

COCINA TABASQUEÑA: ATRAPA-MITOS DE SU CULTURA
CUISINE FROM TABASCO: MYTHS-CATCHER OF ITS CULTURE

Flor de Liz Pérez Morales*, Angélica María Fabila Echaury**,

Rosaura Castillo Guzmán***

*Doctora. Profesora–Investigadora de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

**Doctora. Profesora–Investigadora de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Email: angelifa@hotmail.com

***Doctora. Profesora–Investigadora de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Email: jamoncastillo@hotmail.com

Dirección para recibir correspondencia: flordelizp@hotmail.com

Fecha de recibido: 14 de septiembre de 2017

Fecha de aceptación: 21 de enero de 2018

RESUMEN

El referente de este estudio de la cultura, se centra en la comida como categoría conceptual, portadora de sentidos sociales, manifiesta en las prácticas culturales. Es ahí donde se vierte como discursos articulados, vitales para la reflexión y el entendimiento de las sociedades contemporáneas; es decir, es la representación de la comida a través de sus signos y su condición simbólica, como se tiene un acercamiento a las tramas gestadas desde los alimentos, particularmente, esos que señalan algunos atributos identitarios de la cultura tabasqueña. Este estudio cualitativo edifica su perspectiva teórica - metodológica en dos condiciones iniciales: el *lenguaje* como símbolo que resguarda el imaginario en tanto saber de los pueblos, y la *hermenéutica* como un trazo metodológico que libera el análisis hacia una vectorización de las ideas. Sobre estos trazos se proyecta una perspectiva semiótica-hermenéutica. Se presenta entonces un artículo que coloca el pensamiento de la cultura tabasqueña en la expresión simbólica de su comida, un vehículo que asocia y enmascara referentes de identidad de los tabasqueños. Es la comida un performance dinámico de su trascendencia social.

PALABRAS CLAVE: Cocina. Mito. Signo. Símbolo.

ABSTRACT

The referent of this study of the culture focuses on food as a conceptual category, carrier of social meanings, manifested in cultural practices. It is there where it is poured as articulated discourses, vital for the reflection and understanding of contemporary societies; that is, it is the representation of food through, its signs and its symbolic condition, as we approach the tramas created from food, particularly those that indicate some identity attributes of the culture from Tabasco. This qualitative study builds its theoretical-methodological perspective in two initial conditions: the language, as a symbol that protects the imaginary knowledge about the people, and the hermeneutics, as a methodological line that liberates the analysis towards a vectorization of ideas. On these two lines it is projected a semiotic-hermeneutic perspective. It is presented an article that places the thought of the tabasquenian culture in the symbolic expression of its food, a vehicle that associates and masks identity referents from the people of Tabasco. Food is a dynamic performance of its social transcendence.

KEYWORDS: Cuisine. Myth. Sign. Symbol.

INTRODUCCIÓN

El ropaje gastronómico de la cultura

Cuando el semiólogo francés Roland Barthes presentó su obra *Mitologías* (1954-1957), incluyó en sus ensayos diversos estudios sobre la comida, con especial énfasis en la comida francesa; en esa publicación edificó un referente claro de lo que significaba la comida para todas las culturas. De ahí, se desprenden claves precisas para comprender la forma en que la comida se muestra como uno de los sistemas del lenguaje que focalizan los entretejidos de los saberes manifiestos en las prácticas de la cultura, marco relevante para adentrarse al estudio de la socialización y la identidad de los pueblos.

Por su parte el antropólogo Claude Levi Strauss dio cuenta en sus obras *Mitológicas* (1964) particularmente en el tomo I, de *Lo crudo y lo cocido* de la manera en que los mitos aluden no sólo al pensamiento ideológico y de saberes de una cultura, sino que su sistema estructural denomina también un sistema social que coloca categorías conceptuales, mismas que brindan la explicación de las articulaciones y funcionamiento de los sistemas en la humanidad.

En ambos autores hay una constante por puntualizar: el estudio del mito como un sistema que habla y que es también portador de sentido. Especialmente, el mito gastronómico se constituye en un referente claro para introducirse en la investigación de la cultura en todas sus formas. Los aportes de ambas obras transitan en las estructuras del pensamiento mítico, y son variables importantes para adentrarse al territorio de los saberes sociales que encuentran su mayor riqueza en las variantes teóricas del lenguaje.

El referente sígnico de este estudio de la cultura se centra en la comida como categoría conceptual, portadora sentidos sociales, manifiesta en el *performance* de las prácticas culturales. Es ahí, donde se vierten como discursos articulados, vitales para la reflexión y el entendimiento de las sociedades contemporáneas, es decir, es con la representación de la comida a través de sus signos y su condición simbólica como se tiene un acercamiento a las tramas gestadas desde los alimentos, particularmente esos que señalan algunos atributos identitarios de la cultura tabasqueña.

Se parte en este análisis, de la deliberada provocación que brindan los mitos de la cultura tabasqueña, territorio de saberes que especialmente encuentran su nicho de origen justamente en la reflexión heurística de la comida. Es claro, que tales manifestaciones se adentran con

COCINA TABASQUEÑA: ATRAPA-MITOS DE SU CULTURA

rigor a una lógica que abunda en reglas y valores de la cultura, principios que trastoca el objetivo de esta revisión. El ensayo que se presenta, coloca el pensamiento de la cultura tabasqueña en la expresión simbólica de su comida; es la comida, sin duda, un *performance* dinámico de su trascendencia social; es también, un referente preciso para explorar el imaginario de un colectivo que no sólo es identificable, sino que señala la relación que tiene con el mundo. Los elementos de composición de la comida y sus articulaciones, expresan los saberes propios. Los rasgos y tránsito que tienen estos saberes, hacen concebir al mito como un *corpus* de información que detenta las lógicas de vida de los pueblos.

La adecuada forma para adentrarse al tema es mediante un estudio cualitativo que edifica su enfoque teórico- metodológico en dos condiciones iniciales: el *lenguaje* como símbolo que resguarda el imaginario en tanto saber de los pueblos y como el estambre que teje el mito; y la *hermenéutica* como un trazo metodológico que libera el análisis hacia una vectorización de las ideas. Sobre ambos trazos se proyecta una perspectiva semiótica-hermenéutica que intenta aproximarse a los anclajes iniciales del estudio de la comida tradicional tabasqueña. *Signo, símbolo y mito*, emergen inicialmente como conceptos transversales que apuntan con fuerza y envergadura a las explicaciones profundas en las investigaciones sobre la comida de pueblos o comunidades, actos que viajan sobre formas y articulaciones temporales, modelando la relación directa del hombre con su entorno socio-natural.

Los signos refieren a una constante de sentido otorgada en una cultura, pero su trascendencia está señalada en la simbolización; es decir, en los sentidos que soportan la relación del hombre y el mundo. Es ante el sentido de lo representado, que la sacralidad se constituye como un resguardo temporal y trascendental, ambas condiciones edifican la identidad de un colectivo. Mircea Eliade explica que “gracias al símbolo, el mundo se hace <<transparente>>, susceptible de <<mostrar>> la trascendencia” (Eliade, 1998, p. 97). La apuesta a estos saberes la expone Morín (1994) cuando revisa la importancia del mito como un concepto que brinda profundidad y realidad de lo religioso y cognitivo del ser humano. En su crítica aclara que el estudio del mito regularmente se ha mostrado como explicaciones simplistas e incomprensibles.

El andamiaje en este tejido sónico, refiere a una lucha constante del símbolo para transitar en el tiempo; no sólo para sostenerse, sino para adentrarse en una interpretación más precisa. El estudio de los símbolos y mitos en la cultura brindan otras fuentes de comprensión que ahora mismo se entonan como necesarios en tiempos donde los ángulos poliédricos de la cultura no requieren de las ortodoxas miradas de la ciencia. El camino se abre sobre otros horizontes.

De la naturaleza a la sacralidad: Sincretismo gastronómico

En el estudio de las dinámicas sociales ensambladas en la cultura, no se puede dissociar la interacción de la vida humana con la vida natural. Edgar Morín puntualiza en esta relación del hombre con el mundo natural: “La sustitución progresiva de una sábana agresiva y cruel por la selva protectora y abastecedora de alimentos estimula y encauza el proceso de hominización” (Morin, 2005, p. 68). Es evidente, que la relación de lo humano con el ecosistema determina no sólo su alimentación, sino su genotipo biocultural. La recolección, la caza y el fuego son pues elementos claves en la edificación de la cultura que conduce al hombre primitivo a su socialización; la cocción de alimentos, por ejemplo, coloca lo humano en un sistema de organización que persistirá hasta nuestros días. Los roles sociales iniciarán como asignaciones de grupo; particularmente, la mujer es ligada a la tarea de crear los alimentos de la familia, lo cual le brindará un saber propio de las plantas medicinales y comestibles, dominios que signarán el universo de lo femenino, una formación que provendrá del lenguaje aprendido de la naturaleza.

“Esto mismo comporta usos y prohibiciones que corresponden a las reglas organizativas de la sociedad, una notable gama de conocimientos práctico-empíricos que darán lugar a la aparición de un conjunto de prácticas sociales; la elaboración de la trampa, de la detección de presas, del acecho, de la forma de dar muerte, del descuartizamiento, etc., para todos y cada uno de los tipos de caza, y finalmente, una auténtica enciclopedia de conocimientos sobre el medio ambiente, el tiempo, las estaciones, los animales, las plantas, los peces, los afrodisiacos, las hierbas venenosas, curativas y comestibles (en suma, una medicina y, sin duda alguna, una cirugía), las formas de cocer los alimentos -equivalente a un recetario culinario -y los cuidados especiales que deben prodigarse a los recién nacidos. Existe pues, sin lugar a dudas, un considerable tesoro cultural femenino que, fructificando a lo largo de milenios, será de incalculable valor como elemento motriz del desarrollo de la civilización (Morín, 2005, p. 92)”.

Son muchos de estos actos los que llegan a nuestros días en comportamientos sociales; ya antes Norbert Elías, en su trabajo de “La compostura en la mesa” dentro de la obra *El proceso de civilización* (1988), señaló y abonó en explicaciones de cómo el hombre dibuja la civilidad a través de sus actos en la mesa.

COCINA TABASQUEÑA: ATRAPA-MITOS DE SU CULTURA

La categorización de estos trazos implica el valor y sentido, que van a ir estructurando y edificando el mito, conocimientos y saberes que sostienen la fecundación y explicación de la cultural que es simbolizada. Víctor Turner expone al símbolo como “una cosa, de la que, por general consenso, se piensa que tipifica naturalmente, o representa, recuerda algo, ya que, por la posesión de cualidades análogas, ya por asociación de hecho o de pensamiento” (Turner 1966, p. 21).

La obtención y producción de los alimentos se empalmará, de una necesidad a un rito social que ancestralmente representará a los pueblos en su cosmogonía, delineada sobre los elementos naturales de agua y fuego. Lo comestible es asociado a un sentido de erotización (frucción) con la naturaleza; las representaciones de los alimentos son significados en teogonías naturales; de ahí que las prácticas culturales tabasqueñas sean inscritas como aprendizajes de la naturaleza que hacen su performance en la ritualización de las mismas.

El escenario natural de la flora y fauna tabasqueña se configura en alegorías de identidad de sus habitantes. El territorio natural intima en su cotidianidad con la cultura y conjuga sus elementos para articular su idiosincrasia cultural. Tras los rituales también se devela no sólo el intercambio social de la cultura tabasqueña, sino también la identidad socio-económica.

Símbolos y ritos que mitifican la trama de la comida tabasqueña

La articulación de los alimentos con la práctica cultural, proclaman la fundamental relación entre el universo humano y el universo natural mostrado en el universo simbólico. Sobre estas revisiones emergen algunos relieves iniciales:

I. Símbolos del mundo natural: develan asociaciones directas con el entorno natural. Sobre ellos emergen:

- Los símbolos que se relacionan directamente con el alimento dotado por la naturaleza. Esta última se avista como un universo pre- lógico que es depositario de su sabiduría en aves y plantas de la región. Intiman en el orden de la purificación de valores perdidos que restituyen la ausencia o carencia que no tiene el cuerpo. La relación con ella es de frucción o sensación que toma sentido de erotización. La piguaⁱ, el cacao, el momo, la

ⁱ Langostino de río.

COCINA TABASQUEÑA: ATRAPA-MITOS DE SU CULTURA

hoja de plátano macho, el chipilín, la hoja de tóⁱⁱ, el chile amashito, el pejelagarto, el pijije, la iguana, serán elementos identitarios de esta naturaleza que dotará a los habitantes de sus valores.

- Los símbolos que adiestran al hombre en el aprendizaje del lenguaje de la naturaleza, aprendiendo con ella su sistema normas y prohibiciones. La caza del animal es el indicio o lenguaje que enseña el ecosistema para instruir y prever a las comunidades de sus rasgos y riesgos. Cuando la hicotea salta, es que está lista para comer. Cuando el topénⁱⁱⁱ sale del pantano o la laguna, anuncia los ciclos de temporadas de lluvia o crecientes de la planicie tabasqueña (octubre); es el ciclo de desove del pez (Gómez, 2017).

II. Simbolismo de origen mágico-teogónico: su fecundación se explica en el tránsito que ha tenido la práctica culinaria desde la condición indígena. La relación es demarcada por la vitalidad de un pensamiento indígena. Saberes que se resguardan en los ritos y relatos de tradiciones indígenas, que aluden al pensamiento mágico-natural. La práctica de elaboración del alimento prefigura el relieve de la ritualización. La preparación del pozol (chorote), por ejemplo, aplica un rito que trasciende y pone en contacto dos alegorías teogónicas: la creación del mito del maíz como símbolo de vida, y el cacao como riqueza de los dioses en la cosmogonía indígena (Gómez, 2017). La caza y preparación de quelonios (pochitoque, hicotea guao, mojina, etc.), iguanas, culebras o pijijes aluden a la confrontación de la astucia humana con la naturaleza. El premio conlleva el sacrificio.

III. Ritos simbólicos de sincretismo religioso: Encubren la coexistencia de una o varias vertientes teogónicas. El advenimiento del pensamiento cristiano en las comunidades provoca simbolizaciones que conjugan el pensamiento indígena, y el pensamiento moderno. Comulgan y se asocian para significarse como un solo origen. Transitan con los vestigios de saberes de un orden social que se yuxtapone con otro. La elaboración del chocolate, la preparación del uliche^{iv}, al igual que la manea^v, son prácticas de ritualización indígena que son incorporados los ritos cristianos, y son representados como alianzas del pensamiento moderno. Ellos trascienden como sumisión ante el poder divino.

ⁱⁱ Planta del trópico, cuyas hojas sirven para envolver tamales.

ⁱⁱⁱ Pez pequeño de agua dulce que habita en los pantanos o lagunares.

^{iv} Comida de origen chontal que se prepara el día de los muertos, para colocarla en los altares.

^v Tamal grande.

COCINA TABASQUEÑA: ATRAPA-MITOS DE SU CULTURA

Se tiende así un horizonte claro para la producción de un sistema social que gobernará la vida social, uno que le dará la bienvenida a la producción y reproducción humana que proyectará la diáspora social: La cultura de la cocina en Tabasco. Los ritos para recolectar y cocer los alimentos darán pie a un proceso de tradición que pasarán de pueblo a pueblo; la cocina como una práctica cultural entrará en un ritual doméstico que se constituirá en un saber prodigioso de la naturaleza y de los secretos cosmogónicos.

La relación clara del tabasqueño con la naturaleza no sólo configuró sus imaginarios, sino que su histórica abundancia le brindó recursos propios para establecer alegorías propias de la región fundadas en los alimentos. Las plantas y los animales de caza dotaron a sus habitantes de una relación primaria y básica de saberes de la cocina, que ahora mismo configura su tradición entre los signos de trascendencia indígenas y los españoles con marcadores árabes.

Apuntes finales

La comida y la actividad manifiesta en el espacio de la cocina tabasqueña, peregrinan ya sobre otras estructuras que se reproducen, pero que también se quedan en el olvido, es un rasgo que conlleva el proceso de mitificación. Aparecen ahí tres claves que se hilvanan en el tejido cultural: los alimentos, las prácticas culinarias y el espacio social; es sobre ellos que el mito aglutina los conocimientos que no sólo son posibles de develar, sino que reclaman su explicación.

En la cosmogonía inicial los dioses de agua y tierra se funden en el pantano y son sacros ante la práctica de la comida, no como rituales de idolatría, sino como secretos que brindaron los dioses de la naturaleza a la vida humana: la cultura tabasqueña se explicará en ese sentido. En alusión a lo anterior, Diego Lizarazo describe “que los objetos representados adquieren estatuto de valores simbólicos: configuraciones que expresan sintéticamente un complejo tejido de sentidos, un mundo cultural que se perfila en ellos; es decir, ir de las formas evidentes a los sentidos subyacentes” (Lizarazo, 2004, p.102). El universo simbólico abre sus dimensiones entonces en una estrecha relación de experiencias del hombre en su entorno, reelaborando así un escenario cultural que demarca escenarios de significados simbólicos, mismos que brindan los primeros apuntes:

1. El *primer anclaje* supone una relación del cuerpo humano como el universo que provee de sensaciones; en su fruición es inherente la erotización. Persisten los dones divinos.

COCINA TABASQUEÑA: ATRAPA-MITOS DE SU CULTURA

De ahí que los alimentos constituyen su ritual en la preparación, el cuerpo humano lo recibe como un tributo.

2. El *segundo anclaje* se sitúa en la naturaleza-objeto sagrado que proviene del universo teológico y se brinda a los pueblos como sabiduría del entorno y sus dioses. El alimento es inicialmente visto como un vehículo que porta significados del lenguaje sagrados de la naturaleza al ser cazados e ingeridos, constituye así el ritual para obtenerlo. La paradoja se establece aquí en dos ángulos, que bien son retomados de Levi Strauss: Lo crudo (lo salvaje) y lo cocido (lo civilizado). Es la naturaleza el universo dominante.
3. El *tercer anclaje* hace su parada en la relación sincrética-religiosa. Es una relación de sujeción donde los alimentos redifican el deseo de relacionarse con el otro (dios cristiano), ello implica el ritual para obtenerlo, prepararlo e ingerirlo. Es dios y el hombre en una relación de dominio donde se ofrece la comida indígena al dios cristiano.

Es verdad, los escenarios de significación se modifican y presentan otros elementos y otras formas. Los gustos, los sentidos puestos en olores y sabores no se degustan de la misma manera que otros tiempos. El espacio social de la cocina, de un solo lugar para cocinar y comer, se ha trasladado a un muro que separa la cocina del comedor. La arquitectura suministra ahora otro juego en el tramado de la cultura actual y sus componentes humanos son claves en estas nuevas articulaciones. Los viejos paradigmas míticos conviven con los arribos de otros.

El peaje de la posmodernidad llega a los pueblos que han cambiado sus gustos tradicionales por otros sabores de la comida actual. Estos primeros acercamientos avistan nuevas aristas, pero sin duda, dejan entrever dos trazos que pueden ser de importancia significativa en el estudio de la cultura tabasqueña y que de ninguna manera se soslayan:

Por un lado, la relación de la estética culinaria con la del ecosistema, lo que emana de su sentido fruidor, se estaría en los terrenos de una gastronomía que se dinamiza en la erotización de su poética, o dicho de otra manera, *el arte de la cocina*. “Somos criaturas susceptibles a este encanto y, en consecuencia, la estética ejerce también un papel constitutivo en la producción de imaginarios, la legitimación del poder, la construcción del conocimiento y, sobre todo, la presentación de las identidades” (Mandoki, 2006, p. 9).

Otra arista se abre en la puesta de los sentidos o emociones, en la configuración de la elaboración de alimentos, lo que marca la afectividad de lo humano con su mundo. Este último

COCINA TABASQUEÑA: ATRAPA-MITOS DE SU CULTURA

planteamiento, puede abundar en un aspecto que la academia ha dejado de lado, pero que la mercadotecnia ha localizado en una estrategia muy clara: el uso del *stortelling*, que no es otra cosa que el uso que las marcas hacen de la emoción para dar a conocer su producción. La cocina en sus prácticas y sus elementos. no son ajenos a estos andamiajes de la cultura.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Anecdóticos, varios (2017). Registro de conversaciones de tabasqueños y su relación con la comida. Tabasco. México.
- Barthes, R. (1999). *Mitologías*. México: Siglo XXI.
- Eliade, M. (1998). *Lo sagrado y lo profano*. España: Paidós Orientalia.
- Elías, N. (2011). *La compostura en la mesa en procesos civilizatorios*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Gómez, P. (2007). Entrevista en la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, UJAT. Villahermosa, Tabasco, a realizada a Pablo Gómez Jiménez, profesor-Investigador.
- Levi-Strauss, C. (2002). *Mitológicas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lizarazo, D. (2004). *Íconos, figuraciones, sueños. Hermenéutica de las imágenes*. México: Siglo XXI.
- Mandoki, K. (2006). *La construcción estética del estado y la identidad nacional. Prosaica tres*. México: CONACULTA-Siglo XXI.
- Morin, E. (1994). *Introducción al pensamiento complejo*. España: Facultad de Psicología. UBA. Recuperado de http://www.psi.uba.ar/academica/carrerasdegrado/psicologia/sitios_catedras/electivas/067_psico_preventiva/material/bibliografia/morin_introduccion_al_pensamiento_comp_lejo.pdf Morín.
- Morin, E. (2005). *El paradigma perdido*. Barcelona, España: Kairós. Recuperado de <https://doctoradousbcienciaseducacion.files.wordpress.com/2013/01/morin-edgar-el-paradigma-perdido.pdf>.
- Turner, V. (1966). *La selva de los símbolos*. México: Siglo XXI.