



La comida festiva

Una de las formas de participación comunitaria y de trabajo recíproco más destacadas durante estas festividades es la preparación de la comida festiva. En la mañana muy temprano se reúne en la casa de cada mayordomo más de un centenar de personas, para a participar en la elaboración de tamales, mole, arroz y otros guisados. Los tamales, como en la época prehispánica, ocupan una parte importante en la comida ritual, por lo que su preparación es significativa. En ella se observa una serie de prácticas tradicionales resguardadas por algunos especialistas, que conservan el conocimiento técnico y simbólico de su elaboración.

Todos los participantes, al inicio de la jornada, hombres y mujeres, reciben un mandil o una camiseta y otros aditamentos para identificarlos como parte de la mayordomía. También se les invita café o atole y pan, más tarde se les convidará a almorzar.

Como se preparan cientos de tamales existe una notable organización del trabajo, hay personas dedicadas a cada actividad: remojar y preparar las hojas, la masa, la carne, el mole y otros ingredientes, así como la tarea de envolver los tamales y encender el fuego para que en enormes recipientes se coloquen adecuadamente los tamales.

Aun cuando la gran mayoría de los mayordomos adquieren la masa preparada para los tamales en los molinos, algunos pocos se enorgullecen de amasarlos a mano siguiendo la vieja tradición.

Para realizar cada una de estas actividades se requiere una cierta habilidad y destreza, y la ayuda del Señor del Calvario, que se solicita a través de la mandita que preside el espacio y el trabajo. El éxito de la empresa depende del cumplimiento de un ritual



que abarca una serie de pasos: en el fondo de la olla se colocan agua y unas monedas para que bailen en el hervor y que son recolectadas entre los participantes, posteriormente se pone una cama de hojas de maíz y un tamal hecho de venas de chile, cuidadosamente se colocan diversas capas de tamales formando una flor y se deposita al final un gran tamal (el "tamalate") que será para quienes se hicieron cargo del proceso de cocción de los tamales. Finalmente para que estén contentos la olla y los tamales se vierte tequila o cerveza en el cazo, se rezá y se le colocan en las asas unos "aretes" y un collar de hojas de maíz. El cocción y la elaboración se acompañan con música. También para que no se enojen los tamales, se golpea con un palo o una servilleta el cazo y hasta se les regaña o se baila a su alrededor, cuando se duda en el cocción de los tamales.

Cuando en el primer perol se cuecen los tamales se echa un cohete para avisarles a las otras mayordomías que ya está el primer cazo de tamales listo. Las ayudadoras reciben la primera prueba del tamal para dar su aprobación.

