

LÉXICO RELATIVO AL ÁMBITO DEL TAMAL EN COSTA RICA

*Víctor Ml. Sánchez Corrales**

ABSTRACT

In this article, of a lexicographic and descriptive nature and culturally contextualized, a lexical inventory is presented concerning the ambit of the *tamal* as a special Costa Rican dish .

Key words: Costa Rican Spanish, lexicography, special lexicon.

RESUMEN

En este artículo, de naturaleza lexicográfica y descriptiva, contextualizada culturalmente, se presenta un inventario del léxico relativo al ámbito del tamal, como plato especial de la mesa del costarricense.

Palabras clave: español de Costa Rica, lexicografía, léxicos especiales.

“A continuación entraron en pláticas acerca de la creación y la formación de nuestra primera madre y padre. De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne, de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados”. Popol Vuh

“Dios Sibö creó a los indígenas de maíz trajo estas semillas cuando aún era de noche; no había luz en este mundo. Habló con otros seres espirituales, diciéndoles: vamos a trabajar juntos en la siembra de maíz. Pero éstos se quedaron sorprendidos de escuchar algo extraño ¡sembrar maíz! Desde ese momento, se atropellaban unos con otros para poder ver el maíz. Cuando lo vieron, todos tuvieron gran tentación de comerlo. Los planes de Dios se volvieron problema; ya no podía dejar la canasta donde guardaba el maíz en cualquier lugar, tenía que cuidarlo, hasta ver cómo convencer a esos seres”.

(Sánchez, Juanita y Mayorga, Gloria 1994: 48)

1. Introducción

El presente trabajo constituye un avance de una investigación relativa al léxico del tamal. El estudio es descriptivo y se ubica en la categoría

de léxico disponible, es decir, aquellas palabras que se emplean cuando se discurre sobre un tema preciso, aquellas que, por excelencia, se utilizan en determinada situación comunicativa para referirse a un tema específico.

* Instituto de Investigaciones Lingüísticas. Programa de Lexicografía, ELEXHICÓS. Universidad de Costa Rica.

La lengua, y por consiguiente, el léxico, es un constructo social. Este componente es el que mejor nos informa sobre la experiencia de vida de una comunidad de habla: organización social, valores y disvalores, creencias, pautas de conducta, conocimientos enciclopédicos, profesiones y oficios, medios de comunicación, bienes materiales y culturales, juegos, diversiones, alimentación, etc. En opinión de Sapir:

El vocabulario de un idioma es el que más claramente refleja el medio físico y social de los hablantes. El vocabulario completo de un idioma puede ciertamente considerarse como un inventario completo de todas las ideas, intereses y ocupaciones que embargan la atención de la comunidad. Si estuviera a nuestra disposición un completo *thesaurus* de la lengua de una tribu determinada, podríamos en gran parte inferir el carácter del ambiente físico y las características de la cultura de la gente que la habla” (Sapir, 1912/1984: 21).

Hombres de maíz, de Miguel Ángel Asturias, trata de demostrar la condición existencial del indio americano: su identidad está ligada a la tierra, a la etnia, a su medio, a su religión y mitología. Por tal razón, la verdad óptica del indio maya-quiché —el incipit esencial del indio— está en el maíz, como elemento que nutre y da vida. Corresponde a la mitología comparada, disciplina de la que no me ocupó, analizar la rara coincidencia (?) de la antropogonía bribri con la de los mayas-quiché, según se muestra en los dos textos que encabezan el presente trabajo.

En este orden de cosas, es evidente que el maíz, como producto ligado a una forma de vida, ha devenido en una cultura entendida en los términos de Goodenough, como todo aquello que una persona debe saber o creer para desenvolverse adecuadamente entre los miembros de una comunidad concreta y desempeñar un papel aceptado por ellos.

La palabra maíz, voz del taíno *mahis*, según Corominas, se documenta por primera vez en Colón (1500), para designar un referente esencial en la vida de los amerindios; como verdad lingüística, es decir, como constructo social, esta palabra trasciende la esfera de los fitónimos y de los alimentos, para constituirse en el elemento inherente de la identidad óptica de un pueblo.

El Diccionario del Español Usual de México (citado DEM), define el vocablo maíz como:

s.m. **1** Planta de la familia de las gramíneas, originaria de América, que mide entre uno y tres metros de altura, de tallo cilíndrico y nudoso, hojas largas, planas y puntiagudas. Sus flores masculinas crecen en la extremidad del tallo, en espigas, mientras las femeninas crecen en racimos; después de la fecundación, estas se convierten en mazorcas o elotes donde se desarrollan los granos. Es una planta muy útil, ya que se aprovecha casi en su totalidad; por ejemplo, los tallos y las hojas secas se usan para fabricar papel, los tallos y las hojas verdes para forraje, las mazorcas desgranadas (olotes) se usan como alimento para el ganado y como combustible, etc. **2** Grano de esta planta, de grandes propiedades nutritivas, por lo general blanco, aunque lo hay también de otros colores según la variedad a que pertenezca. Constituye uno de los principales alimentos en México y en otros pueblos de América desde la época prehispánica, en que tenía una gran importancia. Se prepara de muy diversas formas: tierno, maduro en platillos como el pozole, molido y hervido en atole, hecho masa en tortillas y los tamales, etcétera”.

Con base en esa definición, podemos corroborar que el maíz ha constituido un alimento muy importante en la dieta de los americanos y del costarricense, en particular, en la alimentación de los grupos rurales; de ahí que, a lo largo y ancho del territorio nacional, allí donde las condiciones agronómicas lo permiten, el maíz se cultiva con el fin de satisfacer necesidades familiares y, de haber excedentes, estos se vendan en el mercado nacional; no obstante, desde las últimas décadas del siglo XIX, el país ha importando todos los años las cantidades para satisfacer el consumo interno.

2. ¿Qué comidas y bebidas en Costa Rica tienen el maíz como ingrediente fundamental?

Si bien mi competencia lingüístico-cultural se ha construido al saborear suculentos y deliciosos platos que preparan las abuelas durante los “turnos” del santo patrono, ayudadas

por el carriño abrasador de los tizones del viejo fogón, y pidiendo disculpas por mi ignorancia en las artes culinarias, permítaseme citar algunos ejemplos: elote cocido, al que se le suele agregar mantequilla o margarina, chorreadas con natilla como condimento, cosposas, tortillas, con queso o sin él, pozol, ya sea el que se come o el que se toma, según la región de Costa Rica, arroz de maíz, atol, mazamorra, pero no la española ni tampoco la nicaragüense, empanadas de carne, frijol, queso o papas, pinol o pinolillo, si el ‘turno’ es en Santa Cruz de Guanacaste, tortas que se sirven con ensalada de repollo y tomate en una tortilla; biscocho en forma de rosquilla o empanada, según la región, chicha, ya en obsolescencia por haber dado paso al guarapo, al chinchibí y a otras bebidas “rubias” industrializadas, y ... tamales. Los hay de elote, de cerdo, de maicena, asados y, en virtud de la capacidad creadora del lenguaje y su adecuación al decurso de la experiencia de vida de la comunidad de habla, también tenemos tamal de yuca y de pejibaye. Curiosamente, estas dos últimas palabras de contenido léxico designan también dos productos alimenticios propios de las tierras americanas y que han sido fundamentales en la dieta de nuestros aborígenes: yuca y pejibaye. Gracias a la capacidad creadora del lenguaje, en especial a su función connotativa, el vocablo tamal trasciende el ámbito culinario-alimenticio para acuñar nuevas acepciones, vocablos derivados para constituir unidades fraseológicas o paremias como en: “Qué buen tamal el de María!”; “tamaludo, -a”, “se destapó el tamal” y “al que nace para tamal del cielo le caen hojas”, respectivamente.

La palabra tamal, del náhuatl *tamalli*, tiene una distribución geográfica en América que comprende territorios de Estados Unidos de América, México, América Central, Cuba y América del Sur, en particular el Noroeste de Argentina, Bolivia, Colombia, Chile, Ecuador y Perú. (cfr. Morínigo, 1966-1993: 638).

En Costa Rica, como platillo especial, suelen prepararse tamales para la época navideña y, en claro retroceso, para Semana Santa. No obstante, los tamales que se preparan en cada

una de estas festividades difieren en cuanto a sus ingredientes. Por ejemplo, para Navidad, los tamales se hacen por excelencia de cerdo, mientras que para Semana Santa, el tamal mudo, manco o manquito, solía engalanar la mesa de los costarricenses. Al respecto, Láscaris señala que:

“En Costa Rica, hay platos necesarios, como el arroz y los frijoles. Y hay platos típicos, de los cuales el más importante es el tamal” (Láscaris, C., 1985: 266). En opinión de este autor, la idiosincrasia de un pueblo la constituye su cotidianeidad, y este es el caso de los llamados platos típicos.

En este mismo sentido, al calor de las festividades navideñas, suele producirse un alza en los precios de los ingredientes típicos para la elaboración de tan irresistible platillo, es así como, carne y manteca de cerdo, zanahoria, papa (para aliñar la masa), condimentos, además de las hojas suben su precio por fuerza natural de la demanda.

Asimismo, nunca faltan “secretillos” o “volados” que los expertos suelen compartir, por ejemplo, doña Felicia (una vendedora del Mercado Central de San José), dice que, “si se usa una masa de maíz cascado lo mejor es comprarla el mismo día que se usará. Si es con cáscara puede refrigerarla durante cuatro días”; también, José Francisco (otro tramero de dicho mercado), “recomienda revisar los dos extremos de un rollo (de hojas) y si alguno se ve como un plumero, mejor ni se embarque” (La Nación, 07/12/02:28 A).

Y si de un lugar clásico se trata para adquirir todo lo relacionado con el tamal, ese es el Mercado Central de San José (especialmente para los josefinos), donde es factible encontrar no solo los ingredientes necesarios, sino también los sabios conocimientos de expertos vendedores quienes, a su vez, son depositarios de la sabiduría popular propia de la cultura del tamal.

A propósito de la tradición tamalera costarricense, apunta atinadamente el citado diario: “Nadie sabe explicar por qué, pero casi todos coinciden en que un tamal en diciembre sabe diferente al que se come en cualquier otro mes del año” (La Nación: Loc. Cit.).

La elaboración de tamales, de actividad atávica, pasa a ser una fuente de trabajo y de ingresos al constituirse pequeñas empresas en diferentes localidades del Valle Intermontano Central, pero es la ciudad de Aserrí donde se encuentra el mayor número de fábricas de tamales, pues cuenta actualmente (2006) con no menos de dieciséis pequeñas y medianas industrias dedicadas a esta actividad: La Vencedora, Valverde, La Navideña, Santa Cecilia, Arley Navarro, Corrales, Amable Monge, Filimón Monge, entre otras. De ahí que pueblos cercanos denominen ‘tamalero’, en tono jocoso y a veces peyorativo, al habitante de la ciudad de Aserrí y en esta se realiza anualmente la “Feria del tamal”.

“El aserricense ha desarrollado durante estas décadas un fuerte sentimiento de orgullo localista por esta actividad, orgullo que se asienta sobre una cultura del tamal. Parte primordial de esta cultura lo constituye un léxico particular que ha nacido y se ha desarrollado de acuerdo con las necesidades comunicativas impuestas por la dinámica de la producción tamalera, especialmente a nivel industrial” (Sánchez Mora, A.: *Léxico tamalero aserricense*, sin publicar).

A continuación se presenta un inventario léxico en forma de artículo lexicográfico, para cuya lectura han de tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

m: sustantivo masculino

f: sustantivo femenino

v: verbo

tv: transitivo

var: variante

bot: botánica

OBS.: observación

1, 2, 3, como números: se emplean para separar las acepciones de un mismo lema.

_: remite a buscar en el presente inventario la palabra escrita en itálica y que se ha empleado al definir.

~: en las unidades pluriverbales, indica que en su lugar debe leerse la entrada o lema.

*****: se emplea, en el interior de un artículo, para indicar que los sublemas siguientes son unidades pluriverbales.

||: se usa para separar las unidades pluriverbales entre sí.

INVENTARIO LÉXICO

amarra *f* Parte de la hoja de ciertos vegetales, como el *_ itabo*, recortada en tiras pequeñas, cocinada en agua hirviendo, utilizada para *_ amarrar* ciertos alimentos típicos como el *_ tamal*. OBS: En la actualidad, la práctica común es *amarrar* los *tamales* con un cordel elaborado industrialmente a partir de la cabuya.

amarrar *v tr* Atar con una *_ amarra* dos *_ tamales* antes de ponerlos a cocinar. OBS: Esta acción es realizada exclusivamente por hombres.

alverja *f*, *var arverja* Semilla del guisante utilizada como parte del aliño del *_ tamal especial*.

burío *m 1* Cordel extraído de la corteza del árbol del mismo nombre, que antiguamente se utilizó para *_ amarrar tamales*. Se extraía de varias plantas arborescentes de la familia de las tiláceas y se traía de la zona de Puriscal. Voz de procedencia arahuacotaína. **2** Nombre de varias plantas arborescentes (*Heliocarpus appendiculatus*, *H. mexicanus*, *H. Donnell Smithii*) de cuya corteza se extraían tiras que, antiguamente, fueron utilizadas para *_ amarrar _ tamales*.

caldo: **~de carne** Sustancia de la carne de cerdo o de pollo que se agrega a la *_ masa* para darle mejor sabor.

chile: **~dulce** Pimiento morrón que, cortado en rebanadas, sirve para aderezar el *_ tamal*. El lexema *chile* es de procedencia náhuatl.

comino *m* Condimento con el que se aliñan la *_ masa* y la carne del *_ tamal*. OBS. Se usa generalmente en plural.

contrato *m* Convenio por el cual una *_ tamalera* se compromete a proveer a un cliente de una cantidad determinada de tamales en una fecha establecida o periodización acordada.

cuarto: ~**frío** Habitación refrigerada en la que se almacenan los _ *tamales* en espera de su distribución.

envolver *v tr* Cubrir el *tamal* con *hojas* para poder así cocinarlo en agua. OBS: Esta parte del proceso de elaboración es realizada fundamentalmente por mujeres.

esgajar *v tr* Tirar con la mano de una _ *hoja* para obtener _ *gajos* o trozos más pequeños.

gajo *m* Trozo de _ *hoja* de forma rectangular con el que se envuelven los _ *tamales*.

hoja *f* Parte terminal de plantas musáceas que se utiliza para envolver los _ *tamales*. * ~ **de guineo** Variedad de _ *hoja*. OBS: Por su suavidad y por el sabor que da a los _ *tamales*, esta variedad es la más apreciada. || ~ **de yute** Nombre que se da a una variedad de *hoja* que se trae de Limón y que se emplea únicamente para _ *segundear*. OBS: La voz *yute* es de aportación bengalí *jhuto*, y pasa al castellano a través del anglicismo *jute*.

hornilla *f* Estructura de hormigón en la que se incrusta la _ *paila*; cuenta con una abertura en su parte inferior conectada a un tiro de chimenea, por la cual se introduce la madera o leña con la que se alimenta el fuego.

lata *f* Balde plástico en el que se deposita el _ *maíz* cocinado aún caliente. OBS: Antiguamente, este balde era de hojalata, de donde se conservó tal denominación.

maíz *m bot 1* Planta gramínea, originaria de América tropical, de raíces profundas, hojas lanceoladas, de flores unisexuales, en inflorescencias separadas, y que produce granos generalmente gruesos. Es un cereal muy cultivado e importante en la alimentación. | **2** Grano de esa planta. * ~ **maicena** Maíz de forma redondeada, usado actualmente en la elaboración de la _ *masa*. || ~ **rabo de zorro** Maíz de forma alargada que años atrás se usó para preparar la _ *masa*. || **salírsele el ~ a alguien** *coloq* Comportarse una persona adoptando modales propios del campesino, de una persona sin

instrucción formal, o desconocedora de ciertas normas de urbanidad. OBS: Se emplea en tono despectivo o jocosos.

manco *m* Variedad de _ *tamal* que consta de masa de maíz cocida rellena con frijoles molidos.

masa *f* Pasta de maíz cocido que sirve de ingrediente en la elaboración del _ *tamal*.

mecate: ~ **de cabuya** Cordel extraído de algunas especies de pitas y producido industrialmente, que se emplea para _ *amarrar* _ *tamales*. Obs: En la actualidad, el uso de mecate de cabuya constituye la marca distintiva de la fábrica La Vencedora, de la familia Chacón de Aserrí.

molino *m* Máquina accionada por energía eléctrica usada para moler el _ *maíz*.

pabito *m* Cordel de hilo, algodón u otro material similar usado para amarrar _ *tamales*.

paila *f* Recipiente metálico de unos 2 ms. de diámetro en el que se cocinan el _ *maíz* y los _ *tamales*.

piña *f* Par de _ *tamales* atados con el mismo cordel.

posta *f* Variedad de carne de cerdo, sin hueso, usada comúnmente en el aderezo del _ *tamal*.

primerear *v tr* Colocar la _ *masa* y los demás aderezos del _ *tamal* sobre una _ *hoja*, generalmente de guineo por ser esta la de una mejor calidad.

repartidor *m* Persona encargada de distribuir los tamales en un vehículo automotor.

romana *f* Instrumento para pesar las _ *hojas*.

sancochar *v tr* Cocinar el _ *maíz* en agua aproximadamente una hora.

segundear *v tr* Recubrir el _ *tamal* con una segunda _ *hoja*, después de que se ha efectuado la acción de _ *primerear*.

soasar *v* **1** *tr* Asar ligeramente o medio asar. | **2** *tr* Exponer al fuego las _ *hojas* con el fin de deshidratarlas parcialmente y así hacerlas más resistentes.

tamal *m* Masa de maíz aliñada, rellena de verduras, diferentes tipos de carne y arroz, que se arrolla en hojas musáceas y se cocina en agua. * ~ **corriente** Tamal que se produce en grandes cantidades en las _ *tamaleras*. || ~ **especial** Tamal al que se le agrega una cantidad adicional de carne, verduras y otros ingredientes, y que tiene un precio mayor. || ~ **de bocas** Tamal de pequeñas dimensiones que puede comerse de un solo bocado. Se elaboran generalmente para fiestas privadas. || ~ **tonto** Tamal de grandes dimensiones que se elabora con todos los ingredientes sobrantes tras haber concluido la fabricación.

tamalear **1** *v* *tr* Comer _ *tamales* [*tamalearse*]. | **2** ~ **se** Comer _ *tamales* [*tamalearse*].

tamalera *f* *coloq* Fábrica de _ *tamales*. | **2** Gran cantidad de _ *tamales*.

tamalero, -a *sust/adj* **1** Persona que se dedica a hacer o vender _ *tamales*. | **2** Apodo jocoso y a veces peyorativo que se les da a los habitantes de la ciudad de Aserrí. Mote usado para referirse a los habitantes de la ciudad de Aserrí. OBS: según el contexto, este mote puede ser jocoso o resultar ofensivo.

tamaludo, -a *adj coloq* Ref. a una persona de trasero voluminoso.

tapa *f* Estructura metálica de forma cónica y de unos 2 ms. de diámetro que cuelga sobre la _ *paila* y que sirve para cubrirla cuando se están cocinando los tamales.

vainica *f* **1** Vaina verde del frijol. | **2** Variedad de frijol destinada a la producción de vainas. | **3** Judía verde que se agrega como condimento del _ *tamal*.

3. Conclusión

Sobre la base de algunos rubros léxicos relativos al tamal, puede establecerse una distinción entre el español intermontano central y el del noroeste del país. Para el N.O., tenemos voces como perrerreque, torta horneada de elote tierno con dulce; yol o yoltamal, tamal de elote cocido con queso y natilla, envuelto en tusa; nacatamal, tamal con carne de cerdo; tamal pisque, tamal sin ingrediente alguno, solo maíz (semejante al tonto valle centraleño). Entretanto, para el español valle centraleño, tenemos voces como chorreada para referirnos al perrerreque; tamal de elote en vez de yol o yoltamal; empleamos tamal para hacer referencia al nacatamal del noroeste, y tamal mudo o tonto para referirnos al tamal pisque.

Bibliografía

- Anónimo. 1963. *Popol Vuh: las antiguas historias del quiché*, 6ª ed. Adrián Recinos (traductor). México, D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- Asturias, Miguel A. 1986. *Hombres de maíz*. 5ª ed. Colección Séptimo Día. San José, C.R.: EDUCA.
- Corominas, Joan; Pascual, J. A. 1992. *Diccionario crítico etimológico e hispánico*, Vol. III, 1ª. edic. de 1980, 3ª reimpresión. Madrid: Editorial Gredos.
- Diccionario del español usual en México*. 1996. 1ª edición. Luis Fdo. Lara, director. México, D.F.: El Colegio de México. A. C.
- Morínigo, Marcos A. 1993. *Diccionario del español de América*. Madrid: ANAYA & Mario Muchnik.

- Láscaris C., Constantino. 1985. *El costarricense*, 5ª ed. San José, C.R.: Editorial de la Universidad de Costa Rica (EUCR).
- Rojas Blanco, Lillyam. 1993. *El léxico del maíz en Costa Rica. Estudio geográfico-lingüístico*. Tesis de Licenciatura. San José, C. R.. Universidad de Costa Rica, Escuela de Filología, Lingüística y Literatura.
- Sánchez Mora, Alexánder. *Léxico tamalero aserriceño*. Artículo. Sin publicar.
- Sánchez, Juanita; Mayorga, Gloria. 1994. SE'SIWA. San José, C.R.: Editorial de la Universidad de Costa Rica (EUCR).
- Sapir, Edward. 1974. *El lenguaje: introducción al estudio del habla*. México, D.F.: Fondo de Cultura Económica.