todos los Santos (Foster, 1962). En los Andes es una fiesta

ritual con características propias de la cosmovisión a través de la que se rinde culto a los vivos y muertos, se celebra durante los días 1 y 2 de noviembre (INIA, 2007). Actualmente, la tradición popular del Día de Muertos es el resultado de una larga evolución y fusión de visiones, costumbres y ritos, tanto de origen americano como europeo y, al ser esta una tradición viva, sigue incorporando nuevas formas (Somohano, 2014).

Oficialmente, según el calendario católico, el día 1 de noviembre está dedicado a Todos los Santos y el día 2 a los Fieles Difuntos. Sin embargo, en la tradición popular de gran parte de la República Mexicana, el día 1 se dedica a los muertos chiquitos o niños fallecidos, y el día 2 a los adultos o muertos grandes (Carse, 1987). No obstante, se da una serie de variantes a lo largo del país; en algunos lugares se dice que el 28 de octubre es el día de los matados, o sea de aquellos muertos en accidente, y que el día 30 de octubre llegan las almas de los limbos, es decir, de los niños que murieron sin ser bautizados. Actualmente, noviembre recibe el nombre de “mes de las ánimas” durante el cual se les rinde culto en diversas formas (Mendoza, 2006; Del Río y Mendoza y Mendoza, 1953).

En el Día de Muertos que se celebra en México, durante los dos primeros días de noviembre, se encuentra la esencia simbólica del ser humano entre la vida, la muerte y la permanencia de sus ánimas en el altar de lo etéreo, que simple y sencillamente es el cielo, el cuenco de la atmósfera. Está reconocido como un

patrimonio intangible de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) desde el año 2008, pero también es tangible porque los vivos ocupan tiempo, trabajo y dinero para hacerles su altar con viandas y fragancias.

El mito y la tradición del Día de Muertos es la forma más eficaz de combatir lo efímero de la vida humana. El mito es una realidad; un ritual que viene del pasado, una estrategia del presente para renovarse y percibir lo eterno; no importan los tiempos ni las épocas (Argueta, 2018). En México, los altares de Día de Muertos son una herencia mesoamericana y son cada vez más comunes en las calles, parques, oficinas públicas y casas (Arizpe, 2011).

Benavente (2014) y Toribio (1969) mencionan que el Día de los Finados es celebrado por casi todos los pueblos de los indios de la Nueva España.

Dan muchas ofrendas por sus difuntos; unos ofrecen maíz, otros mantas, otros, comidas, pan, gallinas, y en lugar de vino dan cacao, y su cera cada uno como puede y tiene, porque, aunque son pobres, liberalmente buscan de su pobreza y sacan para una candelilla. En los hogares de los habitantes de la selva peruana, sobre la mesa, junto a los panes y bizcochuelos, se colocan también frutas (plátanos, manzanas, naranjas, aguacates, uvas, pepinos, duraznos, fresas) y las mazamoras servidas en platitos, el asado de cerdo, cordero, el vino, las hojas de coca y los cigarros

adornados con claveles. Al día siguiente, pasado el mediodía se degustan los potajes (INIA, 2007).

La ofrenda es una parte fundamental del ritual, va dirigida a los seres sobrenaturales y pretende obtener un beneficio simbólico o material de estos seres o divinidades.

Broda (2016) define el concepto de ofrenda como el acto de disponer y colocar en un orden preestablecido ciertos objetos, los cuales, además de su significado material, tienen una connotación simbólica que refleja conceptos claves de la cosmovisión, proyectados en el espacio. En el trabajo etnográfico realizado por Good (2013) en los pueblos nahuas del estado de Guerrero, mencionan, entre los elementos de la ofrenda para los muertos, la comida, flores, frutas, velas e incienso. Estas comidas que se ponen en las ofrendas mortuorias son de carácter ritual y con contenido del complejo indígena prehispánico: “Todos Santos es fiesta de comer, no solo para las ánimas sino también para los vivientes. Por esos días se hace derroche de arte culinario y se confeccionan platillos apetitosos, aunque siempre de una pauta tradicional” (Rodríguez, 1965).

Las ofrendas a los difuntos responden a una vasta clasificación que depende de la edad y la forma en que hayan perecido. Esta idea remite a la filosofía mesoamericana de la dualidad, la regeneración cíclica y la contingencia; todo en contraposición a los dogmas éticos de los credos judeocristianos que tienen en la mira

al bien y al mal. Fruto de los pensamientos indígenas, los difuntos reciben sus ofrendas en días y horas distintas que inician con los infantes y terminan con los adultos; ahí se distinguen conductas, temperamentos y causas de muerte, de tal forma que hay muertos del limbo, de leche, niños, adolescentes, jóvenes, adultos, ancianos, accidentados, asesinados, fulminados por rayos, muertas del parto, ahogados, tímidos, en pena y sin familiares. Para cada uno de ellos existen oblaciones y espacios donde se les rinde culto, ninguno se queda sin consideraciones, todos reciben comidas, rezos, cantos y danzas especializadas. Las ofrendas a los difuntos constituyen importantes códigos de significaciones y este conjunto de elementos encierra lenguajes que se les comunica (Gómez, 2009). Aunque comparten elementos comunes, los diversos altares de muertos se distinguen a lo largo de la república de acuerdo a la región, grupo étnico, el medio en que viven los celebrantes, sea rural o urbano (Zarauz, 2010).

Los alimentos son especiales, por su riqueza y elaboración adquieren una connotación festiva. Moles de guajolote, tamales de diversas características, panes de dulce y fruta de la región, frijoles, tortillas, guisados, dulces y en general aquellos alimentos que gustaban al difunto en vida son colocados en el altar. La idea es que las almas de los muertos se encuentren con los platillos predilectos y se llevan su esencia. Lo mismo ocurre con las bebidas. En el altar debe haber agua para saciar la sed de los difuntos, pero como también se trata de darles gusto, abundan las bebidas espirituosas: pulque, cerveza, tequila y otras más. Para los niños

también hay bebidas especiales: atoles, chocolate, champurrado o leche (Zarauz, 2010).

La zona ocupada por los chontales ha dado origen al nombre de Chontalpa con que es conocida la parte central del estado de Tabasco (Villa, 1964). El altar doméstico se encuentra localizado en la sala, que es lo más vistoso y cuidado que existe en el hogar; por lo general, es de troncos y profusamente adornado con ramas y flores silvestres. Sobre él está la cruz con la imagen de Cristo; al frente un tronco en forma de trípode para poner velas e incensarios. Las ofrendas de comida y bebidas que se les ofrece tienen lugar ante el altar doméstico (Villa, 1964). La celebración de la fiesta de los muertos se ha estudiado en los municipios de Nacajuca, Centla, Jonuta, Macuspana y Centro, en Tabasco, donde hay hablantes de lengua chontal (Mora et al., 2012).

En particular, Rubio y Martínez (2012) estudiaron a los chontales de Nacajuca, Tabasco, y reportaron los alimentos que participan en la ofrenda de los altares del Día de Muertos: tamales, uliche, jícaras de guarapo o balché (bebida ritual que se consume generalmente en las fiestas patronales), pozol y dulce, una bola de pozol, de chorote o pozol blanco. De la misma manera, para el Día de Muertos preparan especialmente un alimento llamado uliche o chulkab que se traduce como “caldo bendito” y solo se consume en fiestas sagradas. En el piso y frente al altar sitúan la ofrenda sobre una cama de hojas de plátano o platanillo. A un lado queda el incensario y bajo el altar la ofrenda para el ánima

sola (Mora et al., 1981; Gallegos y Armijo, 2014). Por otro lado, Gutiérrez (1944) describe al uliche como una palabra formada de dos vocablos mayas: ulum, pavo e io, chile:

Se hace particularmente con carne de pavo hervida y aparte se prepara una salsa blanca y espesa por sus componentes, chile y maíz; se ponen las jícaras de chorote (bebida regional hecha de maíz caliente y cacao), tamalitos y chile seco bien molido con pepita de calabaza. [...] Los ancianos realizan la ceremonia para pedir perdón a los muertos; K'ntiuá es el nombre de la ceremonia, se realiza por la madrugada, por la tarde y a las doce de la noche, se encienden las velas, se ponen jícaras de chorote, tamalitos y chile seco bien molido con pepita de calabaza, más dos apastes (recipiente de barro) con pozotl (significa agua espumosa) y otros manjares que ponen en el altar. Luego se reparten entre todos los familiares y amigos que han asistido a la ceremonia; también se le llama la comida del perdón.

Entre las costumbres en las comunidades en los poblados de Tucta, Tecolutla, Oxiacaque, Mazateupa, Tapotzingo y Guatacalca, del municipio de Nacajuca, preparan las tradicionales manejas de carne de cerdo, gallina y pollo, puchero de res, tortillas de maíz nuevo. En los altares de Jalpa de Méndez colocan el uliche de pavo, pollo, pato, res o cerdo. En Paraíso y Centla se cocinan tamales de carne, pescado o pejelagarto, chirmol de cangrejo o pato (achiote, tortilla, pepita de calabaza, chile y cebolla) y entre las bebidas está el chorrado (chorreado) que se toma en jícara (Gómez y López, 2014).

Finalmente, los chontales de San Carlos, Macuspana, preparan una gran variedad de alimentos tales como totoposte, jícaras con atole y pozol, piezas de carne de cerdo, chicharrón, dulce de calabaza, manees de gran tamaño, aguardiente y el famoso balché; dependiendo de los gustos que el finado tenía en vida. También preparan un sahumero con estoraque. Una comida propia de esta celebración es el uliche, un atole de maíz que tiene otro significado para los sancarleños ya que es una forma de obtener la absolución por no haber cumplido su promesa de celebrar el Día de las Ánimas y por ello el siguiente año tienen que preparar el uliche. El balché no puede faltar en las celebraciones religiosas del Día de Muertos y en el día de la Virgen del Carmen. Es un aguardiente tradicional que se prepara con días de anticipación a la fiesta para obtener una buena fermentación. Existe la cooperación y ayuda entre vecinos y familiares que apoyan en la preparación de los alimentos, en la limpieza de la vivienda y de todos los utensilios utilizados en las actividades de la cocina, en la preparación de los alimentos que requieren de cuidado. Las vecinas llegan a apoyar y a platicar como un acto de solidaridad entre las mujeres, siendo la cocina el centro de reunión (Martínez y Martínez, 1995).

Entre los resultados de la presente investigación, se encontró que en Tabasco los platillos que conforman el altar del 1 de noviembre, Día de los Ángeles o niños, fueron 29 y para el día 2, o Día de los Fieles Difuntos, fueron 37. Es importante mencionar que los tamales y los dulces regionales fueron los principales componentes del altar en los dos días. Dentro de los dulces regio-

nales, se contabilizaron 24 y entre lo más mencionados fueron el de calabaza, coco y leche (Cuadro 3).

Cuadro 3. Nombres de dulces regionales en la ofrenda del Día de los Ángeles

Calabaza	Oreja de mico	Yuca
Camote	Papaya verde	Guapaque
Ciruela	Plátano	Sandía
Coco	Mango	Guayaba
Leche	Limón real	Guanábana
Conserva de Torno Largo	Melocotón	Cocoyol
Nance	Grosella	Flor de cocohite
Naranja real	Piña	

También se mencionaron panes y galletas de la región, tanto para el Día de los Ángeles como para el Día de los Difuntos (el pan de muerto se mencionó en menor proporción), así como totoposte, plátano frito, pescado frito, pibil, entre otros platillos. En cuanto a las bebidas, está presente el vaso de agua como parte del ritual para las dos fechas.

Día de los Ángeles

Los mayas peninsulares, en la madrugada del 31 de octubre colocan en la ofrenda atole nuevo y elotes cocidos, además de gallina guisada, dulce de calabaza, sandía, chocolate, galletas y otros platillos del gusto de los niños (difuntos infantiles), puchero, sopa, recado, chinas (un tipo de naranjas), yuca en dulce, mandarinas y plátanos. Los alimentos de los niños son servidos en tazas y platos pequeños. Todos estos alimentos son de temporada (Rodríguez, 2012b). Para el 1 de noviembre, destinado a las almas de los niños difuntos, ponen en la mesa atole de leche o champurrado, bizcochos, pan de muerto, dulces, fruta y alguna vianda que era del gusto particular del difunto (Rodríguez, 1965).

Entre los platillos que están presentes este día en Tabasco, son los que consumieron en vida los infantes como el budín, dulces y chocolates, salchichas, tortas, empanadas, entre otros (columna 17 del anexo A) y lo emblemático son las palomitas de maíz y la leche.

Día de los Difuntos

Para el 2 de noviembre, los mayas peninsulares colocan en sus altares flores, ceras, mole de guajolote, tamales de puerco, elote, frijol, naranjas, jícamas, plátanos, cacahuates y un cigarro. Entre la ofrenda colocan caldo de pollo o carne con verduras, arroz, sopas, mole, romeritos, tortillas, pan, bebidas, dulces (calabaza, guayaba), frutas de la estación, panes, tamales y otros guisos,

como mucbipollo o pibipollo, que fueron del gusto del difunto. Siempre hay un vaso de agua, una botella de aguardiente u otro licor, también del gusto del muerto (Rodríguez, 1965). En otro estudio se describió que en el altar colocan carne de ave y de puerco remojada en una salsa espesa de jitomate, achiote, pimienta, epazote, chile habanero, orégano, comino y todo envuelto en una hoja de plátano y cocido bajo tierra. También ponen una especie de atole con pimienta y anís, además de atole de maíz nuevo y chocolate molido (Rodríguez, 2012b).

En Tabasco, los entrevistados comentaron que los alimentos que conforman el altar son los de la preferencia del difunto. Los platillos más mencionados fueron uliche de pavo, mole, puchero. Fueron 7 los platillos emblemáticos en este ritual: pibipollo, camote asado, frijol con puerco, hojaldre de masa de maíz relleno de coco, tortilla gruesa, suco cocido. También se mencionaron calabaza con camarón, pescado frito en arroz, platanitos rellenos de queso o carne, enterrado de frijol (anexo A). En cuanto a la bebida emblemática ancestral se encontró el atole agrio que se prepara con maíz maduro, aunque también se mencionaron el licor, vino de consagrar, café, chocolate, pozol con cacao, champurrado, agua, atole de pinole, polvillo, agrio y bebidas espirituosas como cerveza, tequila, vino jerez, rompopo (anexo B).

Entre los resultados encontrados, se observó que en las ofrendas de los altares del Día de los Fieles Difuntos los tamales fueron los que se mencionaron en primer lugar (Figura 7).

Figura 7. Tamales para el altar de muertos en Macuspana, Tabasco



Los tamales se preparan de pollo, pavo, pato, res, cerdo, cangrejo, caracol, lagarto, pescado (bobo), pejelagarto, frijol, chipilín, chaya; mondongo (panza), tripa de vaca, sesos, relleno negro, de elote; reciben una variedad de nombres, debido al amplio bagaje cultural presente en el estado, entre ellos se mencionan maneas de frijol negro o frijol pelón, de masa colada, de presa, de caminito, chanchamito, torteado. Todos los tamales se envuelven en hojas de plátano, de to (*Calathea lutea*), de popal, entre otras, de acuerdo con la disponibilidad en el entorno de la comunidad.

Uno de los tamales especiales que se prepara en el municipio de Macuspana, especialmente para el Día de Muertos, es el chun' too que es un tipo de tamal de masa de maíz, ovoide, de consistencia dura, con carne guisada con achiote y envuelto en hojas de maíz.

Comentarios de las entrevistas sobre el Día de Muertos

La señora Natividad Pérez Maldonado, originaria de la villa Cuauhtémoc, Centla, acostumbra a colocar su altar en la mitad de su casa; hace el arco con palma de coco tejida y flores de papel de China de color blanco. A las once de la noche empieza a quemar velas y continúa toda la noche. La señora Natividad arma el altar durante el primer día de noviembre y el 2 de noviembre realiza un rezo al mediodía y por la tarde ofrece tamales de pavo al terminar el segundo rezo. Coloca sobre un tapete hecho de hoja de to los alimentos de su ofrenda: guiso de uliche; un pavo entero y aliñado que monta sobre una yagua (espata de palma real) y el caldo de

pavo lo espesa con masa y lo sazona con perejil, cilantro, comino, y cuando se sirve el caldo coloca una pieza del pavo después de la ofrenda y una manea especial hecha solo de masa, manteca y comino y espolvoreada con semilla de calabaza molida.

La señora Lucía Vidales Martínez, de la ranchería Alvarado, Centro, describió que el 1 de noviembre coloca en su altar frutas, veladoras, refresco, las fotos de los finados y quema velas de cebo. Para el día 2, lo adorna con flores de cempasúchil, veladoras y velas de cebo, coloca cigarros, fotos y al día siguiente lleva flores y quema velas en el panteón. Coloca, junto con su mamá, las ofrendas en el altar que incluyen tamales, chanchamito, pibipollo, dulce de coco, chocolate, pozol, taza de café, copita de tequila, copita de vino jerez, copita de rompopo, pan de muerto, dulces o golosinas para las ánimas de los niños y flores de muerto (cempasúchil). También señaló que su abuelita elabora los tamales de masa colada con una pieza (presa) de ave.

El señor Jaime Iván Jerónimo Robles vive en la villa San Carlos (antes villa Benito Juárez) en Macuspana, la cual es reconocida por su sincretismo, mencionó que colocan las ofrendas sobre el suelo cubierto por hojas de to y en el altar ponen tamales de pollo, manea de res, pan, café, mole, puchero, caldo de pavo sancochado, pozol blanco, pozol con cacao, pozol de camote (tanto agrio como fresco), totoposte, frijol pelón guisado con carne de cerdo, bistec entomatado con arroz y frijol, cerveza, balché, un puro y dos cigarros. El puro es porque su abuelita fumaba. Realizan un

rezo el día 1 a las ocho de la mañana y otro el 2 de noviembre al mediodía.

El señor Alonso, de Boquerón 5.^a Sección, Centro, coloca en su altar tamales de chipilín, café, pozol, dulces de coco, papaya y calabaza, arroz; las comidas que le gustaban a la persona y, si tomaba, le pone una botella de licor. Lo fundamental en el altar es el crucifijo y una imagen de la Virgen del Carmen, el rosario, la foto de la persona a la que se le dedica el altar, un plato con sal y un vaso de agua natural, albahaca, flores de temporada, una palia de las ánimas y ofrendas frutales de todo lo que se cosecha durante el tiempo transcurrido, nance curtido y tortilla gruesa hecha a mano, mojarra frita, pejelagarto, chile amashito machacado, una cruz de cal y el camino de pétalos de flores desde la puerta hasta el altar para guiar el alma del difunto hacia el lugar donde se le está ofreciendo el altar. La cruz de cal simboliza los cuatro puntos cardinales y la cruz de tierra es para simbolizar que “de polvo nacimos y al polvo volvemos”, el incienso simboliza que el humo es para que las plegarias sean escuchadas más rápido por Dios; un ramo de rosas es ofrecido para que el alma pueda luchar contra los demonios; un plato con guisos y velas para el alma que no tiene quien la recuerde (ánima sola).

La señora Karina Sánchez Domínguez, de villa Oxolotán, Tacotalpa, comentó que el altar de muertos siempre lo ha hecho su suegro, el señor Pedro Martínez, y le da forma rectangular, lo cubre con hojas de palma y en su contorno le cuelga suco, man-

darina, flores, yuca, plátano cuadrado, naranja, coco y calabaza. También mencionó que es un altar característico de la zona chol. Por otro lado, la señora Rosa Elena Vargas Aquino, de Jonuta, pone en el altar de muertos dulces regionales de papaya, leche, camote, guayaba y coco; lleva flores al panteón y quema veladoras y allí permanece hasta que se terminan.

La señora Marilú Hernández Mateo, originaria de San Fernando, Macuspana, como ella sola no puede costear todos los gastos que implica preparar la ofrenda de comida para el Día de Muertos, se une con una de sus hijas e invita a sus amistades y familiares para que vayan a ayudar a hacer la ofrenda para el altar y para el rezo de las tres de la tarde del 2 de noviembre. El 1 de noviembre compraron un cerdo de aproximadamente 80 kilogramos; la faena empezó a las cinco de la mañana, para la que contrataron a una persona que sabe la técnica del sacrificio de los puercos. También contrataron a dos hombres para cuidar y vigilar el fuego y para bajar las cosas pesadas del fogón. Cuando mataron y aliñaron al animal, primero recuperaron la sangre y prepararon la moronga; después el chicharrón y sacaron la “cruda” (chicharrón sancochado) preparada de la piel con grasa del vientre del animal. Las vísceras comestibles (riñón, panza, patitas, entre otras) las guisaron con adobo; con los sesos hicieron el tamal de seso y mone de seso. Cocieron la carne junto con la cabeza para las maneas. Conforme fueron preparando estos guisos los colocaron en el altar de muertos junto con fotografías de sus difuntos, flores

de su patio y las veladoras que colocaron en forma de cruz sobre un tallo de plátano.

Continuaron las labores el 2 de noviembre y empezaron con el encendido del fogón principal y dos más improvisados. Primero cocieron el maíz con cal, cuando estuvo cocido lo lavaron inmediatamente (de 5 kilos de maíz salen 80 tamales); lo molieron grueso, no resacado, en un molino eléctrico para preparar las maneadas que llevan cebollín, perejil, chile dulce, cebolla, chile amas-hito; todo lo mezclaron con sal y manteca, lo amasaron en una tina y agregaron parte de la cabeza y la carne deshebrada. Para envolver las maneadas usaron la hoja de to grande; de acuerdo con el tamaño de la hoja es la cantidad de masa que colocan. El peso de cada manea es de aproximadamente 1 kilogramo. Doblaron la parte superior y luego las dos puntas para formar el tamal. Los cocieron en una tina donde improvisaron una vaporera al colocar en el fondo tallos de cocohite, corozo y otros árboles. Acomodaron los tamales formando un círculo de la orilla hacia adentro, le pusieron agua y los taparon con las hojas que no sirven para tamal. Los cocieron entre 3 y 4 horas. Para iniciar el día, también sancocharon maíz para la elaboración del atole de masa con pimienta en grano.

A las siete y media de la mañana empezaron a preparar el tamalito de frijol pelón; primero cocieron el frijol, lo escurrieron, machacaron y agregaron carne deshebrada y el sofrito de cilantro, cebollín, chile dulce, sal y manteca. El maíz cocido y molido lo

volvieron a moler más fino (lo llaman resacado), le agregaron manteca, sal y el caldo de la carne cocida. Extendieron sobre un rectángulo de hoja de plátano soasada una capa muy delgada en forma ovalada con un poco de la masa. Fueron dos las mujeres encargadas solo de extender esta masa; esta hoja con la masa la colocaron sobre una hoja de to y pusieron el frijol refrito y lo cubrieron con la masa a la hora de envolver el tamal. Colocaron los tamales en otra tina, de la orilla hacia el centro, y los cocieron en el fogón de 3 a 4 horas.

La misma tortilla de masa en forma de óvalo la pusieron sobre una hoja de to quebrada de la vena para que no quedase extendida sino como una cazuelita. Prepararon trocitos de carne con masa disuelta en el caldo de la carne, cebollín, perejil, chile dulce, comino, sal, cebolla frita y achiote hasta que quedara de color anaranjado. Le pusieron caldo suficiente para que quedase con una consistencia de atole espeso suave. Para preparar el chun' too, sentaron esta hoja de to con la masa sobre una cazuelita, adicionaron dos trocitos de carne con un poco del guiso, lo envolvieron con cuidado para que el líquido no se saliese, lo amarraron con las venas de la hoja de plátano y los colocaron en otra tina para cocerlos.

La señora Josefina Sánchez Jerónimo, originaria de Tepetitán, Macuspana, y el señor Jaime Jerónimo Martínez, de Cacahuatillo, San Carlos, Macuspana, mencionaron que el 1 de noviembre compraron una canal de cerdo para hacer chicharrón y cruda (chi-

charrón de la panza sancochado). Adobaron carne y costillas para comerlas asadas ese día. También pusieron en el altar la comida conforme la iban preparando. Cocieron toda la carne y los sesos los envolvieron en hoja o papel aluminio para preparar el tamal de seso con carne picada, momo picado, cebolla, tomate, cilantro, plátano verde cocido, yuca cocida, sal y limón. El 2 de noviembre hicieron manecas y chun' too. Las manecas las prepararon con un sofrito de perejil, cilantro, cebollín, ajo y manteca que mezclaron con la masa, caldo de la carne, plátano verde, yuca, tomate y sal. El amasado es realizado por los hombres. Usaron la mitad de la masa para preparar las manecas y a la otra parte le adicionaron frijol pelón cocido y chile amashito para preparar manecas con frijol. En este caso, el guiso del chun' too con la carne no queda tan caldoso como el de doña Marilú. Una de las ayudantes mencionó que recuerda un tamal que le llaman push' too y que ponían la hoja como un bushito.

5. Fiestas patronales y promesas

La fiesta se ha definido como un hecho social total, una celebración cíclica de expresión ritual y simbólica, que contribuye a significar el tiempo y a demarcar el espacio. Se sitúa en oposición al tiempo ordinario y a la vida cotidiana, y establece una relación dialéctica, paradójica y contradictoria entre lo sagrado y lo profano, la ceremonia religiosa o cívica y lo lúdico, la celebración y la rutina, las dimensiones de lo público y de lo individual. A través de ella, un agregado social entra en contacto con su identidad y reconstruye la experiencia de comunidad imaginada, mediante la actuación de grupos específicos como agentes del ritual festivo, contribuye a la toma de conciencia y a la creación de identidad colectiva (Homobono, 2004).

Desde tiempos prehispánicos, las fiestas se han organizado siguiendo un calendario sustentado en los ciclos agrícolas (Ojeda y Dávila, 2015). Un fenómeno cultural se presenta de la mano con el ciclo de vida y con el ciclo agrícola, de manera destacada en los momentos más relevantes, con el nacimiento y la muerte, la siembra y la cosecha (Iturriaga, 2015). La experiencia festiva recorre la historia de la humanidad imprimiendo pautas de una práctica cultural universal en la que espacio y tiempo configuran otros modos de vida. La importancia de la fiesta radica en la socialización en torno a condiciones económicas, políticas y culturales que se expresan en la práctica social (Escudero, 2017).

Fiestas patronales

Galicia (2015) afirma que “la fiesta patronal se convierte en el día de la celebración de la imagen de un santo patrón cristiano representativo de la localidad, que posee la virtud de la providencia y para quien va dirigida la acción ritual”; es decir, la fiesta es una parte central de la religión.

En toda Hispanoamérica se celebran las fiestas populares alrededor de la vida religiosa, entre los españoles que conquistaron y colonizaron estas tierras y los procesos de transculturación y evangelización cristiana de los pueblos indígenas y africanos en el coloniaje hispánico (Ocampo, 2006). Con las festividades religiosas se refuerzan los vínculos comunales, se reafirma la identidad del grupo, la permanencia de sus tradiciones y costumbres (Martínez y Martínez, 1995).

En México, la gran cantidad de fiestas religiosas tiene relación con el calendario santoral católico y del ciclo agrícola. Con la conquista hispana en América se transpusieron las creencias, fe y liturgias de los hispánicos con las culturas y religiones originarias de México; aunado a ello, también las religiones traídas a América por los esclavos irrumpieron en la gestación de las nuevas formas de religiosidad en las poblaciones (Domínguez, 2018). El culto a los santos que introdujeron los españoles en los siglos XVI y XVII se ha fundido íntimamente con las manifestaciones rituales (Broda, 2003). Los santos tienen gran importancia y por ello cada comunidad venera a un santo patrono, a quien le dedica

la celebración más importante; aunque no siempre es una imagen venerada, existen generalmente otros santos de menor rango que también honra la gente pues, como ocurre con las fiestas, entre los santos existe una jerarquía de importancia (Mora, 2000).

Los feligreses, en concordancia con las autoridades eclesiásticas, han establecido un mecanismo organizativo específico para llevar a cabo estas actividades. Ya sea por barrios o pequeños conjuntos de familiares y amigos, se acostumbra a celebrar, mediante la tributación de oblaciones a los santos, cada una de las jornadas que conlleva a los novenarios previos a los días principales de las fiestas (Rubio, 1994b:141). En ese “tiempo de fiesta” la celebración está dedicada a una imagen religiosa (santos, vírgenes, cristos) la cual representa al barrio o al pueblo; este tipo de fiestas son conocidas como patronales. La realización de las fiestas religiosas, según algunos estudios, está ligada a la identificación o la identidad de las personas para con la imagen patronal. De este modo, las fiestas religiosas funcionan como catalizadoras de los sentimientos de identidad de las personas hacia la imagen y la fiesta porque se identifican a través de la música, la danza, la gastronomía, por las creencias, milagros y actos de fe que las personas realizan (Domínguez, 2018).

La parte más importante de las ofrendas en las fiestas patronales está constituida por productos agrícolas; por ejemplo, para los purépechas estos están íntimamente relacionados con su cosmo-

visión debido a que consideran que las plantas son el vínculo más estrecho entre los seres humanos y la naturaleza (Ojeda, 2017).

Por otro lado, una de las ofrendas comunitarias que destaca especialmente es la llamada “entrega de enramas” que se tributa a las imágenes patronales durante las fiestas principales de los chontales de Tabasco. Las enramas están constituidas por aquellos productos obtenidos al término de los ciclos laborales, tanto de la actividad agrícola como de la ganadera y la comercial. Estos productos son amarrados en palos suntuosamente adornados con hojas, flores y ramas; se lleva a cabo durante la víspera o en las primeras horas del día principal de las fiestas de los santos. Los agricultores llevan coco, maíz, cacao, tubérculos, entre otros productos. Si es referente a la ganadería obsequian reses o borregos (Rubio, 1994a; Rubio, 1995).

Cada pueblo chontal tiene su santo patronal, el cual recibe su mayor homenaje al llegar la fecha de su fiesta anual. Entonces las ceremonias de las iglesias alcanzan gran esplendor y la gente asiste a ellas con sus mejores ropas (Villa, 1964). Para los chontales existen tres entidades reverenciales que son adoradas, a las cuales suelen recordar o visitar en determinados periodos del año. La primera de ellas es la Virgen de la Asunción a cuyo santuario, localizado en la población de Cupilco, Tabasco, acostumbran a dirigirse durante mayo y agosto. La segunda es el Señor de Tila, en Chiapas, y la tercera el Señor de Tabasco, cuyo templo es el de la catedral de la ciudad de Villahermosa. Solo en algunos pueblos

indígenas, como los de San Carlos (villa Benito Juárez), Macuspana y Mazateupa, Nacajuca, es posible encontrar manifestaciones devocionales colectivas (Rubio, 1994a).

Hernández (2011) asegura que entre los chontales las palabras han sido siempre el mejor medio para transmitir sus conocimientos, voces con vocales glotalizadas difíciles de describir para los lingüistas, con las que describen su mundo. En la preparación de algunas comidas solo intervienen los hombres, y las mujeres embarazadas y los niños son los primeros en comer para que se obtenga la fortaleza del lagarto cazado, o el manatí que se ofrece a los ancianos de la comunidad para que alcancen la paz, la tranquilidad, la sabiduría y el descanso.

La comida ritual o festiva es preparada por mujeres, como los tamales de masa colada rellenos con carne de pavo o cerdo y el uliche; las bebidas para empezar las fiestas son el pozol acompañado con dulce de oreja de mico o de coco, y el mushu que se prepara con cacao tostado y martajado y se sirve en una hoja de popal, endulzado con unos toques de miel de monte o miel de palo de abejas silvestres que se recolecta en troncos en el manglar. El primer alimento es el puntal conformado de un café y un totoposte, o una tortilla de yuca o plátano verde (Hernández, 2011). Un rasgo fundamental de las ofrendas es que fueron entregadas en medio de ritos que generalmente se acompañaban de grupos de tamborileros o de danzantes. En efecto, la música y la danza son elementos indisociables de los rituales de otorgamiento de dones

a las entidades reverenciales del mundo indígena chontal o del santoral católico, y forma parte tanto de la tradición oral como de las celebraciones que actualmente se llevan a cabo en torno a San Francisco de Asís (Rubio, 2002).

Una práctica que fue bastante difundida en el pasado y que todavía es posible observar en algunos pueblos consistía en colgar todos los frutos recibidos del armazón superior de la iglesia; de esta manera los templos se convertían en efímeros jardines de abigarrado colorido que mostraban simbólicamente a la población la cuantía de la cosecha de ese año. En nuestros días, no obstante que la institución de la Iglesia ha tratado de fortalecer injerencia en las poblaciones, cada comunidad indígena venera a un santo al que se le atribuyen cualidades particulares y sobrenaturales. Algunos de ellos son conocidos como benefactores de los enfermos (Virgen de la Asunción y San Carlos); otros como protectores de pescadores y navegantes (San Francisco y San Sebastián); también hay los de los agricultores (San Marcos y San Isidro). Para algunos ancianos de la comunidad de Tecoluta, la Santa Cruz sigue representando al lucero de la mañana, fecundador de la aurora (Rubio, 1994a).

Gil y Sáenz (1979) describió las fiestas religiosas a la Santa Cruz tal como se celebraban en 1916:

Celebran su santo, nombran sus mayordomos; el cura va y les canta la misa. Matan un toro o un la-

garto o 60 a 80 gallinas, pescado de río; las mujeres moliendo y haciendo chorote y con todo ello se dirigen a la iglesia para presentar todo al santo que festejan. Para el señor de San Carlos, Macuspana, el balché es una bebida que fermenta y embriaga que hacen del agua de caña y un palo llamado balché. Después se llevan las viandas a la casa del mayor-domo y allí es el convite.

La Santa Cruz es una de las fiestas principales de las comunidades indígenas de México, Guatemala y Honduras que se celebra el 3 de mayo. Los ritos concretos difieren según el contexto regional; sin embargo, todos se vinculan simbólicamente con el cambio de la estación seca a la húmeda, es decir, el advenimiento de las lluvias (marcado por el paso del sol por el cenit) y el inicio de la siembra. Según la cosmovisión prehispánica, en el interior de los cerros se guardaban el agua, el maíz y las demás riquezas que garantizaban el bienestar de la gente. Esta concepción sigue vigente hoy en día (Broda, 2003). En la fiesta de la Santa Cruz se recuerda la recuperación de la Cruz que hizo Santa Elena, madre del emperador Constantino. Las gentes adornan la cruz y hacen altares especiales, en los que incluyen los deseos para la fertilidad de los campos, la abundancia de las cosechas y la solución a los problemas individuales y familiares (Ocampo, 2006).

El ciclo anual de fiestas tiene una estrecha relación con los ciclos productivos de la agricultura, la pesca, la caza y la recolec-

ción, lo que se aprecia con el contenido de las enramas u ofrendas de cacao en mazorca y collares de granos, elote, mango (Rubio y Martínez, 2012; León, 2007; Rubio, 1995).

Los chontales de Tabasco efectúan una salida hacia el santuario del Señor de Tila, en Chiapas, en junio para celebrar el Corpus Christi. También se habla de una bebida ritual, denominada guarapo, para antes de partir a Tila. Es el tradicional balché de los mayas peninsulares que se obtiene de la fermentación de la caña de azúcar o del piloncillo, combinada con un trozo de madera llamado localmente palo borracho (Rubio, 1995). En San Carlos, Macuspana, festejan al Señor de Tila; esta festividad tiene variantes según la situación económica de los interesados. El jefe de la casa invita a parientes y amigos. Suele durar dos días: la víspera y el día de la fiesta; en la víspera se mata una res o un cerdo, guajolotes y gallinas. Se arregla el altar con flores y veladoras y se coloca el sahumero. En algunos casos llevan músicos. El día de la fiesta, desde las tres de la mañana, empiezan las mujeres a moler el maíz para el atole, para el pozol y para las maneas, que son tamales como de medio kilo y se colocan de ofrenda en el altar (Castillo, 1990). Las actividades de la fiesta de la Virgen del Carmen inician un día antes del 16 de julio con la cooperación entre organizadores e invitados al iniciar la preparación de los alimentos tradicionales: pozol, chorote, balché, totoposte, torrejilla gruesa, maneas, tortillas de yuca, plátano; aliñan aves o sacrifican cerdos (Martínez y Martínez, 1995).

El 15 de agosto se festeja la Asunción de María, una fiesta católica que tiene gran trascendencia litúrgica en el Mediterráneo. En México adquirió un preponderante simbolismo agrícola (Broda, 2003); en la comunidad de Cupilco, Tabasco, festejan a la Virgen de la Asunción (Rubio, 1994b). La imagen de San Francisco de Asís es venerada el 4 de octubre entre los chontales de Tamulté de la Sabanas, cuyo territorio devocional abarca varios municipios de la entidad. Se lleva a cabo la fiesta patronal y las ofrendas al santo patrono consisten en los primeros productos de la cosecha del campo (elote y calabaza, principalmente) así como animales de pluma de traspatio (gallinas, pavos, patos) y otros, como ganado vacuno. El sacerdote bendice todo lo que llevan de ofrenda. En ese día ofrecen atole de calabaza, guarapo de caña y chirmol de pato a los fieles y visitantes (Rubio, 1994a).

Víctor Contreras (2010) mencionó que, como ha sido tradición durante varios años en el poblado Xicoténcatl de Tacotalpa, Tabasco, se llevó a cabo el ritual de origen chol del lavado de la ropa de los santos, con sede en la iglesia de San José en esa localidad. Relató que este ritual aún sigue vivo y se sigue llevando a cabo el 19 y 20 de enero de cada año.

En punto de las ocho de la mañana, las muchachas vírgenes se encontraban en el interior de la iglesia, ubicadas en la parte izquierda, mientras que los mayordomos y jóvenes ayudantes ocupaban la parte derecha presenciando el ritual en el que se pide a Dios en dialecto chol por la abundancia y el bienestar de las

familias del lugar, rezando el Padre Nuestro y besando la tierra, para dar paso a la melodía llamada ‘La Virgen María’ con flautas y tambores. Posteriormente, el sahumero es levantado por uno de los mayordomos para salir de la iglesia, seguido por los demás mayordomos con canastos de las ropas de los santos, y seguidos también por el grupo de mujeres jóvenes y vírgenes con destino a casa del mayordomo organizador, donde se encuentran adaptadas varias bateas en las cuales se lleva a cabo el lavado de las prendas religiosas.

Cabe mencionar que existen dos finalidades primordiales en este tradicional ritual, según comenta el cronista municipal, César García Córdova, las cuales son el lavar y purificar las prendas que se utilizan a lo largo del año dentro de la iglesia de San José y una finalidad moral que radica en que las jóvenes mujeres deben mantener un estado de castidad hasta llegar al matrimonio; por ello, el simbolismo de las mujeres vírgenes dentro de esta ancestral tradición (García, 2010).

En cada municipio del estado de Tabasco, las fiestas patronales están bien definidas (anexo C). Por citar un ejemplo, el 15 de mayo se festeja a San Isidro Labrador como santo patrono del municipio de Comalcalco (Cuadro 4). Ese día se realiza la llamada enrama, durante la cual los feligreses desfilan por las calles de la ciudad rumbo a la iglesia llevando sus ofrendas consistentes en ramas adornadas con los frutos de la cosecha (cacao, calabaza, maíz) y animales (aves, vacas, cerdos, borregos); al llegar a la iglesia, depositan las ofrendas junto al altar donde el padre las bendice.

Fiestas patronales y promesas

Cuadro 4. Fiestas patronales de los municipios del estado de Tabasco

Fiesta patronal	Municipio
Virgen de la Candelaria	Paraíso
San Isidro Labrador	Comalcalco
Virgen de la Asunción	Paraíso
Virgen del Rosario	Centro
San Antonio de Padua	Cárdenas
Santiago Apóstol	Nacajuca
San José	Centro
Santa Cecilia	Centro
Virgen de Cupilco	Paraíso
Santa Ana	Jalpa de Méndez
Santo Domingo de Guzmán	Tacotalpa
San Joaquín	Jalpa de Méndez, Balancán
San Marcos	Balancán, Jalapa
San Román	Huimanguillo
Santa Cruz	Teapa
San Carlos	Macuspana
Virgen del Carmen	Paraíso
San Antonio Abad	Cunduacán
San Francisco Asís	Cunduacán
Virgen de los Remedios	Nacajuca
Virgen de la Asunción de María	Jalpa de Méndez

Se encontraron en total 39 platillos reportados en las fiestas patronales en Tabasco. Entre los que se mencionaron con mayor frecuencia están los tamales (de masa colada, de presa, de chipilín, de caminito), las maneas (de frijol blanco, de frijol pelón con y sin carne de cerdo, chaya, frijol con chicharrón) y el chanchamito. En segundo lugar, se mencionó la barbacoa (de res, cerdo, pollo o borrego); también se mencionaron las tortas de pibil o jamón, el escabeche, carne polaca, empanadas, panuchos, salbutes de res, queso o pollo y los tacos de carne asada, cochinita o guisados. De las cinco bebidas mencionadas, las más ofrecidas fueron pozol y agua de jamaica.

En Tamulté de las Sabanas festejan a San Francisco de Asís el 4 de octubre, hacen aguardiente o guarapo y rezan la novena durante nueve días antes de su fiesta. Las bebidas emblemáticas de esta fecha son el chorreado, en el municipio de Jalpa de Méndez que se prepara para la fiesta de la Virgen de Guadalupe el 12 de diciembre, y el guarapo de caña o de maíz para San Francisco de Asís el 4 de octubre.

En algunas encuestas, los colaboradores comentaron con orgullo algunas experiencias sobre sus fiestas diciendo que es la mejor. Reparten una invitación para la siguiente fiesta patronal y mencionaron que cada año el comité o mayordomía lo organiza a su gusto. Entre ellas, se transcriben lo más fiel posible las siguientes.

La señora Karina Sánchez, de la comunidad Xicoténcatl, Tacotalpa, comentó que el 19 y 20 de enero se festeja a San Sebastián, patrono del poblado, con una actividad religiosa que le llaman “el lavado de la ropa de los santos”. Esta actividad es regida por la mayordomía de la Iglesia católica; se realiza en la casa del mayordomo y todos los gastos corren por cuenta de él, aunque es apoyado por todos los participantes. El señor Germán Gutiérrez comentó que su abuelo, su papá, su hermano mayor y él mismo han sido mayordomos; piensa en el servicio al Señor y a la sociedad; en esta familia existe un relevo generacional en la mayordomía.

La ceremonia consiste principalmente en lavar toda la ropa de los Santos de la Iglesia de San Sebastián, incluyendo las palias, los manteles, las cortinas y otras prendas de la iglesia. El lavado, coordinado por la señora Juana, lo realizan treinta muchachas vírgenes que llevan su batea de madera, de cemento o de fibra de vidrio. Cuando no había agua entubada en el pueblo, se lavaba en el río. Después de lavar la ropa, la tienden al sol y, para que quede estirada, le ponen una palanca de árbol de guácimo o tabaquillo. Por la tarde, recogen la ropa.

Se ofrecen diversos alimentos a todos los participantes y visitantes, los cuales son elaborados en cuatro parrillas con fuego para guisar por al menos 25 personas entre mujeres y hombres. Primero preparan el puntal para cuando están lavando a las ocho de la mañana y ofrecen pozol con cacao acompañado de salsa de tomate con cebolla, cilantro y chile. El desayuno se sirve

después de tender la ropa y consiste en tacos de pollo en pibil deshebrado, arroz, cebolla morada con naranja agria y agua de jamaica. Para el almuerzo, después de la misa de la una de la tarde, ofrecen una pieza de pollo con arroz. Al día siguiente continúan con la ceremonia, sahúman la ropa con estoraque y cempoal y, después de misa, a las siete de la noche se levanta el nacimiento del Niño Dios.

Cuando no hay un mayordomo al frente, se pide permiso en la escuela primaria, que cuenta con un desayunador escolar, para preparar ahí los alimentos. Las bateas se colocan en la cancha de deportes de la comunidad. En una ocasión, el grupo de la televisión del estado filmó la ceremonia con la música de la marimba del municipio. Algunas personas comentaron que recuerdan que en algunos años se ofrecía el pozol en jícara acompañado de dulce de calabaza, de coco o de oreja de mico; para el desayuno ofrecían bistec y para el almuerzo elaborado por dos señores mayores de edad: puchero (carne de res con calabaza, chayote, elote, yuca y otras verduras) con arroz y chile; en otra ocasión prepararon barbacoa de res.

La Virgen del Rosario se festeja el 7 de octubre en villa Playas del Rosario, Centro. Las señoras María Pérez y Ángela Vidal comentaron que los ganaderos del lugar han llegado a regalar hasta dos vacas para preparar comida y ofrecer a todos los feligreses; en 2018 prepararon barbacoa acompañada de salsa; para ello, en la iglesia se hicieron comisiones para recaudar fondos, comprar

los ingredientes y elaborar los guisos. Además, organizaron una enrama, los feligreses regalaron aves de corral (pollos, pijijes, pavos, patos) que los rifaron o vendieron para recaudar fondos para el mantenimiento de la iglesia.

El señor Andrés Efrén Ordóñez Capetillo describió la celebración del 3 de mayo en honor de la Santa Cruz:

En la comunidad de San Fernando, Macuspana, el señor Manuel Hernández, de oficio albañil, desde hace cincuenta años festeja el tres de mayo; los preparativos inician con la elaboración de una cruz adornada con papel de China que se coloca en la obra o en su casa. Casi siempre sacrifican un cerdo y preparan chicharrón, moronga, la carne cocida en caldo con yuca y plátano verde, con los sesos hacen un guiso especial con carne deshebrada, seso, momo y perejil.

La señorita Sharon Camarillo Peña, de Villahermosa, mencionó que los tacos para las fiestas de la Santa Cruz son de carne asada, picadillo, chicharrón, rajas y salpicón, entre otros guisados.

Se tuvo la oportunidad de asistir a la fiesta de San Isidro Labrador que se lleva a cabo cada 14 de mayo en la Ciudad de Comalcalco. Hasta ahora se han realizado trece enramas en las que las comunidades aledañas a la ciudad llevan sus ofrendas para el santo patrono. Las mujeres portan el traje regional del estado y se sientan en el corredor de su casa, siempre y cuando estén alrededor del parque.

En las calles, algunos vecinos ofrecen pozol, dulce de coco o de toronja y merengues de guanábana. La procesión se realiza con la Virgen de Guadalupe y San Isidro y la inicia el grupo de tamborileros de todas las edades y durante el recorrido elevan cuetes. El carro que lleva a las imágenes va adornado con flores de temporada (gardenia, tulipán, rosa, jazmín), flores de joloche (hojas de maíz secas), palmas de coco, racimos de coco, guayapul, varas de caña, hojas de plátano, pepino, racimos de plátano y de guineo, mazorcas de maíz y de cacao.

Un sacerdote bendice las ofrendas de animales (cerdo, aves, borregos, becerros, patos) que llevan en carros o triciclos adornados con sombreros de palma y chontal, collares de semillas de cacao seco, copra, despensas en la parte de enfrente de los carros, manta con el nombre de la familia. También ofrecen calabaza, melón, camote, macal, chile, piña, sandía, zapote, lo que produce cada familia. Los almacenes donan ropa o llantas de carro. Durante la bendición repican las campanas de la iglesia.

La fiesta de la comunidad de Tucta, Nacajuca, es para Santiago Apóstol y la realizan el 25 de julio; construyen una enrama (ofrenda), bajan al santo de su altar y realizan el baile viejo durante las fiestas; reparten pollo con uliche, pozol y dulces de papaya grande, de coco y de mango. El señor Carlos de la Cruz de la Cruz mencionó que los dulces de la ofrenda para el Señor de Tila son de papaya verde, camote, plátano y calabaza, e incluyen el muso (maíz tostado con azúcar).

En el municipio de Nacajuca, el señor Omar López Cerino comentó que la fiesta patronal es para la Virgen de los Remedios y se celebra el 1 de septiembre. El sacerdote de Nacajuca asigna los siete barrios que deben participar en la fiesta patronal; solicita que preparen con antelación dulces de oreja de mico, de limón real, calabaza, guanábana y nance. También elaboran pozol de cacao y de cacahuate; otros pobladores llevan enchiladas, chirmol de pato, empanadas de camarón, mondongo, pavo en estofado, tamaños de pescado, de frijol y de cerdo.

Por otro lado, en Jalpa de Méndez, doña Olga comentó que el 7 de octubre realizaron una kermés para recaudar fondos para la fiesta de la Virgen de Guadalupe, el 12 de diciembre. Para ello invitaron a toda la comunidad por medio de carteles distribuidos cerca de las escuelas (Figura 8). Llegado el día, cantaron las mañanitas a las seis de la mañana y después ofrecieron chorreado, tamales de masa colada y maneas de pavo.

Figura 8. Invitación a la kermés para recaudar fondos en Jalpa de Méndez



MINI KERMES GUADALUPANA 2018

OBJETIVO:
HACER COMUNIDAD EN LOS MOVIMIENTOS PROFESANDO
LA FE A MARÍA DE GUADALUPE

DESAYUNOS	MEDIO-DÍA	ALMUERZO
<ul style="list-style-type: none">FLAUTASEMPANADASPLATANITOSTAMALESTORTASTACOSTOSTADASENCHILADASCOCHINITA PIBIL	<ul style="list-style-type: none">POZOLJAMAICAMATHALILIMONADAGELATINAS DE MOSAICOPASTEL FRIOCHICHARRONESCHAMO-FRUTFLAN NAPOLITANOBUDIN	<ul style="list-style-type: none">MONDONGO EN VERDEESTOFADOPICADILLOHORNEADOMOLECALDO DE PAVO

JUEGOS DE MESA • INFLABLE • MUCHO MAS...

ESTE 7 DE OCTUBRE A PARTIR DE LAS 8:00 A.M. EN EL SALÓN DE FIESTA DE LA ERMITA DE LA GUADALUPE

PROPÓSITO:
RECOLECTAR PARA ENALTECER LAS FESTIVIDADES DE
NUESTRA MADRE SANTISIMA

¡VEN DIVIERTETE Y COLABORA!

Promesas

Chaile (2017) conceptualizó a la promesa como un conjunto integrado de representaciones y prácticas de sacralización y curativas para afrontar enfermedades diversas. También asegura que “el corpus documental comprende catecismos, narraciones de promesas y relatos históricos sobre tradiciones religiosas”; así mismo, describe que “las promesas se realizan como prácticas individuales que realizan hombres y mujeres a estos seres sagrados, pero de igual modo generan lazos sociales y religiosos en Argentina”.

En el estado de Tabasco se acostumbra que las familias realicen las promesas en su hogar como parte del agradecimiento por la salud, la armonía y el bienestar de la familia. En algunos casos, los abuelos iniciaron la tradición y generalmente, en el día festivo elegido por cada familia, se construye un altar con flores, veladoras, imágenes y nichos para llevar a cabo de uno a tres rezos y, al terminar cada rezo, ofrecen diversos alimentos.

En otro caso, realizan rezos durante nueve días, conocidos como novena al santo o virgen del cual son devotos y al cual dedican la fiesta para obtener una gracia o intención especial, es una petición que necesita ser llevada a los oídos del santo. En la presente investigación se encontraron las que se incluyen en el Cuadro 5.

Cuadro 5. Promesas realizadas por los encuestados

Promesa	Fecha
Santa Cruz	3 de mayo
Señor de Tila	junio – variable
Virgen del Carmen	16 de julio
San Miguel Arcángel	29 de septiembre
San Judas Tadeo	28 de octubre
Virgen de Guadalupe	12 de diciembre

Es importante mencionar que en algunas familias elaboran invitaciones para informar a sus conocidos que se llevará a cabo el rezo (Figura 9).

Figura 9. Rezos durante el cumplimiento de la promesa a San Judas Tadeo



Fiestas patronales y promesas

El rezo en la casa donde se lleva a cabo el ritual de la promesa puede ser durante la mañana, al mediodía y/o por la tarde noche, por lo tanto, los alimentos ofrecidos son acorde a los que los miembros de la familia acostumbran a consumir a esa hora particular.

El número total de platillos encontrados en las promesas fue de 48 y el reportado con mayor frecuencia fueron los tamales, en una gran variedad; y entre los emblemáticos fue el muso (dulce de pino) y la chanfaina. Las especies animales utilizadas para preparar los tamales incluyen al pavo, gallina, pato, pescado y pejelagarto. En segundo lugar, se mencionó el picadillo de pollo o pavo. En tercero, el mole de pollo o pavo. En cuarto, el estofado de pollo y en quinto, el escabeche de pollo, el horneado y el uliche.

Cuando el primer rezo se lleva a cabo alrededor de las diez de la mañana, se ofrecen dulces regionales y pozol con cacao. A las once se ofrece un platillo combinado con dos o tres alimentos tales como torta de cerdo o pollo en pibil, escabeche, carne polaca, pizza, tacos de carne asada, salpicón o carne al pastor, sándwich de pollo, tinga de pollo, volovanes, enchiladas, empanadas de pollo o res, churros, panuchos, pastelitos de carne o de queso, sandwichón, tostadas, ensalada de codito con piña, y ensalada de novio.

Durante el rezo del mediodía se ofrece una comida completa con sopa de verduras, mole de pollo o pavo, picadillo de pollo o pavo, estofado de pollo o pavo, uliche de res o pavo, barbacoa de res, horneado de pollo o res, arroz blanco, albóndigas, bistec a

la mexicana, carne claveteada, carne de cerdo deshebrada, carne mechada, carnitas, chanfaina, chirmol de pato, picadillo de res, pozole, jigote de pavo, mondongo, caldo de pollo con macarrón, verduras al vapor.

Las personas comentaron que se deben dar en ofrenda los mejores guisos, ya que ellos, para cumplir ahorran dinero durante todo el año o varios años con la convicción de ofrecer los platillos reconocidos como una buena comida y preparados con los mejores ingredientes.

Comentarios de promesas

Santa Cruz. La familia Pérez, de Parrilla, municipio de Centro, le llama “velada de la Santa Cruz”. La realizan debido a una promesa, para ello arreglan el altar con flores de papel de China recortado de colores morado, blanco y verde; hacen flores con papel crepé y una tira de papel retorcida denominada chícharo. Colocan un trapito bordado en el altar y a la cruz le ponen un sudario que mandó hacer en Puebla. La fiesta inicia a las cinco de la mañana del 3 de mayo cantando las mañanitas y elevando cuetes. Todo lo preparan con antelación, los hombres salen a buscar leña que recogen para cocinar días antes del evento, ya que calculan y preparan platillos para alrededor de 300 personas. Al amanecer la víspera, las mujeres preparan un guisado tipo estofado con tomate, cebolla, garbanzo, papa, aceituna, pollo y cerdo. También contrata a un señor para rezar el rosario que es cantado y que se empieza a preparar el día anterior.

Otro caso es el de la familia León, en Tierra Amarilla, Centro, que también festeja a la Santa Cruz. Ofrecen dulces de frutos tropicales: oreja de mico, papaya grande, limón real, calabaza, guanábana, ciruela, cocoyol, nance, mango, coco y de leche. Además, preparan hasta 40 kilos de maíz, que se convierten en 120 kilos de pozol, y prepara esferas de medio kilogramo que obsequia a los participantes para que lleven a sus casas.

Corpus Christi. Es el festejo para el Cristo que está ubicado en la ciudad de Tila, Chiapas, y que se realiza en junio. En Tabasco se considera un santo muy milagroso, por lo que es festejado por creyentes católicos.

La familia Ricalde Trinidad empezó a festejar al Señor de Tila por una manda ofrecida hace 32 años por uno de sus hijos. Hoy en día, todos los miembros de la familia financian un día hasta completar la novena, y reservan el día de la víspera para la mamá.

Entre los seis hijos dan la ofrenda, es decir, después de cada rezo ofrecen comida y bebida. En la víspera diseñan y construyen en la calle, enfrente de su casa, un altar con flores y frutas de la temporada; acondicionan el lugar con toldos y sillas; invitan y reciben a todos los que quieran participar y todos los que llegan son bien recibidos. Algunas personas llevan veladoras. Es un acontecimiento tan tradicional que hasta el párroco de la colonia participa con sus feligreses y oficia la misa en la víspera, la asistencia llega a ser de 600 a 700 personas. También hay un grupo musical.

En el día del santo se oficia una misa que empieza a la una de la tarde y, como el calor es sofocante, invitan pozol a los asistentes. A la hora de la comida ofrecen carne horneada, un platillo considerado de fiesta porque representa algunos gastos. Para el rezo de las tres de la tarde ofrecen cochinita pibil, en cuya preparación participan varias personas como una manera de ofrecer al santo su salud y sus esfuerzos.

En otro lado de la ciudad de Villahermosa, en la colonia Ma-yito, el patrono de la iglesia es el Señor de Tila; el cura agrupa a los vecindados: los de oración, los veladores del Santísimo, la Legión de María, los catequistas, entre otros, y después de la misa de la una de la tarde ofrecen barbacoa de res, consomé, guacamole, tortillas, agua de jamaica, refrescos embotellados y pozol con dulce.

Otra señora de Villahermosa, en forma particular, preparó tortillas y ocho pavos criollos en estofado con arroz, que es un guiso representativo de fiestas. En el rezo de las siete de la mañana llegaron los mariachis con mañanitas y la canción del Señor de Tila; después del rezo ofreció tamales.

La familia Lara Maldonado, de la ciudad de Villahermosa, ha realizado en su casa el festejo al Señor de Tila desde hace 45 años y para los rezos invita a sus hermanas, sus hijos, sus sobrinos y sus nietos. Los preparativos inician en la víspera cuando preparan el cocimiento de las carnes para adelantar el proceso de diferentes

platillos. En el festejo del año pasado, adquirió 40 kilos de masa, diez pavos y media canal de cerdo del cual preparó el chicharrón para obtener la manteca para elaborar los tamales. En el rezo de las siete de la noche contrató un grupo de mariachis para que cantasen la canción del Señor de Tila que compuso el músico tabasqueño Chico Che. En el altar, su ofrenda estuvo compuesta de un vaso con agua, veladoras, flores, tamales y mole, entre otros. Un hijo recuerda haber visitado como diez veces antes que se hiciera la carretera a la ciudad de Tila, Chiapas, con su familia en línea directa y demás familiares, en total entre 15 a 20 personas. Él recuerda que esos viajes los realizaron desde 1996 a 2017. Entre los alimentos que su familia preparaba como bastimento para el camino estaban los totopostes, la conserva dulce (ciruela, nance, coco y papaya), carne asada seca, pollo criollo asado seco, agua y pozol. Viajaban en camión a Salto de Agua, Chiapas, caminaban por el camino real al cerro del Campanario y al llegar en la tarde-noche pedían posada y descansaban. Eran tres días de camino para llegar. Cuando se acaba el bastimento compraban pozol, tortillas y aves de traspatio y guisaban en los lugares por donde caminaban.

Virgen del Carmen. La familia Damián Notario, de la villa Benito Juárez (antes San Carlos) del municipio de Macuspana, todos los años realiza la fiesta para festejar el santo de la Virgen del Carmen el 16 de julio, para cumplir con la promesa realizada por el padre de la familia como una manda hace 20 años y que ha continuado realizando el festejo año con año con una asistencia aproximada de 150 a 200 personas. Para ello, se juntan todos

los familiares (desde abuelos, padre, madre, hijos, tíos, sobrinos, primos, compadres), alrededor de 50 familiares, además de vecinos, amistades y músicos. Cada núcleo familiar aporta algo, de acuerdo con sus posibilidades; puede ser maíz, arroz, cacao, azúcar, sal, pan, chile, cebolla, jitomate, ajo, chile dulce, perejil, limón, orégano, yuca, plátano verde, totopostes, tortillas de yuca, dulce de leche, hoja blanca, refrescos, vajilla desechable, ollas, recipientes y todo lo que se necesite para preparar los alimentos. El señor con su esposa e hijos han ido adaptando en su casa lo necesario para llevar a cabo todas las actividades, incluyendo un altar dedicado a la virgen dentro de su casa donde, durante este festejo, se ponen unas mesas para colocar las ofrendas que se van preparando durante los dos días de celebración. La leña suficiente para los tres días que dura el cumplimiento de la promesa al Padre Dios y a la Virgen del Carmen se ha colectado y almacenado con anterioridad.

La víspera al santo de la Virgen inicia en los primeros minutos del día con la preparación de lo necesario para el sacrificio de los animales. La primera actividad es preparar el fuego durante las primeras horas del día en al menos cinco sitios diferentes para realizar todas las actividades de la preparación de los alimentos, en tinas grandes de hojalata. Los hombres son quienes realizan estas labores y también lavan los espacios y los recipientes grandes mientras que las mujeres lavan los trastos pequeños y los usados para guisar. Al terminar de cocer el maíz, unas mujeres lo muelen para obtener el pozol blanco y el pozol con cacao que los

invitados recibirán como alimento y para que lleven a sus casas. Otro grupo de mujeres y hombres se preparan para desplumar las aves y escaldar y depilar los cerdos después de la matanza. En 2018 procesaron seis cerdos, doce pavos y seis gallinas. Al sacrificar el cerdo, recuperan la sangre y lavan los intestinos para preparar la moronga con arroz, chile dulce, cebolla y chile picante; una vez embutida, se cuece en agua hirviendo y después la fríen y la ofrecen al día siguiente en el desayuno acompañada de atole de maíz. También para el desayuno cuecen las vísceras (hígado, pulmón, riñón, corazón, panza y estómago) las guisan con un adobo preparado con chile de color, chile guajillo, jitomate, cebolla, comino y clavo.

Fríen la piel del cerdo para obtener el chicharrón y la manteca. Guisan la carne sancochada con tomate, chile dulce, cebolla y perejil. En otra tina, cuecen la yuca y el plátano verde pelado. Cuando todo se tiene cocido, se reparte el sancochado de cerdo y la carne a las familias anotadas en la celebración y las que han aportado y ayudado en todo el proceso. Por otro lado, los hombres preparan el mone de seso y lengua con jitomate, chile dulce, momo, cebolla, perejil y chile; después de cocido, le agregan yuca cocida y machacada con plátano verde cocido en cuadritos. Todo esto se consume y reparte conforme se va terminando de preparar. Recuperan la sangre cuando sacrifican los pavos y la cuecen por separado de las vísceras (hígado, corazón, molleja), la papada y las patas; las gallinas criollas se procesan de igual manera, a excepción de la sangre, y todo se utiliza para preparar el arroz en otro fogón. Preparan el

sancochado con las piezas de pavo y gallina, cilantro, cebolla, ajo, chile dulce y fideo (Figura 10).

Una parte de cada uno de los productos elaborados (chicharrón, carne de cerdo sancochada, pozol, totoposte, tortillas de yuca y de maíz, sancochado de pavo, caldo de res o cerdo, un ave entera cocida, entre otros) se coloca como ofrenda en el altar conforme se van terminando. Después de que todas las personas comen, se juntan las piezas restantes y un representante de cada familia participante pasa con su recipiente para que le repartan carne, caldo y arroz para llevar a casa y lo comparta con las personas que no pudieron estar presentes.

Figura 10. Preparación de los platillos para la promesa a la Virgen del Carmen



Los músicos llegan al mediodía de la víspera y les sirven de comer antes de empezar a instalarse y tocar las mañanitas y la música que los acompañará durante todo el festejo. Alrededor del mediodía, los hombres empiezan a encerrar tres novillonas y las sacrifican alrededor de las seis de la tarde; después preparan la canal para orear la carne durante la noche. Con la panza de la res preparan el mondongo con chile de color, tomate, cebolla, ajo, garbanzo, zanahoria, papa y pimienta entera que reparten para el desayuno del día siguiente cuando muy temprano se cuece la carne de res, se desmenuza y se mezcla con la masa de maíz y manteca para preparar las manecas especiales, de acuerdo con el tamaño de la hoja blanca en que las envuelven. También se elaboran manecas con carne deshebrada de cerdo que apartaron del día anterior y que mezclan con el sofrito de manteca, cebolla, cilantro, chile dulce, perejil y ajo. Las mujeres que las preparan mencionan que la maneca de res es colorada porque le añaden achiote como ingrediente y que la maneca de cerdo es blanca porque no le ponen achiote. Esto lo hacen con el fin de diferenciar las manecas cuando están cocidas y cuando las reparten para su consumo.

San Miguel Arcángel. La familia Vidal, de villa Playas del Rosario, cumplió su promesa a San Miguel Arcángel, el 29 de septiembre, con tres rezos durante el día. Para ello, contrataron un tecladista para ofrecer himnos durante el festejo. El primer rezo fue a las 10 de la mañana y ofrecieron pozol y dulce; el siguiente fue a la una de la tarde y la ofrenda consistió en horneado servido

con puré de papa y tortilla frita; en el último rezo repartieron tamales de masa colada con agua de horchata y café.

La familia Pérez Martínez festeja a San Miguel Arcángel en la comunidad Estanzuela del municipio de Centro. El señor lo realiza desde hace más de 15 años y siempre lleva a cabo la novena con un rosario durante nueve días en los cuales cada núcleo familiar de los vecinos se hace responsable de ofrendar platillos después del rezo. En 2018 ofrecieron los platillos enlistados en el Cuadro 6.

Cuadro 6. Platillos ofrecidos en los rezos a San Miguel Arcángel en septiembre

Día de rezo	Alimento
20	Tortas de pollo guisado y agua de jamaica.
21	Maneas de cerdo
22	Ensalada de novio
23	Espagueti
24	Horneado de cerdo
25	Salchichas enchipocladadas
26	Carne polaca
27	Empanadas de carne
28	Pan y chocolate
29	Escabeche de pavo, estofado de pavo, mole de pavo y barbacoa

La última ofrenda la aportó el dueño de la imagen en su casa. A las nueve de la mañana del día 29 se realizó una caminata de la iglesia hasta la casa donde está el santo y se inició un rosario. A la una de la tarde se llevó a cabo una misa y se ofreció el escabeche y la barbacoa. Contrataron un grupo de música para bailar y terminaron rezando para las ánimas por la cercanía del inicio de noviembre. Los dueños de la casa rifaron algunos regalos entre las personas que los acompañaron; por último, se repartieron tamales con agua de horchata, de jamaica y refrescos con gas.

La familia Zapata, de Tierra Amarilla, devota de San Miguel Arcángel, realizaba tres rezos: el primero a las nueve de la mañana y ofrecía pozol y dulces de leche y de coco; el segundo lo realizaba a la una de la tarde y daba bisteces a la mexicana, y el último, a la cuatro de la tarde, ofrecía barbacoa de res o mondongo.

San Judas Tadeo. Buscamos la oportunidad de asistir a la celebración de San Judas Tadeo. La familia Jiménez Avendaño, en la colonia Tierra Colorada de Villahermosa, ha venido realizándola desde hace 16 años. Ahora la organiza el relevo generacional, la hija. Realizan un rosario muy diferente al de los difuntos y por cada rosario elevan cuetes de arranque. Reciben a todas las personas que quieran participar; en 2018 fueron aproximadamente 300, integrantes de diferentes núcleos familiares. Colocan un altar con la imagen de San Judas Tadeo, flores, luces y papel picado de colores amarillo y verde, alusivos a los colores del santo. El festejo es acompañado con música con himnos, mañanitas y alabados;

pasan una lista para que cada persona se anote y, al terminar el último rezo, llevaron a cabo la rifa y el premio fue una imagen de San Judas; también regalaron abanicos, recuerdos, pulseras, cintas y estampas del santo. La comida que se ofreció fue cochinita pibil con cebolla curtida, tortillas y aguas de jamaica y horchata.

Otro informante festejó el día y sus ofrendas fueron escabeche de pollo y tacos de cabeza de res y rifó imágenes. Otra señora ofreció carnes frías, volovanes, café, refrescos y su rifa fue de rosarios, monedas y platos decorados. En la colonia Guadalupe Borja, después del rezo de mediodía ofrecieron horneado de carne acompañado de puré de papa, pan y agua de jamaica.

En 2018, la familia Mendoza, de la colonia Mayito, realizó los rezos a San Judas Tadeo. El primer rezo lo llevó a cabo a las diez de la mañana y ofrecieron ropa vieja con arroz y una tortilla enrollada, agua, pozol y dulce de oreja de mico. El segundo rezo fue a las dos de la tarde en la colonia Miguel Hidalgo y al terminar se ofreció escabeche de pollo, arroz, tortilla, horchata y pastel. A las cuatro de la tarde la ofrenda consistió en tacos y tortas de cochinita pibil, pastel, carne polaca y cubilete de queso; además, se rompió una piñata para los niños. Finalmente, a las siete de la noche, se realizó el último rezo en el fraccionamiento Mareira y el platillo ofrecido fue ensalada de novio, pastelito de carne y queso, tamalitos y refresco. En los tres rezos regalaron imágenes enmarcadas, rosarios y pulseras del santo.

Virgen de Guadalupe. La familia León Zapata, de Tierra Amarilla, cumplió una manda o promesa a la Virgen de Guadalupe. Iniciaron la celebración en la víspera del 12 de diciembre, arreglaron un altar e invitaron al rezo de las once de la noche en su casa. Ofrecieron sándwich de pollo o cerdo, café, refresco, avena con cacao y leche. Contrataron músicos que tocaron canciones con marimba o teclado. También hicieron un rezo a las seis de la mañana y ofrecieron café, budín y tortas de cochinita. El día 12, después del rezo de las diez de la mañana, ofrecieron pozol, dulces de coco y piña, de coco con panela, de papaya, de oreja de mico rellena con coco y de leche. A la una y media de la tarde ofrecieron tacos y después del rezo de las dos de la tarde dieron mole de gallina, barbacoa de res y chanfaina (vísceras de cerdo adobadas).

En Playas del Rosario, una señora realizó el rezo prometido a la virgen. Comentó que no lo pudo realizar el mismo día porque no encontró rezadora, pero lo hizo el 15 del mismo mes. Los platillos ofrecidos fueron picadillo de gallina, espagueti rojo, arroz con verduras y menudencias, tortilla frita, agua de jamaica.

6. Semana Santa

La Semana Santa, como es sabido, se trata de una fecha movable y, sin duda, es una de las principales celebraciones en el calendario cristiano. En ella se ha producido un sincretismo muy complejo, que varía grandemente de región en región. Por su fecha, en marzo o abril, la Semana Santa abarca un simbolismo agrícola, que en algunos lugares es más fuerte que en otros (Broda, 2003).

Se considera el corazón y el centro de la celebración litúrgica de la Iglesia católica. Inicialmente, esa semana, o más bien la celebración pascual, fue el único aniversario que empezó a unirse a partir supuestamente de mediados del siglo II. La celebración de la Semana Santa, en su estructura general como en los momentos individuales que la componen, es el resultado de un desarrollo histórico que vio como los principales protagonistas a las más antiguas Iglesias, es decir las primeras comunidades cristianas guiadas por sus obispos (Giacovelli, 2018).

La Semana Santa, que inicia el Domingo de Ramos y termina en la Pascua, presenta una estructura ritual eclesiástica y una serie de tradiciones y costumbres muy propias de cada pueblo (Ocampo, 2006). La celebración inicia el Miércoles de Ceniza y se lleva a cabo todos los miércoles, viernes y domingos, durante seis semanas hasta el Viernes de Dolores, una semana antes del Domingo de Ramos que da comienzo a la Semana Mayor con la bendición de palmas en Tuxpan, Jalisco, México (Meza y Morán,

2004). Es un crisol de cultura e iconografía al servicio de un fin concreto, el de mostrar al espectador la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo (Ortiz, 2018).

La cuaresma es una de las épocas más difíciles para preparar comidas variadas en las que no intervenga la carne, pero con la imaginación del individuo, que no se detiene ante ningún obstáculo, ha ido enriqueciendo su cocina con los más diversos y apetitosos guisos, desde los más sencillos hasta los más suculentos (Rodríguez, 1965).

Los pueblos iberoamericanos muestran una tradición religiosa católica muy arraigada, heredada desde el siglo XVI con la llegada de los conquistadores europeos, quienes trajeron sus creencias, prácticas religiosas y culturales, heredadas a su vez de otras religiones, culturas antiguas, y pueblos de Medio Oriente, que fueron aprehendidas en diferentes momentos de la historia. Las personas que profesan el catolicismo, y como parte de la herencia socio-cultural, otorgan un valor especial a la alimentación en Semana Santa. Las tradiciones alimentarias que se fueron convirtiendo en prácticas tradicionales en el seno familiar y comunitario en Europa, fueron traídas a América donde se unieron a las prácticas alimentarias propias de pueblos indígenas americanos (Sedó, 2021).

Las comidas en Semana Santa son una muestra del mestizaje gastronómico en Costa Rica, donde figura la tradición en la utilización de productos disponibles, y el rompimiento de la rutina en

la alimentación con la disposición de comidas de un amplio espectro de sabores dulces, salados, ácidos y amargos. De la cocina española heredaron ingredientes y técnicas de preparación complejas como la dulcería, la panadería y repostería que a su vez facilitó la incorporación de alimentos propios de tierras ticas, como maíz, cacao y chiverre. Panes y productos del mar se combinaban con dulces de todo tipo, arroz, bacalao seco, camaroncillos secos y otros mariscos, así como ciertos productos en conserva. Para evitar el uso de carnes rojas, se modificaron recetas como los “tamales mudos” (sin ningún tipo de relleno), tamales de frijol o de picadillo de hojas de mostaza (Sedó, 2021).

Álvarez (1994) afirma que, durante la Semana Santa, en el municipio de Tacotalpa, Tabasco, se consume chapaya con huevo, guayitas y quelites.

Durante la presente investigación se encontró un total de 58 platillos que se consumen tradicionalmente durante la Semana Santa. Entre los cuales, el de mayor mención fue el pescado (mojarra) guisado, frito, asado. En segundo lugar, se mencionó una variedad de tamales tales como tamal de pescado, frijol con semilla de calabaza, mondongo, frijol tierno, chipilín con pollo, chaya, tripa de res, pato, shote, el caracol de río, relleno negro, pejelagarto, cangrejo azul, verduras, masa colada con pavo y, como emblemático de esta celebración, el tamal de mojarra criolla con muste cuya característica es que es del pescado entero con que se prepara. En tercer lugar, se mencionó el caldo de pescado, de

camarón o combinado; seguido de las empanadas (de frijol, atún, queso, pollo, jaiba, camarón con queso, pejelagarto, minilla, cangrejo azul).

Es importante mencionar que otros platillos mencionados que generalmente se preparan con carne, para la Semana Santa son especiales tales como el pipián que se prepara con huevos cocidos, chirmol de cangrejo azul, torta de acocil, plátanos rellenos de queso, chile relleno de atún y queso.

Los platillos emblemáticos fueron 23, entre ellos el pochitoque y tote (caracol de laguna, también llamado cosol) en guiso en verde. La hicotea en su sangre y, a falta de ella, preparan como sustituto la gallina en sangre (Cuadro 7).

Es importante mencionar que el platillo de caldo de frijol con shote y la chapaya con huevo son representativos de la zona serrana del estado, así como los platillos de pescados y mariscos son de la costa. Entre los postres, se mencionaron leche quemada, manjar de coco, arroz, papín y sixguá de yuca. Las bebidas más comunes son agua de frutas de temporada, pozol, refrescos.

Cuadro 7. Platillos emblemáticos para la Semana Santa

Alambre de pollo	Sixguá de yuca	Cazón con papas
Arroz con camarón	Tortilla rellena camarón-queso	Hicotea en sangre
Arroz con ostión	Papin	Gallina en sangre
Caldo de frijol con shote	Leche quemada	Pochitoque y caracol en verde
Ceviche	Kivi de trigo	Ensalada de camarón
Chapaya con huevo	Minilla	Croquetas de atún
Calamares en su tinta	Pan de cazón	Chaya con plátano verde
Arroz con calabaza-camarón	Ceviche	

Comentarios recuperados de la Semana Santa

El señor Cruz Ulín Izquierdo, originario del municipio de Jalpa de Méndez, comentó que añoraba los platillos que su mamá preparaba en la Semana Santa como el papin que es preparado con leche, huevo, azúcar y canela y se cuece a fuego bajo; manjar hecho de leche con almidón de maíz, azúcar y cogollos de naranja; cangrejo azul relleno que lo cocía, le extraía la carne del cuerpo y lavaba el caparazón, para sacar la carne de las pinzas las ponía sobre una superficie y les pasaba una botella de vidrio para poder abrirlas; guisaba la pulpa en estofado o escabeche, rellenaba la concha y la horneaba.

La señora Flor de Liz León Zapata, originaria de Tierra Amarilla 1.^a Sección, Centro, preparaba leche quemada; tamal de pejelagarto; tamal de frijol; empanadas de camarón con queso; pescado frito, asado o en caldo; hicotea en sangre o asada; pochitoque en verde; arroz con calabaza, elote y camarón (langostino); tortilla gruesa; dulce de leche, de coco, de oreja de mico; manjar de coco; pozol, horchata de arroz y agua de tamarindo.

La señora Karina Sánchez Domínguez, de villa Oxolotán, Tactotalpa, comentó que su suegra preparó para la Semana Santa el tamal de shote, el mone de sardina que se pesca en esa zona, pipián de huevo cocido, flor de chile asada, guaya asada (inflorescencia tierna de una palma).

La señora Evangelina Ovando de la O, de Jalupa, Jalpa de Méndez, prepara chirmol de pato, tortilla de acocil con arroz, pijije en arroz. La señora Susana, de Cerro Blanco 5.^a Sección, Tacotalpa, cocina pescado salado con mole y sardina frita. El señor Fernando Lara comentó que una tradición en su familia es preparar el tapasco de ostión. En la comunidad de Cuitláhuac, Tacotalpa, preparan caldo de frijoles con tsui (una planta de la región).

Referencias

- Adame, CMA (2012). Alimentación en México ensayos de Antropología e Historia. Ediciones Navarra.
- Álvarez, JR (1994). Diccionario enciclopédico de Tabasco. Gobierno del Estado de Tabasco. Instituto de Cultura de Tabasco. Tomos I y II. 705 p (en el apartado de Tradiciones y costumbres, págs. 637-638).
- Argueta, J (2018). El asombro del Día de Muertos en este siglo XXI. En: Crónicas y Leyendas Mexicanas. Especial de Día de Muertos, VI(16), 4-13.
- Arizpe, L (2011). El patrimonio cultural inmaterial de México. Ritos y festividades. UNAM, CRIM y Miguel Ángel Porrúa.
- Ávila, HD, Bastarrachea, MJR, Díaz, CA, Flechsig, GN, Moedano, NG, Mora, ON, Pérez, San VG, Salinas, SG, Suárez y Farías, MC., Vargas LA (1988). Atlas Cultural de México. Gastronomía. Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional de Antropología e Historia. Grupo Editorial Planeta.
- Ávila, RLE., Trujillo, COS., Bernardino, HU., Sandoval, ERP (2012). Cultura alimentaria, símbolos tradicionales y potencial turístico en comunidades indígenas de la sierra madre de Chiapas. [Consultado el 31 de octubre de 2018]. http://cuencagrijalva.ecosur.mx/cuenca_grijalva/pdfs/SP1_Agricultura_Archivos_importantes/A31-53_Manuscrito_Ponencia_Cultura_Alimentaria_Chiapas_Avila_Romero.pdf.
- Baldó, AJ (2006). Las misas post mortem: simbolismos y devociones en torno a la muerte y el más allá en la Navarra bajomedieval. Zainak, 28, 353-374.

Referencias

- Barros, C (2013). Maíz, identidad y cultura, En M Buenrostro (Ed.), *Identidad a través de la cultura alimentaria* (págs. 205-212). Conabio, UNAM.
- Bejarano, M (2011). Veinticinco años. Historia y significado de aniversario. *Rev Colomb Cir*, 26, 72-74.
- Benavente, T de (2014). *Historia de los indios de la Nueva España*. Editorial Porrúa.
- Bertrán, VM (2012). La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. En CMA Adame, *Alimentación en México ensayos de Antropología e Historia*. (págs. 135-151). Ediciones Navarra.
- Broda, J (2003). La ritualidad mesoamericana y los procesos de sincretismo y reelaboración simbólica después de la conquista. *Graffylia: Revista de la Facultad de Filosofía y Letras*, 2, 14-27.
- Broda, J (2016). Ofrendas mesoamericanas en una perspectiva comparativa. En J Broda (coord.). *Convocar a los dioses, Ofrendas Mesoamericanas, Estudios antropológicos, históricos y comparativos*. (págs. 531-584). UNAM-IVC.
- Carse, JP (1987). *Muerte y existencia*. Fondo de Cultura Económica.
- Casas, OA (2014). La fiesta de quince años. Un rito iniciático contemporáneo. *Históricas*, 99, 32-36.
- Castelló, YT (1986). *Presencia de la comida prehispánica*. Fomento Cultural Banamex, A. C.

Referencias

- Castillo, FM (1990). Descripción preliminar de la fonología, morfología y sintaxis del chontal de San Carlos, Tabasco. [Tesis de Licenciatura en Lingüística]. Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.
- Cervantes, EA (2007). Alimentación, patrimonio y preservación cultural. En RA Álvarez (coord.). Alimentación, nutrición, valores culturales y soberanía alimentaria. (págs. 57-63). [Consultado el 20 de septiembre de 2019]. <http://bibliohistorico.juridicas.unam.mx/libros/6/2504/9.pdf>.
- Chaile, TL (2017). Promesas y prácticas curativas de devotos “a nombre de” la Virgen María y de Cristo en el Noroeste argentino en el transcurso del siglo XIX al XX. *Historia*, 50(2), 443-470.
- Consejo Nacional de la Cultura y el Arte del Gobierno de Chile (2013). Tradiciones de Atacama. <http://tva.tradicionesdeatacama.cl/elproyecto>
- Contreras, J (2013). ¿Seguimos siendo lo que comemos? Memorias Simposio Identidad de la Cultura Alimentaria. Conabio y UNAM. págs. 39-58.
- Contreras, V (26 de enero de 2010). Mayordomos y muchachas vírgenes siguen manteniendo viva esta tradición con raíces choles. Artículo publicado en la sección Comunicación Social y Relaciones Públicas del sitio WordPress.com. 2010.
- Del Río, CF y Mendoza, HJ (1953). Calendario de fiestas en México. Dirección General de Turismo. México.
- Domínguez, APA (2018). La fiesta patronal de la virgen de la Candelaria en Acala, Chiapas: organización, religiosidad y performance. [Tesis de

Referencias

- Maestría en Antropología Social]. CIESAS. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Diciembre de 2018.
- Domínguez, R (1980). Tierra mía. Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, México.
- Escudero, SCL (2017). Las fiestas populares en el Ecuador: un factor de interacción comunitaria. *Universidad y Sociedad*, 9(2), 27-33. Recuperado de <http://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus>
- Espeitx, E (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213.
- Espinosa-Moreno, J, Mayo-Mosqueda, A, Baeza-Mendoza, L, García-Alami-lla, P (2010). Tradiciones culinarias durante los ritos funerarios de las comunidades rurales del estado de Tabasco. Memoria del Congreso. Toluca, Estado de México.
- Firth, R (1961). *Tiempos humanos. Una introducción a la antropología social.* Eudeba-SEM.
- Foster, MG (1962). *Cultura y Conquista: La herencia española de América.* Universidad Veracruzana. Xalapa, Veracruz.
- Galicia, GA (2015). Fiestas Patronales e identidad en la región Chiconautla-Tizayuca. En: A Gámez-Espinosa y C Good-Eshelman (coords.). *Cosmovisión, Ritualidad e Historia Mesoamericana.* Benemérita Universidad Autónoma de Puebla e Instituto Nacional de Antropología e Historia. págs. 488-507.

Referencias

- García, CC (2010). El lavado de la ropa de los santos. O el ritual de la virginidad. <http://tierraverde2010.blogspot.com/2010/09/el-lavado-de-la-ropa-de-los-santos.html>
- García, BA (2011). Cultura alimentaria en el México prehispánico, colonial y actual: Un estudio sobre el cambio cultural alimentario en antropología social. *Expresión Antropológica*, 41, 41-48.
- García, VEH (1987). Análisis estructural de los ritos funerarios de San Miguel Aguasuelos Veracruz. *La Palabra y el Hombre*, 62, 15-21. <http://cdigital.uv.mx/handle/123456789/2127>
- Gil y Sáenz, M (1979). Compendio estadístico histórico, geográfico del estado de Tabasco. Colección Digital UANL. págs. 213-218.
- Giacovelli, DL (2018). La liturgia para la semana grande: Símbolos de fe para creyentes y dispositivo de identificación cultural. En AR Fernández-Paradas (ed.) *Didáctica de la Semana Santa*. (págs. 17-53). Cuenca-Ecuador Universidad Politécnica Salesiana.
- Gómez, A (2009). La festividad indígena dedicada a los muertos: patrimonio oral e intangible de México. En: *Fiestas y rituales, X Encuentro para la Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial de Países Iberoamericanos*. Noviembre de 2009, Lima, Perú. págs. 167-179.
- Gómez, JJ y López, LR (2014). Alistan delicias para la noche de muertos. *Periódico Tabasco Hoy*. Viernes 31 de octubre. Villahermosa Tabasco, México.
- Gómez-Gutiérrez, J (2011). La reacción ante la muerte en la cultura del mexicano actual. *Investigación y Saberes*, 1(1), 39-48.

Referencias

- Good, EC (2013). Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero. *Amérique Latine et Mémoire Les Cahiers ALHIM*. <http://alhim.revues.org/4505>
- Gutiérrez, EMR. (1944). Ritos y ceremonia del día de los muertos en Tabasco. *Anuario de la Sociedad Folclórica de México*, 4, 291-299.
- Harris, M (1946). An introduction to the Chontal of Tabasco, Mex. *América Indígena*, 6(3), 247-255.
- Hernández, RJ (2011). Cocina y tradición oral chontal. *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 7*, 127-131. *Memorias del 5º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural*. Puebla, 2003. Conaculta.
- Homobono, MJI (2004). Fiesta, ritual y símbolo: epifanías de las identidades. *Zainak*, 26, 33-76.
- Incháustegui, C (1987). *Las márgenes del Tabasco Chontal*. Gobierno del Estado de Tabasco.
- Incháustegui, C (2012). La muerte entre los chontales. En MÁ Rubio y M Y. Martínez (comp.). *Ritos y conceptos relacionados con la muerte*. (págs. 47-56). UNAM.
- Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (2007). *Fiestas y rituales en la conservación de la agrobiodiversidad en el Perú*. 68p. Proyecto: Conservación in situ de los cultivos Nativos y sus parientes Silvestres, PER/98/G33.

Referencias

- Iturriaga, JN (2011). Los alimentos cotidianos del mexicano o de tacos, tamales y tortas. Mestizaje y recreación. En: Long, J (coord.). Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas. págs. 397-407.
- Iturriaga, JN (2015). Gastronomía. Historia Ilustrada de México. DEBATE. Conaculta.
- Kemper, RV (2011). La comida en Tzintzuntzan, Michoacán: tradiciones y transformaciones. En J Long. (coord.). Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. (págs. 365-395). Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.
- León-Portilla, M (2002). Alimentación de los antiguos mexicanos. En DA Segovia y H Bourges-Rodríguez (comps). La alimentación de los mexicanos. (págs. 13-46). El Colegio Nacional.
- Manrique, DMM (2015). Ritual y prácticas funerarias en Mixquic y Zapotitlán, Distrito Federal. En CE Good y LE Corona de la Peña (coords.). Comida, Cultura y Modernidad en México. (págs. 113-128). Conaculta, INAH, ENAH.
- Martínez, HJI (2004). Fiesta, ritual y símbolo: epifanías de las identidades. *Zainak*, 26, 33-76.
- Martínez, GDN y Martínez, GAB (1995). Historia y cultura de una comunidad chontal villa Benito Juárez, Macuspana. [Tesis de Licenciado en Sociología], UJAT, Tabasco México.

Referencias

- Meléndez, JT y Cañez, GF de la (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, (17 Esp.), 181-204. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es
- Mendoza, LJE (2006). Que viva el día de muertos. Rituales que hay que vivir en torno a la muerte. *Patrimonio Cultural y Turismo, Cuaderno 16: La festividad indígena dedicada a los muertos en México*, (págs. 24-39). Conaculta.
- Mendoza, LJE (2005). El cuerpo muerto. Reflexiones acerca del manejo del cuerpo humano, a partir de un estudio osteobiográfico de una colección ósea Tepaneca. *Estudios de Antropología Biológica*, 12, 767-779.
- Meza, MJJ y Morán, RJA (2004). El olor de la santidad Fiesta de Semana. En LG Hernández-Valencia, ME Gaspar-Isabeles (Comps.). *Identidades en Fiesta. La Fiesta en Tuxpan, Jalisco*. (págs. 45-62). Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias. México.
- Milenio Digital (16 de junio de 2019). ¿Por qué celebramos el Día del Padre el tercer domingo de junio? <https://www.milenio.com/cultura/padre-2019-origen-celebra-tercer-domingo-junio>.
- Montanari, M (2003). La cocina, lugar de la identidad y del intercambio. *Paidós*, págs. 13-15.
- Mora, MA (2000). *Fiestas religiosas como medio de cohesión social e identidad*. [Tesis de Licenciatura en Antropología Social]. Escuela Nacional de Antropología e Historia. México.

Referencias

- Mora, T, González, Y, y Ortiz, ES (1981). Dos ceremonias para los muertos: en Cholula, Puebla y entre los Chontales de Tabasco. Cuaderno de Trabajo del Departamento de Etnología y Trabajo Social, 29, 1-15.
- Mora, T, González, Y, Ortiz, S (2012). Ceremonias para los muertos entre los chontales de Tabasco. En MÁ Rubio y MY Martínez (comps.). Ritos y conceptos relacionados con la muerte. (págs. 35-45). UNAM.
- Moreira, R (2006). Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos. III Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentación y Territorios”. 18 al 21 de octubre de 20016, Universidad Internacional de Andalucía, Baeza, Jaén, España.
- Ocampo, LJ (2006). Las fiestas y el folclor en Colombia. Bogotá: Panamericana Editorial.
- Ojeda, DL (2017). Celebración, identidad y conflicto: el concurso de Zacán y el año nuevo de los purépechas de Michoacán. México: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Editorial Morevalladolid.
- Ojeda, L y Dávila, CA (2015). La cocina tradicional indígena de Michoacán. Diálogo, 18(1), 47-66.
- Oliva, GE y Villa, GVJ (2014). Hacia un concepto interdisciplinario de la familia en la globalización. Justicia Juris, 10(1), 11-20.
- Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (2018). Conocimientos tradicionales. <https://www.wipo.int/tk/es/tk/>

Referencias

- Ortiz, CJA (2018). La importancia educativa de la Semana Santa en la sociedad contemporánea. En: AR. Paradas (coord.). Didáctica de la Semana Santa, pedagogías de la colectividad. (págs. 53-83). Universidad Politécnica Salaesiana. Quito-Ecuador.
- Pérez, SVG (2013). Repertorio de tamales mexicanos. Cocina Indígena y Popular 15, Conaculta.
- Pilcher, JM (2001). ¡Vivan los tamales! México: Ediciones de la Reina Roja, Conaculta, CIESAS.
- Rodríguez, RV (1965). La comida en el México antiguo y moderno. Colección Pormaca 21. México: Editorial Pormaca.
- Rodríguez, BS (1999). Patrimonio cultural y patrimonio antropológico. Separata de la Revista de Dialectología y Tradiciones Populares, 54(2),107-123.
- Rodríguez, RP (2012a). El estudio antropológico de la alimentación. En CMA Adame. Alimentación en México ensayos de Antropología e Historia. (págs. 33-64). Ediciones Navarra.
- Rodríguez, LC (2012b). La conmemoración de los difuntos entre los mayas de tierras bajas. En MA Rubio y MY Martínez (comps.). Ritos y conceptos relacionados con la muerte. (págs. 63-71). UNAM.
- Rodríguez, C (2012c). Ofrendas para nuestros muertos. En MA Rubio y MY Martínez (comps.). Ritos y conceptos relacionados con la muerte. (págs. 95-128). UNAM.

Referencias

- Rubio, GMJ, y Armijo, JR (2014). Prácticas funerarias en Tabasco: de las culturas prehispánicas a los indígenas yokot'an del siglo XXI. En: AC Benavides-Castillo y R Armijo-Torres (eds.). Prácticas funerarias y arquitectura en tiempos y espacio. (págs. 11-25). Universidad Autónoma de Campeche.
- Rubio, MA (1995). Fiestas de los pueblos indígenas. La morada de los santos. Expresiones del culto religioso en el sur de Veracruz y Tabasco. Instituto Nacional Indigenista.
- Rubio, MA (1994a). La morada de los santos. Expresiones del culto religioso en el sur de Veracruz y en Tabasco. [Tesis de Licenciatura en Etnología]. Escuela Nacional de Antropología e Historia. México. 127p.
- Rubio, MA (1994b). Tiempo de peregrinar: El Señor de Tila y la cosmovisión de los Chontales. *América Indígena*, 1-2, 119-148.
- Rubio, MA (2002). El culto a Kantepec en la comunidad maya-chontal de Tamulté de las Sabanas. *Boletín Oficial del Instituto Nacional de Antropología e Historia* 66, 96-103.
- Rubio, MA. y Martínez, MY (2012). De sombras, sapos y espíritus. Relatos sobre los días de muertos entre los chontales de Tabasco y los pames de Querétaro. En MA Rubio y MY Martínez (comps.). Ritos y conceptos relacionados con la muerte. (págs. 73-93). UNAM.
- Sánchez, MAV (2006). La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas. *Opción*, 22(51), 9-25. Recuperado el 29 de julio de 2020, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1012-15872006000300002&lng=es&tlng=es.

Referencias

- Santillán, M (2010). El discurso tradicionalista sobre la maternidad: En: *Excelsior* y las madres prolíficas durante el avilacamachismo. *Secuencia*, (77), 91-110. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-03482010000200004&lng=es&tlng=pt
- Sedó, MP (2021). Sabores y aromas de la mesa tica en Semana Santa. Blog *Nutrición para vivir mejor*, Universidad de Costa Rica. Disponible en: <https://nutricionparavirmejor.ucr.ac.cr/index.php/blog/172-sabores-y-aromas-de-la-mesa-tica-en-semana-santa-4>
- Somohano, MMS (2014). Flor y canto en los altares chimalpenses de Día de Muertos. *Una poética a la vida. Históricas*, 99, 15-23.
- Super, JC (2011). Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana. En J Long (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Teixidó, SJ (2012). Celebración de fiestas populares en la escuela. *Universitat de Girona, Departament de Pedagogia, Grup de Recerca Bitàcola-GROC*. http://www.joanteixido.org/doc/festestradicionals/celebracion_fiestas_escuela.pdf
- Thomas, LV (1991). *La muerte. Una lectura cultural*. Barcelona: Paidós Ibérica Ediciones. 159 p.
- Toribio, M (1969). *Historia de los indios de la Nueva España*. Colección Sepan Cuántos N° 129. Editorial Porrúa.

Referencias

- Torres, D (2006). Los rituales funerarios como estrategias simbólicas que regulan las relaciones entre las personas y las culturas. *Sapiens*, 7(2), 107-118.
- Uribe, EC y Varela, GV (2013). Los ritos fúnebres. En *Creencias y rituales. Patrimonio Cultural Inmaterial de San Pedro Atacama*. <http://pci.tradicionesdeatacama.cl/creencias/funebres/cabo>
- Valle, XJ, Garnatje, RT, Carrio, CE, Parada, SM, Rigat, CM (2013). Identidad propia e identidad con medios adoptados. *Memorias Simposio Identidad de la Cultura Alimentaria*. págs. 75-100. Conabio y UNAM.
- Vargas, LA (2013). Un banquete de la cocina mexicana. En E Florescano (coord.). *El Patrimonio Nacional de México, II*. (págs. 266-322). FCE, Conaculta.
- Villa, RA (1964). Los Chontales de Tabasco, México. *América Indígena*, 24(1), 29-46.
- Zarauz, LH (2010). *Altars and offerings of the day of the dead*. Primer Concurso Nacional de Fotografía. Conaculta.

Informantes colaboradores

Nombre del informante	Municipio de procedencia	Edad (años)
María Lucía Vidales Martínez	Centro	50
Natividad Pérez Maldonado	Centla	69
Familia Cerino López	Nacajuca	47
José Osorio Rangel	Centro	64
Laura Martínez Cruz	Centro	39
Dolores Hernández de la Cruz	Centro	88
Rosa Elena Vargas Aquino	Nacajuca	45
Mercedes Magaña Zapata	Nacajuca	33
Jessica Isvett Gonzales Ortiz	Centla	27
José Manuel Estrada Ramírez	Centro	49
Roberto Carlos Benbenula Miranda	Centro	26
Juan Carlos de la Cruz de la Cruz	Nacajuca	21
Sharon Camarillo Peña	Centro	18
Nidia Noemí Hernández Hernández	Cárdenas	21
Olivia del Rosario Carrasco Gómez	Centro	40
María Rodríguez Hidalgo	Centro	41
Lesli Rubí Montiel Tadeo	Centro	18
María Asunción Vidal Ramos	Centro	41
Karla María Hernández Hernández	Centro	27
Teresa de la Cruz López Jiménez	Centro	32
Rocío Díaz Díaz	Centro	25
Leonor del Carmen Pérez Robles	Centro	41
Miguelina Morales Mazariego	Centro	35
Victoria Jesús Espinosa	Balancán	26
Lucero Méndez de la Cruz	Tacotalpa	31
Karina Sánchez Domínguez	Tacotalpa	33
Flor de Liz León Zapata	Centro	68

Juan Guzmán Ceferino	Tenosique	44
Concepción Reyes de la Cruz	Macuspana	59
Alejandra Govea Luciano	Tacotalpa	38
María Pérez Baeza	Centro	64
Silvia Aquino Zúñiga	Centro	56
Irma Gallegos Morales	Huimanguillo	51
Sandra Aguilar Hernández	Tenosique	45
Claudia Virginia Zaragoza Vera	Centro	41
Mateo Ortiz Hernández	Tenosique	43
Martha Esther May Gutiérrez	Tenosique	45
Josefina González de Balcázar	Macuspana	78
Velia Gómez Pérez	Jalapa	55
Edith Selene Real Castillo	Centro	37
Rosa Elvira Hernández de la Cruz	Centro	31
Graciela Beauregard Solís	Centro	53
Gregorio Cano Molina	Cárdenas	55
Adolfo Gutiérrez Lázaro	Cunduacán	54
Josefa Reyes Sánchez	Macuspana	80
María del Carmen García Segura	Macuspana	74
Argelia Domínguez Vargas	Paraíso	53
Rocío Martínez	Centro	39
Juan Antonio García Méndez	Nacajuca	33
María del Carmen de la Torre Hidalgo	Centro	52
Lilí Violeta López Noverola	Huimanguillo	57
Cruz Ulín Izquierdo	Jalpa de Méndez	66
Juanito Soberanes	Centro	35
Carlos Rubén Pérez Camacho	Centro	33
Anita Hernández Flores	Huimanguillo	33
Concepción Pérez Gonzales	Paraíso	87
Hilda Torres Acosta	Centro	62

José Manuel Gonzales Broca	Cárdenas	24
Maricela Alor	Teapa	50
Mireya Martínez Rodríguez	Paraíso	54
Berenice Cáliz Madrigal	Cunduacán	62
Francisca Gaspar Manuel	Cunduacán	82
Manuel Soberano Arias	Cunduacán	73
María Sobeida Hernández Bolaina	Cunduacán	62
Carmen Alcudia Xicoténcatl	Cunduacán	87
María Ysabel Ramos Madrigal	Jalpa de Méndez	90
Rosaura Jiménez Méndez	Jalpa de Méndez	45
Marta Jiménez Méndez	Comalcalco	52
Elda Jiménez	Comalcalco	59

ANEXOS

Anexo A. Concentrado de platillos registrados en las fiestas y ritos en Tabasco

	Posadas	Navidad	Año nuevo	Levantamiento	Cumpleaños	Día de las Madres	Boda	Bautizo	Graduación	Velorio	Rezo nueve días	Rezos mensuales	Rezo seis meses	Cabo de año	Día de los Ángeles	Día de los Fieles Difuntos	Fiestas patronales	Promesas	Semana santa
Alambre de pollo																			★
Albóndigas																		★	
Albondigón		★	★																★
Arroz con camarón																			★
Arroz con o sin menudencias		★	★	★	★	★	★	★	★	★				★					★
Arroz con calabaza y camarón																			★
Arroz con crema			★				★												
Arroz con leche	★											★	★	★				★	★
Arroz con ostión																			★
Arroz hawaiano			★																
Arroz horneado	★	★	★																
Bacalao		★	★																
Banderillas					★		★	★											
Barbacoa	★	★			★	★	★	★	★	★	★	★	★	★				★	★
BBQ					★			★											
Bisteces									★	★	★		★	★					★
Bocadillos	★	★		★	★					★	★	★			★			★	★
Borrego asado			★																
Brazo Gitano		★																	
Budín	★	★										★	★	★	★			★	
Buñuelos	★		★	★		★													
Butifarras												★							
Calabaza con camarón					★											★			
Calamares en su tinta																			★
Caldo de frijol con shote																			★
Caldo de mariscos									★										
Caldo de pescado/ camarón					★	★	★												★

Anexos

	Posadas	Navidad	Año nuevo	Levantamiento	Cumplidos	Día de las Madres	Día del Padre	Boda	Bautizo	XV Años	Graduación	Velorio	Rezo nueve días	Rezos mensuales	Rezo seis meses	Cabo de año	Día de los Ángeles	Día de los Fieles Difuntos	Fiestas patronales	Promesas	Semana santa
Caldo de pollo con macarrón/ fideos												★			★	★	★			★	★
Caldo de pollo con verduras												★	★	★							★
Caldo Sancochado		★	★		★	★	★	★					★					★			
Caldo tlalpeño									★												
Camarón empizado			★																		★
Camote asado																		★			
Carlota			★																		
Carne adobada		★		★				★			★		★		★	★	★			★	
Carne ahumada								★													
Carne búlgara	★																				
Carne claveteada mechada	★	★	★	★				★		★		★	★								★
Carne con coca cola		★	★						★	★											★
Carne con plátano verde																	★				
Carne deshebrada con huevo						★															★
Carne de res deshebrada			★																		★
Carne envinada		★	★					★	★	★											
Carne hawaiana		★	★																		
Carne polaca	★	★	★	★	★		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★				★	★
Carnes asadas		★	★		★	★	★				★										★
Carnes frías	★	★	★	★				★		★											
Carnitas																		★			
Cazón con papas																					★
Ceviche																					★
Chanfaina																					★
Chapaya con huevo																					★
Chaya con plátano verde																					★
Cherna a la española		★	★																		
Chicharrón				★	★	★	★								★			★	★	★	
Chichimbre																		★			

Anexos

	Posadas	Navidad	Año nuevo	Levantamiento	Cumplidos	Día de las Madres	Día del Padre	Boda	Bautizo	XV Años	Graduación	Velorio	Rezo nueve días	Rezos mensuales	Rezo seis meses	Cabo de año	Día de los Ángeles	Día de los Fieles Difuntos	Fiestas patronales	Promesas	Semana santa
Chiles rellenos		★																★			★
Chirmol																		★		★	★
Choripapa			★																		
Churros																		★		★	
Cocada																★					
Coctel de frutas		★	★																		
Coctel de mariscos																					★
Consomé de borrego					★		★														
Cremas						★		★		★	★										★
Croquetas de atún/minilla																					★
Dulces regionales										★		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Dulces y golosinas	★																				
Empanadas	★	★		★								★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Empanizados												★									
Enchiladas				★	★	★	★		★		★	★						★	★	★	
Ensalada de navidad		★	★																		
Ensalada de novios	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Ensalada César			★																		
Ensalada de camarón/atún/nopal /sardina																					★
Ensalada de coditos	★	★			★		★		★	★				★		★				★	★
Ensalada manzana-nuez-queso-crema	★	★	★																		
Enterrado de frijol																		★			
Escabeche	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Espaguetti	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★		★				★	★
Estofado			★		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Fetuccini parmesano											★										
Filete de res con mermelada de piña											★										

Anexos

	Semana santa	Promesas	Fiestas patronales	Día de los Fieles Difuntos	Día de los Ángeles	Cabo de año	Rezo seis meses	Rezos mensuales	Rezo nueve días	Victoria	Graduación	XV Años	Bautizo	Boda	Día del Padre	Día de las Madres	Cumpañeros	Levantamiento	Año nuevo	Navidad	Posadas	
Flan		★																				
Flautas	★	★					★															
Flor de chile asada																						★
Frijoles charros	★			★	★	★			★													
Frijol con puerco																					★	
Frijol refrito		★							★												★	
Frutas y semillas	★	★																				
Galletas y pan dulce							★	★	★	★	★											
Gallina en sangre																						★
Gelatina de mosaico		★																				
Guacamole									★													
Guaya asada																						★
Hamburguesas				★	★																	
Hicotea en sangre																						★
Hojaldre de masa																						★
Hojuelas	★																					
Horneado	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Huevos									★													★
Jigote																						★
Kivi de trigo																						★
Lasaña		★																				
Leche quemada																						★
Lechón horneado		★																				
Lomo con papas			★																			
Lomo glaseado		★								★												
Manjar de arroz/ coco																					★	★
Mariscos					★																	
Marquesote				★																		
Marqueta de frijol			★		★																	
Merengues									★												★	
Minilla de pescado																						★
Mixiote				★		★	★	★	★				★									

Anexos

	Semana santa	Promesas	Fiestas patronales	Día de los Fieles Difuntos	Día de los Ángeles	Cabo de año	Rezo seis meses	Rezo mensuales	Rezo nueve días	Victoria	Graduación	XV Años	Bautizo	Boda	Día del Padre	Día de las Madres	Cumplimientos	Levantamiento	Año nuevo	Navidad	Posidas	
Mole	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Mondongo		★		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Mone	★			★											★							★
Muso																						★
Nance/ciruela/ mango curtido					★																	★
Palomitas					★																	
Pan borracho	★	★																				
Pan de cazón																						★
Pan de muertos					★	★																
Pan de nata y naranja	★																					
Pan dulce y galletas	★																					★
Panuchos	★								★													★
Panza de borrego rellena				★				★														
Papa horneada	★							★		★	★											
Papín																						★
Pastel				★	★	★	★	★		★												
Pastel de carne	★		★																			
Pastel frío de galletas	★																					
Pastelitos reellenos										★		★		★								
Patitas de cerdo curtidas								★		★												★
Pavo o pollo relleno	★	★		★						★												
Pavo a la galantina	★	★																				
Pay	★	★																				
Pechugas reellenas								★	★	★												★
Pejelagarto asado				★	★	★																★
Pemoles																						★
Pescado asado				★		★																
Pescado frito en arroz																						★
Pescado o mojarra frita			★	★	★	★																★
Pibil	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★	★	★	★								★

Anexos

	Semana santa	Promesas	Fiestas patronales	Día de los Fieles Difuntos	Día de los Ángeles	Cabo de año	Rezo seis meses	Rezo mensuales	Rezo nueve días	Victoria	Graduación	XV Años	Bautizo	Boda	Día del Padre	Día de las Madres	Cumpañeros	Levantamiento	Año nuevo	Navidad	Posadas			
Pibipollo	★																						★	
Picadillo de pavo o jigote			★	★			★								★	★	★							
Picadillo zanahoria-papa			★					★	★															
Picadillo de menudencias de res			★				★	★	★	★														
Pierna a la pimienta										★					★									
Pierna enjamada											★	★												
Pipián											★				★									★
Pizza											★													★
Plátanos fritos													★											
Plátanos rellenos											★													★
Pochitoque en verde																								★
Pollo a la naranja															★	★								
Pollo asado o frito																★								★
Pollo con arroz															★	★								
Pollo con mostaza		★																						
Pollo entomado											★													
Pozole			★	★	★	★						★	★											★
Puchero			★										★	★	★	★	★							★
Purè de papa		★	★	★	★						★	★	★	★										★
Purè de zanahoria											★													
Queso napolitano		★																						
Rajas con crema				★											★									★
Relleno negro															★									
Romeritos		★	★																					
Salbutes																								★
Salchichas enchiladas	★										★	★												★
Salchitacos	★																							
Salpicón														★										
Sándwich	★	★	★	★									★											★
Sardina seca con huevo																								★

Anexos

	Posadas	Navidad	Año nuevo	Levantamiento	Cumplimientos	Día de las Madres	Día del Padre	Boda	Bautizo	XV Años	Graduación	Velorio	Rezo nueve días	Rezos mensuales	Rezo seis meses	Cabo de año	Día de los Ángeles	Día de los Fieles Difuntos	Fiestas patronales	Promesas	Semana santa	
Serpentina	★	★	★		★		★				★											
Seso en poscagua																	★					
Sixguá de elote														★								
Sixguá de yuca																						★
Sopa de mariscos																						★
Soufflé de papa		★	★																			
Suco cocido																						★
Tacos	★			★	★		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Tamales	★	★	★	★	★	★		★				★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Tinga								★						★		★						★
Tortas	★		★	★			★				★	★	★	★	★	★	★	★		★	★	
Tortilla gruesa																						★
Tortilla rellena																						★
Tortitas																						★
Tostadas	★											★	★	★							★	★
Totoposte												★	★		★	★	★	★				★
Trenza rellena de queso																					★	★
Turulete														★								
Uliche												★	★		★	★		★	★	★	★	★
Verduras al vapor								★		★	★											★

Anexo B. Concentrado de bebidas registradas en las fiestas y ritos en Tabasco

	Posadas	Navidad	Año Nuevo	Levantamiento	Cumpleaños	Día de la Madre	Día del Padre	Boda	Bautizo	Quince años	Graduación	Velorio	Rezo nueve días	Rezos mensuales	Rezo seis meses	Cabo de año	Día de los Angeles	Día de los Fieles Difuntos	Fiestas patronales	Promesas	Semana Santa	
Agua																		★	★			
Agua de fruta de temporada												★	★	★	★	★						★
Agua de jamaica	★	★	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★	★	★	★	★			★	★	
Atole agrio																			★			
Atole avena o con cacao												★	★	★	★	★				★		
Atole de maíz sancochado												★										
Atole de masa con leche				★																		
Atole de pinole																		★	★			
Atole de polvillo																		★	★			
Café		★	★	★					★			★	★	★	★	★			★	★	★	
Champurrado	★			★								★						★	★	★	★	
Chocolate									★			★					★	★	★			
Chorreado																					★	
Horchata		★	★	★	★			★	★	★	★	★	★	★	★			★				★
Leche																		★				
Licor																			★			
Ponche de frutas	★	★	★																			
Pozol	★		★	★								★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Refrescos		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★			★	★			★
Rompope	★	★	★																			
Tequila																				★		
Té												★										
Vino																					★	

Anexo C. Fiestas patronales en Tabasco

Municipio	Santo patrono	Fecha
Balancán	² Santa Ana	26 de julio
	² San Marcos	13-18 de diciembre
Cárdenas	^{1,2,3} San Antonio de Padua	13 de junio
	^{1,2} Nuestra Señora de la Natividad	8 de septiembre
Centla	³ San Francisco de Peal (Quintín Arauz)	4 de julio o 4 de octubre
	³ Santa Ana (villa Vicente Guerrero)	25 de julio
	^{2,3} Virgen de Guadalupe	12 de diciembre
Centro	² San Sebastián	19 de enero
	² San Antonio de Padua (Buena Vista)	13 de junio
	² Virgen de la Asunción (Tamulté de las Sabanas)	20 de agosto
	² Virgen de Guadalupe	12 de diciembre
Comalcalco	² Virgen de la Candelaria	2 de febrero
	^{1,2,3} San Isidro Labrador	15 de mayo
	² Virgen del Carmen (Chiltepec)	15 de julio
	² Virgen de la Asunción (Cupilco)	19 de agosto
Cunduacán	¹ Santa Cruz	3 de mayo
	² Virgen de la Natividad de María	8 de septiembre
Emiliano Zapata	² Virgen del Rosario	1-2 de octubre
Huimanguillo	² San Antonio de Padua	8-13 de junio
	^{1,2} San Román	12 de septiembre
	² Virgen de Guadalupe	12 de diciembre
Jalapa	² San Marcos	24 de abril
	² San Isidro	15 de mayo
	¹ San Pedro	29 de junio
	² Virgen del Rosario	2 de octubre
Jalpa de Méndez	³ San Mateo	21 de septiembre
	³ San Francisco de Asís	4 de octubre
Jonuta	^{2,3} Señor de la Salud	16-30 de mayo
Macuspana	^{1,2,3} San Isidro Labrador	15 de mayo
	² Señor San Carlos	1 de septiembre
	² Virgen de Guadalupe (San Carlos)	12 de diciembre

Anexos

Municipio	Santo patrono	Fecha
Nacajuca	² Señor de Esquipulas (Tucta)	15 de enero
	² San Marcos (Guatacalca)	15 de abril
	² Virgen del Carmen (Tapotzingo)	16 de julio
	² Santiago Apóstol (Sandial)	25 de julio
	² Santo Domingo (Mazateupa)	4 de agosto
	² Virgen de los Remedios	1 de septiembre
	² Señor Samaritano (Oxiacaque)	4 de septiembre
Paraíso	^{1, 2} Virgen de la Candelaria	2 de febrero
	^{1, 2} San Marcos	25 de abril
	^{1, 2} Virgen del Carmen	16 de julio
	² Santa Ana	26 de julio
Tacotalpa	³ San Sebastián	19 de enero
	³ Santo Domingo de Guzmán (villa Oxolotán)	8 de agosto
	³ Virgen de Guadalupe	12 de diciembre
Teapa	^{1, 2, 3} Santa Cruz	3 de mayo
Tenosique	³ San Sebastián	19 de enero
	³ San Román	7-18 de septiembre

Fuentes: 1Del Río y Mendoza, 1953; 2Rubio, 1995; 3Gobierno del Estado Tabasco, 1994.

AUTORES

JUDITH ESPINOSA MORENO

Químico Bacteriólogo y Parasitólogo por el Instituto Politécnico Nacional y Master on Arts in Biology por la University of California. Profesora investigadora de la División Académica de Ciencias Agropecuarias desde 1988 a la fecha. En los últimos veinte años ha desarrollado y trabajado en proyectos de investigación encaminados al rescate y revaloración de recursos genéticos tropicales realizando estudios etnobotánicos para buscar alternativas de aprovechamiento integral y sustentable de los mismos. Miembro del cuerpo académico Recursos Genéticos y Sustentabilidad. Ha sido reconocida como profesora con perfil deseable desde 1998 hasta la fecha y como miembro del Sistema Estatal de Investigadores desde el 2000 al 2020.

DORA CENTURIÓN HIDALGO

Ingeniero Industrial Químico y maestra en Ciencias por el Instituto Tecnológico de Veracruz. Profesora investigadora de la División Académica de Ciencias Agropecuarias desde 1986 a la fecha. En los últimos veinte años ha desarrollado y liderado proyectos de investigación encaminados al rescate y revaloración de recursos genéticos tropicales realizando estudios etnobotánicos para buscar alternativas de aprovechamiento integral y sustentable de los mismos. Miembro del cuerpo académico Recursos Genéticos y Sustentabilidad. Ha sido reconocida como profesora con perfil

deseable desde 1998 hasta la fecha y como miembro del Sistema Estatal de Investigadores desde el 2000 a la fecha.

JOSÉ ALBERTO GARCÍA CENTURIÓN

Licenciado en Arquitectura por la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, maestro en Urbanismo y doctor en Urbanismo por la Universidad Nacional Autónoma de México. Profesor investigador del programa educativo de Licenciado en Arquitectura desde el año 2009 a la fecha. Ha colaborado en proyectos de investigación en el área de Urbanismo.

LOURDES BAEZA MENDOZA

Ingeniero en Agroalimentos y maestra en Ciencias Alimentarias, en la División de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco y doctora en Administración en la Universidad Autónoma de Guadalajara, Campus Tabasco. Profesora investigadora del programa educativo de Ingeniería en Alimentos de la División de Ciencias Agropecuarias desde 2002 a la fecha. Ha participado en diplomados y cursos de manejo higiénico en el sector alimentario. Responsable del proyecto “Identificación de la cultura alimentaria a través de los alimentos artesanales en los mercados de Tabasco”. Participa en el núcleo complementario de la Maestría en Producción Animal Tropical de la División Académica de Ciencias Agropecuarias.

BLANCA ALICIA SÁNCHEZ RUIZ

Químico farmacéutico biólogo por la Universidad Veracruzana y maestra en Ciencias en Ingeniería Bioquímica por el Instituto Tecnológico de Veracruz. Profesora investigadora del programa educativo de Ingeniería en Alimentos y núcleo académico complementario de la Maestría en Seguridad Alimentaria de la División Académica de Ciencias Agropecuarias desde el año 2002 a la fecha. Ha colaborado en proyectos de investigación en el área de biotecnología y calidad alimentaria.

Wilfrido Miguel Contreras Sánchez
Secretario de Investigación, Posgrado y Vinculación

Pablo Marín Olán
Director de Difusión, Divulgación Científica y Tecnológica

Francisco Cubas Jiménez
Jefe del Departamento Editorial de Publicaciones No Periódicas