

MAYA AMERICA

JOURNAL OF ESSAYS, COMMENTARY, AND ANALYSIS

**TAMALES MAYAS:
HISTORY, RITUAL,
CULINARY
PRACTICES**



*an ear of
corn transforms into a tamale. The corn husks reach around and merge into the
leaf wrapping. As the gods created us from corn, tamales too were given to us.*



TAMALES MAYA: HISTORY, RITUAL, AND CULINARY PRACTICE

GUEST EDITOR: LAURA ELENA SOTELO SANTOS

Table of Contents

<i>INTRODUCCIÓN/INTRODUCTION</i>	4
Introductory Note in English	4
Tamales mayas. Sabores en el tiempo	6
<i>ARTÍCULOS/ESSAYS</i>	16
Un recorrido iconográfico por las antiguas representaciones del tamal en la Mesoamérica maya de Tierras Bajas	16
Aromas y sabores para los dioses mayas: alimentos de ixim y pom	48
Los tamales de la gente del pantano. Patrimonio gastronómico de los yokot'anob de Tabasco, México	74
Cocinar para dioses y hombres: los tamales de los lacandones del norte	87
Tamales tsotsiles: léxico, usos y consumos	109
El tamal como parte integral del movimiento de revalorización gastronómica guatemalteca	137
El Zacahuil: Lo Que Encubre y Lo Que Se Quiere Ver	152
<i>COMENTARIOS/COMMENTARIES</i>	168
Pa'ts Petejul: Maíz y frijol en la mesa	168
Tamales in Yucatán: Reflections on 52 years of Piib gastronomy	174
Los tamales: alimento para los dioses, los espíritus de la milpa, el monte, los difuntos y las personas vivas	185

INTRODUCCIÓN/INTRODUCTION

Introductory Note in English

MAYA AMERICA VOLUME 6 NUMBER 1

For several thousand years, corn has been an integral part of the daily life and worldview of Mesoamerican peoples. Sometime during that remote past, the tamale became an important and widespread food, and its preparation and consumption remained after the arrival of the Spaniards to the Americas. Today, the tamale continues to be a primary element in the diet and in diverse cultural, festive and ritual practices in Mexico, Central America, much of the Americas, and increasingly worldwide.

Maya America, Volume 6 Number 1, is dedicated to the history, rituals and culinary practices associated with tamales among the Maya of Mexico and Guatemala. Based on varied methodologies, such as archaeology, anthropology, linguistics, history, epigraphy, and iconography, the essays and commentaries presented in this issue present insights into the world of the Maya. Our authors discuss representations of tamales in codices and mural paintings; changes in the forms of preparation and consumption; questions on commodification; the role of women in elaboration and innovation; transmission of knowledge; and ritual ceremonies. Some of the authors presented their research during the *XII Congreso Internacional de Mayistas*, (June 2023), in the panel: *Tamales mayas: Sabores en el tiempo*, coordinated by Laura Elena Sotelo Santos.

We have included in this issue of the journal an immigration report on indigenous family separation at the border (U.S.-Mexico), covering current and past immigration policy which continues historic patterns of colonial abuse. Discussion on US policies towards indigenous immigration will be continued in the Fall/Winter 2024 issue of Maya America, along with current questions of indigenous identity, and an examination of the concept and practice of “education” as in critical review.

Cover Design: Original art with words created by Briana Castro-Balbi



An ear of corn transforming into a tamale. The corn husks reach around and merge into leaf wrappings. As the gods created us from corn, the tamales too were given to us.

BACK COVER ART



Photographs by Rosa Margarita Jaramillo Contreras and
Karla Valletzi Rincón Bejarano

Production & Design Student Assistants at Kennesaw State University

Briana Castro-Balbi

David Dos Santos

Katie Lacoco

Student Production Assistants at the Universidad de Colima

Rosa Margarita Jaramillo Contreras

Karla Valletzi Rincon Bejarano

Managing Editors

Adriana Cruz-Manjarrez (Universidad de Colima)

Alan LeBaron (Kennesaw State University)

Introducción essay

Tamales mayas. Sabores en el tiempo

Laura Elena Sotelo Santos
Centro de Estudios Mayas
Universidad Nacional Autónoma de México

Adriana Cruz-Manjarrez
Centro Universitario de Investigaciones Sociales, Universidad de Colima

“Al que nació pa’ tamal, del cielo le caen las hojas”, dice un refrán popular en México, que parece sintetizar (más allá de su significado) la naturaleza de esta práctica culinaria: una preparación de masa de maíz envuelta en hojas vegetales, que se cocina de diversas formas¹. Si bien en varios lugares del mundo se han elaborado alimentos envueltos, los tamales son un guiso de origen mesoamericano, y muchas de sus variantes que fueron desarrolladas en el área maya constituyen un alimento nutritivo, versátil, completo, de fácil transportación y conservación, cuyo consumo gusta y satisface. Es ideal “para llevar” pues está envuelto en materia vegetal que a la vez lo conserva y protege, y en ocasiones puede ser consumido directamente sin necesidad de un recipiente extra o un cubierto; simplemente se desenvuelve².

El consumo de tamales abarca tiempos y espacios que trascienden las fronteras de la antigua civilización mesoamericana y que hoy están presentes en distintas ocasiones a lo largo de todo el año, tanto en el día a día, como en celebraciones familiares y colectivas. Aún hoy, entre algunos grupos tradicionales, todavía se ofrecen en ceremonias y se colocan en altares. Si bien son uno de los referentes identitarios de los pueblos mayas y de los habitantes del área maya, tanto en zonas rurales como urbanas, el prestigio y aceptación que han alcanzado ha hecho que sean reconocidos como un plato nacional en Guatemala y como parte del patrimonio cultural intangible de México. Los tamales han migrado junto con las personas que los preparan y los consumen, no sólo en tiempos prehispánicos, sino hoy en día. Son una muestra de la adaptación de las recetas a diferentes entornos geográficos y culturales. Hay autores que aseguran que hay más de cuatro mil variedades registradas, aunque prácticamente en cada familia hay recetas propias, heredadas.

Los tamales han conquistado paladares de otras regiones y otras tradiciones culinarias, como lo refieren los primeros españoles que llegaron a las costas de Yucatán en el siglo XVI, o aquellos llevados por migrantes de origen mexicano a los Estados Unidos y que están documentados desde hace más de 100 años. Un caso que da cuenta del contexto en que se vendían y la aceptación que tuvieron es “el conocido vendedor turco de tamales” en

¹ *Enciclopedia de México*, tomo XIII, p. 7480

² “El tamal, platillo ancestral de México”, Michel Olguín Lacunza/Diana Rojas García, 6 de octubre de 2017. Disponible en línea en https://unamglobal.unam.mx/global_revista/el-tamal-platillo-ancestral-de-mexico/

Sheridan, Wyoming, Zarif Khan, quien a principios del S. XX, los ofrecía “dondequiera que pudiera encontrar clientes: afuera del banco a la hora del almuerzo, afuera de los bares a la hora de cerrar, hasta la estación del ferrocarril cuando llegaban los trenes. El negocio iba tan bien que pronto compró un carrito de mano” y años más tarde, abrió **Louie Tamale**, un restorán que era reconocido en toda la región por sus tamales. Décadas después, Everett McGlothlin ex trabajador de dicho restorán afirmaba: "Me encantan los tamales y todavía no he encontrado nada que se le acerque"³. El ejemplo de Khan se inscribe en la práctica ampliamente difundida de los numerosos vendedores de tamales, muchas veces ambulantes, que desde fines del siglo XIX y durante la primera mitad del XX, se esparcieron en la frontera estadounidense y que contribuyeron a la conquista del oeste.⁴ Y en el siglo XXI, la migración de diferentes grupos del área maya a los Estados Unidos, ha generado nuevas variedades, producto de adaptarse a los ingredientes disponibles en sus nuevos entornos.

La gran tradición maya de tamales

El consumo de tamales del área maya contemporánea⁵ es una constante y abarca a toda la población, sin distinción de edad, rango, género o condición. Más aún, en ciertas localidades tradicionales, aseguran que los consumen los ancestros y también las entidades sagradas, como deidades, espíritus de la milpa y del monte. En ese sentido se puede afirmar que los tamales, han tenido un valor “nutricional”, energético, que trasciende el mundo físico y transita por el tiempo y el espacio. Es decir, se conciben como alimentos que por su composición y cualidades tienen la facultad de nutrir también entidades anímicas y seres sagrados. En la cosmovisión maya tradicional, los tamales constituyen un alimento universal.

Por su versatilidad, antigüedad, variedad, distribución y profundidad histórica consideramos a los tamales como un indicador esencial de las relaciones que los pobladores del área maya han tenido con el ambiente. Cada uno de los distintos tipos de tamales es un testimonio que da cuenta de los sistemas socioecológicos y bioculturales que han tendido su remoto origen en la milpa y en el huerto familiar. Son producto de la creatividad de sus anónimos autores. Partimos de la hipótesis que cada variedad de tamales cuenta una “historia” que muestra múltiples aspectos del mundo natural y cultural, y que denota los

³ “Citizen Khan” Kathryn Schulz, *The New Yorker*, 30 de mayo de 2016. Disponible en línea en <https://www.newyorker.com/magazine/2016/06/06/zarif-khans-tamales-and-the-muslims-of-sheridan-wyoming>

⁴ Se conoce como “Guerra de los Tamales, {...} toda una ola de incidentes que pasaban entre los tamaleros que se apoderaban del mercado estadounidense, pues durante la época (ca. 1880-1924), los altercados entre comerciantes de esta comida mexicana empezaron a aparecer en los titulares de periódicos. Su venta era considerada una actividad propia de las clases bajas, no sólo inmigrantes mexicanos sino también afroamericanos, italianos, irlandeses y afganos.” Sofia Isadora Salazar, “Tamales: la comida que desató una ‘guerra’ en EE. UU. a principios de 1900” en *NORO*, 19 de septiembre de 2022. Disponible en línea en: <https://noro.mx/tamales-razon-de-una-guerra-en-eeuu-a-principios-de-1900/>

⁵ Se considera área maya, al territorio mesoamericano donde se desarrolló la civilización maya en tiempos prehispánicos. En el momento del contacto cultural con los europeos, a principios del siglo XVI, abarcaba un territorio que comprende parte de México (los estados de Campeche, Yucatán, Quintana Roo, una porción de Tabasco y Chiapas, y la región Huasteca), Honduras y El Salvador (las zonas occidentales), así como la totalidad de Belice y Guatemala.

ingredientes disponibles en una región y un tiempo específico. Su preparación actual permite evidenciar orígenes, tiempos, productos, tecnologías, saberes e imaginarios. Así, por ejemplo, la integración de manteca de cerdo en las recetas de tamales denota no sólo la posibilidad de contar con cerdos por parte de los habitantes nativos, sino tal vez la experiencia de potencializar los sabores de las preparaciones ancestrales, con la incorporación de esa grasa animal. En suma, como dice Theodoro Zeldin. “Todo pueblo añade a su comida su propio sabor y sólo acepta cambios si puede ocultárselos, cubriendo cualquier novedad con su aroma.”⁶

La palabra tamal deriva del náhuatl *tamalli*, y según el diccionario de la RAE significa “Especie de empanada de masa de harina de maíz, envuelta en hojas de plátano o de la mazorca del maíz, y cocida al vapor o en el horno. Las hay de diversas clases, según el manjar que se pone en su interior y los ingredientes que se le agregan.” En efecto, a través de esta definición es posible reconocer los tres elementos esenciales de los tamales: los ingredientes, las formas de preparación- que comprenden las envolturas vegetales- y las formas de cocción, a pesar de la enorme variedad que presentan en la actualidad.

En el maya clásico la voz *wa* es un término que puede considerarse equivalente al *tamalli* náhuatl. Parece aplicarse específicamente a la masa de maíz, sin hacer distinción de si está envuelta con hojas o si está cocinado directamente en un comal, como las tortillas⁷. El *Popol Vuh*⁸ asevera que la humanidad actual está hecha de maíz, específicamente de elotes tiernos amarillos y blancos, molidos. En el relato mítico, la masa de maíz parece ser una forma metafórica y sintética de referirse a la sustancia que ha nutrido a los mayas durante milenios: el ingrediente esencial con el que se han preparado los tamales. Es importante señalar que los tamales se han consumido no sólo por los pueblos mayas, sino también por otros pueblos que han habitado Mesoamérica. Se desconoce dónde se creó el tamal por primera vez, dado que los olmecas y otros grupos, lógicamente, podrían ser anteriores a los mayas, aunque no tenemos evidencia.

Cada variedad de tamal es una síntesis biocultural privilegiada, que nos permite identificar prácticas, saberes, tecnologías, usos de ingredientes del entorno natural y sus medios de acopio, proporciones, preparaciones, así como formas y ocasiones de consumo. Algunas de estas tradiciones se pueden trazar a lo largo de varios siglos y aún de milenios en el área maya. El elemento esencial de los tamales es el maíz (*Zea mays*), sin importar la variedad empleada ni el estado de maduración en que se encuentre. La mayoría de los tamales está hecha de maíz amarillo o maíz blanco -aunque también los hay de otros colores,

⁶ (1996: 98). Disponible en <https://www.josepmariacarbo.cat/storage/app/media/zeldin-theodore-historia-intima-de-la-humanidad.pdf>

⁷ Las evidencias arqueológicas indican que los mayas no consumían tortillas en la época prehispánica, sino más bien tamales. Vid. Taube, 1989 “The Maize Tamale in Classic Maya Diet, Epigraphy and Art”, pp. 150-167 en *Studies in Ancient Mesoamerican Art and Architecture: Selected Works* by Karl Andreas Taube, San Francisco: Precolumbian Mesoweb Press

⁸ *Popol Vuh* (2017). Traducción directa del k'iche' al español y organización gráfica de la versificación por Michela Craveri y presentación y edición de Laura Elena Sotelo y M. Craveri. México: UNAM-Coordinación de Humanidades-IIFL-Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial.

especialmente para los rituales- y en las regiones tradicionales se emplean aquellas que cosechan en sus propias milpas. Así, los tamales de elotes tiernos se preparan estacionalmente, mientras que aquellos hechos con granos secos están disponibles durante todo el año. Algunas personas emplean los elotes que cosechan en sus propias milpas, aunque el consumo más generalizado proviene de la adquisición comercial.

El maíz se ha consumido en el área maya desde tiempos anteriores al Preclásico (c. 2000 a. C.-250 d. C.), época en que surgen las primeras aldeas permanentes. Evidencias arqueológicas, como el hallazgo de metates y sus manos, dan cuenta indirecta de la molienda del maíz, muy probablemente vinculado con la elaboración de tamales, pues las cerámicas más antiguas del área maya carecen de las huellas negras en su base, producto del contacto con el fuego del fogón: esto parece significar que los tamales mayas de los primeros tiempos se cocían “al vapor”, al introducir una piedra ardiente en la olla con los tamales, a la que agregaban un poco de agua.⁹ Estos hallazgos arqueológicos resultan especialmente interesantes tanto para reconocer las formas tempranas de consumo de maíz, sin duda como elotes tiernos, como para identificar a través de diferentes indicios los primeros tamales, realizados con los granos secos del maíz, molidos y convertidos en harina, a la que se le agregaba agua, y se envolvían en hojas hasta cocinarlos

Por ello, es posible distinguir a través de las evidencias materiales, tanto arqueológicas como plásticas (epigráficas e iconográficas), algunos elementos de las variedades de tamales que aún hoy están presentes en las mesas y los altares mayas y mestizos. Pueden reconocerse como elementos de larga duración en la gastronomía maya y constituyen una vía de identidad en las distintas comunidades¹⁰.

En cada tipo y variedad de tamal es posible identificar formas propias, a la vez que tradiciones comunes que parecen corresponder a una antigua historia común. Todos los tamales actuales parecen derivar de dos formas ancestrales de consumo del maíz: la que corresponde a la preparación de masa de elotes tiernos y la de maíz seco, proveniente de mazorcas desgranadas y de maíz molido. Además, hay también dos maneras tradicionales de cocción: en horno subterráneo, *pib* (y sus variantes modernas, en hornos de leña y gas) y al vapor. En nuestra opinión, estas cuatro variables constituyen el núcleo de las tradiciones de tamales mayas. Una que se vincula con el consumo estacional de la cosecha específica de cada raza de maíz, y otra que permite su utilización a lo largo de todo el año.

Tanto los tamales *pib* de la península de Yucatán, como el zacahuil de la Huasteca, son elaboraciones generalmente masculinas, horneados bajo tierra y de grandes dimensiones, preparadas para consumos colectivos. Por ello, el uso del horno subterráneo¹¹ nos permite postular una hipótesis sobre un origen común de esta tradición que se puede remontar a la

⁹ Sharer, Robert J. with Loa P. Traxler, *The Ancient Maya*, sixth edition, Stanford University Press, Stanford, California, 2006: 161

¹⁰ Jeffrey M. Pilcher, *¡Que vivan los tamales!: Food and the Making of Mexican Identity* (Albuquerque, NM: University of New Mexico Press, 1998)

¹¹ Salazar, Carmen, et. al “Earth Ovens (*Pib*) in the Maya Lowlands: Ethnobotanical Data Supporting Early Use September 2012 *Economic Botany* 66(3):285-297. DOI: [10.1007/s12231-012-9207-2](https://doi.org/10.1007/s12231-012-9207-2)

época anterior (*ca.* 1500 a.C.) a la separación de la rama huastecana de la yucatecana de las lenguas mayas. Es decir, pudo haber sido una forma de preparación y cocción de los grupos proto mayas.

Si bien hoy en día es posible reconocer ingredientes, y sus vías y tiempos de acopio, preparaciones, envolturas, formas de cocción y prácticas y ocasiones específicas de consumo, es claro que existe una correlación con la información múltiple, compleja, diversa y dispersa de la época prehispánica, cuya variedad y riqueza se acentúa a partir del siglo XVI con la incorporación de ingredientes alóctonos, principalmente la manteca de cerdo y la hoja de plátano. Los tamales mayas tradicionales son salados y muchos de ellos contienen diversos condimentos, como el achiote y los chiles que los hacen preparaciones únicas, con colores, aromas y sabores particulares. Al convertirse en platillos mestizos, gracias a las cocineras indígenas que laboraban en contextos criollos, los tamales han pasado por diferentes procesos tanto de sustitución, como de integración, no ajenos a modas como el barroco que también alcanzó y conformó las variedades de tamales. Entonces parecen haber sido creados los tamales “dulces”, que en algunas regiones conservadoras están apenas representados por una o dos variedades. Y en la actualidad hay también incorporaciones no solo en los ingredientes y en el reconocimiento social que conllevan, sino en prácticas comerciales significativas, que desarrollan nuevas variedades.

La elaboración de tamales en el área maya está estrechamente vinculada con la enorme biodiversidad regional. Esta cultura agroalimentaria ancestral presenta retos importantes en cuanto a educación ambiental y manejo de recursos, por los riesgos y presiones a los que actualmente está sometido. Debido a que los paisajes rurales con predominio de agricultura tradicional, típicamente poseedores de una alta biodiversidad, se asocian con la disponibilidad de ciertos ingredientes, su cambio hacia un paisaje de agricultura "modernizada" puede poner en riesgo el mantenimiento de una tradición culinaria y las bases biológicas de la sustentabilidad regional.

Los tamales representan una preparación integral y compleja, y eficiente, que tiene una función sistémica tanto desde la perspectiva biocultural como social. En su preparación se emplean distintos ingredientes, provenientes de la cosecha, la recolección, el traspato, la caza, la pesca, y el comercio. Es un alimento destinado a nutrir a vivos y muertos, seres humanos, dioses y otros seres sagrados del monte y de la milpa.

Desenvolver un tamal es una sorpresa. Siempre que se consumen, constituyen una síntesis de tradiciones, creatividad, ingredientes, sazones y procesos. Y mirarlos con perspectiva histórica resulta también un viaje en el tiempo. Asombra su antigüedad y variedad. En el área maya, los tamales son más antiguos que las tortillas (que parecen ser una introducción tardía, tal vez del siglo XVI de grupos del altiplano mesoamericano), que pueden remontarse a los tiempos previos al uso intensivo y extensivo de la cerámica. Las evidencias indican que han sido consumidos por todos los sectores de la población de manera cotidiana, festiva y ritual; que hay especialistas en su elaboración, aunque en los hogares también se preparan; que las formas triangulares, redondeadas, cilíndricas y enrolladas están presentes en el arte prehispánico, que hay glifos en la escritura maya para identificarlos, que

los dioses también se alimentan de tamales, y que los poderosos gobernantes tenían en sus tumbas platones llenos, para su consumo en la otra vida.

Uno de los aspectos más interesantes es el que se refiere a los ingredientes empleados en la elaboración de los diferentes tipos de tamales, que se vincula directamente con la producción local y regional. En la actualidad aún se reconocen prácticas significativas de autoconsumo, a partir de los productos de las milpas familiares. Es relevante señalar que los tamales para ofrenda (especialmente para “muertos”), incluyen ingredientes que no proceden del mercado, sino que corresponden al acopio familiar y en algunos casos regional. Además, ciertas variedades (como los de untado, o los “colados”) tanto en Chiapas, Yucatán, Quintana Roo y Tabasco se preparan con variedades de maíz que proceden de la región más húmeda, mientras que los que son “de bola” (en el caso de Chiapas) se hacen con las variedades de maíz “de la selva”. Hay tamaleras que reportan compras exclusivamente anuales, que almacenan el maíz en sus propias bodegas y que lo emplean a lo largo del año.

Además, en los mercados indígenas locales se comercia con algunos productos específicos de otras regiones, como el camarón seco o el “azafrán”, que denotan un abastecimiento por comercio, procedente de otras regiones aledañas al lugar donde se preparan, además del chipilín, la hierba santa y el coco. Por otra parte, el acopio de hojas para envolverlos implica múltiples pasos, conforme a las variedades: en primer lugar, están ampliamente distribuidas en toda el área maya de tierras bajas las hojas de plátano, como una de las tradiciones más difundidas, que se obtienen tanto por comercio como por recolección. En segundo lugar, están las hojas secas de maíz (“doblador” en Chiapas), que muchas veces se obtienen por compra y en otras por acopio de las cosechas propias. Además, la recolección estacional de ciertas variedades (“mano de león”, “mecate rojo”, entre otras) denotan cadenas más que de producción, de acopio estacional como una actividad familiar o grupal, relacionadas con el autoconsumo y en ocasiones, con la venta.

En cuanto a las proteínas animales que hoy se incluyen en muchas recetas, pollo y cerdo son las más frecuentes. Generalmente se obtienen mediante la compra; hasta ahora no hemos identificado ejemplos de producción directa en los huertos familiares. Parecen ser herederas de las versiones que se identifican en los códices, como aquellos de venado o de guajolote. No puedo dejar de mencionar que, en los casos de tamales de armadillo, al preguntar cómo lo obtienen, los informantes respondieron que “monteándolo”, es decir mediante la cacería en el monte. Todo esto implica que además de la producción directa y del comercio, hay en los tamales indígenas tradicionales un componente significativo de autoconsumo, recolección y caza. Mientras que en los tamales “mestizos” los ingredientes se obtienen por compra, muchas veces a los productores directos, sin intermediarios.

La variedad de tamales elaborados en las tierras altas mayas de México, supera la veintena (azafrán, mole con carne de cerdo, mole con pollo, bola con costilla, chipilín con pollo, chipilín con costilla, chipilín con queso, salsa verde, manjar con coco, manjar con piña, manjar con azúcar colorada, verduritas, verduritas con pollo, rajas, chicharito, frijol con mumo, frijol tierno, de camarón, de milpa, de mano de león, de mecate colorado, pats’). Y en las tierras bajas, principalmente en la península de Yucatán, los que hasta ahora tenemos

registrados los de chachacuá, xpelón, xpelón con lomitos, brazo de reina, makulan, vaporcitos, de verduras, tamal colado, pibihua, mucbilpollo, pibipollo, y en la región oriental de Tabasco los de caminito, manea (carne de cerdo y frijol pelón), masa colada, y torteados. En suma, hoy identificamos más de treinta variedades, correspondientes a otras tantas tradiciones de elaboración, distribución y consumo de tamales.

Este volumen

Los tamales del área mayas, aunque son ampliamente consumidos y conocidos más allá de sus fronteras, y están registrados en diversos recetarios que dan cuenta de la gastronomía regional (*Cocina Mexicana, Cocina Coleta, Cocina Yucateca, Cocina de Campeche*, entre otros) en diversas páginas de internet y redes sociales, aún no están integrados desde una perspectiva histórica y cultural. Este volumen busca brindar una visión general de los tamales mayas desde distintas disciplinas como la arqueología, la antropología, la lingüística, la epigrafía, iconografía, en el que se incorporan no sólo el análisis de elementos diacrónicos, sino también bioculturales.

El primer artículo, de la autoría de Daniel Martínez González, nos invita a hacer “Un recorrido iconográfico por las antiguas representaciones del tamal en la Mesoamérica maya de Tierras Bajas”. Se trata de un recorrido de mil años en el que se aborda, a través de varias fuentes plásticas como la pintura mural y la cerámica, distintos aspectos de los primeros registros de los tamales del área maya. Este trabajo comienza con el análisis de una compleja escena ritual, una ofrenda de tamales desenvueltos y redondeados, encontrados en San Bartolo, Guatemala. Se sugiere que este fresco se pintó en la época cercana al nacimiento de Cristo. Continúa el estudio con la representación de la señora de los tamales de la pintura mural de Calakmul, Campeche. En esta se observa una dama de élite que tiene un cesto con tamales (como lo indican los glifos respectivos) y ofrece un platón a un joven que aparece en el momento mismo de degustar uno de ellos. El autor presenta otros ejemplos significativos, también pintados, sobre cerámica: algunos de ellos sin contexto primario, pero que muestran escenas palaciegas en las que uno de los elementos centrales son los tamales. Y continúa con ejemplos de platonos que al parecer se emplearon para servirlos, pero en contextos funerarios. Finalmente, se realiza una revisión de los ejemplos glíficos en diferentes monumentos de la península de Yucatán y se propone una línea de tiempo, que muestra gráficamente los distintos ejemplos de los tamales mayas encontrados en las tierras bajas.

El trabajo “Aromas y sabores para los dioses mayas: alimentos de ixim y pom”, escrito por Diana Peralta Cervantes presenta una aproximación histórica al papel que tuvieron las ofrendas de maíz (ixim) e incienso (pom), en la ritualidad de los mayas yucatecos del Posclásico (900-1542 d. C.). Se aportan algunos datos relativos a los lacandones y cho'rti's del siglo XX, ya que existe una afinidad en los usos y funciones que le han dado estos grupos a este binomio de opuestos complementarios a lo largo de la historia. Para tal fin, se documentan las referencias sobre el tema en fuentes arqueológicas, iconográficas e historiográficas, con apoyo de las etnológicas y las botánicas, las cuales ayudan a vislumbrar la relevancia que se le ha adjudicado a este compuesto, el cual se identificó en diversos

contextos asociados a determinadas entidades sagradas. Por ejemplo, en el Códice Dresde, el maíz y el incienso aparecen como ofrendas a las que se alude constantemente tanto al final de los años como al principio de ellos. El maíz se consume en forma de tamal y los dioses reciben su vapor. A través de varias cifras y referencias, la autora demuestra la importancia del maíz y el incienso en la vida y la ritualidad mayas, utilizando materiales anteriores y posteriores a la conquista.

“Los tamales de la gente del pantano. Patrimonio gastronómico de los yokot’anob de Tabasco, México”, de Mauricio Hernández Sánchez es una síntesis de la diversidad de tamales “mayas chontales” de Tabasco. Presenta la peculiaridad del entorno acuático en el que han habitado los yokot’anob: los pantanos. Destaca una pintura de la iglesia de San Francisco de Asís, en Tamulté de las Sábanas, Tabasco, en la que se representó una enorme ofrenda de tamales al santo patrono; pintura que le sirve al autor para destacar el significado que tienen los tamales en la vida ritual hoy día. Para el autor, las distintas variedades de tamal muestran una continuidad con elementos de procedencia prehispánica, dan cuenta de los diferentes ritmos anuales que se viven, en donde la milpa es el núcleo de referencia, y constituye la base de la elaboración de estos, en sus distintas variedades. Destaca las incorporaciones de productos acuáticos, tanto vegetales como animales, como el pejelagarto y las mojarras.

El artículo, “Cocinar para dioses y hombres: los tamales de los lacandones del norte”, de Alice Balsanelli, es de corte antropológico. Aborda la elaboración actual de tamales de consumo doméstico y para la gente común, y los preparados de manera ritual para los dioses. De ambos, se describen los diferentes tipos de tamal que se comen en la actualidad, sus ingredientes y la forma de elaboración. De los primeros, se destacan los cambios recientes en el proceso de preparación entre las mujeres más jóvenes, las causas que han llevado a la preparación de nuevos tamales, y la resistencia de las abuelas a abandonar las formas más antiguas de cocinar los tamales. De los segundos, se discute que, a lo largo de varias generaciones, hacer los tamales para los dioses no sólo ha estado a cargo de las mujeres lacandonas, sino que ellas han sido una parte medular del proceso ritual. Así mismo, se describe una serie de símbolos mayas que subyacen a la preparación de los tamales, las ofrendas y las ceremonias religiosas. Se describe cómo los tamales rituales han sido ofrecimientos rituales que han acompañado las peticiones que hacen los lacandones para las lluvias y las buenas cosechas, para recuperar la salud, y para ser protegidos de alguna calamidad. Finalmente, se señala que las nuevas generaciones de mujeres lacandonas muestran un desinterés en continuar reproduciendo los saberes y prácticas culinarias relacionadas con los tamales rituales y que el sistema ritual se ha debilitado; y sin embargo, la mayoría continúa haciendo los tamales de consumo doméstico.

El trabajo titulado “Tamales tsotsiles: léxico, usos y consumos” de Margarita Martínez-Pérez y Jorge Alberto Jiménez Hernández es una aproximación lingüística a las prácticas de envoltura y la función ritual y cotidiana de los tamales en tres municipios de Chiapas, México: Huixtán, Zinacantán y Chamula. Los autores sostienen que en estas comunidades aún se mantienen elementos de procedencia prehispánica; por ejemplo, todos

son cocinados al vapor, están hechos principalmente de masa de maíz y de frijol. Uno de los hallazgos de análisis lingüístico es que en la actualidad no existe un término genérico reconocido por los tsotsil-hablantes para nombrar al tamal o a los tamales. De hecho, en el contexto de habla cotidiana actual, cuando mencionamos el léxico vaj = tortilla, se hace referencia a la masa hecha a mano y cocinada sobre comal, una práctica introducida durante la colonia. Finalmente, los autores se cuestionan en qué medida el uso amplio de la palabra “tamal”, en la identificación de todos los tipos de tamal que hay en México, ha dejado de lado o invisibilizado otras formas léxicas para nombrar este tipo de alimento. En este sentido, se argumenta que, al no existir una gastronomía única de los tamales, es posible sugerir que existen distintas maneras de nombrar y entender lo que comúnmente se denomina cultural y lingüísticamente como tamal, el caso tsotsil es una muestra de ello.

El artículo titulado “El tamal como parte integral del movimiento de revalorización gastronómica guatemalteca” de Tomás Barrientos Q. y Mirciny Moliviatis, discute la reciente declaración del tamal como “Patrimonio Intangible de la Nación”. A lo largo del estudio se documenta cómo la gastronomía tradicional guatemalteca asociada a una gran diversidad de tamales aún se circunscribe a su elaboración y degustación en los ámbitos domésticos, especialmente, en las comunidades indígenas y rurales. También se problematiza cómo las iniciativas turísticas, la emergente cocina “fusión”, que se da principalmente en centros urbanos, y la difusión de recetas en distintos medios de comunicación y redes sociales han hecho de los tamales un objeto de consumo turístico, pero también han contribuido a visibilizar y valorar la riqueza gastronómica que existe en distintas regiones del país. Los autores sostienen que tal como y se representó el tamal en el friso de Holmul, hace 1,400 años, éste continua siendo un alimento que se consume en todos los estratos sociales, y que la razón por la cual éste ha persistido por más de dos milenios, es que, a pesar de las diferentes influencias recibidas del Viejo Mundo y la amplia diversidad de tamales que existen hoy no depende del uso de ingredientes particulares y formas de elaboración semejantes, sino de su simbolismo, valor social y representación cultural.

El trabajo de Ana Bella Pérez Castro, “El zacahuil: lo que se encubre y lo que se quiere ver”, describe cómo en la región huasteca los nahuas y los teenek han conservado una serie de mitos asociados al maíz, a los hombres hechos de maíz por los dioses, y a la elaboración y uso ritual del gran tamal conocido como zacahuil, bolin, tapataxtle, tlapepecholi, y patlache. Se menciona que este gran tamal aparece como uno de los elementos rituales más antiguos de distintas ofrendas y ceremonias religiosas. Al decir de la autora, actualmente, el zacahuil aparece como un elemento ritual central en las ofrendas dedicadas a la madre tierra, en la construcción colectiva de una casa, y en festividades religiosas como el Día de los Muertos, El Carnaval y la Semana Santa. En este trabajo se documentan las diferentes formas lingüísticas en que se nombra al gran tamal, se describen sus dimensiones, ingredientes y formas de preparación. Se argumenta que este gran tamal materializa la continuidad y el sincretismo de varios elementos mesoamericanos, que subyacen a la cosmovisión y la memoria histórica de los pueblos indígenas.

En la última sección de este número, aparecen tres comentarios. El primero es de Fanny López Jiménez y María Méndez Vázquez, quienes nos hablan de la preparación y los elementos rituales asociados a la elaboración de los tamales mayas Pats' Petejul, elaborados por los grupos choles en la región de Palenque. El segundo es de Allan Burns, quien reflexiona sobre sus primeras experiencias de campo con la cocina maya, hace 52 años, en Yucatán. En el tercero y último comentario, Laura E. Sotelo Santos nos introduce al mundo de los sabores de los tamales mayas y nos comparte seis recetas que se cocinan en la actualidad. Éstas fueron documentadas por varias antropólogas, historiadoras, lingüistas y arqueólogas con base en entrevistas, trabajo etnográfico, y experiencias personales. Las autorías expresan el amor, la valoración y el gusto por etnografiar y degustar esta comida de origen milenario.

Adriana Cruz-Manjarrez. Profesora Investigadora del Centro Universitario de Investigaciones Sociales de la Universidad de Colima y es miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I. Es doctora en Estudios de Culture y Performance por la Universidad de California Los Ángeles (UCLA). Fue investigadora posdoctoral del Center for Folklife & Cultural Heritage del Smithsonian Institution. Sus líneas de investigación incluyen: migraciones indígenas mexicanos a Estados Unidos con un enfoque en el transnacionalismo y el retorno migrante; así como su relación con el género, la familia y el matrimonio; la etnicidad, el racismo, y los procesos identitarios en la segunda generación de indígenas mexicanos nacidos en Estados Unidos. Sus investigaciones abordan la experiencia migratoria internacional de los zapotecos de Yalalag y los mayas yucatecos del sur de Yucatán.

Laura Elena Sotelo Santos. Doctora en Estudios Mesoamericanos. Adscrita al Centro de Estudios Mayas del Instituto de Investigaciones Filológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México. Sus líneas de investigación se han centrado en la religión y la iconografía, especialmente aplicada a los códices mayas. Recientemente ha estudiado fenómenos de larga duración en la cultura maya, entre los que destacan la investigaciones diacrónicas, interdisciplinarias e interinstitucionales: *Meliponicultura maya, tradición milenaria, Plantas sagradas de los mayas y Tamales mayas*. Entre sus publicaciones más recientes se encuentran: “Paisajes de Guanajuato según un código cartográfico del siglo XVI”, “Perpetuidad sonora: un grupo-muestra de figurillas silbato antropomorfas estilo Jaina,” y la coordinación del volumen Núm. 183 de la revista *Arqueología mexicana* titulado “Las abejas y la miel entre los mayas”, así como los libros *La provincia de Campeche y la batalla de Champotón de 1517* y *Joyas del arte maya de Campeche* publicados en 2024 por el Gobierno del Estado de Campeche. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores, al Sistema Estatal de Investigadores de Chiapas como miembro honorífico y es miembro correspondiente de la Academia de Geografía e Historia de Guatemala.

ARTÍCULOS/ESSAYS

Un recorrido iconográfico por las antiguas representaciones del tamal en la Mesoamérica maya de Tierras Bajas

Daniel Martínez González*

Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social
(CIESAS) México D.F.

PARA MI ABUELA QUERIDA

“mi país es el tamal que ahora mismo voy a ir a traer”
Elena Poniatowska Amor (1988).

Resumen: En el presente texto se ofrece un recorrido histórico milenario por las representaciones, tanto visuales o iconográficas, como epigráficas o escriturarias, de uno de los alimentos -al parecer- más antiguos, preciados y generalizados entre los pueblos mayas desde épocas tempranas. Como tal, la hoja de ruta de este recorrido en torno a las representaciones del tamal en el mundo maya -de sobre todo Tierras Bajas- inicia por las célebres pinturas murales del sitio de San Bartolo (*ca.* s. i a.e.c) y la subestructura I-4 de Chiik Nahb de Calakmul (*ca.* 650-700 e.c.); prosigue con algunos otros indicadores arqueológicos y evidencias iconográficas y epigráficas atestiguadas en los vasos cerámicos del Clásico tardío; y concluye con algunas cuantas tapas de bóveda procedentes de la región Chenes, y algunas otras inscripciones de Chichén Itzá hacia el periodo Clásico terminal (800-1000 e.c.).

Palabras Clave: tamales mayas, waaj, historia culinaria; Calakmul, Chichén Itzá

Abstract: This essay takes a millenary historical journey through representations, both visual or iconographic, as well as epigraphic or written, of one of the most ancient, prized, and generalized foods among the Maya peoples since early times. As such, the road map of this tour around the representations of tamales in the Maya world -especially in the Lowlands- begins with the famous mural paintings of the site of San Bartolo (*ca.* 1st century B.C.E.) and the substructure I-4 of Chiik Nahb of Calakmul (*ca.* 650-700 C.E.); and continues with some other indicators of tamales in the Maya world. We find some other archaeological indicators and iconographic and epigraphic evidence on Late Classic ceramic vessels, and vault lids from the Chenes region, and some other inscriptions from Chichén Itzá towards the Terminal Classic period (800-1000 C.E.).

Key Words: Maya tamales, waaj, culinary history, Calakmul, Chichén Itzá

*La biografía del autor se encuentra al final del artículo

Introducción

Primerísimo “género clásico de la cocina mexicana y mesoamericana que abarca todo el [...] dominio del maíz” (Pérez San Vicente, 2000: 15), aquella porción de masa de maíz -en distintas etapas de maduración- rellena o no de otros ingredientes vegetales o animales, envuelta en diferentes hojas de plantas como el maíz (pero no únicamente), y cocinada, general más no exclusivamente, al vapor, que en México se conoce comúnmente como tamal,ⁱ constituyó sin duda uno de los alimentos preparados básicos y cotidianos, a la vez que uno de los platillos ceremoniales más preciados, entre los pueblos mayas de Tierras Bajas desde por lo menos el periodo Preclásico tardío (ca. 300 a.e.c.-300 e.c.) y a lo largo del siguiente milenio y medio poco antes del arribo de los conquistadores castellanos a las costas orientales del Mayab.

Así lo permiten saber los múltiples testimonios arqueológicos y artísticos -todos ellos históricos- entre los que se cuentan los *huun* o libros jeroglíficos del Posclásico y algunos de los ejemplos más extraordinarios de la pintura mural de tradición maya, la cerámica policroma del Clásico tardío, así como otros hallazgos arqueométricos en espacios y sitios específicos del área maya producto de la labor investigativa sobre la(s) cultura(s) mayance(s) del pasado durante los últimos veinte años. En este orden de ideas, en las páginas siguientes ofrezco una breve revisión a estas y algunas otras evidencias en torno a la presencia e importancia del *waaj* o tamal en el mundo maya de Tierras Bajas del norte y sur hacia el primer milenio de la era común (ca. 100 a.e.c.-900 e.c.).

Ello con el objetivo general de realizar un recorrido a lo largo de la historia conocida acerca de este alimento esencial, ritual y también sagrado entre las sociedades indígenas de al parecer toda el área maya; y a la vez esbozar un primer rastreo iconográfico (no exhaustivo) de sus antiguas representaciones visuales y escriturarias en los muros pintados, los vasos cerámicos, un par de las así denominadas tapas de bóveda, y algunas otras inscripciones jeroglíficas tardías, principalmente.

Para abrir boca (o a manera de aperitivo)

La definición de trabajo del tamal en el mundo mesoamericano como un alimento preparado a base de masa molida de maíz (maduro o seco, tierno o fresco) con diversos rellenos de origen vegetal o animal, el cual era envuelto en diferentes hojas de plantas como el maíz para su cocción al vapor, la debo principalmente a Mariana Castillo Hernández (2021) y la encuentro atinente para el caso de la tamalística en el mundo mesoamericano de época precolonial.

Aunque quizá la forma de cocción predilecta del tamal entre pueblos mesoamericanos como los nahuas del Centro de México y/o los pueblos mayas clásicos del actual Belice, fue el cocido al vapor dentro de grandes ollas puestas al fuego (Coe, 2004: 216-217), en la(s) cocina(s) prehispánica(s) de la Mesoamérica profunda y ancestral se tiene registro de alrededor de “35 técnicas de cocina para preparar y conservar alimentos” (Cocina

prehispánica..., 2002: 9). De suerte que, en la época prehispánica, a los tamales cocinados al vapor, se sumarían los cocidos en horno subterráneo (barbacoa o *pib*) y los cocinados a las brasas (Coe, 2004: 217).

Como se conoce, a partir de las primeras décadas del siglo XVI, con el arribo de los primeros colonizadores españoles al espacio mesoamericano, las tecnologías, los ingredientes, las formas del tamal, y también los saberes, sabores y aromas de este alimento, vieron cambiar algunos de sus componentes y sustancias elementales. Proceso histórico culinario aún en curso que a través de tres siglos de vida virreinal y poco más de doscientos años de vida nacional continúa reproduciéndose en las cocinas y restaurantes de nuestra ciudad o barrio.ⁱⁱ

También sabido es que la palabra tamal es un nahuatlismo derivado de *tamalli*, voz que aparece traducida como “pan de maíz embuelto en hojas y cozido en olla” en el *Vocabulario en lengua castellana y mexicana* de fray Alonso de Molina (1571, 2: 90r). Como tal, resulta impreciso, más que incorrecto, el empleo de este vocablo náhuatl para designar lo que en muchas lenguas mayances se llamó *waaj*, *waj*, *wa* o también *va*, y que significó igualmente sustento y ya muy posteriormente tortilla (véase la tabla de cognados para ‘tamal’ elaborada por Taube, 2018a: 156-157). Sin embargo, la amplitud de posibilidades -pasadas y presentes- de la categoría tamal engloba de manera inmejorable la variedad de preparaciones más antiguas a base de masa de maíz, por lo que mantengo su uso a lo largo de este texto.

Asimismo, la palabra pan merece aquí también una breve explicación. Como en toda la Europa cristiano-medieval, las harinas y el pan elaborados a partir de estas “fueron en España la base nutritiva y culinaria del pueblo”, y sabido es que “en todas las clases y estamentos” al pan se le consideró no solo como “un acompañamiento de viandas, sino todo lo contrario” (Domingo 2011: 26-27).

Esta es la razón por la cual Molina y otros españoles de su siglo equipararon a las tortillas y tamales de maíz con las formas y variedades del “mundo del pan” europeo; y motivo por el que el glosador seguramente castellano de la escena visual pintada en el folio 68r del *Códice Mendocino* (ca. 1540-41), en la cual se incluye una gran canasta repleta de formas redondeadas con rizo curvo al interior, anotó alrededor del canasto “tamales q[ue] es pan”.

• *Dones y delicias plasmados en los muros pintados*

Hasta donde estoy enterado, la más antigua representación iconográfica del *waaj* (*waj* o *wa*, véase Taube, 2018a) en el mundo maya de Tierras Bajas procede de los excepcionales murales de la subestructura arquitectónica denominada Pinturas Sub-1 del sitio de San Bartolo, al noreste del Petén guatemalteco (<https://goo.gl/maps/wzqhbuqyRfnw6pvW6>); fechados, conservadoramente a decir de algunos, hacia el siglo I antes de la era común (Saturno *et al.*, 2005: 6).

En particular, se trata de una de las figuras antropomorfas femeninas (individuo 7 según Saturno *et al.*, 2005: Figura 5) en el mural norte quien en posición sedente sostiene

una especie de canasto con franjas en rojo y chevrones (Taube 2018c: 30) en el que se distinguen ¿de perfil? tres pequeñas circunferencias delineadas en negro y pintadas de amarillo, mismas estas que por su forma, color y disposición se han reconocido como tamales (Saturno *et al.*, 2005: 14; véase aquí Figura 1).



Figura 1. Individuo femenino ofreciendo un canasto con tamales en el muro norte de la estructura Pintura Sub-1, San Bartolo, Guatemala, s. I a.e.c (reprografía y composición del autor a partir de © *Arqueología Mexicana*).

A decir verdad, es muy probable que de hecho así haya sido toda vez que el contexto de esta escena pictórica ubicada en el muro norte del cuarto Pinturas Sub-1 es la presentación u ofrenda de distintos dones a un primitivo dios maya del maíz de aspecto olmecoide (Taube y Saturno, 2008: 296, figura 4a), entre los que se cuentan una especie de “bultos ancestrales” o “hatos sagrados”, el líquido dentro de un recipiente hecho de un guaje (*Leucaena leucocephala*)ⁱⁱⁱ y los dichos tamales (sobre la interpretación de la escena toda *vid* Saturno *et al.*, 2005: 13-41). Hoy en día, “los primeros ejemplos representados que se conocen en el arte maya” del *waaj* o tamal para los siglos durante los cuales se prolongó la primera mitad del llamado periodo Preclásico tardío en la franja central de Tierras Bajas del sureste mesoamericano.^{iv}

De modo que, y a través de esta evidencia pictórica (indirecta si así se quiere), puede afirmarse que en la región central del área maya y ya desde finales de la época preclásica, el *waaj* era considerado como una de las ofrendas propicias para importantes deidades del sostenimiento y subsistencia tales como -sin duda alguna- lo fue el dios joven asociado con el principal alimento de “no solo el área maya, sino de toda Mesoamérica y buena parte de América” (https://www.mayas.uady.mx/exposiciones/exp_044.html).^v Y por ello tenido como el principal mantenimiento -cotidiano a más de ritual- de aquellos pueblos mesoamericanos de habla mayance cuyos primeros ancestros humanos se consideraron

hechos igualmente a base de granos de este cereal de origen mesoamericano considerado no menos que vital.^{vi}

Así mueve a pensarlo dado el carácter simbólico de la extraordinaria escena del surgimiento desde las fauces de la tierra de una deidad (maya-olmecoide) del maíz (Taube y Saturno, 2008: 296; *Saturno et al.*, 2005); acto mítico en el cual los tamales de maíz parecen ser ofrecidos de manera reverencial al dicho “Dios del maíz del Preclásico tardío maya” por la mujer posada al pie de las fauces de la montaña zoomórfica (Saturno *et al.*, 2005: 13-14).

De acuerdo con el análisis en conjunto de la escena toda en el mural norte de la cámara Pinturas Sub-1 en San Bartolo realizado por William A. Saturno, Karl A. Taube y David Stuart (2005: 31), tanto el canasto de tamales como el guaje contenedor de agua -según se ha dicho- constituyeron los sustentos principales obtenidos de la “Montaña de la Flor”, o bien las provisiones indispensables de la deidad del maíz en su viaje de muerte y renacimiento conocido también por los vasos cerámicos del Clásico tardío (Saturno *et al.*, 2005: 31, 33-34 *cfr.* Taube, 2018b: 88-89).^{vii}

Dejando por un momento el área maya de Tierras Bajas, se tiene que la siguiente evidencia de la representación del tamal en la pintura mural de la antigua Mesoamérica procede de aquellos coloridos fragmentos localizados (lejos de las selvas de los trópicos) en el Corredor 12 y 12a del conjunto arquitectónico de Tetitla, al suroeste de Teotihuacan, en el centro de México (Staines Cicero y Helmke, 2017: 15-24 y Fig. 1); mismos que con base en los materiales arqueológicos asociados y el análisis de su estilo pictórico y paleografía glífica han sido fechados hacia el periodo Clásico, aproximadamente entre los siglos V y VI e.c. (Taube, 2003; Helmke, 2017: 125-126).

De entre los programas pictóricos del conjunto habitacional todo (cuartos I, II, VI y VII, pórticos sur y poniente) (véase Fig. 7 de Staines Cicero y Helmke, 2017: 23), y la imaginería visual y otros motivos gráficos reconocidos en los cientos de fragmentos murales recuperados hasta el momento de las llamadas “pinturas realistas” del Corredor 12 y 12a de Tetitla (cuartos VI y VII) (Staines Cicero, 2017: 32-38), destacan -para los intereses de nuestro recorrido culinario- un par de fragmentos pictóricos (V190 y V756)^{viii} cuya conjunción hipotética muestra “una vasija tapada y un amplio cuenco, con una base anular, que contiene grandes formas redondeadas[,] probablemente tamales” (Taube, 2017: 93-94, Fig. 16a).

La conjunción pictórica de estos elementos visuales, es decir el “recipiente para beber con tapa” y el receptáculo cerámico con los presuntos tamales, es indicativa -se ha dicho- del “tono celebratorio” de las pinturas realistas de Tetitla (Taube, 2017: 93). Uno de cuyos “temas subyacentes más notables” fue el del consumo de bebidas embriagantes y el festín (Nielsen y Helmke, 2017); este último cuyo binomio pictórico-visual quedo figurado en Mesoamérica por la representación de la(s) bebida(s) y la(s) comida(s) a base de maíz (u otros frutos tales como el cacao) (Coe, 2004: 84-91, 168-171).

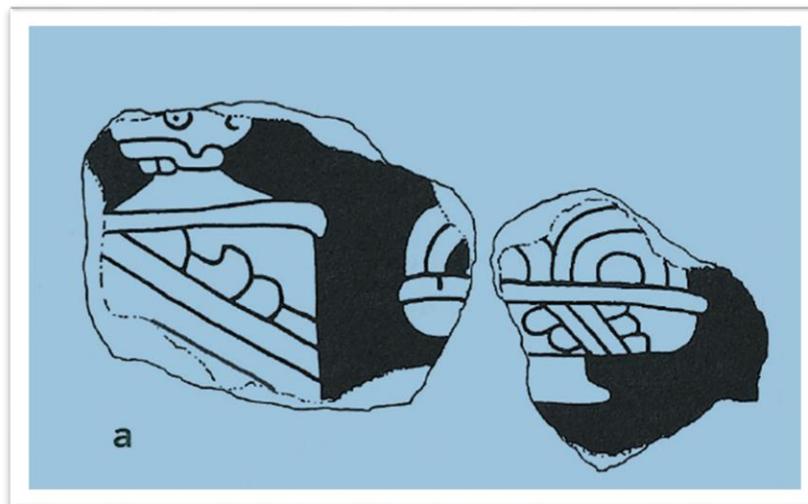


Figura 2. Fragmentos V190 y V756 hallados en los extraordinarios murales originalmente en los Corredores 12 y 12a de Tetitla, Teotihuacan, México (tomados de Taube, 2017: Fig. 16a; reprografía del autor).

De manera que si la identificación iconográfica en los referidos fragmentos pictóricos de las pinturas realistas teotihuacanas es acertada, los dichos ejemplos fragmentarios murales encontrados en Tetitla “pueden aludir tanto a comida como a bebida— un festín, con tamales en el cuenco y cacao en el recipiente” (Taube, 2017: 95).^{ix} Binomio comida-bebida que, por otra parte, fue comúnmente representado en las escenas palaciegas pintadas en diversos vasos “del Clásico Tardío maya que incluyen tanto recipientes de cacao como platos de tamales, una vez más aludiendo al concepto de banquete” (Taube, 2017: 95).

Ahora bien, y dado que se ha asumido que estos murales originalmente no fueron pintados por mayas en la “Ciudad de los Dioses”, sino por manos teotihuacanas a partir de una fuente iconográfica de tradición mayance entonces contemporánea (Nielsen y Helmke, 2017: 135),^x aquí surge -cuando menos- una interrogante. ¿Fue el tamal (parte del binomio comida-bebida) una exportación al Altiplano Central de un alimento preparado proveniente del mundo maya? (*cfr.* Coe, 2004: 210).^{xi}

Porque hasta aquí se ha obviado, o eludido, una cuestión central. Si bien puede decirse que “las tortillas y los tamales se consumían en toda Mesoamérica” (Pilcher, 2001: 29-30),^{xii} esto es solo plenamente cierto para algunas regiones y áreas culturales y determinados momentos de la época más tardía de la historia amerindia precolonial inmediata a la invasión cristiano-europea de los siglos XV-XVI.

En lo que respecta al área maya en general y durante la mayor parte de su historia precolombina, tal parece ser que el alimento básico preparado a partir del maíz o “mantenimiento principal” (Landa, 2003: 115) en su dieta -esencialmente vegetariana- fue el tamal, no la tortilla (Taube, 2018; Coe, 2004: 210 y ss.); cuyo consumo, en el caso de estas últimas,^{xiii} pudo ser bastante posterior, posiblemente “introducida durante los primeros tiempos de la Colonia” y de la mano de los contingentes de conquistadores indígenas (Los

tamales en México..., 2017: 23). Luego entonces, ¿estuvieron los tamales pintados en los muros teotihuacanos de Tetitla inspirados en un alimento preeminentemente maya?

Si hemos de seguir la hipótesis de que los presuntos artistas teotihuacanos implicados en el pintado de los murales del dicho complejo residencial participaron del conocimiento profundo de determinados asuntos plásticos y algunas creencias religiosas mayas, es posible considerar igualmente que aquellos tamales pictóricos de tradición teotihuacano-mayoide se remontaran -al menos visualmente y de alguna manera- al festín o convite, la alimentación ritualizada y la cultura culinaria de los mayas clásicos.

Aunque hasta el momento no se ha podido rastrear el origen de la preparación del tamal entre los antiguos pueblos mayas (y la Mesoamérica profunda y ancestral en general), se tiene que esto debió de ocurrir una vez que el proceso de domesticación del maíz estuvo completado y el proceso de nixtamalización plenamente dominado (T. Rojas Rabiela, comunicación personal 2023; *vid.* también García Acosta, 2011: 268-274). Lo cual pudo haber ocurrido, al menos en las Tierras Bajas del área maya, mucho muy antes de los que hasta hace poco se pensaba; toda vez que la identificación de la evidencia más temprana del cultivo de maíz en -lo que hoy es- México ha retrotraído las fechas de este fenómeno no menos que cinco milenios antes de la era común (Pope *et al.*, 2001).

Por lo cual es probable que el origen del cultivo del maíz y el tratamiento de sus granos, y los saberes (tecnologías, instrumentos, procedimientos) y sabores (ingredientes, recetas y cocciones) en torno a la preparación del tamal entre los mayas más antiguos se encuentre, hasta hoy día, perdido en la prehistoria americana y los albores de la civilización no solo maya sino mesoamericana y el periodo Preclásico temprano o Formativo (*ca.* 2500-1200 a.e.c.). Con todo, la relativa carencia de indicadores arqueológicos y evidencia física respecto al consumo del tamal en la Mesoamérica maya es subsanada por los testimonios pictóricos, lingüísticos y jeroglíficos acerca del *waaj* que arrojan algunos otros datos sobre el asunto de la tamalística entre los mayas de ayer y hoy (Los tamales en México..., 2017: 8).

Avanzando vertiginosamente a través del tiempo mesoamericano, se tiene que la siguiente representación visual además de epigráfica del tamal ya en el mundo maya de Tierras Bajas procede los también excepcionales murales policromados que en el pasado recubrieron la totalidad de la subestructura I-4 de la Acrópolis Chiik Nahb,^{xiv} en Calakmul, Petén campechano.

Este “basamento de planta cruciforme con tres cuerpos escalonados y escaleras exentas en sus cuatro costados” fue construido y pintado subsecuentemente entre 620 y 700 e.c., ya en el Clásico tardío; y como parte de la tercera etapa constructiva del edificio de mayor elevación en el conjunto residencial inmediatamente al norte de la plaza central de una de las más importantes capitales del Clásico maya (Boucher y Quiñones, 2007: 28; Martin, 2012: 3).

Hallazgo arqueológico e iconográfico único en su conjunto, las diversas escenas pintadas y títulos glíficos que integran el programa pictórico hoy puesto al descubierto en las esquinas SE, NE y SO de la dicha subestructura al centro de la acrópolis que rodea por el

norte la plaza central de Calakmul, representan “instantes de un acontecimiento” social sin duda interesante (Boucher y Quiñones, 2007: 48).^{xv}

Entre las casi veinte escenas es posible reconocer la conjunción (conocida en otros ejemplos del arte maya antiguo) entre escenas visuales y pequeños textos jeroglíficos, que sirven a manera de títulos descriptivos y/o de identificación en los cuales puede advertirse una breve fórmula glífica constituida -en la totalidad de los casos- por 1) la partícula agentiva *aj* (**AJ**, en su variante alográfica de “Ak’bal Flamígero”), ‘persona de’, y 2) un compuesto -casi siempre- logosilábico que “designa a un objeto o material específico [y sus] equivalentes directos en las escenas pintadas” (Martin, 2012: 4).

De modo que en cada uno de los títulos genéricos del programa pictórico de la subestructura I-4 de la Acrópolis Norte o Chiik Nahb, se hace referencia a las distintas ‘persona[s] de’ involucradas en el convite en Calakmul que, se piensa, motivó el pintado del *corpus* de estas escenas iconográficas (Boucher y Quiñones, 2007 *cfr.* Martin, 2012).

Así pues, entre los personajes representados e identificados jeroglíficamente se sabe que al menos cuatro de ellas y ellos (en número igual de escenas: SE1b, SE2b, NE1c, NE2c)^{xvi} estuvieron relacionados con la preparación y/o el servicio de alimentos hechos a base de maíz, específicamente atole y -nuevamente- tamales; los cuales, como en todo festín mesoamericano, no podían hacer falta (Boucher y Quiñones, 2007: 49).^{xvii} En particular, y para los fines de este recorrido histórico-visual acerca del tamal en el mundo maya antiguo, la escena iconográfica que aquí interesa revisar es aquella pintada en el paño de la Esquina Sureste, segundo cuerpo, izquierda (SE2b, o SES2 según Martin, 2012: 8, Figura 10).



Figura 3. “Persona de los tamales” o *aj waaj* (**AJ wa-WAJ-ji**) en la escena SE2b de la subestructura I-4, edificio 1, en la acrópolis Chiik Nahb, Calakmul, México (dibujo de © S. Martin; reprografía del autor).

La escena está compuesta por, además del título glífico propio de este paño, un par de individuos en posición sedente, uno femenino, el otro masculino, entre los que media o una “gran cazuela” (Boucher y Quiñones, 2007: 43-44) o una gran canasta sobre la(s) que pueden verse un par de grandes formas redondeadas y elementos globulares en su interior representativos del glifo maya clásico para ‘tamal’ (Martin, 2012: 8; véase adelante).

Se trata de una escena en la que la mujer de vestido translúcido y sombrero de ala ancha ofrece al individuo frente a ella una suerte -se ha dicho- de pequeños tamales o “bocaditos de maíz”, mismos que son llevados a la boca por el hombre de tocado de red y faldellín en amarillo, quien parece disfrutar de los presuntos tamalitos. Aunque también cabe la posibilidad de que la “persona de los tamales”, o *aj waaj* (**AJ wa-WAJ-ji**) como se lee en su título glífico (Martin, 2012: 8), estuviese ofreciendo al mismo individuo masculino un bocado de un tamal previamente abierto para su degustación (*cfr.* García Barrios, 2017: 174). Imposible asegurar nada aquí.

Siguiendo aquella interpretación del corpus de escenas pintadas en la subestructura I-4 del edificio 1 de la acrópolis Chiik Nahb, Calakmul, México, como parte de un festín^{xviii} o convite (¿privado o semipúblico?) llevado a cabo en ocasión y/o conmemoración de algún suceso político, militar o ritual, como “eventos de estado, nacimientos, matrimonios, defunciones, cosecha, siembra, etc.” (Boucher y Quiñones, 2007: 48); aquí solo me permito añadir que todavía hoy, y por analogía etnográfica contemporánea, entre los mayas de la península de Yucatán (y la diáspora en Estados Unidos de América) todavía se acostumbra la preparación de tamales para las festividades (religiosas o no) y las peticiones de lluvia y buenas cosechas.

De manera que resulta posible que las diversas escenas y ‘personas de’ representadas en los muros pintados de Chiik Nahb hagan alusión más bien a una suerte de convite de carácter cortesano en el cual alimentos preparados a base de maíz como el atole o los tamales, entre otros bienes tales como el tabaco, la sal, vasijas y mantas (todos ellos también representados en los otros paños del programa iconográfico calakmulteca) (Martin, 2012), eran ofrecidos entre los distintos miembros de las elites mayas del Clásico por parte de un anfitrión o convidante; ello como parte del estrechamiento de lazos político-familiares y la consolidación de relaciones de “prestigio social” (Boucher y Quiñones, 2007: 48).

Es este un tema que reviste gran importancia en el estudio de los antiguos festines en Mesoamérica y de los cuales se cuenta con algunos otros registros en las fuentes histórico-alfabéticas de la época del contacto. Únicamente recuérdese aquí que, entre los nobles del mundo nahua posclásico del Centro de México, este tipo de acontecimientos, es decir el ofrecimiento de festines y convites, “se convirtió en una de las bellas artes” y competencia entre los señores o *pipiltin* quienes “adquirían estatus con sus suntuosos festines” en los que se servían también guisados y tortillas varias, exquisitos tamales y espumoso chocolate (Pilcher, 2001: 33; Coe, 2004: 169-170).

•• ***Manjares y bebibles pintados en los vasos y platos policromos del Clásico tardío***

Representados generalmente como parte de las viandas de señores y gobernantes, cajetes o platos varios con tamales figuran en cerca de una docena de vasos pintados mayas hacia el periodo Clásico tardío (*ca.* 600-900 e.c.). Debido a que la mayoría de estos ejemplares cerámicos carecen de un sitio específico de proveniencia y un contexto arqueológico preciso, en lo subsiguiente nos asomamos a la imaginería visual de tan solo tres (K1599, K5492, K6418) de estos vasos policromos cuyos estilos pictóricos y tradición escrituraria y cerámica los caracterizan como innegablemente mayas.^{xix}

De este corpus de evidencias llaman nuestra atención, primeramente, aquellas escenas en las que se despliega -para el caso de los vasos K6418, K5492 y K1599- un discurso pictórico semejante. Se trata de la representación, en cada uno de los tres casos, de un señor o *ajaw* en posición sedente sobre un trono o banqueta que es atendido, consultado y/o acompañado por, puede pensarse, otros miembros de su corte real y la nobleza varia del periodo Clásico maya (Coe, 1973: *passim*; Reents-Budet, 2000)

Dentro de la parafernalia que enmarca la narrativa de estas escenas palaciegas (amplias banquetas a manera de tronos, cómodos cojines para el asiento del *ajaw*, columnas y textos jeroglíficos) nuevamente es posible advertir aquel binomio pictórico-visual compuesto por comida en forma de tamales sobre un cuenco y alguna bebida de cacao servida en un recipiente.

Así pues, en la vasija K6418 (Figura 4, abajo) (vaso que por la fórmula jeroglífica que atraviesa la escena se sabe pudo haber servido para beber cacao), vemos que un señor posado sobre su trono parece transmitir un mensaje al individuo que, de rodillas y brazos cruzados, se encuentra bajo y frente a él. Entre ambos se nota asimismo un recipiente contenedor, posiblemente, de alguna bebida espumosa (*¿kakaw*, balché?); y bajo el asiento del firme señor una vasija trípode que contiene lo que se ha identificado tentativamente como tamales.

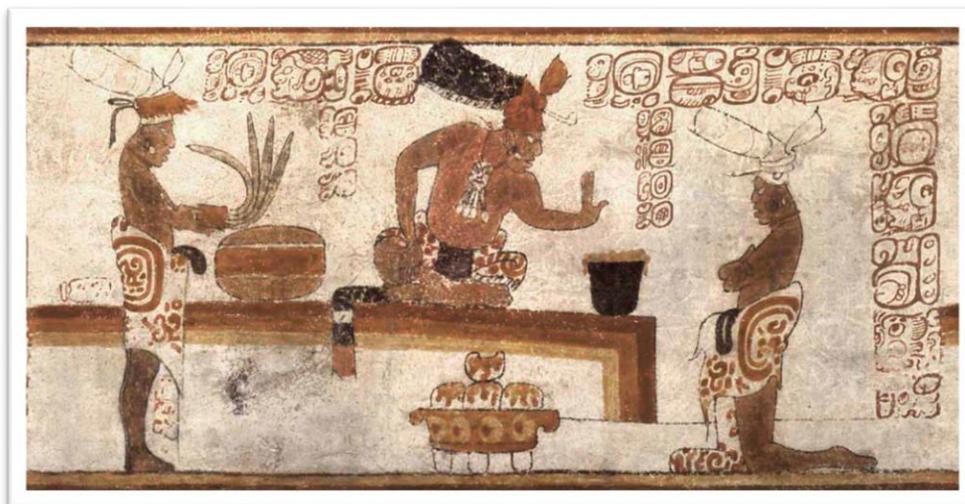


Figura 4. Despliegado en *rollout* del vaso K6418 (fotografía de © J. Kerr tomada de http://research.mayavase.com/kerrmaya_hires.php?vase=6418; reprografía del autor.

Así también, al pie del trono sobre el que se posa el señor del vaso estilo chamá K5492 (véase su sensacional cojín zoomorfo forrado en piel de jaguar), se reconoce un vaso contenedor de alguna bebida espumosa a base de maíz o cacao (o ambos) (Coe, 2004: 197-209), y un cajete más o menos hondo que sirve de receptáculo a lo que puede suponerse fue una escudilla repleta de tamales envueltos (*cfr.* Coe 1973: 40). Según han hecho notar K. Taube (2018a) y Bruce Love (1989) en sus estudios fundamentales acerca del tamal en la dieta, el arte y la epigrafía de los mayas antiguos, este tipo de formas redondeadas con lo que se ha llamado rizo o rulo de maíz (“*corn curl*”) constituyen el atributo gráfico diagnóstico de una de las representaciones iconográficas del *waaj* en su variante gráfica “enrollada” (Taube, 2018a: 160-161, Figure 7a, 1d; Love 1989: 341-346-, véase adelante *Addenda...*).^{xx}



Figura 6. Plato de tamales bajo el trono de un ataviado señor o *ajaw* (fotografía de © J. Kerr tomada de http://research.mayavase.com/kerrmaya_hires.php?vase=5492; reprografía del autor).

En la siguiente escena que nos ocupa, la de la vasija K1599 (de una composición visual semejante y posiblemente procedente de Dos Pilas, Guatemala, según el glifo emblema en ella pintada), vemos alguna otra forma probable del *waaj* en el mundo maya clásico. Un soberbio señor de exquisito ajuar (tocado, orejeras, collar, ajorcas y largo *eex*) y el rostro, manos y pies maquillados con alguna especie de colorante, se encuentra sentado en una confortable y la vez delicada posición (véanse los dedos de las manos); mientras parece conversar o departir con un par más de individuos masculinos quienes sostienen, y llevan a nariz, flores aromáticas quizá de pericón (*Tagetes lucida*) (Houston y Newman, 2015: 38).



Figura 5. Un refinado y clásico señor maya en su trono es agasajado con tamales y otros bebibles en el vaso K1599 (detalle tomado de © *Arqueología Mexicana*; reprografía del autor).

A este despliegue de atmósfera festiva (olfativa y gustativa) y refinamiento social entre los *ajawo'ob* y algunos otros miembros de las elites mayas del Clásico se añaden, en el caso de este vaso, cuatro recipientes o vasijas que parecen contener, de nueva manera, bebidas espumosas y rebosantes; así como un par de cuencos -junto y a los pies del *ajaw*-, uno que porta una mini-inscripción jeroglífica (acaso una etiqueta a manera de rótulo del objeto y el nombre personal de su poseedor y/o patrocinador), y el otro de los cuales, un cajete hondo bípode, contiene lo que posiblemente fueron tres tamales de maíz en forma de panecillos ovalados semejantes a los del recipiente en el vaso K6418.

Sin embargo, estos probables tamales no parecen ser iguales a aquellas otras variantes iconográficas hasta aquí vistas (Figura 1, 3); y a los que a partir de ahora se denominan tamales de maíz en general o simplemente *waaj* (*waj* o *wa*). Aquellos representados en los cuencos o contenedores de las escenas pintadas en los vasos K1599 y K6418 son del tercer tipo reconocido -tentativamente- de tamal en el arte maya del Clásico tardío; cuya

característica distintiva es ser algo más grandes y estar pintados en su interior con espirales representativas quizá de algún líquido, salsa o pasta (Taube, 2018a: 161-162, Figure 7d, e; Coe, 2004: 213).

De efectivamente haber sido así, se tiene que en la imaginería visual de algunas de las escenas palaciegas desplegadas pictóricamente en los vasos policromos del periodo Clásico tardío (y terminal) se han identificado al menos tres clases de tamales: 1) unos en forma redonda y envueltos en hojas de plantas varias como el maíz o algunas muchas otras “como las del árbol de aguacate [y] las hojas de [...] hierba santa” (Coe, 2004: 214); 2) aquellos rellenos de ingredientes vegetales o animales;^{xxi} y 3) otros desenvueltos de su cubierta vegetal y en forma de panecillos bañados con quizá miel o algún otro aderezo (o salsa dulce o picante) (Taube, 2018a: 161).^{xxii}

Nótese que en el caso de los desplegados visuales de los tres vasos pintados aquí someramente comentados (K1599, K5492, K6418), la serie de tamales representados - independientemente de su forma o “estado natural o con aderezos” (Coe, 2004: 214)- aparecen servidos en una serie de recipientes entre los que se incluyen cuencos poco hondos, platonos hondos y extendidos, y platos bípodes y trípodas (véase Taube, 2018: Figure 7a, b, c, d y e); representaciones de una variada y diversa vajilla de servicio de la que se ha realizado inventarios y repertorios básicos de formas cerámicas, así como establecido la esfera o tradición cerámica de tales vasijas (Houston, *et al.*, 1989; Zender, 2000: 1038).

Pero no solo los vasos policromos referidos aportan evidencia en torno al consumo del tamal entre las sociedades mayas del Clásico tardío. Algunos platos (uno de ellos completo, los otros en cientos de fragmentos) de la región de Palenque, Chiapas, México (Tierras Bajas noroccidentales), se han relacionado también con el consumo de tamales en dos contextos, al parecer, rituales. Veamos brevemente.

El primero de ellos es un gran plato procedente de la tumba del Templo XV (junto al Templo XIV y a un costado del Templo de la Cruz en el sector central de Palenque), el cual se resguarda actualmente en el Museo de Sitio, y que pudo haber sido utilizado para contener tamales como parte de una ofrenda funeraria; ya que en el borde interior del plato semihondo se pintó una banda de -lo que se ha dicho- son glifos *waaj* (López Bravo 20: 5, Figura 4; Los tamales en México..., 2017: 14-15).

A decir verdad, la serie de glifos del tamal se encuentra erosionada en algunas de sus secciones, pero se reconocen compuestos gráfico-visuales conformados por un cartucho redondeado central (con detalles en su interior) flanqueado por un par más de pequeñas formas redondeadas también infijas con un posible rizo de maíz (Figura 6). En mi opinión, una sucesión visual concéntrica de posibles tamales grandes y pequeños como decoración del platón contenedor de la hipotética ofrenda de *waaj* asociada al entierro del miembro de la nobleza palencana en el dicho Templo XV de la antigua Lakamha’.



Figura 6. Plato de servicio decorado con una banda concéntrica de signos *waaj*, ‘tamal’, procedente del Templo XV, Palenque, Chiapas, México (tomado de © *Arqueología Mexicana*; reprografía del autor).

Igualmente, el hallazgo de cientos de fragmentos de cerámica de al parecer grandes ollas y platos de servicio en un basurero detrás del Palacio de Chinikihá (sitio arqueológico 45 km al este de Palenque, cercano a Pomoná y al río Chancalá), añade información extraordinaria al mundo de las posibilidades y variedades del tamal entre los mayas clásicos de Tierras Bajas. Entre los dichos fragmentos recuperados en el depósito u Operación 114, en la parte trasera del Palacio o Estructura A-4, se ha sugerido que algunos de ellos, por su forma y decoración, pudieron servir de platos para servir tamales en “banquetes reales” llevados a cabo en el sector central de Chinikihá hacia la fase Ajín, *ca.* 700-830 e.c. (Montero López y Varela Scherrer, 2017: 189, 186).

Mas esto no es todo. Según lo sugieren otros indicadores zooarqueológicos y tafonómicos obtenidos a partir del análisis de los desechos en el basurero real localizado a espaldas del Palacio de Chinikihá (Chiapas, México) es posible que algunos de esos tamales fuesen ciertamente especiales. Así lo hace suponer la amplia cantidad de especies animales identificadas entre los restos faunísticos hallados en el dicho Depósito 114; entre las cuales se encuentran bien identificadas el venado cola blanca (*Odocoileus virginianus*), y algunos otros especímenes terrestres (perro, cereque) y/o de agua (jute, tortuga de río) (Montero López y Varela Scherrer, 2017: 186, Tabla 1).

Con base en el análisis tafonómico de estos restos zooarqueológicos presentados por C. Montero López y C. Varela Scherrer (2017: 188-189), y dado que en otros sitios como Lagartero y/o el propio Palenque se tiene noticia de “la presencia en depósitos de élite de fragmentos de platos policromos con el glifo de “tamal de venado” entremezclados con una gran cantidad de huesos de fauna, especialmente de venado”— es posible también que los

vestigios óseos del *Odocoileus virginianus* y el procesamiento de su carne evidenciados a través del basurero de la Operación 114 de Chinikihá representen más pruebas físicas de la posible preparación, en esta región de las Tierras Bajas mayas para el Clásico tardío, del tamal relleno de carne de venado cola blanca.^{xxiii}

Posibilidad culinaria representativa de la variedad de tamales en los banquetes o festines de las elites del mundo maya del periodo Clásico tardío que es reafirmada por algunos otros testimonios epigráficos e iconográficos pintados en la cerámica policroma durante la misma época (600-900 e.c.). Entre estos, un par de platos extendidos policromos de estilo Anaranjado Saxche procedentes de Uaxactún, sitio en el Petén guatemalteco (K6080 y K5460),^{xxiv} en los cuales se extiende una fórmula jeroglífica por alrededor del borde interior del plato en la que en cierta sección se lee -respectivamente- *ta sak chijil waaj* (**ta SAK-ki CHIJ-ji-li WAJ-ji**) / *ta sak chijil we'(el)* (**ta SAK-chi-ji-li WE'**) o 'para tamal de venado blanco' (vid Zender 2000: 1044).



Figura 7. Plato de servicio para tamales de venado cola blanca procedente de, ostensiblemente, Uaxactún, Petén, Guatemala (fotografía de © J. Kerr tomada de http://research.mayavase.com/kerrmaya_hires.php?vase=5460; reprografía del autor).

De hecho, el texto jeroglífico completo de ambos platos pintados refiere a una “secuencia formulaica que conmemora la dedicación de la vasija, el tratamiento de la superficie, la clasificación nativa y la función, y el nombre de su propietario o patrocinador” (Zender, 2000: 1040, trad. mía). Y en ambos platos de servicio, que se presume fueron

efectivamente empleados para ello (Zender, 2000: 1045), se incluye asimismo el glifo del tamal como parte de la sección de la clasificación nativa del propio plato, *u lak u we'ib'*,^{xxv} ‘su vasija de barro, su instrumento para comer tamales’ (Zender, 2000: 1042); y como parte de la frase siguiente del texto en los dichos platos (el K5460, matado ritualmente), en donde se especifica nuevamente para qué tipo de *waaj*, ‘para tamal de venado blanco’ (véase discusión en Zender, 2000: 1046-1050).

También, se cuenta con el detalle de un venado antropomorfizado en una vasija cerámica clásica tardía sin procedencia publicada por N. Hellmuth (*apud* Taube, 2018a: Figure 6b; Zender, 2000: Figure 6b; *Los tamales en México...*, 2017: 26), en la que el cérvido posado sobre sus patas anteriores sostiene un plato con tres formas redondeadas alusivas, tal vez, a tamales en su estado natural; mientras que un cajete semihondo bípode con al parecer también otro tipo de tamales se ubica por debajo y a la izquierda del rumiante masculino de pequeña cornamenta.

Nótese que el rizo curvo de estos últimos tamales es ascendente, no descendente como en el caso del rulo de maíz en los glifos tradicionales del *waaj*. ¿Se trata pues de alguna otra variante gráfica de una clase más de tamal? ¿Acaso uno relleno de la carne del venado representado en esta última vasija referida? La respuesta es que en el mundo culinario, degustativo y fragante de la diversidad (formas, envoltorios, cocciones) y variedad -de rellenos, condimentos, salsas- de tamales mayas de la época Clásica resulta cuando menos poco más que probable; la evidencia iconográfica, epigráfica y zooarqueológica aquí apenas aducida así lo indica.

•• *Sustentos y mantenimientos en las piedras dedicatorias de las construcciones del Mayab*

Dentro del panorama de las representaciones visuales o iconográficas del tamal en el mundo maya de Tierras Bajas hacia la época Clásica tardía quedan por verse unas singulares formas de expresión pictórica procedentes de las subáreas Río Bec, Chenes y Puuc (aunque también se han localizado en sitios como Ek' Balam y Chichén Itzá, en las Planicies Noroccidentales) de la península del Yucatán (Staines Cicero, 2001: Tabla en 391), conocidas entre los arqueólogos e historiadores del arte maya como tapas de bóveda pintadas o también piedras clave o dedicatorias.

La definición básica de estas tapas de bóveda en la arquitectura maya es la de piedras calizas de dimensiones aproximadas entre 75 cm de largo por 45 cm de ancho las cuales sirvieron para cerrar -por la parte superior central- la bóveda maya en saledizo a manera de mampuestos en hilada y colocadas transversalmente al eje de acceso de los edificios orientados generalmente este-oeste (Staines Cicero, 2001: Figura 1, 393). De todas las piedras de la hilada aquella que era intervenida pictórica y escriturariamente era la tapa de bóveda central, misma que era estucada previamente al pintado de las imágenes y los textos jeroglíficos en ella plasmados (Staines Cicero, 2001: 393).^{xxvi}

Igualmente, muchas de estas piedras a manera de tapas de bóveda -aquellas *in situ* y aquellas otras en colecciones museísticas- constan de una imagen central enmarcada por cenefas de glifos en la parte superior e inferior (Staines Cicero, 2001: 393); y en la mayoría

de ellas el personaje representado casi siempre es el dios K'awiil, representado con sus atributos diagnósticos clásicos (hacha flamígera inserta en la frente, marcas divinas en formas de *nen* o espejo, cuerpo escamado, uno de los pies en forma de serpiente) (Martínez González, 2018: 19-20) aunque de diversas maneras y realizando distintas acciones, así como rodeado de diferentes dones mundanos y otras primicias de la cosecha (Staines Cicero, 20001; Esparza Olguín y Benavides Castillo, 2020).

Entre ellos bultos de maíz o cacao “y otros bienes altamente apreciados por los mayas” los cuales “se fundieron en la imagen de K'awiil, en un claro afán de mostrar su relación con el sustento alimenticio, la riqueza y los buenos augurios” (Esparza Olguín y Benavides Castillo, 2020: 4). Pero también tamales en forma redonda, rizo curvo y elemento vegetal inferior como en el caso de la tapa de bóveda pintada 1 de Santa Rosa Xtampak, Campeche, México (Staines Cicero, 2001: Lámina 2a: 4; Taube 2018a: Figure 9f; Los tamales en México..., 2017: 26); o en su variante glífica compuesta por el logograma **WAJ** y un complemento fonético final **ji** en la tapa 5 descubierta en el Palacio de esta dicha zona arqueológica campechana “capital de Los Chenes por 850 años” https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/sitioprehispanico%3A2128).

Mientras que en la tapa número 1, negro sobre blanco, el también llamado dios K sostiene los tamales en un cajete de paredes divergentes (nótese que la deidad carece de rostro por la erosión de la piedra pero que, se sabe por otros atributos diagnósticos, se trata de este antiguo dios polifacético) (Figura 8a), en la tapa de bóveda pintada 5, rojo sobre blanco, el tamal, o mejor dicho su compuesto jeroglífico (**WAJ-ji**, *waaaj*), se coloca a un costado del personaje representado, justo por encima del pie derecho convertido en una serpiente de lengua bífida sobre la cual se posa una pequeña flor.^{xxvii}

a	b
----------	----------

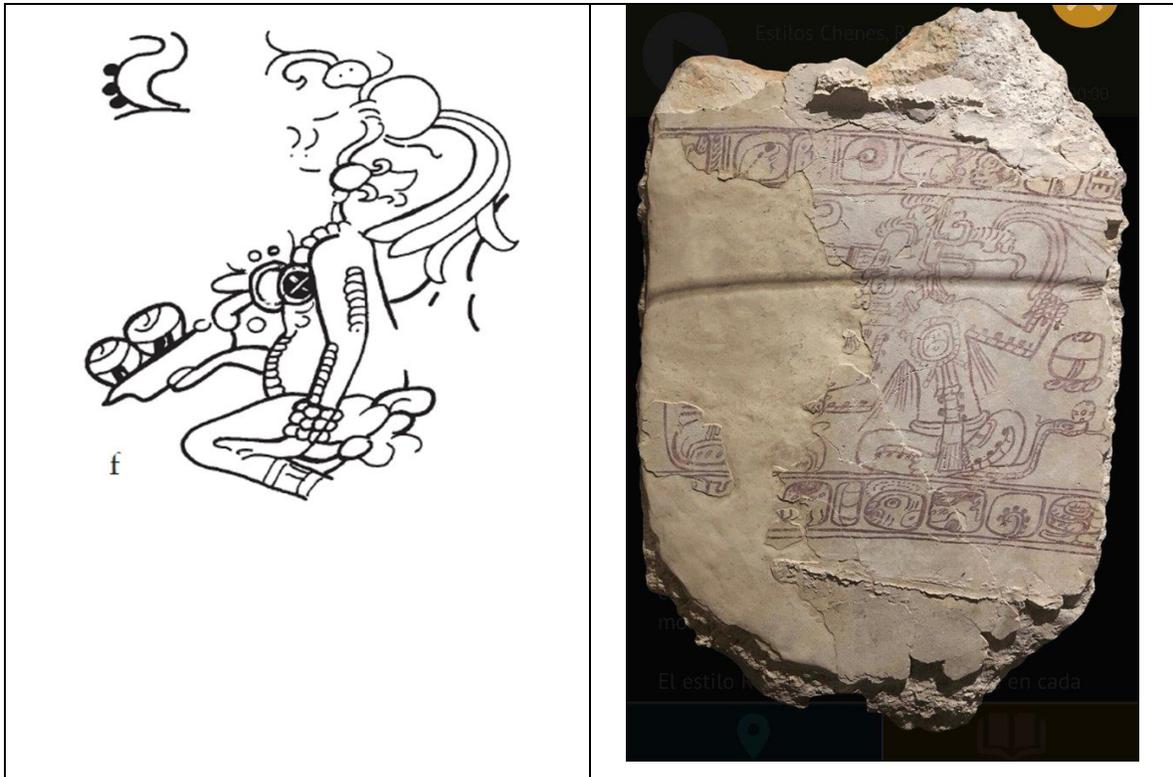


Figura 8. Representaciones iconográficas del tamal en las tapas de bóveda 1 y 5 de Santa Rosa Xtampak, Campeche, México (tomadas de Taube, 2018a: 163 (a) y (b) <https://twitter.com/inahcampeche>).

Otra supuesta representación del “glifo *wah* “tortilla, alimento” se ha reconocido en la tapa de bóveda 1 de Xnucbec, Campeche (Staines Cicero, 2001: 398). No obstante, y desde nuestro punto de vista, lo que K’awiil porta en la mano, más que un tamal o una tortilla, es quizá un cuenco del cual se encuentra tomando los granos de maíz que, con la otra extremidad, parece asperjar. Interesante, para nuestros propósitos, es la forma redondeada que aparece a los pies de la deidad en esta tapa pintada rojo sobre blanco.^{xxviii} ¿Un tamal?

Ahora bien, ¿cuál es la probable relación entre los tamales y esta deidad panmaya? Lo primero es que en los programas pictóricos simbolizados por las piedras dedicatorias o tapas de bóveda pintadas “tanto el texto como la imagen denotan el entorno de abundancia donde la figura del dios K aparece rodeada de bultos repletos de semillas de cacao” o maíz (Esparza Olguín y Benavides Castillo, 2020: 4). Como deidad polifacética que lo fue, K’awiil^{xxix} representó así mismo la fertilidad de la tierra y las buenas cosechas (Martínez González, 2018: 21), y por ello fue tenido como dios también de los mantenimientos y el sustento principal entre los mayas antiguos: el maíz (joven y maduro) y la variedad de alimentos preparados a partir de él.

Por ello no resulta extraño que en las tapas de bóveda y los “programas pictóricos de diversas escuelas de escribas que florecieron” en cantidad de sitios de las regiones Chenes, Río Bec, Puuc y Planicies Noroccidentales como Santa Rosa Xtampak, Kiuic, Dzibilnocac,

Edzná o Ek' Balam (Esparza Olgún y Benavides Castillo, 2020: 4), a la también deidad del rayo y las tormentas se le representó rodeado de, además de bultos y granos de cacao o maíz, glifos *waaj* (como se ha visto en la tapa 5 del referido sitio chenes); y/o en actitud de brindar u ofrecer el sustento fundamental en forma de tamales a las sociedades mayas (por ejemplo en el caso de la tapa de bóveda 1 de la misma zona arqueológica) (Figuras 8a y 8b).

••• *Addenda hieroglyphica*

A partir de los trabajos iniciales de Taube (2018b, 2018a) y Love (1989)^{xxx} se sabe que el glifo maya que transcribe la palabra *waaj*, ‘tamal’, es aquel denominado signo K’an o T506 (dentro de la catalogación numérica implementada por E. Thompson en 1962),^{xxxi} mismo que representó una bola de masa de maíz parcialmente envuelta por una hoja de alguna planta (véase en especial Taube, 2018a: Figure 1g; aquí figura 9a).^{xxxii} A decir verdad, esta variante gráfica aparentemente canónica del glifo *waaj* en la escritura maya clásica y posclásica se encuentra conformada por un elemento globular superior y una hoja curva en la parte inferior del cartucho; misma esta última que pudo servir de “envoltura vegetal” a los tamales cocidos de maíz (Taube, 2018a: 162).

Mientras que en el caso particular del elemento globular del signo T506 se ha dicho que por sí solo, en tanto atributo diagnóstico, puede portar el valor silábico **wa** (Taube, 2018a: 160), es probable así mismo que el origen gráfico de este otro complemento fonético **wa** o T130 (Fig. 9f) se haya derivado quizá, mediante el principio acrofónico,^{xxxiii} del glifo *waaj*, que también significó sustento, alimento o “pan de maíz”, como se ha visto (Taube, 2018a: 162; Coe, 2004).

De hecho, en la escritura jeroglífica del periodo Clásico tardío el glifo ‘tamal’ fue igualmente representado mediante formas redondas con elementos también globulares por su interior (Figs. 1, 3), las cuales fueron complementadas fonéticamente al inicio o al final de la palabra por los silabogramas **wa** (T130) y **ji** respectivamente; de modo que la lectura de este otro cartucho redondeado fue asimismo **WAJ**, *waaj*, ‘tamal’ (**wa-WAJ-ji**, **WAJ-ji**; Figuras 9d y e).^{xxxiv}

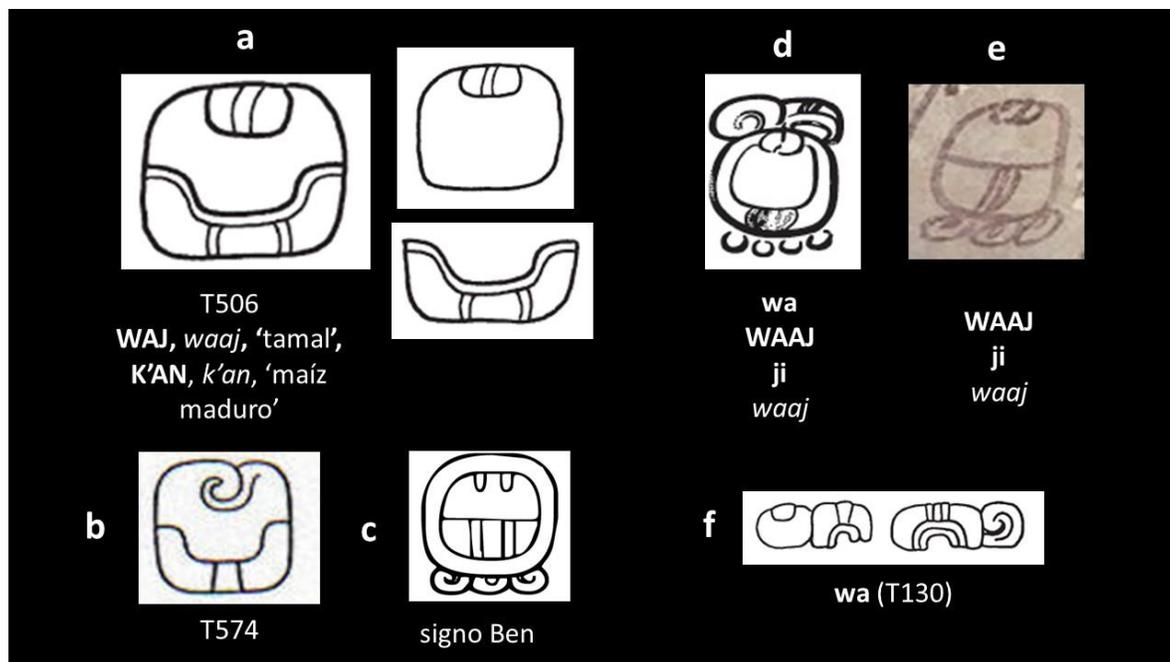


Figura 9. Variantes gráficas principales del glifo *waaj*, ‘tamal’, en la escritura jeroglífica maya (detalles tomados de Taube, 2018a: Figure 1d, g; Thompson, 1962; Martin, 2012; Twitter y Wikimedia Commons).

Partiendo de los supuestos anteriores, se ha establecido que la variante canónica del silabograma T130 o **wa** representó -inicialmente en la historia visual del signo- un grano de maíz con foliación cuya característica gráfica distintiva es el rizo curvo indicativo de aquellos entes y alimentos (preparados o no) hechos a partir de maíz joven o maduro (Taube, 2018b: 80-82, 2018a: Figure 1d, 9d y e; Love, 1989: 346-347; *vid.* también T86, **NAL**, *nal*, ‘maíz joven’ y T739, ¿dios K personificado como tamal?).

De suerte que la presencia de este rizo o rulo curvo por lo general descendente anunció la existencia probablemente de algunas otras clases y formas del tamal entre los antiguos mayas; por ejemplo, en los signos Ben y el T574 (Figs. 9c y b) que se ha dicho representaron porciones de masa de maíz tierno preparados a partir de los primeros elotes y las cuales fueron envueltas -tal vez- en hojas verdes y frescas de maíz (Taube, 2018a: 163-164).

Otra variante gráfica menos conocida del glifo ‘tamal’ en la escritura maya del Clásico tardío fue aquella constituida por una bola de masa “con muescas” indicativas quizá de otra clase de tamales (véase Taube 2018a: 161, Figure 7b, c). De esta evidencia jeroglífica (epigráfica o paleográfica) aquí apenas mencionada tan solo se puede inferir que efectivamente “las formas gráficas del tamal fueron muchas y sugieren una tradición y una terminología complejas en torno a este alimento” (Taube 2018a: 166, traducción mía).

Nótese que todas estas identificaciones iconográficas se basan en la propia representación del tamal en forma de bola redondeada y la presencia del llamado rizo curvo diagnóstico del *nal* o maíz; así como en la lectura de las composiciones logosilábicas en el corpus de variantes escriturarias clásicas del glifo tamal y en la variedad de tamales -reellenos

o no- conocidos a través de los libros jeroglíficos mayas en los repositorios europeos (códices de *Dresde* y *Madrid*; véase siguiente artículo del dossier). Finalmente, tan solo mencionar un último puñado de ejemplos de la presencia del glifo *waaj* en las inscripciones mayas del periodo Clásico terminal (*ca.* 800-1000), mismos que proceden de algunos de los textos del siglo noveno en el sector suroeste del así llamado “Chichén Itzá Viejo”.

En particular, se trata de una serie de pasajes seleccionados de las inscripciones desplegadas en la Banda Jeroglífica de la Casa Colorada (datada hacia 869 e.c.) y algunos otros monumentos como el Dintel 1 del Templo de los Tres Dinteles (878-879 e.c.), el Dintel de Yulá (874 e.c.), y el Dintel 3 del Edificio de Las Monjas (880 e.c.)— en todos los cuales puede encontrarse el multicitado signo T506 en una típica construcción logosilábica como las ya mencionadas (véase abajo) y una variante gráfica regional de -al parecer- valor también **WAJ** o **wa** (Fig. 10c),^{xxxv} así como en parte de un título jeroglífico que solía acompañar a algunos de los personajes históricos identificados en los dichos textos de tradición maya del célebre e imponente sitio itzá al centro-norte de Yucatán.

Así pues, en el caso de la inscripción del Dintel 3 del Edificio o Casa de Las Monjas (Fig. 10a), puede verse que en su cartucho G2 se encuentra un signo parecido a alguna de las variantes canónicas de T506 con -y según el dibujo- tres puntos en su parte superior, y cuyo silabograma **wa** a su izquierda permite confirmar la lectura *waaj* (**wa-WAJ**) del compuesto en cuestión.

Dentro de este mismo monumento (pasaje D2-G2), se tiene que los glifos para tamal son antecedidos por un sujeto de nombre K'inil Kojo'l, y dos expresiones más. Una primera composición logosilábica **K'UH-lu**, *k'uhul*, ‘sagrado’ o ‘divino’; y otra segunda construcción *a[j]mel* (**a-me-le**), conformada por el agentivo *aj* (ya visto) y el verbo *mel*, ‘distribuir’, y de todo lo cual se obtiene la traducción de ‘distribuidor sagrado del alimento o sustento’, y/o más literalmente, ‘repartidor del *waaj* o tamal’.

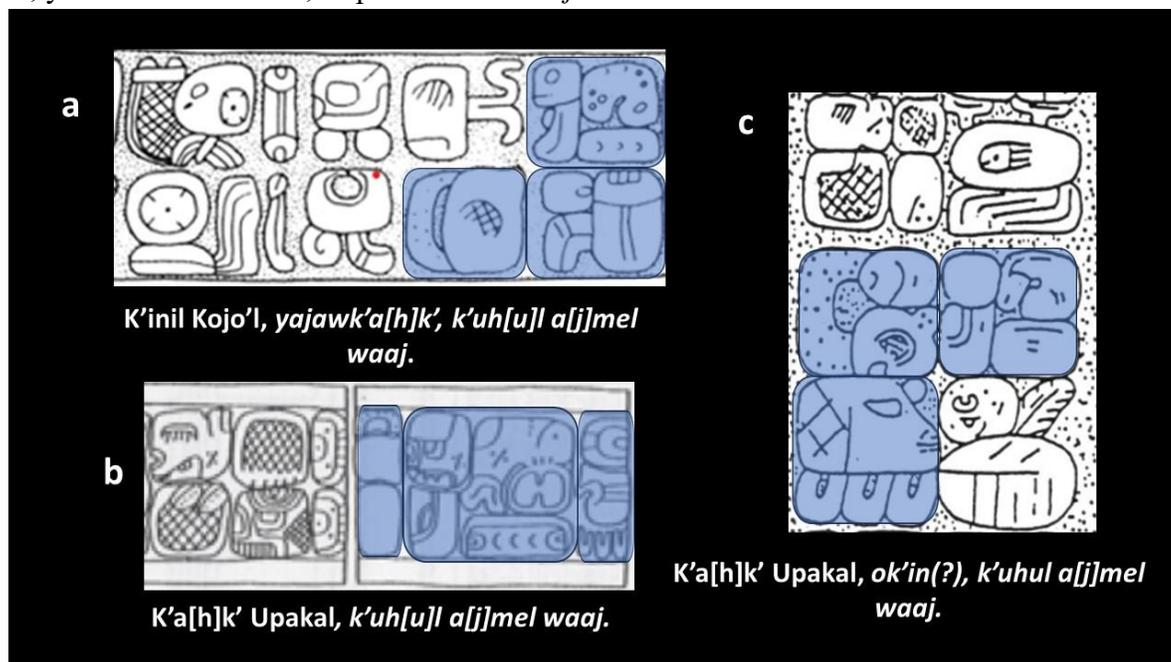


Figura 10. Diversas expresiones del título *k'uhul ajmel waaj*, 'distribuidor sagrado del alimento' o el tamal en la epigrafía del Chichén Itzá del periodo Clásico terminal (dibujos de © Ruth Krochock e Yan Graham; reprografía del autor).

Asimismo, algunas otras composiciones paralelas a esta fórmula (aunque escritas de diferentes maneras) se han identificado en los textos de la Banda Jeroglífica de la Casa Colorada (pasaje 22-25), los Dinteles 3 (pasaje F1-F4) y 5a (pasaje B1-D2) del Templo de Las Monjas, y el Dintel 1 de Yulá (pasaje C3-C6); en las cuales se lee exactamente la misma fórmula jeroglífica, un personaje histórico, K'ahk' Upakal (en todos estos casos y escrito mediante silabogramas como **k'a-k'u-pa-ka-la**), y la misma expresión jeroglífica ya mencionada, *k'uhul ajmel*, 'distribuidor sagrado del alimento' (véase Figura 10b y c).

Vistas en conjunto, las evidencias epigráficas anteriores permiten vislumbrar que no únicamente las deidades tuvieron la prerrogativa del don del sustento alimenticio (v. gr. K'awiil), sino que también algunos de los señores mayas y otros sujetos notables del Chichén Itzá del siglo noveno se arrogaron el papel divino de distribuidores del alimento a través de un epíteto jeroglífico: *k'uhul ajmel waaj*; en el que invariablemente aparece el comestible fundamental en el mundo maya antiguo del primer milenio de nuestra era, el *waaj* o tamal.

Algunas conclusiones

Como se espera haber mostrado a lo largo de este recorrido visual en torno a las representaciones iconográficas del *waaj* o tamal en el mundo maya de Tierras Bajas, la representación iconográfica de los tamales, como alimento ritual propio de los dioses y como alimento cotidiano quizá de todos los estratos de la sociedad maya hacia la época prehispánica, aparece en el registro arqueológico desde etapas bien tempranas como el Preclásico Medio; tal y como en el caso del mural norte del Templo de las Pinturas Sub-1 del mundialmente afamado sitio de San Bartolo, Petén Guatemala (ca. 100 a.e..c).

Más aun, andado el tiempo, ya para el periodo Clásico (temprano, luego tardío y terminal), la representación iconográfica del *waaj* o tamal, junto con las de las bebidas de maíz y cacao acostumbradas entre los mayas de Tierras Bajas (y Altas), en las pinturas murales y las vasijas policromas formaron parte de un binomio pictórico visual para aludir al festín, el banquete y/o el ritual de la fiesta (Reents-Budet, 2001; Taube, 2017: 95), según las formas de alimentación y tradiciones culinarias mayas, como se ha dicho.

Entre el disfrute del "fumar, tomar bebidas fermentadas y comer en abundancia", "actividades básicas del ambiente de los festines mesoamericanos" (Boucher y Quiñones, 2007: 48), las diversas variedades y calidades de tamales no podían hacer falta en el menú (ceremonial o no); y tal parece que lo mismo sucedió muy probablemente con los atoles de maíz, las bebidas de cacao y, para el caso maya, el balché (Coe, 2004: 197-209).



Figura 10. Línea del tiempo por la milenaria historia gráfica y visual del tamal o *waaj* en el área maya de Tierras Bajas (elaborada por el autor).

En cuanto a la evidencia jeroglífica acerca del tamal en la escritura maya del periodo Clásico tardío, se tiene que la variedad de representaciones gráficas y escriturarias del signo

‘tamal’ (*wa*, *waaj*, *sak chijil waaj* o ‘tamal de venado cola blanca’, entre otros) revistió también una amplia variedad de formas y envolturas vegetales, rellenos de proteína animal, salsas o pastas elaboradas a partir de ingredientes todos naturales, y/o frutas, frutos y semillas varias (Coe, 2004: 214-217; Montero López y Varela Scherrer, 2017: 188); así como todo un mundo tamalero de amplias posibilidades culinarias y gastronómicas, tradiciones y saberes, sabores y aromas, del que todavía quedan algunos resabios en las cocinas y mercados, las mesas y el paladar y el gusto de las y los mayas de hoy.

De igual forma, en las representaciones iconográficas del tamal pintadas sobre las tapas de bóveda de las regiones Chenes, Río Bec y Puuc, y sitios como Chichén Itzá o Ek’ Balam, la relación entre la deidad a la cual generalmente estaban dedicadas estas piedras, K’awiil, y el alimento esencial elaborado a partir de la masa de maíz, el *waaj* o tamal, queda de manifiesto al saber que dicho dios, señor de los linajes mayas y también el relámpago, estuvo asociado con la fertilidad de los campos, la abundancia en general y el sustento alimenticio (Esparza Olguín y Benavides Castillo, 2020: 2).

Así, al representar y dedicar en las piedras pintadas de las construcciones monumentales al dios K, igualmente se estaba invocando a las buenas cosechas y la abundancia alimenticia. Por su parte, el título jeroglífico de *k’uhul ajmel waaj*, ‘distribuidor sagrado del alimento’ o ‘repartidor sagrado del tamal’, identificado en las inscripciones clásico-terminales del “Chichén Viejo”, Yucatán, México, ponen de manifiesto otra dimensión político-administrativa de los señores mayas del Clásico, la de ser quienes aseguren el reparto y correcta distribución del alimento por excelencia para los hombres y mujeres de maíz: el tamal.

NOTAS

Sabido es que la palabra tamal es un nahuatlismo derivado de *tamalli*, voz que aparece traducido como “pan de mayz embuelto en hojas y cozido en olla” en el *Vocabulario en lengua castellana y mexicana* de fray Alonso de Molina (1571, 2: 90r). Como tal, resulta impreciso, más que incorrecto, el empleo de este vocablo náhuatl para designar lo que en muchas lenguas mayances se llamó *waaj*, *waj*, *wa* o también *va*, y que significó también sustento y ya muy posteriormente tortilla (véase la tabla de cognados para ‘tamal’ elaborada por Taube, 2018a: 156-157). Sin embargo, la amplitud de posibilidades -pasadas y presentes- de la categoría tamal engloba de manera inmejorable la variedad de preparaciones más antiguas a base de masa de maíz, por lo que mantengo su uso a lo largo de este texto.

Asimismo, la palabra pan merece aquí también una breve explicación. Como en toda la Europa cristiana medieval, las harinas y el pan elaborados a partir de estas “fueron en España la base nutritiva y culinaria del pueblo”, y sabido es que “en todas las clases y estamentos” al pan se le consideró no solo como “un acompañamiento de viandas, sino todo lo contrario” (Domingo 2011: 26-27). Esta es la razón por la cual Molina y otros españoles de su siglo equipararon a las tortillas y tamales de maíz con las formas y variedades del “mundo del pan” europeo; y motivo por el que el glosador seguramente castellano de la escena visual pintada en el folio 68r del *Códice Mendocino* (ca. 1540-41), en la cual se incluye una gran canasta repleta de formas redondeadas con rizo curvo al interior, anotó alrededor del canasto “tamales q[ue] es pan”.

² Algunas de estas y otras reflexiones en torno al mundo del tamal en México y Mesoamérica derivan del diálogo siempre enriquecedor con Laura E. Sotelo (2023); así como también de las observaciones hechas a las

exposiciones que conformaron el simposio “Tamales mayas. Sabores en el tiempo”, en el marco del 12º Congreso Internacional de Mayistas (junio 27 de 2023, CU). La palabra tamalística la debo igualmente a la escucha de la ponencia conjunta de Celina Solís Becerra y Alma Amalia González Cabañas en el dicho evento académico.

³ Las denominaciones taxonómicas y otras cuestiones respecto a la identificación, morfología y/o fenología de las especies vegetales aquí apenas mencionadas han sido tomadas del portal electrónico “Plantas sagradas de los mayas”, resultado del trabajo interdisciplinario fruto del proyecto homónimo (PAPIIT IG400317, UNAM-Instituto de Investigaciones Filológicas-Centro de Estudios Mayas, 2018-2020).

⁴ Como se sabe, la historia maya antigua suele dividirse en tres grandes periodos u horizontes denominados Preclásico (temprano-medio-tardío), Clásico (temprano, tardío, terminal), Posclásico (temprano y tardío), bajo el supuesto de que los siglos del Clásico (III-IX) constituyeron el pináculo de la civilización maya (*vid* Clark, Hansen y Pérez Suárez, 2014: 441 y ss.). En otras ocasiones, a este esquema evolucionista del desarrollo sociocultural de tradición mayance se añaden nuevas periodizaciones tales como la del Protoclásico, mismo que, en diversos puntos y sitios de las Tierras Bajas, se superpone entre la transición del Preclásico tardío al Clásico temprano (*ca.* 100-250 e.c.). Con todo aquí sigo la periodización tradicional del Preclásico tardío panmaya entre, aproximadamente, 300 a.e.c y 300 e.c.

⁵ Aunque la relación entre el dios de la planta vital de la subsistencia de los pueblos mesoamericanos y la ofrenda de un alimento hecho a base de los granos del *Zea mays spp.* resulta indispensable para comprender las valencias simbólicas y otros rasgos fundamentales del pensamiento religioso y cosmológico de la(s) cultura(s) maya(s) del pasado y el presente, aquí tan solo remito al texto de Taube y Saturno (2008) titulado “Los murales de San Bartolo: desarrollo temprano del simbolismo y del mito del maíz en Mesoamérica”, y a manera de una introducción actualizada al “sistema particularmente complejo de rituales y creencias respecto del maíz y de la fertilidad” (Taube y Saturno, 2008: 287).

⁶ Como bien se conoce por *Popol Vuh* (2017: 139), libro sagrado de los maya-k’iche’, los primeros hombres y mujeres de la presente era cósmica, fueron creados a partir del maíz; razón por la cual, a los mayas antiguos, y otras sociedades mesoamericanas, bien puede considerárseles como pueblos, esencialmente, de maíz (Pilcher, 2001: 21-28; Coe, 2004: 26-35).

⁷ Volveremos sobre algunas cuantas de estas vasijas.

⁸ Según la clasificación de Agustín Villagra Caletí en 1952.

⁹ La otra evidencia pictórica conocida del tamal en la “Ciudad de los Dioses” se encuentra en Atetelco, cuyo “Mural 7 parece ilustrar una fiesta con decenas de personas que tienen conversaciones animadas, en torno a platos de tamales y muy posiblemente al consumo de pulque” (Nielsen y Helmke, 2017: 144).

¹⁰ Las otras únicas representaciones gráficas -no glíficas- del tamal en el mundo maya del periodo Clásico temprano proceden de un par de ejemplos en el reverso de un espejo de pizarra al estilo El Tajín encontrado en Kaminaljuyú, Guatemala, fase Esperanza (400-550 e.c.), y una vasija estucada y pintada de estilo teotihuacanoide procedente del mismo sitio guatemalteco con la representación de un individuo con vírgula del habla y tres cuencos de comida, uno de los cuales son tamales apilados (los otros dos alimentos parecen ser tortillas y pierna de venado) (*vid* Taube, 2018a: Figure 2a, b). El único detalle gráfico del tamal en la cerámica del Clásico temprano de la que tengo noticia es su inclusión en la cláusula jeroglífica **u-WE’-ma** pintada sobre un plato procedente de Naranjo, Guatemala (http://research.mayavase.com/kerrmaya_hires.php?vase=5458). Véase abajo nota 25.

¹¹ Sin tener una respuesta plenamente acabada en torno a esta polémica, aquí únicamente se hace notar que en la mayoría de los sitios del Petén y la Península de Yucatán se carece de restos de comales de barro cocido, imprescindibles para el cocimiento de las tortillas; a diferencia de Teotihuacan -y la cuenca lacustre de México en general- en donde se ha identificado una larga tradición en el uso de este tipo de utensilios (Taube, 2018a: 153; Coe, 2004: 211-212; Pilcher, 2001: 27-28; García Acosta, 2011: 269-270). Por ello, y por la falta también de imágenes y glifos representativos de la tortilla en el arte y la escritura mayas (Taube, 2018c: 30), se considera que el *waaj* o tamal fue el alimento acostumbrado entre los mayas hasta antes de la conquista indoeuropea de las Tierras Altas y Bajas del área.

¹² A decir de Sophie D. Coe (2004: 210), la supuesta oposición entre las dos formas básicas de preparación del maíz molido (tamal / tortilla) nunca existió: ambos alimentos se elaboraron a partir de la misma masa de maíz “sometido al proceso de nixtamalización”, y ambos se entremezclan “a tal grado que en ocasiones resulta difícil saber cuál de los dos es resultado de una receta en especial”. Aquí lo dejo a juicio del / la lectorx.

¹³ Sabido es que la palabra tortilla en el español de México -y otras regiones de América Latina- deviene del diminutivo de torta, “fritada de huevo batido, en forma redonda o alargada, a la cual se añade a veces algún otro ingrediente” (<https://www.rae.es/rae2001/tortilla>); la cual asemejó a ojos de los conquistadores (militares y

espirituales) castellanos una suerte de torta, tortilla o pan de maíz equivalente amerindio del pan de trigo de los europeos (*vid* Nota 3 *supra* y García Acosta, 2011).

¹⁴ Como es conocido, en el grupo A, un basamento alargado a manera de pórtico al sur de este conjunto residencial, “se identificó pintura mural en una banqueta alargada que tiene vista hacia afuera del complejo. En dicha pintura se puede observar motivos acuáticos, así como el glifo Chiik Nahb, que le da nombre a la Acrópolis.”(https://lugares.inah.gob.mx/es/zonas-arqueologicas/zonas/estructuras/4231-226-acr%C3%B3polis-chiik-nahb-acr%C3%B3polis-norte.html?lugar_id=1661)

¹⁵ No siendo el lugar indicado aquí para abordar la polémica en torno al significado de estas escenas pictóricas, aquí solo diré que se han propuesto dos opciones: 1) un día de mercado o feria, y 2) la celebración de un festín relacionado con algún ritual o ceremonial. Al respecto *vid.* Boucher y Quiñones (2007: 48-49) y también García Barrios (2017). Aquí me inclino por la segunda consideración.

¹⁶ Nótese que el Proyecto Arqueológico Calakmul (PAC) asignó una clasificación a las escenas pintadas en Chiik Nahb, cada una de las cuales “se nombra por su ubicación en los costados de la estructura, tiene un número de acuerdo al cuerpo en el que se encuentra y una letra para ubicarla en cada nivel” (Boucher y Quiñones, 2007: 39; Martín, 2012: 4).

¹⁷ La identificación plena de la bebida de atole y los tamales en las escenas del referido programa pictórico calakmulteca es, me parece, segura en el caso de las escenas SE1b y SE2b. La propuesta de identificación de algunos otros tipos de supuestos tamales en las otras escenas referidas puede verse en Boucher y Quiñones (2007).

¹⁸ El estudio fundacional acerca de los “feasting rituals” en el mundo maya se debe a D. Reents-Budet (2000), quien con base en el análisis de los diversos vasos pintados del periodo Clásico y los diversos espacios arquitectónicos representados nos acerca al ritual de la fiesta y/o el banquete celebrados entre las elites mayas del periodo Clásico. Otra vertiente de estudio en torno a los festines, pero esta vez llevados a cabo por los *wahyis* en el plano onírico, puede consultarse en E. Velásquez García (2020).

¹⁹ Todos los cuales han sido, por otra parte, publicados en obras señeras del arte maya precolombino, por ejemplo, *The Maya Scribe and his World* (1973: 40-41), *Painting the Maya Universe: Royal Ceramics of the Classic Period* (1994), y/o *The Maya Vase Book: A Corpus of Rollout Photographs of Maya Vases*, v. 6 (2000: 963). Más vasijas con probables representaciones del tamal son K2707, K5172, K5416, K8416, K8743 y K9283; véase también el recuento hecho por Zender (2000).

²⁰ La referencia bibliográfica fundamental en torno a las valencias idiosincráticas del tamal en el mundo maya y la representación gráfica de su(s) glifo(s) en la plástica de tradición mayance es “The Maize Tamale in Classic Maya Diet, Epigraphy and Art”, por K. Taube (2018a), originalmente aparecido en 1989. En el presente texto me valgo enormemente del análisis y el desglose iconográfico acerca de la glífica del *waaj* de este mayista norteamericano; aspectos iconográficos, jeroglíficos y lingüísticos para los cuales remito a *ibid.*

²¹ “La clase de relleno que se ponía poder a los tamales es prácticamente infinita. Podían emplearse [...] preparaciones con frijol, [...] así como también semillas de calabaza tostadas y molidas, carne, pescado, guisados de aves, flores de calabaza, las olorosas flores blancas del loroco (*Urechites karwinskyi*) y todas las numerosas verduras que empleaban los mayas, especialmente la chaya (*Jathropa aconitifolia*) y el chipilín (*Crotalaria vitellina*)” (Coe, 2004: 215).

²² Alice Balsanelli (comunicación personal, 2023) me ha referido que entre los lacandones del norte actuales se preparan unos tamales ceremoniales en la cocina del templo los cuales son rociados con gotas de una pasta preparada a base de achiote (*Bixa orellana*) mezclada con agua; esto a manera de sangre simbólica, mismos que de los lacandones o *hach winik* es igualmente reportada entre los mayas yucatecos del siglo XVI quienes solían colocar alimentos sacrificiales -como la sangre- sobre la boca de las imágenes de los dioses (Taube, 2018a: 158); y resulta de gran interés dada la conocida interrelación sagrado-metafórica entre la sangre y otras sustancias valiosas como el jade, el agua o el propio maíz (*vid* Taube 2018b: 89).

son ofrendados a los dioses junto con “frijoles o trozos de carne de las presas” obtenidas. Esta interrelación entre el rocío de achiote en el caso de los *nah wah* o tamales ceremoniales, la sangre y la comida de las deidades

²³ Como es sabido por “numerosas representaciones de imágenes de tamales de carne de venado [que] sugieren que estos se servían y preparaban ritualmente en banquetes rituales” y grandes celebraciones llevados a cabo en varios sitios de Tierras Bajas para el Clásico tardío (Montero López y Varela Scherrer, 2017: 188), se tiene que el consumo de este tipo de tamales rellenos de carne de venado -y seguramente otras especies animales- pudo haberse reservado para aquellas ocasiones que así lo ameritaran (como un festín o algún ritual), mientras que “los tamales de carácter doméstico estarían rellenos de plantas y semillas como granos de elote, amaranto, entre otros” (Montero López y Varela Scherrer, 2017: 189). Los datos exactos y la información precisa en torno

al consumo de carne de venado y tamales rellenos de esta en sitios como Chinikihá y algunos otros pueden consultarse en el artículo de los autores citados en esta nota.

²⁴ El primero de ellos, K6080, se encuentra en las colecciones del Gardiner Museum of Ceramic Art, Toronto Ontario, Canadá; mientras el segundo (K5460) pertenece al Duke University Museum of Art, North Carolina, EE. UU. (Boot, 2003).

²⁵ Aquí, y en el caso de ambos platos, un pequeño detalle glífico en forma de tamal (T506) forma parte de una confluencia con un signo en variable de cabeza humana (K5460, cartucho P; K6080, cartucho I) que transcribe el verbo intransitivo *we'* (**WE'**), 'comer alimentos de maíz' (Zender, 2000: 1043). El sufijo *-ib'* deriva sustantivos instrumentales, como en este caso *we'ib'*, 'instrumento para comer alimentos como tamales' (Zender, 2000: 1043).

²⁶ De entre las poco más de 150 tapas de bóveda provenientes de 37 zonas arqueológicas en los estados de Campeche y Yucatán reportadas por Leticia Staines Cicero (2001: 389), se tiene que "varias de estas piedras pintadas se conservan en buen estado", pero también muchas de ellas se encuentran fragmentadas y/o erosionadas en la capa pictórica (Staines Cicero, 2001: 391, Láminas 2a y 2b).

²⁷ Aunque en el caso de esta segunda tapa 5 procedente del sitio de Santa Rosa Xtampak (Figura 8b) se conserva la mayor parte de las cenefas superior e inferior de glifos, poco aporta este texto dedicatorio al tema culinario que aquí se trata. Como es sabido, "en las inscripciones pintadas en las tapas de bóveda, algunos autores han identificado el glifo mak que se traduce como "tapa". [...] La transcripción del glifo mak es "tapar, cerrar" y, en este sentido, se refiere a que al momento en que se colocó la piedra pintada se "cerró" o "tapó" la casa" (Staines Cicero, 2001: 400). Nada más puedo decir de la imagen o escena en la que se representó a K'awiil toda vez que, dado el estado actual de la pieza, nada más alcanza a verse.

²⁸ Esta tapa puede visualizarse aquí https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Xnucbec_Capstone.jpg.

²⁹ Distintos autores han sugerido la posibilidad de que K'awiil, fuese una faceta o desdoblamiento del dios de la lluvia y que dicho numen simbolizara la luminosidad del rayo y las tormentas, deidad en quien se reúnen los aspectos primordiales de la fertilidad biocósmica y en la cual se epitomiza la fuerza vital de la vida (Martínez González, 2018: 21). Siguiendo estos indicios podemos argüir que esta deidad, de naturaleza serpentina, es ctónica o perteneciente a la tierra, asociada a las semillas y la germinación de éstas y a la abundancia de cosechas y alimentos y por lo tanto vinculado con Chaak e Ixiim o Nal, dioses de la lluvia y el maíz respectivamente.

³⁰ Agradezco al / la dictaminador(a) de este artículo quien me hizo ver que la primera identificación del signo T506 como "wah" [*sic*] se debe a J. Justeson en 1984, quien a partir del reconocimiento de un complemento fonético **wa** junto, abajo o arriba del T506 en algunos de los almanaques del *Códice de Dresde* (13b-16b) sugirió la dicha lectura. Al respecto véase V. Bricker (1985: 418).

³¹ *Cfr.* Macri yLooper (2003: 191) quienes en su catálogo de jeroglíficos mayas otorgan el valor de *ol / ool* [*sic*], 'corazón' al glifo T506. Aquí hay que hacer notar la trivalencia del glifo 'tamal' (T506) en la escritura maya clásica pues no únicamente transcribió el valor *waaj* (**WAJ**) y *k'an* (**K'AN**), sino también *ohl* (**OHL**) (como ahora se translitera y transcribe), 'corazón'. A decir de S. Martin (2012: 8, nota 4) "la relación icónica entre estos valores sugiere algún tipo de relación conceptual, quizás una conexión ritual con los tamales como ofrenda, en lugar de corazones humanos".

³² Con todo, en los libros jeroglíficos del periodo Posclásico tardío tal parece ser que el así llamado "K'an sign" (T506), 'amarillo, precioso' en yukatekano, representó también el grano de maíz (Taube, 2018a: 162). O quizá es que pudo haber representado tanto lo uno (el *waaj* o tamal), como lo otro (el grano de maíz), dada las asociaciones consabidas -lingüísticas, semánticas e iconográficas- entre esta planta gramínea (*Zea mays*.) y el alimento / ofrenda hechos a base de esta masa (véase nota anterior).

³³ Procedimiento conocido en otras escrituras logosilábicas mesoamericanas (como la nahua) por el cual un determinado valor de lectura logográfico deriva en uno de tipo silábico. Por ejemplo, **CHIJ**, 'venado', a **chi** en la escritura jeroglífica maya, o **me** de **METL**, 'maguay', en la escritura pictográfica nahua.

³⁴ A decir de Erik Velásquez García (comunicación personal, octubre 2023), en la escritura jeroglífica maya los signos-palabra de vocal larga, tal como *waaj*, fueron siempre logogramas planos (v. gr. **WAJ**), sin longitud vocálica alguna; razón por la cual el glifo 'tamal' se transliteró **WAJ** a lo largo del texto, y se transcribió *waaj*, con vocal larga, como originalmente fue pronunciado por los lectores de la época, y quienes probablemente eran los encargados finales de reconstituir la longitud vocálica de determinadas grafías en el signario.

³⁵ Pude conocer estos ejemplos de la mención del *waaj* en los textos de Chichén Itzá gracias al curso impartido por el epigrafista mexicano citado en la nota anterior durante agosto-diciembre 2023; a quien también debo la transliteración, transcripción, traducción y análisis de los pasajes jeroglíficos aquí mencionados.

Recursos y sitios electrónicos

A Catalog of Maya Hieroglyphs by J. Eric S. Thompson (1962), <http://www.famsi.org/mayawriting/thompson/index.html>.

Boot, Erik (2003), “A New Classic Maya Vessel Type Collocation on a Uaxactun-style Plate”, <http://www.mayavase.com/bootplate.pdf>.

Calakmul, https://lugares.inah.gob.mx/es/zonas-arqueologicas/zonas/estructuras/4231-226-acr%C3%B3polis-chiik-nahb-acr%C3%B3polis-norte.html?lugar_id=1661).

Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, <https://dle.rae.es/>.

Google Maps, <https://www.google.com.mx/maps?source=tldsi&hl=es>.

Las plantas de la milpa entre los mayas, https://www.mayas.uady.mx/exposiciones/exp_044.html.

Maya Vase. Data Base, <https://research.mayavase.com/kerrmaya.html>.

Plantas sagradas de los mayas, <https://www.iifl.unam.mx/plantassagradasmayas/index.php>.
Santa Rosa Xtampak. Muros viejos, https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/sitioprehispanico%3A2128.

“Tamales, las piezas de Ariadna Vázquez para la Milpa Gráfica”, por Mariana Castillo Hernández (2021), <https://marviajaycome.com/comida/tamales-las-piezas-de-ariadna-vasquez-para-la-milpa-grafica/>.

Xnucbec Capstone, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Xnucbec_Capstone.jpg.

Referencias bibliográficas

Bricker, Victoria (1985), “Noun incorporation in the Dresden Codex”, *Anthropological Linguistics*, 27: 4, pp. 413-423.

Boucher, Sylviane y Lucía Quiñones (2007), “Entre mercados, ferias y festines: los murales de la Sub 1-4 de *Chiik Nahb*, Calakmul”, *Mayab*, 19, pp. 27-50.

Clark, John E., Richard D. Hansen y Tomás Pérez Suárez (2014), “La zona maya en el Preclásico”, en *Historia antigua de México. El México antiguo, sus áreas culturales, los orígenes y el horizonte Preclásico*, v. I, pp. 437-510, Linda Manzanilla y Leonardo López Luján (coords.). México: UNAM-IIA-CONACULTA-INAH-Miguel Ángel Porrúa.

Cocina prehispánica. Continuidad cultural. Recetario. Textos y selección de recetas y citas Cristina Barros y Marco Buenrostro. Fotografía Michael Calderwood (2002), *Arqueología Mexicana. Edición especial*, 12.

Coe, Sophie D. (2004), *Las primeras cocinas de América*, trad. de Ana Pulido Rull. México: Fondo de Cultura Económica (Colección Tezontle).

Domingo, Xavier (2011), “La cocina precolombina en España”, en *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, pp. 19-29, Janet Long (coord.). México: UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas.

Esparza Olguín, Octavio Quetzalcóatl y Antonio Benavides Castillo (2020), “La tapa de bóveda 23 de Santa Rosa Xtampak”, *Mexicon. Zeitschrift für Mesoamerikaforschung*, XLII: 1, pp. 5-7.

García Acosta, Virginia (2011), “El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial”, en *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, pp. 265-282, Janet Long (coord.). México: UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas.

García Barrios, Ana (2017), “The Social Context of Food at Calakmul, Campeche, Mexico: Images Painted on the Pyramid of Chiik Nahb”, en *Constructing Power and Place in Mesoamerica. Pre-Hispanic Paintings from Three Regions*, pp. 171-190, Merideth Paxton y Leticia Staines Cicero (eds.). Albuquerque: University of New Mexico Press.

Helmke, Christophe (2017), “El pasado es un país lejano: un análisis epigráfico de los textos mayas de Tetitla, Teotihuacan”, en *Las pinturas realistas de Teotihuacan: estudios a través de la obra de Agustín Villagra Caletí*, pp. 101-133, Leticia Staines Cicero y Christophe Helmke (coords.). México: Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia- Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Estéticas.

Houston, Stephen, David Stuart y Karl Taube (1989), “Folk Classification of Ancient Maya Pottery”, *American Anthropologist*, 91: 3, pp. 720-726.
<https://doi.org/10.1525/aa.1989.91.3.02a00130>

Houston, Stephen y Sarah Newman (2015), “Flores fragantes y bestias fétidas. El olfato entre los mayas del Clásico”, *Arqueología Mexicana*, XXIII: 135, pp. 36-43.

Landa, Diego de, *Relación de las cosas de Yucatán* (2003). Estudio preliminar, cronología y revisión del texto María del Carmen León Cázares. México: CONACULTA (Colección Cien de México).

López Bravo, Roberto (2006), “Platillos suculentos en vajillas elegantes: un acercamiento a la “alta cocina” del Clásico Maya”, *Lakamha*, 20, pp. 3-8.

Los tamales en México. Panorama visual (2017), *Arqueología Mexicana. Edición especial*, 76.

Love, Bruce (1989), “Yucatec Sacred Breads through Time”, en *Word and Image in Maya Culture. Explorations on Languages, Writing, and Representation*, pp. 336-350, William F. Hanks y Don S. Rice (eds.). Salt Lake City: University of Utah Press.

Macri, Martha J. y Matthew G. Looper (2003), *The New Catalog of Maya Hieroglyphs*, v. I: *The Classic Period Inscriptions*. Norman: University of Oklahoma Press.

Martin, Simon (2012), “Jeroglíficos de la pirámide pintada: la epigrafía de la estructura Sub 1-4 de Chiik Nahb, Calakmul, Mexico”, *Maya Archaeology Reports*, 2, pp. 1-26 y 1-6.

Martínez González, Daniel (2018), “La representación de K’awiil. Aspectos fitomorfos y zoomorfos de una deidad maya prehispánica”, *KinKaban. Revista electrónica del CEICUM*, 5, pp. 15-27.

Montero López, Coral y Carlos Miguel Varela Scherrer (2017), “¡Tamales para todos! El consumo del venado y perro doméstico en los banquetes de Chinikihá”, *Anales de Antropología*, 51, pp. 183-191.
<https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.03.005>

Nielsen, Jesper y Christophe Helmke (2017), “Los bebedores de Tetitla: representaciones del consumo ritual de pulque en los murales de Teotihuacan”, en *Las pinturas realistas de Teotihuacan: estudios a través de la obra de Agustín Villagra Caletí*, pp. 135-163, Leticia Staines Cicero y Christophe Helmke (coords.). México: Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia- Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Estéticas.

Pérez San Vicente, Guadalupe (2000), *Repertorio de tamales mexicanos*. México: CONACULTA (Cocina Indígena y Popular 15).

Pilcher, Jeffrey M. (2001) *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, trad. De Victoria Schussheim. México: Ediciones de la Reina Roja- CONACULTA-CIESAS.

Poniatowska Amor, Elena (1988), *La Flor de Lis*. México: Era.

Pop, Kevin O., Mary E. D. Pohl, John G. Jones, David L. Lentz, Christopher von Nagy, Francisco J. Vega e Irvy R. Quitmyer (2001), “Origin and Environmental Setting of Ancient Agriculture in the Lowlands of Mesoamerica”, *Science*, 292, pp. 1370-1373.
<https://doi.org/10.1126/science.292.5520.1370>

Popol Vuh (2017). Traducción directa del k’iche’ al español y organización gráfica de la versificación por Michela Craveri y presentación y edición de Laura Elena Sotelo y M. Craveri. México: UNAM-Coordinación de Humanidades-IIFL-Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial.

Reents-Budet, Dori (2000), “Feasting among the Classic Maya: Evidence from the Pictorial Ceramics”, en *The Maya Vase Book: A Corpus of Rollout Photographs of Maya Vases*, v. 6, pp. 1022-1037, Barbara Kerr y Justin Kerr (eds.). New York: Kerr Associates.

Taube, Karl (2017), “Aquellos del este: representaciones de dioses y hombres mayas en las pinturas realistas de Tetitla, Teotihuacan”, en *Las pinturas realistas de Teotihuacan: estudios a través de la obra de Agustín Villagra Caletí*, pp. 71-99, Leticia Staines Cicero y Christophe Helmke (coords.). México: Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia- Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Estéticas.

_____ (2018a [1989]), “The Maize Tamale in Classic Maya Diet, Epigraphy and Art”, en *Studies in Ancient Mesoamerican Art and Architecture: Selected Works by Karl Andreas Taube*, pp. 150-167. San Francisco: Precolumbia Mesoweb Press.

_____ (2018b [1985]), “The Classic Maya Maize God: A Reappraisal”, en *Studies in Ancient Mesoamerican Art and Architecture: Selected Works by Karl Andreas Taube*, pp. 76-92. San Francisco: Precolumbia Mesoweb Press.

_____ (2018c), “Author’s introduction”, en *Studies in Ancient Mesoamerican Art and Architecture: Selected Works by Karl Andreas Taube*, pp. 12-74. San Francisco: Precolumbia Mesoweb Press.

Taube, Karl y William Saturno (2008), “Los murales de San Bartolo: desarrollo temprano del simbolismo y del mito del maíz en la antigua Mesoamérica”, en *Olmeca: balance y perspectivas: memoria de la Primera Mesa Redonda*, v. 1, pp. 287-318, María Teresa Uriarte y Rebecca B. González Lauck (eds.). México: Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Estéticas-Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Instituto Nacional de Antropología e Historia/Fundación Arqueológica del Nuevo Mundo/Universidad Brigham Young.

Saturno, William A., Karl A. Taube y David Stuart, con dibujos de los murales de Heather Hurst (2005), “Los murales de San Bartolo, El Petén, Guatemala, parte 1: El mural del norte”, *Ancient America*, 7. Center for American Studies-Precolumbia Mesoweb Press.

Staines Cicero, Leticia (2001), “Las imágenes pintadas en las tapas de bóveda”, en *La pintura mural prehispánica en México. Área maya*, v. II, t. IV, L. Staines Cicero (coord.). México: Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Estéticas.

_____ (2017), “Agustín Villagra Caletí: su contribución al estudio y conservación de las pinturas realistas”, en *Las pinturas realistas de Teotihuacan: estudios a través de la obra de Agustín Villagra Caletí*, pp. 29-43, Leticia Staines Cicero y Christophe Helmke (coords.). México: Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia- Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Estéticas.

_____ y Christophe Helmke (2017), “Una introducción al conjunto de Tetitla y sus pinturas realistas”, en *Las pinturas realistas de Teotihuacan: estudios a través de la obra de Agustín Villagra Caletí*, pp. 13-27, Leticia Staines Cicero y Christophe Helmke (coords.). México: Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia- Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Estéticas.

Velásquez García, Erik (2020), “New Ideas about the Wahyis Spirits Painted on Maya Vessels: Sorcery, Maladies, and Dream Feast in Prehispanic Art”, *The Pari Journal*, 20: 4, pp. 15-28.

Zender, Marc U. (2000), “A Study of Two Uaxactún-Style Tamale-Serving Vessels” en *The Maya Vase Book: A Corpus of Rollout Photographs of Maya Vases*, v. 6, pp. 1038-1055, Barbara Kerr y Justin Kerr (eds.). New York: Kerr Associates.

Biografía

Maestro en Historia por el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS), unidad Peninsular. Sus temas de interés e investigación orbitan alrededor de las escrituras jeroglíficas y los sistemas de registro gráfico-visual de tradición mesoamericana; así como en torno a aspectos diversos de la historia cultural (prácticas, lenguajes, representaciones) de la Mesoamérica profunda y ancestral. Entre sus publicaciones más recientes "La enseñanza-aprendizaje del pasado mesoamericano en México. Hacia una propuesta didáctico-pedagógica desde la interculturalidad y las humanidades digitales" (2023). Actualmente se desempeña como becario del CIESAS, unidad Ciudad de México, dentro del proyecto “Encomiendas y haciendas en el poblamiento del Nuevo Reino de León durante el siglo XVIII”.

Aromas y sabores para los dioses mayas: alimentos de ixim y pom

Diana Peralta Cervantes*
Universidad Nacional Autónoma de México

Resumen: El presente texto tiene como objetivo analizar el papel que el binomio *ixim* (maíz)-*pom* (incienso) desempeñó en la ritualidad de los mayas yucatecos del Posclásico (900-1542 d. C.) y aporta algunos datos relativos a los lacandones y cho'rti's del siglo XX, ya que existe una afinidad en los usos y funciones que le han dado estos grupos a la pareja a lo largo de la historia. Como parte de lo que Alfredo López Austin denomina “núcleo duro de la tradición mesoamericana” (López, 2008: 20) se encuentran el ixim (maíz) y el pom (incienso), elementos que se documentan en diversas fuentes desde la época prehispánica hasta el presente y, que han permanecido en la ritualidad de los pueblos mayas fungiendo como alimento etéreo para entidades igualmente etéreas. Dada la relevancia de esta díada, en este artículo se revisan sus asociaciones simbólicas, se analiza su aparición conjunta en diversos momentos y se destaca su papel como ofrenda sutil.

Palabras clave: mayas yucatecos, dioses, ixim, pom, ofrenda sutil, Lacandones, Cho'rti

Abstract: The purpose of this text is to analyze the role that the ixim (maize)-pom (incense) binomial played in the rituality of the Postclassic Yucatecan Maya (900-1542 A.D.) and to provide some data regarding the Lacandones and Cho'rti's of the 20th century, since there is an affinity in the uses and functions that these groups have given to ixim and pom throughout history. As part of what Alfredo López Austin calls “hard core of the Mesoamerican tradition” (López, 2008: 20) ixim (corn) and pom (incense), elements are documented in various sources from pre-Hispanic times to the present and have remained in the rituality of the Mayan peoples, serving as ethereal food for equally ethereal entities. Given the relevance of this dyad, this article reviews its symbolic associations, analyzes its joint appearance at various times and highlights its role as a subtle offering.

Key Words: Yucatec Maya, rituals, gods, ixim, pom, Lancondones, Cho'rti

*La biografía del autor se encuentra al final del artículo.

Introducción

El presente texto tiene como objetivo analizar el papel que el binomio *ixim* (maíz)-*pom* (incienso) desempeñó en la ritualidad de los mayas yucatecos del Posclásico (900-1542 d. C.) y aporta algunos datos relativos a los lacandones y cho'rti's del siglo XX, ya que existe una afinidad en los usos y funciones que le han dado estos grupos a la pareja a lo largo de la historia.

Para tal fin se documentan las referencias sobre el tema en fuentes arqueológicas, iconográficas e historiográficas, con apoyo de las etnográficas y las botánicas, las cuales ayudan a vislumbrar la relevancia que se le ha adjudicado a este compuesto, el cual se identificó en diversos contextos asociado a determinadas entidades sagradas (figura 1).



Figura 1. Mapa del área maya. Luis Covarrubias, Museo Nacional de Antropología.

Los dioses mayas

En diversas ceremonias religiosas efectuadas por los antiguos mayas *ixim* y *pom* fungen como ofrenda¹² para los dioses, entes que se definen como:

[...] energías sagradas personificadas [...] presiden todos los aspectos del mundo, tanto en el aspecto material, como en el social y el temporal. [...] estos seres poderosos tienen carencias, necesidades y características semejantes a las humanas. Las fuentes escritas hablan del hambre y sed de los dioses mayas; de sus capacidades, como la fuerza y el conocimiento; de sus sentimientos como la tristeza y la rabia, así como de partes de su cuerpo, como los dedos y la cabeza (Sotelo, 2002: 59-60).

¹² Alfredo López Austin destaca la doble concepción de la ofrenda y refiere que, por un lado está “la necesidad que tienen los dioses de la colaboración de los hombres y [por el otro] la posibilidad de éstos de alcanzar la comunicación con el otro mundo a través de las ofrendas. El carácter comunicador de la ofrenda implica [...] una doble naturaleza: la ofrenda es el puente, el intermediario entre este mundo y el otro, y es una de las formas de expresión con que cuentan los hombres para hablar a los dioses”. (López, 2013: 190-191).

Así, en tanto entidades carentes necesitan nutrirse, razón por la que los seres humanos les proporcionaron para subsistir alimentos etéreos, “pues como ellos son materialidades sutiles han de alimentarse de materias semejantes: olores de las flores y el incienso, sabores de los alimentos cocinados, y en el caso de la sangre y el corazón de animales y hombres, los dioses se alimentaban de la energía vital que residía en ellos, la cual se liberaba al detenerse el palpitar o quemando el corazón” (De la Garza, 2010: 75) (figura 2).

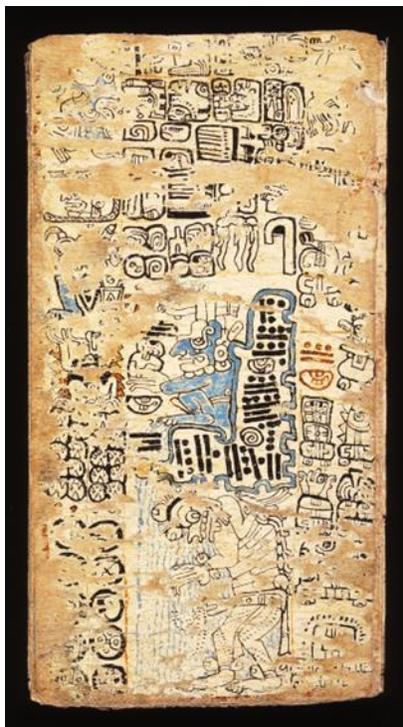


Figura 2. Dioses del cielo y del inframundo. Página 8 del *Códice Madrid*. Museo de América de Madrid. Imagen cortesía de Laura Elena Sotelo Santos.

Las voces

La palabra *ixim* tiene como significados en el idioma maya yucateco “maíz, gramínea cultivable, maíz en general” (Barrera, 1980: 224, 275) y el término maíz es una voz que proviene de la expresión taína *mahís* (*Diccionario de la lengua española*, 2024). En cuanto al incienso, éste es llamado *pom*, de *pomo*, vocablo perteneciente a la familia lingüística mixe-zoque (Pérez, 2001: 402). Los diccionarios peninsulares señalan que *pom* tiene como significados los de copal, incienso de esta tierra, incienso de Las Indias, [incienso] de la tierra, estoraque, *pomil* y *kib* (Barrera, 1980: 665; Álvarez, 1980: 248; Arzápalo, 1995: 649; Ciudad, 2001: 649).

Aspecto botánico de *ixim* y *pom*

Ixim

El maíz (*Zea mays* ssp. *mays*) es un pasto de la familia botánica *Poaceae* o *Gramineae*, cultivo que se originó en Mesoamérica gracias a la domesticación de las gramíneas conocidas como teocintles (Mota, Burgeff y Acevedo, 2020).

Tiene un tallo simple y erecto que alcanza alturas de entre uno a cinco metros, con pocas ramificaciones y hojas que nacen de manera alterna a lo largo del tallo. Cuenta con raíces primarias y adventicias, que mantienen erecta a la planta. Es monoica de flores unisexuales (masculinas y femeninas), la inflorescencia masculina se conoce como panícula o espiga y la femenina como mazorca, en la que se forman alrededor de 400 a 1000 granos arreglados en promedio de 8 a 24 hileras por mazorca. Es una planta de polinización abierta, propensa al cruzamiento. En la mazorca cada grano o semilla es un fruto independiente que se encuentra insertado en el raquis cilíndrico (olote). Debido a sus estructuras constitutivas (pericarpio, endospermo y embrión) tiene propiedades físicas y químicas (color, textura, tamaño, entre otras) importantes en la selección del grano como alimento (Ovando, 2009: 21).

Razón por la que fray Diego de Landa al referirse a los vegetales empleados para el sustento, señala que tienen “muy buen maíz y de muchas diferencias y colores” (Landa, 1982 [ca. 1566]: 128) (figura 3).



Figura 3. Mazorcas de maíz (*Zea Mays* ssp. *mays*) de la raza Dzit Bacal endémica de los estados mexicanos de Quintana Roo y Yucatán. Imagen de CONABIO.

<https://bdi.conabio.gob.mx/fotoweb/archives/5038-Colecci%C3%B3n-Bot%C3%A1nica/Colecciones%20Bot/JMHCyJDDL7920%20Zea%20mays%20ssp.%20mays.JPG.info>

Pom

El *pom* es un árbol identificado con el nombre científico de *Protium copal* (Schltdl. & Cham.) Engl. Su altura varía entre 20 a 30 metros y de ancho puede tener un diámetro de 30 a 40 centímetros. Su tronco es recto con ramas ascendentes y copa piramidal o irregular. Sus ramas jóvenes son verdes a pardo rojizo. Las hojas son de color pardo a verde grisáceo dispuestas en espiral y tienen un fuerte olor resinoso cuando se estrujan. Landa lo describió como “fresco, alto y de buena sombra y hoja” (Landa, 1982 [ca. 1566]: 129).

Esta especie arbórea es perennifolia o siempre verde, cualidad por la que este tipo de árboles “se constituyeron en símbolos de la vida duradera” (De la Garza, 2019: 21); florece

de diciembre a abril y “su flor hace negra la cera donde lo hay” (Landa, 1982 [ca. 1566]: 129); tiene frutos comestibles que consisten en cápsulas amarillas (inmaduras) y rojo escarlata (maduras).

Pom se caracteriza por producir un exudado incoloro, que cuando tiene contacto con el aire se vuelve blanco y adquiere una consistencia sólida. A dicha secreción se le conoce igualmente como *pom* y es una resina utilizada en forma de pella y de granos por los mayas para sahumar desde tiempos prehispánicos (Pennington y Sarukhán, 2005: 292; Dalia Hoil, bióloga de El Colegio de la Frontera Sur, Unidad Chetumal en comunicación personal, enero de 2019; Pérez *et al.*, 2020: 284) (figura 4)¹³



Figura 4. Árbol *pom*. Fotografías de Diana Peralta Cervantes, Centro de Investigación Científica de Yucatán.

Epigrafía

En los códices mayas aparece frecuentemente el jeroglífico número T506 de *A Catalog of Maya Hieroglyphs* de Eric Thompson (1962) el cual se lee como *wah* y corresponde a “comida hecha de maíz como el tamal o comida en general” (Gabrielle Vail en comunicación personal, junio de 2023) y también alude a la semilla del cereal.¹⁴ En los contextos en donde se muestra como indicador de tamal aparece de dos formas distintas: como tamal simple o como tamal compuesto (ya sea integrado por ingredientes animales¹⁵ o vegetales).¹⁶

En cuanto al incienso, éste corresponde al número T687a y T687b de dicha obra, el glifo compacta dos fonogramas **-po** (T687a) y **-mo** (T582), por lo que se lee como **po-mo**,

¹³ Además, la resina tiene usos médicos, la madera se emplea para elaborar distintos objetos y las hojas son el alimento de algunos animales.

¹⁴ Como en el almanaque 27b-28b del *Códice Madrid* en donde el dios B se encuentra sembrando y cultivando maíz.

¹⁵ Tamales de guajolote en el almanaque 12b-18b del *Códice Madrid*.

¹⁶ Tamal de frijol en el almanaque 42a-44a del *Códice Dresde*.

pom (incienso). T687b “iconográficamente puede ser relacionado con el corte de una mazorca” (Cuevas, 2007: 307) idea que corrobora la asociación de ambos elementos (figura 5).

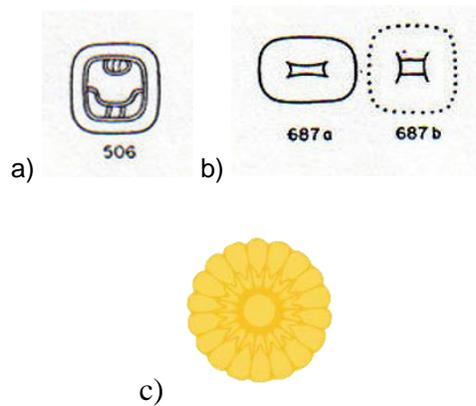


Figura 5. Jeroglíficos de maíz e incienso: a) T506; b) T687a y T687b.
Dibujos de Eric Thompson, 1962.
c) Mazorca de maíz cortada.

Imagen de Grecia Hernández, en Rosado Ortega y Villasante Serrano, 2021.

Depósitos arqueológicos de *ixim* y *pom* en el Cenote Sagrado de Chichén Itzá

La arqueología ha constatado una diversidad de materiales orgánicos depositados como ofrenda en el Cenote Sagrado o Chenkú de Chichén Itzá junto con restos humanos y animales (Coggin, 1992).

Entre las dádivas para los dioses destaca la resina vegetal de *pom* pintada de azul dentro de cuencos de cerámica o cestos, en ocasiones combinada con pequeños objetos de jade o puntas de proyectil, o cubierta con exudados de zapote (*Manilkara zapota*) y de hule (*Castilla elastica*) éste en forma de pequeñas figuras, así como con mirra o improntas foliares (Arnold *et al.*, 2008; Piña, 1970; Lucero, 2012; Acal, 2016).

Un estudio de Aurora Montúfar y otros autores (2006), comprobó que la resina del cenote aludido es de la especie botánica *Protium copal*, para lo cual analizaron aproximadamente 200 piezas globosas consistentes algunas de ellas en “materiales de estructuras redondeadas, con aplicaciones de pequeñas bolas de hule sobre algunas; otras observan ornamentaciones, hechas con el mismo copal, a manera de granos de maíz, dispuestos en hileras, como en la mazorca (estas aplicaciones están como adorno), también las hay sin ornamentaciones y unas pocas ofrecen improntas foliares en el área de contacto con el molde de cerámica que las contuvo” (Montúfar *et al.*, 2006: 218) por lo que las piezas que semejan a la mazorca evidencian la relación que los mayas concebían entre el *pom* y el *ixim* (figura 6).



Figura 6. Piezas globosas contenedoras de resina de *Protium copal* provenientes del Cenote Sagrado de Chichén Itzá. Subdirección de Laboratorios y Apoyo Académico, INAH. Fotografías de Diana Peralta Cervantes.

Esta analogía también puede verse en los códices prehispánicos como los de *Madrid* y de *Dresde*, en ellos se muestra al maíz y al incienso jeroglífica e iconográfica: maíz, cocinado como tamal¹⁷ de diversos ingredientes (aunque, según los contextos, recordemos que también representa a la semilla) e incienso sahumado en incensarios o portado por los dioses.

Iconotextualidad en los códices mayas.

Almanaque 99a-100a del *Códice Madrid*



Figura 7. Almanaque 99a-100a del *Códice Madrid*. Museo de América de Madrid. Imágenes cortesía de Laura Elena Sotelo Santos.

¹⁷ Un tamal es “una porción de masa de maíz -mezclada o rellena con otros ingredientes-, envuelta en hoja y cocida al vapor (Vela, 2017: 8). “[...] a la masa de maíz se podía agregar legumbres, como frijoles y quelites, o carne de guajolote, de conejo o de rana, pescado y muchos ingredientes más. También existían dulces, hechos con miel o fruta”. (Mazzetto © Noticonquista).

Texto

Parte de la leyenda jeroglífica se encuentra erosionada, sin embargo, por lo que se puede leer, sabemos que el almanaque proporciona algunos nombres, títulos y ubicación de los dioses (Vail, 2013: 242-245; Vail y Hernández, 2018) además, augura abundancia por los elementos que los númenes sostienen. A continuación, se muestran las lecturas glíficas de cada cuadro del almanaque (Vail y Hernández, 2018):

Almanaque 99a-100a del <i>Códice Madrid</i>					
Cuadro 1	Cuadro 2	Cuadro 3	Cuadro 4	Cuadro 5	Cuadro 6
__-ko//tu- __- ni/ne//nah? /na?- nal?//nah? na?-nik-li	__- ko//__??na h?/na?- nal?//ahaw- le-wa	__//__//na h?/na?- __//__ (__ __	__//__//__ __//__-__- ha'	__//tu- tun/ku- ni/ne//nah? /na?- kimi(l)//ah -kimil	__-__//tu-__- ni/ne//yax-nik ahaw?/k'uh?//n ah?/na?-nal?
__ tu __ nah? nal?/k'uh? nah? nikil First?/Hon ored? Maize/god , first?/hono red? flower, ?? on the ??.	?? __ nah? nal ahawli Honored? Maize ?? [in] rulership.	__ __ nah? __ __	__ __	__ tu? tùun nah? kìmil ah kìmil?	?? tu? tùun yá'ax nik nah? Nal
First?/Hon ored? Maize/god , first?/hono red? flower, ?? on the ??.	Or ?? __ nah? näl ajawlel First? Maize ?? [in] rulership.	__ __ First?/Honor ed? __ __.	__ __	First?/Hon ored? Death, dead person, ?? on the stone/in the year.	First Flower, First?/Honored ? Maize ?? on the stone/in the year

Cuadro 1. Lecturas glíficas del almanaque 99a-100a del *Códice Madrid*. De Gabrielle Vail y Christine Hernández, *The Maya Codices Database, Version 5.0*, 2018.

Imagen

En la imagen se encuentran las deidades sentadas en una plataforma de piedra sosteniendo el glifo T506 (*wah*) o el T687b (*pom*). En el primer cuadro está el dios B¹⁸ con T506; en el segundo H también con T506; en el tercero A con T687b; en el cuarto C, pero esa parte del códice está dañada y no es posible saber qué sostiene; en el quinto A con T687b; y en el sexto D con T506.

Por lo que, este almanaque autoría del escriba 8 (Lacadena, 2000: 71-73) trata la relación de los dioses de la lluvia (B), de las flores (H), de la muerte (A), de la sacralidad (C) y del dios creador (D) (Sotelo, 2002; Vail y Hernández, 2018) con *wah* y *pom*, y se percibe la valencia sagrada de este binomio vinculado a entidades de los tres niveles del universo.

Almanaque 25-28 del Códice Dresde

¹⁸ Debido a que actualmente no existe consenso entre los mayistas en cuanto a la forma de escribir los nombres de las deidades, se emplea la nomenclatura de Paul Schellhas (1904) para la identificación de los dioses mayas a quienes les asignó letras del alfabeto. Además, se considera la contribución del “Dios X” de Laura Sotelo (2002) [dios A’ reconocido por otros autores].

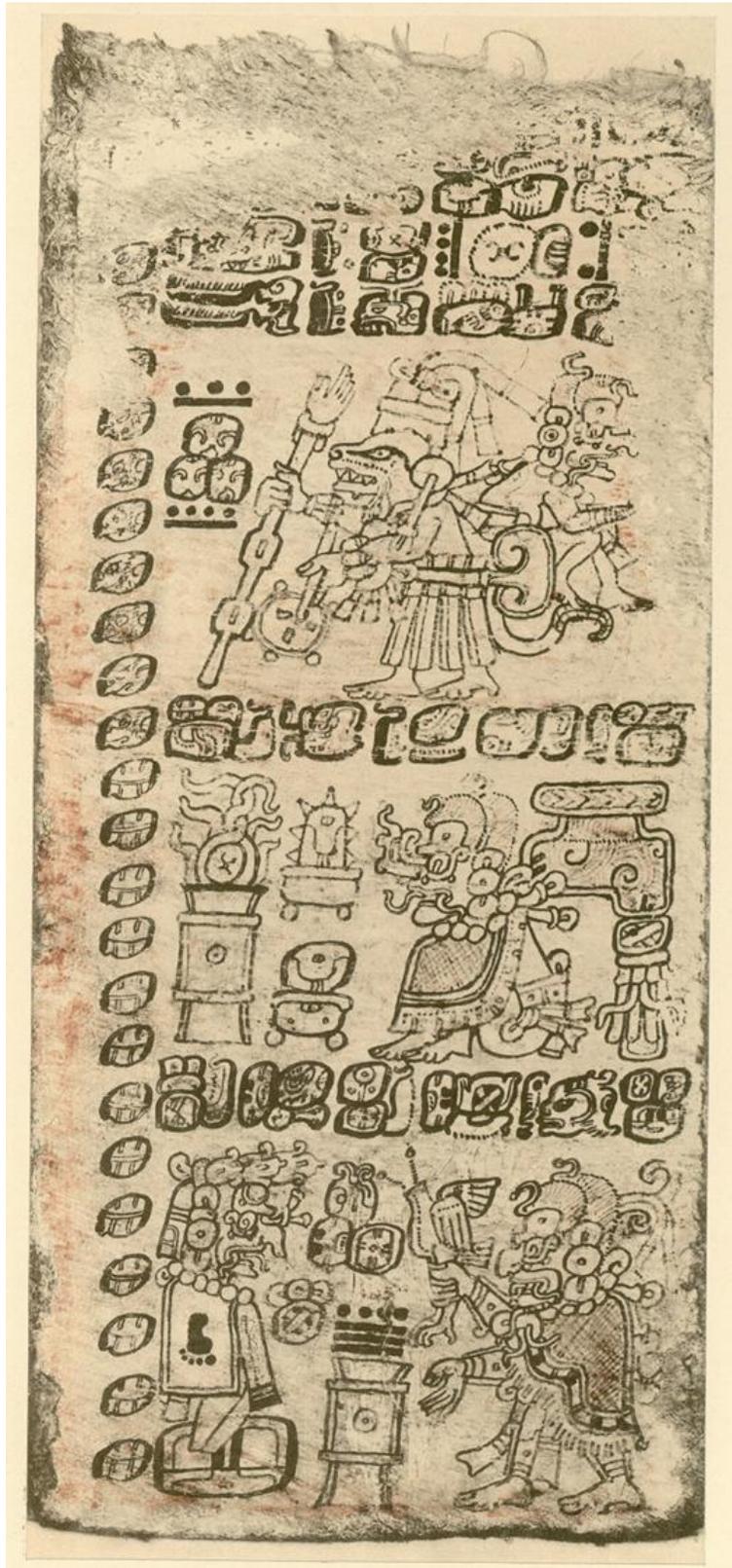








Figura 8. Almanaque 25-28 del *Códice Dresde*. Ed. Ernest Förstemann, 1880, en FAMSI: <http://www.famsi.org/spanish/mayawriting/codices/dresden.html>. Páginas 26a, 26b, 28c, 28a, 28b y 26c, cortesía de Gabrielle Vail.

En las páginas 25 a 28 del *Códice Dresde* el escriba cuatro (Velásquez, 2016, 2017) plasmó en las secciones “a” los rituales realizados durante el último día *Wayeb*’ de cuatro años viejos, mientras que las secciones “b” y “c” representó el inicio de cuatro años nuevos.

Cada página tiene en su parte izquierda una columna con 26 jeroglíficos de días distribuidos en dos grupos de 13, los de las secciones “a”, representan al último día del año viejo (portador de año); los de las bandas “b” y “c” el primer día del año nuevo. Además, este almanaque contiene un ciclo de Rueda Calendárica de 52 años de 365 días.¹⁹

Secciones “a”

El periodo *Wayeb* está representado por cuatro tlacuaches, quienes cargan a diferentes seres sagrados: en 25a al dios K; en 26a, al jaguar *hiix*; en 27a, al dios E; y en 28a, al dios A (Velásquez, 2017: 42-51).

Secciones “b” y “c”

En la banda “b”, se aprecian distintos tipos de ofrendas (entre las que destacan los tamales) que son recibidas por las deidades; mientras que en la “c”, los númenes proveen dádivas a los árboles cósmicos que se levantan después de un cataclismo representado en la página 74 de este códice.

Texto 25b

Lectura	
<i>tz'ak-in ajaw k'awil u muuk ?? yaj? nal</i>	Es la finalización del reinado de K'awil. El mal augurio, ??, infortunio(?) al maíz.
(Vail, 2022)	

Imagen 25b

El dios K se encuentra en su templo; junto a él hay ofrendas de tamales dentro de vasijas: uno de iguana (T652) y otro simple (T506); también hay un incensario que quema incienso *pom* (T687a) del que surgen llamas.

Texto 25c

Lectura	
<i>tz'apaj chak itzamte' lak'in chak ?? yaj? ajan? [Dios del Maíz] k'in tun haab'</i>	El gran árbol Itzam es colocado en el Este. Rojo/ gran augurio ???. Infortunio al maíz.
(Vail, 2022)	

Imagen 25c

La deidad G sostiene un ave decapitada de la que brota sangre; frente a él hay un incensario que tiene el número 19 en su parte superior, el cual señala la cantidad de pellas de incienso quemado; también aparecen dos conjuntos glíficos: el de la parte superior “incluye el glifo utilizado para representar un corazón humano [T798], combinado con la frase *chak k'in* (gran Sol)” (Vail, 2022: 167), aunque también ha sido interpretado como el jeroglífico de *kay* ‘pescado’ en medio de los signos de *chak k'in*, ‘día grande’ o ‘día rojo’ (Velásquez, 2017: 45). El de la parte inferior, ha sido leído como *yut* (Vail, 2022: 167; Velásquez, 2017: 45).

¹⁹ Autores como Eric Thompson (1988 [1972]) y Gabrielle Vail (2022) coinciden en la idea de que las secciones “c” de las páginas 26 y 28 están transpuestas, razón por lo que en este trabajo se leen: página 25a-25b-25c-26a-26b-28c-27a-27b-27c; 28a-28b-26c.

“piedra bezar [sic]). Además, se encuentra el árbol Itzam personificado como dios Chaak sobre el jeroglífico de *ha'ab* o año (T548).

Texto 26b

Lectura	
<i>tz'ak ajaw ajaw k'in hu(n)? ajan? [Dios del Maíz] ox wi'il yaj? chak b'alam we'-uk'?</i>	Es la finalización del reinado de Ajaw K'in 01(?) Dios del Maíz. Abundancia de alimento. Infortunio a Chak B'alam [Gran Jaguar]. Un banquete [o abundancia].
(Vail, 2022)	

Imagen 26b

El numen G se ubica en su templo; tiene enfrente un cuenco con un “gran tamal” (*chak waaj* Velásquez, 2017: 47) o tamal rojo; posiblemente tres corazones humanos (T798) (Vail, 2022: 169) en el interior de una vasija asociados al numeral 7; y resina de *pom* (T687a) quemándose en un incensario con llamas.

Texto 28c

Lectura	
<i>tz'apaj yax itzam te' u nal? yax haab'il itzamna we'-uk'?</i>	El primer árbol Itzam es colocado en el Norte. El año verde [de] Itzamná. Un banquete [o abundancia].
(Vail, 2022)	

Imagen 28c

El dios D sostiene un ave decapitada y arroja granos de maíz con incienso (idea fundamentada en el comentario de Diego de Landa [vid *ifra.*], quien menciona que este compuesto se utilizaba en tales ceremonias). Frente a él se encuentran distintas dádivas: una cuenta de ofrendas; un tamal de pavo (T839) dentro de una vasija y una pata de venado (T795) sobre el glifo *ki'* o sabroso (T102). Asimismo, está el árbol Itzam sobre el glifo de año *haab'* (T548).

Texto 27b:

Lectura	
<i>tz'ak-in itzamna ?? [título]</i>	Es la finalización del reinado de Itzamná, ??.
(Vail, 2022)	

Imagen 27b

La deidad D se encuentra sentado en su templo. Frente a él están dos glifos (T16 y T281) dentro de un plato que indican para Gabrielle Vail (2022: 171) “una abundancia de maíz, escrito con la expresión *jun yax jun k'an* (1 verde [maíz tierno], 1 amarillo [maíz maduro])”; que para Erik Velásquez (2017: 49) “consisten en la riqueza, gloria o majestad, concepto abstracto que se escribía a través del difrasismo *ya'ax-k'an*, ‘lo verde-lo amarillo’”. Además, hay un tamal de iguana (T652); y un brasero con fuego que incinera incienso *pom* (T687a).

Texto 27c:

Lectura	
<i>tz'äk ajaw itzamna nah? nichil</i>	Itzamna, first? flower, [is?] lord of the succession.
(Vail y Hernández, 2018)	

Imagen 27c

El numen A sostiene un ave decapitada y esparce granos de maíz con incienso. Frente a él hay una escudilla con tres corazones (T798); otra con dos tamales de pescado; y una cuenta de ofrendas. También se encuentra el árbol posado en el glifo de año *haab'* (T548).

Texto 28b

Lectura	
<i>tz'äk ajaw chäm? yotot</i>	Death, lord of the succession, [is in] his house.
(Vail y Hernández, 2018)	

Imagen 28b

El dios X se encuentra en su templo y frente a él hay una cuenta de ofrendas; tres tamales (T506) sobre una vasija con huesos cruzados (T623); y un incensario con grandes llamas que está quemando *pom* (T687a).

Texto 26c

Lectura	
<i>tz'ähp-aj yäx itzamna te' nohol</i>	The first Itzamna tree [= tree of creation] is set up [in the] south.
<i>yäx waj hab'il k'awil näl</i>	Green maize year; sustenance, maize.
(Vail y Hernández, 2018)	

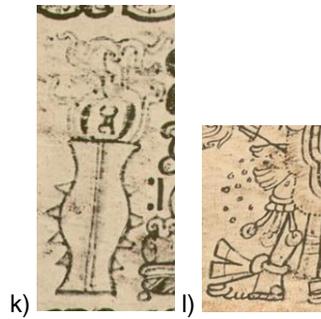
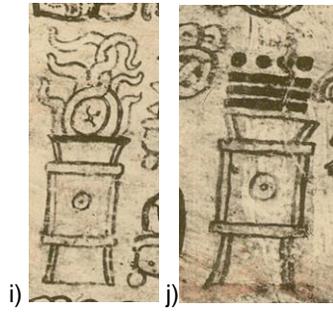
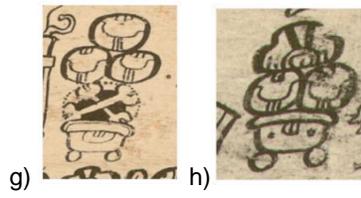
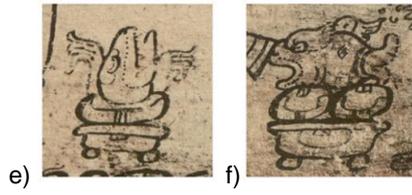
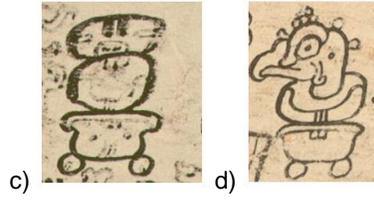
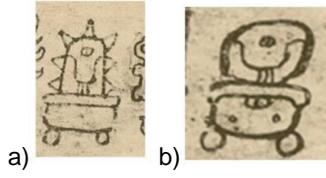
Imagen 26c

La deidad K lleva un ave decapitada y arroja granos de maíz con incienso a un incensario con fuego; hay ofrendas en un recipiente que contiene un jeroglífico *yaax* (T16) sobre dos signos *waaj* (T506) que Velásquez (2017: 47) interpreta como “dos tamales grandes o *yaax waaj*” o posiblemente dos tamales verdes/azules; también hay un plato con un pavo (T839); y una cuenta de ofrendas. Igualmente, se encuentra el árbol en el signo de año *haab'* (T548).

Por lo anterior, en el almanaque 25-28 del *Códice Dresde*, maíz e incienso son ofrendas constantemente aludidas tanto al final de los años,²⁰ como en el inicio de éstos. El maíz es consumido en forma de tamal y los dioses reciben su vapor ya que, “a través de éste [...] recibían el calor y el olor de la comida” (Dupey, 2020: 88-89),²¹ mientras el incienso se incinera y despidе su perfume en el recinto de los númenes (figura 9).

²⁰ Cuando es utilizado el incienso *pom* y el incienso *ch'ajalte'*, según los textos de las secciones “a”.

²¹ La autora refiere que el vapor es el medio por el que los dioses nahuas reciben el calor y olor de la comida, lo cual sucede de igual manera en este código maya.



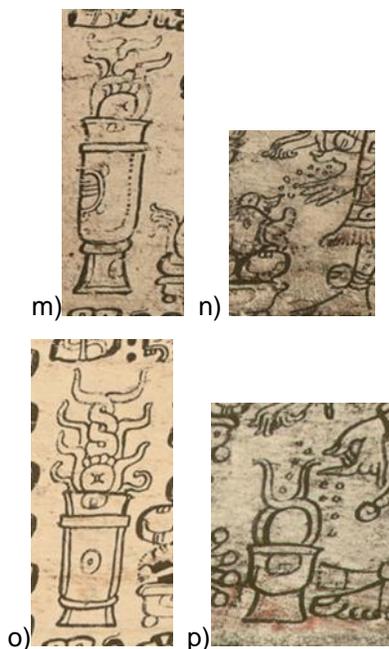


Figura 9. Diversidad de tamales y de resinas aromáticas en el Almanaque 25-28 del *Códice Dresde*. Ed. Ernest Förstemann, 1880, en FAMSI.

- a) Tamal de iguana (p. 25b)
- b) Tamal simple (p. 25b)
- c) Tamal grande/rojo o *chak waaj* (p. 26b)
- d) Tamal de pavo (p. 28c)
- e) Tamal de iguana (p. 27b)
- f) Tamales de pescado (p. 27c)
- g) Tamales sobre huesos (p. 28b)
- h) Tamales verdes/azules o *yaax waaj* (p. 26c)
- i) Incensario quemando *pom* (p. 25b)
- j) Incensario con 19 pellas de *pom* (p. 25c)
- k) Incensario/ceiba quemando *pom* (p. 26b)
- l) Granos de *ixim* con *pom* (p. 28c)
- m) Incensario quemando *pom* (p. 27b)
- n) Granos de *ixim* con *pom* (p.27c)
- o) Incensario quemando *pom* (p.28b)
- p) Incensario quemando *pom* (p.26c)

Historiografía: Relación de las cosas de Yucatán

El uso de incienso y maíz también es mencionado por el obispo Diego de Landa, quien en su obra (1982 [ca. 1566]) narra las ceremonias efectuadas durante la transición del periodo *Uayeb [sic]* al del año nuevo según los días cargadores *Kan, Muluc, Ix* y *Cauac [sic]*.

Los actos de los cuatro años se celebraban de una forma similar: elección de una casa para la realización de los ritos; elaboración y colocación en una de las cuatro esquinas del pueblo de la figura del dios *Uayayab [sic]* (cada año con nominaciones asociadas a distintos

colores); peregrinación de los hombres de la población partiendo de la casa a la esquina seleccionada (según el año) donde se sahumaba y ofrecía sangre de pavo; procesión de retorno, con bailes y bebidas; entrega de ofrendas a las deidades, consistentes en alimentos, bebidas, sahumeros y sangre; culminación del periodo, cuando el dios *Uayayab* se arrojaba a una esquina del pueblo (en donde se iniciaría el rito el año siguiente) y la deidad del año era colocada en el templo.

Destaco los días *Kan* y *Muluc*, en los que el autor refiere cantidades exactas de una mezcla compuesta por incienso con maíz para sahumar en el momento en el que los peregrinos llegaban a la esquina del pueblo a recoger al dios *Uayayab* para llevarlo a la casa donde continuaría el rito.

En dicho lugar el día *Kan* “sahumaba el sacerdote con cuarenta y nueve granos de maíz molido con su incienso”, mientras que en *Muluc* “sahumaba el sacerdote con cincuenta granos de maíz molidos con su incienso”. Y después le ofrecían la sangre de un pavo.

En cuanto al compuesto de “granos de maíz molido con su incienso”, el fraile dice que en *Kan* se utilizaban 49 granos de maíz y que en *Muluc* eran 50, por lo que propongo, ya que el obispo no lo menciona, que para *Ix* debían ser 51 y para *Cauac* 52, número significativo que señala la culminación de un ciclo de Rueda Calendárica, como el contenido en el almanaque estudiado del *Códice Dresde*.

Datos etnográficos sobre el maíz y el incienso

Entre los mayas lacandones también se encuentra la relación maíz-incienso, lo cual se percibe durante los ritos de renovación de sus braseros. Alfred Tozzer refiere que antes de ofrecer baltše a los dioses “se quema un poco de copal en un pedazo de corteza frente al tronco [que contiene la bebida], sobre el copal ardiente se calientan cinco granos de maíz y se pronuncia una oración pidiendo a los dioses que liberen el baltše de los malos efectos que produce el beberlo” (Tozzer, 1982: 143).

También preparan nódulos de copal (llamados *sil*, regalo) sobre una tabla plana y delgada con una manija a uno de sus lados (batatše) y la colocan sobre un tapete de hojas junto con otras ofrendas, “las agarraderas apuntan al sur y se atan con una hoja de palma a las otras hojas sobre las cuales descansan los braseros y las otras ofrendas, y cuando se va a usar, se desata cuidadosamente. Al norte y al sur de la tabla se coloca una mazorca de maíz para proteger al copal de los malos espíritus que de otra manera podrían venir y llevarse algunos de los nódulos” (Tozzer, 1982: 146) (figura 10).



Figura 10. Don Antonio Chan K'in acomodando los nódulos de *pom* en una tabla *batatše*.
Fotografía cortesía de Canek Estrada Peña, Nahá, Chiapas, México.

Además, me quiero referir a la tradición del grupo maya cho'rti', quien alimenta a los seres sobrenaturales con copal de distintas formas como “bambas”²² o tortillas, ya que para ellos existe un vínculo entre ambos, según explica Julián López: “el copal suele asociarse con las tortillas de maíz pues no sólo se modela normalmente como si fuese una tortilla sino que la figura originaria previa a cualquier “modelación” es la de una mazorca, y resulta sintomático que se venda envuelta en una tusa²³ como si de ello se tratase” (López, 2003: 363), práctica que recuerda las piezas mencionadas del Cenote Sagrado de Chichén Itzá, además de mostrar la equivalencia entre incienso y maíz como alimento apetecible por los núnemes, quienes comunican a los adivinos ch'orti's su preferencia por las bambas en determinados momentos (figura 11).

²² “Bamba: moneda antigua de forma redonda. Actualmente se habla de “bamba” para referirse a las “monedas” modeladas con resina de copal, con el que se “paga” a las divinidades”. (López y Brent, 2002: 251).

²³ “Tusa (*xe'x*): hoja que cubre la mazorca de maíz”. (López y Brent, 2002: 263).



Figura 11. Tortillas de *pom*. Fotografías de Diana Peralta Cervantes.
Museo Regional de Chiapas.
Exposición temporal *Entre humo y olores: el aroma de los dioses*, 2018.

Sobre esta relación de maíz e incienso, es relevante destacar los artículos comerciados desde la época prehispánica por los mayas de tierras altas a tierras bajas y viceversa. Según refiere Eric Thompson la resina de *pom* se encontraba en Yucatán donde “había bosquecillos de copal (*Protium copal*) [...] especie [que] se da silvestre en las tierras bajas su resina es superior a las demás variedades de incienso indígena y sin duda se enviaba a las tierras altas, es de suponer que en envolturas de hojas de maíz como las que todavía [1970] usan los mayas, pero ahora no se importa copal de la parte central” (Thompson, 2008 [1970]: 197), quizá porque en la Alta Verapaz, Guatemala existen árboles de incienso y ha pervivido la tradición mencionada por Thompson, así cuando la resina es colectada se envuelve en hojas de maíz para ser vendida en los mercados (Coronado, 2006; Cano, 2008) práctica que equipara al incienso con un tamal envuelto en hojas de maíz (figura 12).



a)



b) Figura 12. *Pom* envuelto en hojas de maíz: a) Fotografía de Diana Peralta Cervantes, Chichicastenango, Guatemala; b) Fotografías cortesía de Canek Estrada Peña, Totonicapán, Guatemala.

Consideraciones finales

En este texto hemos visto que maíz e incienso conforman un binomio constantemente aludido en la ritualidad maya del pasado y del presente.

En el Cenote Sagrado de Chichén Itzá, se depositó *pom* en forma de *ixim*, acción que puede ser explicada concibiéndola como un rito pragmático o de control, ya que esta clasificación corresponde a “aquellos que intentan influir sobre las fuerzas sobrenaturales y responden a las necesidades de la vida cotidiana [en esta ciudad maya, quizá se pretendía pedir a los númenes alimentos]; estos ritos están entremezclados con numerosas prácticas mágicas” (Nájera, 1987: 21) por lo que es pertinente mencionar uno de los principios de la magia simpatética conocido como la “ley de semejanza”, la cual enuncia que “lo semejante produce lo semejante [...] el mago deduce que puede producir el efecto que desee sin más que imitarlo [...] los encantamientos fundados en la ley de semejanza pueden denominarse de magia imitativa u homeopática” (Frazer, 2011: 23) así la resina semejante al maíz produciría cosechas abundantes del grano, por lo tanto aseguraría la vida de los seres humanos y éstos perpetuarían la de los dioses.

En los *Códices Madrid y Dresde*, los textos historiográficos y los etnográficos maíz e incienso también tienen la función de ser dádivas para las divinidades quienes se alimentan del calor, vapor y olor de los alimentos, así como del aroma de los sahumerios de incienso, ya que, de acuerdo con Alfredo López Austin, la ofrenda debía ser “desde su envío, algo que el dios receptor reconociera como propio, al grado que la ofrenda llegaba a ser su propia esencia envuelta en la apariencia corporal adecuada” (López, 2013: 195). Así, los dioses mayas consumían durante los ritos materias ligeras, igual que ellos, consistentes en aromas y sabores.

Bibliografía

- Arnold, Dean E., Jason R. Branden, Patrick Ryan Williams, Gary M. Feinman y J. P. Brown, “The first direct evidence for the production of Maya Blue: rediscovery of a technology”, *Antiquity* v. 82, n. 315, Cambridge, 2008: 151-164.
<http://dx.doi.org/10.1017/S0003598X00096514>
- Álvarez, María Cristina, *Diccionario etnolingüístico del idioma maya yucateco colonial*, México: UNAM, 1980, v. I v. II.
- Barrera Vázquez, Alfredo Dir., *Diccionario Maya Cordemex*, Mérida Yucatán: Cordemex, 1980.
- Calepino de Motul: diccionario maya-español*, T. I, Ed. Ramón Arzápalo Marín. México: UNAM, 1995.
- Castillo Acal, David Armando, “El uso del copal en la Península de Yucatán, México”, en *Desde el Herbario*, Mérida, Yucatán: CICY, 2016.
- Cano, Mirtha, *Processing Maya Incense*, Guatemala: FLAAR, 2008.
- Ciudad Real, Antonio de, *Calepino maya de Motul*, ed. René Acuña, México: UNAM, IIFL, Plaza y Valdés, 2001.
- Códices: Grupo Maya. Códice Dresdensis. Códice Peresianus. Códice Tro-Cortesianus (Códice Madrid)*, Akademische Druck und Verlagsanstalt, Graz Austria. En FAMSI: <http://www.famsi.org/spanish/research/graz/index.html#Maya>
- Códice de Dresde*, Velásquez García, Erik y Stanislaw Iwaniszewski, eds., México: INAH, 2017. En: [Codice de Dresde www codicededresde inah.pdf](http://www.codicededresde.inah.pdf)
- Códice Trocortesiano o de Madrid*, Museo de América. En: <http://ceres.mcu.es/pages/Main>
- El códice maya de Dresde*, Biblioteca Universitaria y Estatal de Sajonia en Dresde, (Saxon State and University Library Dresden, SLUB). En: <https://www.slub-dresden.de/entdecken/handschriften/maya-handschrift-codex-dresdensis/>
- Coggings, Clemency, edit. *Artifacts from the Cenote of Sacrifice, Chichen Itza, Yucatán: textiles, basketry, stone, bone, shell, ceramics, wood, copal, rubber, other organic materials, and mammalian remains*, Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Universidad de Harvard, 1992.

- Coronado Vargas, José Antonio, Estudio etnobotánico del árbol de pom [Protium copal, (Schelcht et Cham) Engler] en el municipio de Cahabón, Alta Verapaz Guatemala, tesis de agronomía, Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, 2006.
- Cuevas García, Martha. *Los incensarios efigie de Palenque. Deidades y rituales mayas*. México: UNAM, 2007.
- Diccionario de la Lengua Española*, Real Academia Española. En: [Diccionario de la lengua española | Edición del Tricentenario | RAE - ASALE](#)
- De la Garza, Mercedes, “Religión de los nahuas y los mayas antiguos”, en *Teoría e historia de las religiones V. I*, coordinado por Mercedes de la Garza y María del Carmen Valverde, México: UNAM, 2010.
- _____, “Sobre la sacralidad del mundo vegetal”, en *El poder de las plantas sagradas en el universo maya*, coordinado por Mercedes de la Garza, México: UNAM, 2019.
- Dupey García, Élodie “Lo que el viento se lleva. Ofrendas odoríferas y sonoras en la ritualidad náhuatl prehispánica” en *De olfato. Aproximaciones a los olores en la historia de México*, coordinado por Élodie Dupey García y Guadalupe Pinzón Ríos, México: UNAM, FCE, CEMCA, 2020.
- Frazer, James George, *La rama dorada: Magia y religión*, trad. de Elizabeth, Tadeo I. Campuzano y Óscar Figueroa, México: FCE, 2011.
- Lacadena García-Gallo, Alfonso, “Los escribas del Códice de Madrid: Metodología paleográfica”, en *Revista Española de Antropología Americana*, n. 30, Madrid: 2000.
- Landa, Diego de, *Relación de las cosas de Yucatán*, introd. de Ángel María Garibay, México: Porrúa, 1973.
- López Austin, Alfredo, “Ofrenda y comunicación en la tradición religiosa mesoamericana”. En *De hombres y dioses*, coordinado por Xavier Noguez y Alfredo López Austin, 189-202. Zinacantepec, Estado de México: El Colegio Mexiquense, 2013.
- López Austin, Alfredo y Luis Millones. *Dioses del Norte, dioses del Sur. Religiones y cosmovisión en Mesoamérica y los Andes*. México: Era, 2008.
- López García, Julián, *Símbolos en la comida indígena guatemalteca. Una etnografía de la culinaria maya-ch’orti’*, Quito,: Abya-Yala, 2003.
- López García, Julián y Brent E. Metz, *Primero Dios. Etnografía y cambio social entre los mayas ch’orti’s del oriente de Guatemala*, Guatemala: Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, 2002.
- Lucero Gómez, Paola, Chemical analysis of resinous materials employed in artistic prehispanic Mexico: application to aztec and maya archaeological samples, tesis de doctorado en química, Université d’ Avignon, 2012.
- Mazzetto, Elena, “Pan de Indias”: *tamales y tortillas*, México, Noticonquista, <http://www.noticonquista.unam.mx/amoxtli/444/463>

Visto el 23/11/2023.

- Mera Ovando, Luz María y Cristina Mapes Sánchez, “El maíz. Aspectos biológicos”, en *Origen y diversificación del maíz. Una revisión analítica*, Takeo Ángel Kato Yamakake *et al.*, México: CONABIO, 2009.
- Montúfar, Aurora. “El copal de las ofrendas de Chichén Itzá y del Templo Mayor de Tenochtitlan”. En *La ciencia de materiales y su impacto en la arqueología*, v. III, editado por D. Mendoza, E. L. Brito Mendoza y J. A. Arenas Alatorre, México: UNAM, 2006.
- Mota Cruz, Cecilio, Caroline Burgeff y Francisca Acevedo Gasman, *Maíces*. México: CONABIO, 2020. En:
[Maíces | Biodiversidad Mexicana](#)
- Nájera Coronado, Martha Iliá, “La Religión. Los rituales”, en Ana Luisa Izquierdo y Gerardo Bustos coords. *Los mayas su tiempo antiguo*, México: UNAM, 1996.
 _____, *El don de la sangre en el equilibrio cósmico. El sacrificio y el autosacrificio sangriento entre los antiguos mayas*, México: UNAM, 2003.
- Peralta Cervantes Diana Yolanda, “Incensos en la ritualidad de los códices mayas”, tesis de maestría en Estudios Mesoamericanos, México: UNAM, FFyL, IIFL, 2020.
- Pérez Martín, Candelaria, Sigfredo Escalante Rebolledo, Silvia Vergara Yoisura y Alfonso Larqué Saavedra, *Las plantas de los libros sagrados mayas Popol Vuh (Pop Wuj) y Chilam Balam*, México: UNAM, CICY, 2020.
- Pérez Suárez, Tomás, “Mayas y mixe-zoques”, en *Jornadas filológicas 2000. Memorias*. México: UNAM, 2001.
- Pennington Terence y José Sarukhán, *Árboles tropicales de México. Manual para la identificación de las principales especies*, México: UNAM, FCE, 2005.
- Piña Chan, Román, *Informe preliminar de la reciente exploración del Cenote Sagrado de Chichén Itzá, México*, México: INAH, 1970.
 _____, *Chichén Itzá. La ciudad de los brujos del agua*, México: FCE, 2013 [1980].
- Rosado Ortega, Amisadai y Bruno Alejandro Villasante Serrano, ilustraciones de Grecia Hernández Salcido, *Los herederos del maíz*, México: INPI, 2021.
- Schellhas Paul, “Representation of Deities of the Maya Manuscripts”, en *Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Anthropology*, v. 4, n. 1, Cambridge, 1904.
- Sotelo Santos, Laura Elena. *Los dioses del Códice Madrid. Aproximación a las representaciones antropomorfas de un libro sagrado maya*. México: UNAM, 2002.
- Taube, Karl, “The Maize Tamale in Classic Maya Diet, Epigraphy and Art”, en *Studies in Ancient Mesoamerican Art and Architecture: Selected Works by Karl Andreas Taube*, pp. 150-167. San Francisco: Precolumbia Mesoweb Press, 2018 [1989].
 Disponible en:
[The Maize Tamale in Classic Maya Diet, Epigraphy, and Art \(mesoweb.com\)](#)
- Thompson, Eric. *Historia y religión de los mayas*. México: Siglo XXI, 2008.
 _____, *Un comentario al Códice de Dresde. Libro de jeroglifos mayas*, trad. de Jorge Ferreiro Santana, México: FCE: 1988.

- Tozzer, Alfred M., *Mayas y lacandones. Un estudio comparativo*, México: INI, 1982.
- Vail, Gabrielle. *Códice de Madrid*, Guatemala: Universidad Mesoamericana, 2013.
- Vail, Gabrielle. *Códice de Dresde. Introducción y comentarios de Gabrielle Vail*. Guatemala: Universidad Mesoamericana, 2022.
- Vail, Gabrielle y Christine Hernández, “The Maya Codices Database, Version 5.0”. En: <http://www.mayacodices.org/>.
- Vela, Enrique, “El tamal en México. Breve historia”, en *Arqueología Mexicana* Ed. Especial n. 76, Los tamales en México. Panorama visual, 8-21.
- Velásquez García, Erik. *Códice de Dresde. Parte 1. Edición facsimilar. Arqueología Mexicana* Ed. Especial, n. 67, México: Raíces, 2016.
- Velásquez García, Erik. *Códice de Dresde. Parte 2. Edición facsimilar. Arqueología Mexicana* Ed. Especial, n. 72, México: Raíces, 2017.

Diana Peralta Cervantes

Mexicana, estudió la licenciatura en Historia, la maestría en Estudios Mesoamericanos y, actualmente realiza el doctorado en Historia del Arte en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Sus líneas de investigación se centran en el estudio de los códices mayas prehispánicos, enfocado al aspecto de la sensibilidad (sentidos del oído y del olfato). Participó en los proyectos *Universo Sonoro Maya. Un estudio diacrónico de la acústica, el uso, función y significado de sus instrumentos musicales* y *Plantas Sagradas de los Mayas* (Centro de Estudios Mayas, Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM). Ha sido profesora en la licenciatura en Arqueología de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. Y ha participado como ponente el Congreso Internacional de Mayistas (CEM, IIFL, UNAM), así como en otros foros académicos y eventos de difusión. Asimismo, ha participado como ayudante académico en el *Diplomado Los Mayas. Persistencia y Trascendencia* (CEM, IIFL, UNAM) y ha asistido a diversos cursos de actualización y diplomados impartidos en la UNAM y el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). Entre sus publicaciones se encuentran “El tambor vertical entre los mayas prehispánicos”, en la Revista de divulgación *KinKaban* del Centro de Estudios Interdisciplinarios de las Culturas Mesoamericanas, A.C. (CEICUM); “*Pom, ch’ajalte’, k’ik’*. Sahumerios de resinas aromáticas en los códices mayas”, en prensa.

Los tamales de la gente del pantano. Patrimonio gastronómico de los yokot'anob de Tabasco, México

Mauricio Hernández Sánchez*
Universidad Intercultural del Estado de Tabasco

Resumen: Los tamales forman parte de la cotidianidad de los yokot'anob, un pueblo de filiación mayense que habita las planicies inundables de Tabasco, en el sureste mexicano. Constituyen las principales ofrendas de las festividades religiosas y de los rituales asociados a la muerte y a diversas entidades sagradas del monte, el agua y las cosechas. Además, están presentes en reuniones familiares, festivales escolares y, en general, en todo convivio que incluya alimentos. Sin embargo, poca de esta gastronomía local se conoce. El presente ensayo describe parte de la diversidad de tamales yokot'anob, entre los que se listan los de "presa", masa colada, carne deshebrada, maíz nuevo, frijol, chipilín, chaya, cerdo, res, caracol y varias especies de pescado. Asimismo, resalta la importancia cultural de estos alimentos y las relaciones que guardan con los ecosistemas y agroecosistemas de la región, tales como pantanos, milpas y huertos familiares.

Palabras clave: tamales, *yokot'anob*, chontales, Tabasco, patrimonio gastronómico

Abstract: Tamales are part of the daily life of the *Yokot'anob*, a Mayan people living in the floodplains of Tabasco, in southeastern Mexico. Tamales are the main offerings of religious festivities and rituals associated with death and various sacred entities of the forest, water, and crops. They are also present in family reunions, school festivals and, in general, in any gathering that includes food. However, little of this local gastronomy is known. This essay describes part of the diversity of *Yokot'anob* tamales, among which are listed those of "presa", masa colada, shredded meat, new corn, beans, chipilín, chaya, pork, beef, snail, and several species of fish. It also highlights the cultural importance of these foods and the relationships they have with the region's ecosystems and agroecosystems, such as swamps, cornfields, and homegardens.

Keywords: tamales, *Yokot'anob*, chontales, Tabasco, gastronomic heritage

*La biografía del autor se encuentra al final del artículo

Los yokot'anob de Tabasco. Entornos y contornos de agua

“El agua está en mi tierra, como el cielo, por todas partes”, escribió Carlos Pellicer Cámara, el Poeta de América (Schneider y Pellicer López, 1996: 496); aquel que con su verso enalteció el suelo que lo vio nacer: Tabasco. Agua por todas partes. Y no hay nada más certero que esa frase cuando de Tabasco se trata; máxime si se habla, o escribe, del grupo indígena más extendido en la húmeda planicie tabasqueña, los *yokot'anob*, referidos en el habla local como "chontales" y en la literatura académica como "chontales de Tabasco" para diferenciarlos de aquellos otros chontales, los de Oaxaca y los de Nicaragua, con los que no comparten otra cosa más que el nombre de origen nahua (Flores, 2006: 5).

Y es que el agua rodea y moldea la vida de las comunidades *yokot'anob*. Ríos y arroyos serpentean su suelo; lagunas, pantanos y extensas planicies de inundación las fertilizan; diversas asociaciones vegetales, entre las que se incluyen manglares,²⁴ popales,²⁵ espadañales o tulares,²⁶ tintales²⁷ y tasistales²⁸ —que no saben prosperar sin la presencia del vital líquido— constituyen sus paisajes naturales (figura 1); mientras que otras, de auténtica creación humana, como milpas, potreros y huertos familiares, junto con casas, rancherías, villas y pueblos, forman sus paisajes domesticados. “Más agua que tierra y más fuego que cielo” —continuó el poeta (UJAT, 2005: 91). Así es el hábitat *yokot'an*; donde el caracol de pantano, *t'ot'* (*Pomacea flagellata*), presagia la altura que alcanzará “la creciente” o inundación al posarse en troncos de árboles o en el interior de las mismas casas; allí donde el agua se toca con la tierra al punto de no reconocerse la una de la otra; continuo combate que desde hace milenios crea y recrea esta porción del territorio mexicano que, como también apuntó Pellicer, no ha dejado de construirse.

²⁴ Ecosistemas con dominancia de mangles rojo (*Rhizophora mangle*), negro (*Avicennia germinans*), blanco (*Laguncularia racemosa*) y botoncillo (*Conocarpus erectus*).

²⁵ Ecosistemas con dominancia de hoja de popal (*Thalia geniculata*).

²⁶ Ecosistemas con dominancia de espadaño (*Typha latifolia*).

²⁷ Ecosistemas con dominancia de *Haematoxylum campechianum*.

²⁸ Ecosistemas con dominancia de la pequeña palma llamada tasiste (*Acoelorrhaphe wrightii*).



Figura 1: Vegetación inundable característica de la zona *yokot'an* de Tamulté de las Sabanas, Tabasco. En medio se observa un popal, *to'*, de donde se extrae la principal hoja para envolver los tamales. Autor: Eddie Osvaldo Hernández Hernández. Fecha: 18 de octubre de 2023

Imposible que ese entorno líquido, acuático, no se refleje en las diversas expresiones culturales del pueblo *yokot'an*. Es de aquellos suelos húmedos, lodosos, negruzcos, de donde se extrae la materia prima para la elaboración de comales, ollas y sahumerios, por citar sólo unos ejemplos de su alfarería. Del pantano se obtienen las fibras vegetales con las que se tejen los petates; esos sobre los cuales, aún hoy en día, se coloca a los muertos para velarlos en mesas de madera o a ras del suelo en las comunidades más tradicionales; esos mismos con los que en la sierra tabasqueña —en los límites con el vecino Chiapas— se envuelve a los santos para llevarlos en peregrinación a visitar a sus parientes celestiales (Ruz, 2014: 272); esos que, de vez en vez, algún vendedor de potente voz pasa ofertando por las calles de Villahermosa, la capital del estado.

Hasta la música y sus instrumentos llevan el ritmo del pantanal. De este vasto ecosistema proceden las conchas de tortugas blancas (*Dermatemys mawii*), hicoteas (*Trachemys venusta*) y pochitoques (*Kinosternon leucostomum*) que resuenan junto con los tambores de madera de cedro en cada fiesta patronal, feria comunitaria, festivales escolares y danzas de origen colonial que aún se ejecutan en la región; mientras que a la vera de los ríos y lagunas crecen los carrizos con los que se elaboran las flautas que complementan los acordes. Los tamborileros, como se le llama a sus ejecutantes, alegran la identidad del

tabasqueño, en general, y del *yokot'an*, en particular. Melodías cuyo eco se remonta varias centurias atrás como lo muestran diversos soportes materiales procedentes de otras áreas mayas en los que se observan instrumentos similares a los actuales.

De tal manera han sabido aprovechar los *yokot'anob* los recursos que su medio les ha proveído y en el que han desarrollado su vida, que en tiempos recientes han convertido los bulbos de la planta acuática conocida en la zona como jacinto, *Pontederia crassipes* Mart., en fibras vegetales con las que elaboran manteles individuales, bolsos, portarretratos y otras artesanías; proceso de manufactura que resulta importante en términos ecológicos y económicos por tratarse de una de las 100 especies invasoras más agresivas del mundo que ha colonizado los acuíferos tabasqueños al punto de convertirse, como en otras partes, en plaga que amenaza su existencia, y, por representar, una vez transformada, una fuente de ingresos a las familias. Por si esto fuera poco, las manos de las mujeres *yokot'anob* son las encargadas de urdir las coloridas tiras bordadas que constituyen un elemento imprescindible del traje típico tabasqueño femenino y, más recientemente, de innovaciones en el diseño textil de guayaberas, zapatos y bolsos.

Los paisajes de la región *yokot'an* —naturales, domésticos o míticos— son la fuente principal de inspiración de pintores y muralistas que, con sus creaciones, engalanan galerías, calles, iglesias y fachadas de panteones de la propia región. Baste una visita a la iglesia principal de Tamulté de la Sabanas, enclave situado a poco más de 35 km de la ciudad de Villahermosa, erigida en honor a San Francisco de Asís, para corroborar lo expresado. Ya su propia fachada revela una amalgama de elementos precolombinos, coloniales y contemporáneos, pues se trata de un gran mural de una pirámide con una escalinata central (que recuerda por igual a Comalcalco, Palenque o Chichén Itzá), cuyo peldaño superior está coronado con un nicho con la escultura del santo.

En las paredes de su interior otro mural recrea al mítico Dios *K'intepec*, la antigua deidad *yokot'an*, en forma de anciano con largas barbas blancas, siendo ofrendado en su lugar de residencia, El Bosque, rodeado de portentosos árboles, animales silvestres (lechuzas, venados, pájaros carpinteros) y otros tantos domésticos (perros, gallos, gallinas, puercos y pavos). El banquete lo constituyen los productos de la milpa, como mazorcas, sandías y plátanos, que le son entregados en canastas hechas con fibras vegetales de la región. Del lado izquierdo, una rezadora sostiene un sahumero del que se desprende humo, y del derecho, un hombre transporta tamales en una canasta. Detrás se aprecia la ejecución de la Danza del Caballito Blanco, aquella que caracteriza a los *yokot'anob*, en la que se representa una batalla entre españoles e indígenas y que durante muchos años estuvo prohibida (sobre todo en la época garridista, a inicios del siglo XX), como también ocurrió con la “Danza del Tigre”, que en tiempos coloniales era practicada: “En el pueblo de Tamulte desta Provincia de Tabasco [...] donde se disfrasan de dicho animal y danzando hacen toda clase de actos contra nuestra Fe”, proscrita en 1631 para: “Que no se baile ni se consienta en bailar por pernicioso, so pena de cien azotes y destierro de sus pueblos y excomunió” (Navarrete, 2016: 374-375). Mismas ofrendas y actividades que en la actualidad son realizadas en honor a San Francisco de Asís, cada 4 de octubre, en su fiesta patronal.

Otros murales más dan cuenta de la antigua vida cotidiana del pueblo, cuando las casas de guano y seto eran comunes y no habían sucumbido al cemento, los garajes y los aires acondicionados. Junto a ellos hay pinturas y vitrales de vívidas coloraciones con representaciones propias de la liturgia católica como cruces, cálices, flamas, palomas, biblias y corderos. De modo que la parroquia de San Francisco de Asís, “en el mero corazón” del poblado, se yergue como un espacio de expresión de la fe católica y la creatividad de sus feligreses; lugar de culto y galería de arte a la vez.

Sin embargo, aún con todo su patrimonio biológico y cultural, su historia milenaria y su impronta en la vida del estado, los *yokot'anob* son uno de los pueblos mayenses menos estudiados; de hecho, el propio Tabasco parece despertar poco interés entre los mayistas (Ruz, 2014: 7), eclipsado por otros sitios con mayores expresiones de lo clásicamente considerado como indígena —lengua, vestimenta, rituales, construcciones arquitectónicas—, como Yucatán y Chiapas. Las principales investigaciones sobre los *yokot'anob* fueron hechas en los años 70's y 90's y, más reciente, en la última década, en comunidades de la denominada Chontalpa chica, en especial en Mazateupa, Tucta, Olcuatitán y Tapotzingo, en el municipio de Nacajuca; otras han sido hechas en la porción norte del estado, en Quintín Arauz, cerca de la convergencia de los ríos Grijalva, Usumacinta y San Pedro, llamada Tres Brazos, y en Vicente Guerrero, un poco más distante de la costa, ambas en el municipio de Centla; menor atención han recibido las localidades de los municipios del Centro, Macuspana, Jalpa de Méndez y Jonuta, donde también hay presencia *yokot'an*.

Paradójico es el hecho de que las poblaciones asentadas en el Centro, como la referida Tamulté de las Sabanas, y Buenavista y Jolochero, hayan sido poco investigadas pese a su cercanía con la capital tabasqueña, considerando la relativa facilidad de acceso siguiendo la Carretera Federal 180, en su tramo Villahermosa-Frontera, y después la desviación que conduce a ellas. Paradójico porque, quizá, sea esta misma cercanía la que les ha restado interés y creado en el imaginario colectivo la idea de que tienen poco qué ofrecer por estar “muy occidentalizadas” o “modernizadas”, dado que los marcadores típicos de identidad indígena mencionados con antelación no se aprecian con la misma claridad con que se hace en otras partes. Nada más alejado de la realidad y de aquellos abordajes etnográficos que pretendan distanciarse de aquella premisa —tácita quizá, pero presente en muchos estudios antropológicos— de que las comunidades más alejadas conservan de manera más fiel o prístina sus expresiones culturales, mientras que las más cercanas a los grandes núcleos ciudadanos lo han perdido casi todo, pues tanto las unas como las otras exhiben interesantes dinámicas socioculturales dignas de estudio.

Pero, si las comunidades más cercanas y accesibles han sido poco estudiadas, las más distantes, como Chilapa y Aztlán, a las que sólo se accede a través de lanchas o, más modestamente, en cayucos, siguiendo los cursos de los ríos y lagunas, ya en las colindancias con la importante Reserva de la Biósfera Pantanos de Centla —el humedal con el mayor número de plantas acuáticas de toda Mesoamérica (Lot y Novelo, 1988)—, apenas se conocen. Así pues, la vida de los actuales *yokot'anob* no sólo está rodeada de lagunas de agua, sino también de lagunas de desconocimiento, de vacíos de información; de manera

metafórica, lo conocido puede verse como islotes, y lo desconocido como todo aquello que los rodea.

Es hasta fechas recientes, con la llegada de la Universidad Intercultural del Estado de Tabasco (UIET), en su sede Tamulté de las Sabanas, hace nueve años, que estas comunidades están siendo objeto de estudios más sistemáticos mediante monografías, diagnósticos y diversos programas de intervención comunitaria desarrollados por sus estudiantes y profesores. En este contexto se enmarca el presente texto, producto de entrevistas sostenidas con estudiantes y pobladores, así como de exploraciones y observaciones propias de quien esto escribe, adscrito a dicha institución. El objetivo es contribuir al entendimiento de las poblaciones *yokot'anob* de Tamulté de las Sabanas, Buenavista y otras más pequeñas como Jolochero, La Ceiba, La Manga, Miramar y su colonia García, Rovirosa, La Estancia, La Loma, Alambrado, Cenobio, Escobita y Tocoal, en particular, en lo concerniente a una de sus manifestaciones culinarias más importantes: los tamales.

II. Los tamales *yokot'anob*. Entre pantanos, milpas y traspatios

El segundo mural de la iglesia de San Francisco de Asís ilustra con claridad la importancia de los tamales para el pueblo *yokot'an*. Se trata de una ofrenda hecha al santo patrono en su antigua morada, una construcción vernácula de cañas y setos. El santo se mantiene en lo alto de un altar de tres niveles con un comal con frutos a cada lado. Debajo hay sandías, plátanos y jarras con bebidas en los laterales y una tanda de tamales en la parte central. El nivel más bajo está cubierto casi en su totalidad por tamales, con un par de ollas con más bebidas y comidas. A ras del suelo se observa una olla más ancha y varios “hachones”, es decir, velas enterradas de manera superficial en pedazos de corteza de plátano. Pero, lo que más destaca son las dos grandes canastas dispuestas en los extremos con más y más tamales. Frente al altar, un hombre de rodillas con un sahumerio del que emana humo completa la escena (figura 2).



Figura 2: Mural en el interior de la iglesia de San Francisco de Asís, en Tamulté de las Sabanas, que muestra la ofrenda de tamales al santo patrono. Autor: Mauricio Hernández Sánchez. Fecha: 4 de octubre de 2022.

Pero no sólo durante las celebraciones del santo patrono los tamales están presentes; lo están durante todo el ciclo de fiestas católicas: Navidad, Año Nuevo, Día de la Candelaria, Semana Santa, San Antonio de Padua (patrono de Buenavista), San Francisco de Asís (patrono de Tamulté) y Día de Muertos (figura 3), entre otras. Los que no son católicos hacen lo propio en los convivios o en las ventas que organizan después de sus cultos. Asimismo, los tamales forman parte de los rituales asociados a la muerte que aún se practican en las comunidades de estudio, tales como velorios, novenarios, levantamientos de sombras y cabos de año, y en aquellos destinados a las entidades sagradas del monte, genéricamente conocidas como “duendes”, “dueños” o “encantamientos”. Correspondiente con el tamaño de éstas, que no alcanza el de un humano, todas las ofrendas deben ser pequeñas: tamalitos, “pozol en su jicarita” y dulces típicos de la región servidos en “platitos de barro”. Dichos ofrecimientos se hacen con la finalidad de pedirle permiso para llevar a cabo las actividades agrícolas, ganaderas y de caza que se desarrollan en la zona —“Te pido que ahorita que yo voy al popal encuentre concha, guao, hicotea” —, así como perdón por las acciones cometidas que pudieran haberles ofendido.



Figura 3: Detalle de la ofrenda de Día de Muertos constituida en su mayoría por tamales de “presa”. Nótese el característico pan de muerto *yokot'an* en forma de buey. Autor: Jorge Reyes Pérez. Fecha: 1 de noviembre de 2017

Allende los linderos de la religión y la religiosidad popular, los tamales están presentes en reuniones familiares como cumpleaños, bautizos y bodas; festivales escolares, como el término de cursos, graduaciones, kermeses y muestras gastronómicas, y, en general, en todo evento que involucre un convivio con alimentos. Lo mismo se les puede encontrar cuando la cosecha apenas despunta, que cuando el maíz ya está maduro. En suma, los tamales son parte importante de la dieta habitual de los *yokot'anob*.

La diversidad de tamales *yokot'anob* refleja, al igual que sus otras manifestaciones culturales, el entorno biológico en el que se desenvuelven. No asombra, por tanto, que el principal material de embalaje de los tamales sea la hoja *to'* o de popal (*Thalia geniculata* L.), una especie de planta acuática que cubre grandes extensiones llamadas popales, uno de los ecosistemas inundables que rodea a las comunidades. Estas hojas sólo se usan para la preparación de los tamales y en los altares como manteles o servilletas sobre las que se disponen las ofrendas, de manera análoga a como se ocupan las de *jabín* (*Piscidia piscipula* (L.) Sarg.) en los altares mayas yucatecos. Tan importante es su consumo que inclusive existe el oficio de cortador de hojas de popal, el *aj tuk' to'*, quien al amanecer se interna en los pantanales, machete en mano, a cortarlas, para después venderlas en los mercados locales o centros de los pueblos principales (Divulgación Intercultural, 2022).

En menor medida se emplean las hojas de plátano (*Musa x paradisiaca* L.), más grandes, verdes y delgadas, que se pasan ligeramente sobre el comal para facilitar su doblamiento. Por ello, es común que las familias tengan varias “matas” en sus huertos o traspatios, tanto para consumir sus frutos como para aprovechar sus hojas; aunque estas últimas también pueden ser compradas. Por su parte, las brácteas u hojas frescas que rodean a la mazorca sólo se utilizan en la elaboración de los tamales de maíz. En otras regiones *yokot'anob*, como Centla y Macuspana, se ocupa otra hoja llamada *to'*, *sasak to'* u hoja blanca, que difiere de la primera en cuanto a que el haz es verde y el envés blanco (de ahí su nombre; *sak* significa blanco en lengua *yokot'an*) y a que crece en tierra, por lo que puede mantenerse en los patios.

El maíz es la base de los tamales *yokot'anob*. La mayoría son salados, de consistencia firme, hechos con masa de maíz maduro, manteca de puerco o aceite y cocinados al vapor en ollas de aluminio dispuestas sobre los fogones, aunque al igual hay algunos que son cocidos en comales, como si fueran tortillas. Los más consumidos son los de “presa”, es decir, los que llevan piezas de pollo, gallina y pato o trozos de carne de res y cerdo, que se guisan por aparte con achiote, jitomate, cebolla y comino. Los dos primeros ingredientes, presentes en las dietas mesoamericanas desde hace milenios, proporcionan a los guisos una coloración roja intensa, de ahí que se les refiere como “rojos, de presa” (figura 4). Cuando la masa de maíz es colada en algún cedazo o haciéndola pasar por un morral para separar sus partes más gruesas o grumosas y cuando se le adiciona mayor cantidad de manteca, los tamales son más suaves y se llaman “de masa colada”. Sin embargo, si bien son muy consumidos en otras zonas de Tabasco, como la capital, no gozan de la misma popularidad entre los *yokot'anob*.

También están los “de deshebrada”, hechos con los mismos tipos de carnes, sólo que “despicadas” (forma local de decir “deshebraba”) y revueltas en la masa. Cuando ésta no se mezcla, sino que es colocada al centro, a los tamales se les refiere como “de caminito” (figura 5). Además, es común que se le adicionen hojas de chipilín o chaya. El chipilín (*Crotalaria longirostrata* Hook. & Arn.) es una hierba de no más de 60 cm de alto, muy usada en todo Tabasco. A su vez, la chaya (*Cnidoscolus aconitifolius* (Mill.) I.M.Johnst. subsp. *aconitifolius*) es un arbusto que puede alcanzar los 4 m de altura, empleado en varios platillos *yokot'anob*, pero poco consumido por el resto de la población tabasqueña. De igual manera, con estas hojas sólo mezcladas con la masa se preparan tamales sin carne, llamados “de chipilín” y “de chaya”, respectivamente.



Figura 4: Tamal rojo de “presa” de pollo envuelto en hojas de *to'*. El empleo de achiote le aporta su coloración rojiza. Autor: Eddie Osvaldo Hernández Hernández. Fecha: 20 de octubre de 2023



Figura 5: Tamal de masa colada de “caminito” envuelto en hojas de plátano macho. Autor: Mauricio Hernández Sánchez. Fecha: 19 de octubre de 2023

La milpa es la principal proveedora del maíz empleado en los tamales, sin embargo, existe un creciente incremento del maíz adquirido por compra en las tiendas de abastos. Las carnes de res y cerdo también se compran, ya sea en las carnicerías locales, en los mercados de Villahermosa o cuando algún particular sacrifica un animal para su venta. Por su parte, de los huertos familiares proceden los pollos, gallos, patos y hasta los puercos, así como diversas especies de plantas como el chipilín, la chaya y el muste (*Volkameria ligustrina* Jacq.). Pero, además de los patos domésticos, los tamales pueden ser elaborados con patos silvestres “tirados con escopeta”, que algunos cazadores locales obtienen en los ecosistemas inundables aledaños a las comunidades donde estas aves habitan. Del “campo” también proceden las iguanas, lagartos, armadillos y hasta caracoles que, asimismo, son preparados en tamales de carne deshebrada.

De los ríos, lagunas y pantanales se obtiene la materia prima de otros de los tamales más consumidos por el pueblo *yokot'an*. Y es que siendo Tabasco y, en específico, la región *yokot'an* “más agua que tierra”, es difícil pensar la dieta de los “hombres y mujeres verdaderos” sin los peces. Los “tamales de pescado”, conocidos en términos genéricos como *buk' lej waj*, son consumidos durante todo el año, aunque con mayor frecuencia en Semana Santa, debido a la prohibición popular de no comer carne roja esos días. En su elaboración se emplean diversas especies de agua dulce como pejelagarto (*Atractosteus tropicus*), bobo liso (*Ictalurus meridionalis*), bobo curuco (*Ariopsis felis*; “un pescado que no tiene escama, igual al bagre, sólo que tiene bigotes más largos y dos espinas a los lados”), bobo escama (*Ctenopharyngodon idella*), mojarra tenguayaca (*Petenia splendida*), mojarra castarrica (*Mayaheros urophthalmus*), mojarra tilapia (*Oreochromis niloticus*) y sábalo (*Megalops atlanticus*), entre otros; los que, dependiendo su tamaño, se colocan enteros o en pequeñas partes a manera de postas; o bien, su carne se deshebra y mezcla con la masa. En ocasiones se emplean las hojas licuadas del arbusto llamado muste, que le proporcionan una coloración verdosa a los guisos de pescado; sin embargo, y con tristeza, su uso es cada vez menor.

Ejemplos específicos de los tamales de pescado son el de mojarra entera con plátano verde (*Be'wir bali' buch' t'o kuxu ja'as*), mojarra entera con muste (*Be'wir bali' buch' t'o isomte*), mojarra deshebrada (*Be'wir xixi' buch'*) y pejelagarto deshebrado (*be'wir xixi' iban*; dado que este característico pez alcanza hasta un metro de largo, el tamal sólo puede cocinarse con su carne deshebrada). Mención especial merece el tamal de topén (*Dormitator maculatus*), hecho con un pececillo muy apreciado por la población *yokot'an* con quien comparte su área de distribución. Su aparición en los cuerpos de agua durante el fin de la temporada de lluvias y principio de las inundaciones y los “nortes”, en octubre y noviembre, los enlaza de modo simbólico con el inicio de la cosecha del maíz, la celebración del santo patrono, y su concerniente “Cordonazo”, y el Día de Muertos. Por si fuera poco, dado que el pez no supera los 20 cm, ¡se coloca entero dentro del tamal!, “hasta cuatro en cada uno”, lo cual representa en sí mismo una forma bastante peculiar de preparación y presentación. Su nombre específico es *be'wir bali' topem t'o kuxu ja'as*, que significa “tamal de topén entero con plátano verde”. Incluso el mismo pez puede guisarse desmenuzado con muste; entonces el tamal recibe el nombre de *be'wir xixi' topem t'o isomte*.

Además de los tamales que tienen por base el maíz maduro, los *yokot'anob* también elaboran otros con maíz recién cosechado, envueltos en hojas tiernas de *joloche* (brácteas), de sabor dulce. Los hay enteramente hechos de maíz, llamados “de maíz nuevo”, de consistencia suave, a los que se les agrega mantequilla, azúcar y, en ocasiones, uvas pasas. Para aportarles un poco de color, se pueden envolver en hojas moradas de maíz. Otros tamales combinan lo dulce del maíz tierno con lo salado de la carne, como son los tamales de maíz rellenos con pollo, pescado, costillas o chicharrón de cerdo. Dentro de este tipo de tamales se incluye el *ch'ok pat*, hecho con una capa de masa de maíz maduro, salada y con carne deshebrada sobre la cual se coloca otra de maíz nuevo. La misma etimología del nombre del tamal alude a esta descripción, pues *ch'ok*, significa “tierno” (o “niño recién nacido”) y *pat* es espalda, en referencia a que el maíz nuevo se coloca encima o sobre la espalda del otro.

Algunos tamales se emplean como complemento de platillos más elaborados. Es el caso de las *maneas*, pequeños tamales hechos sólo de masa, salados y sin relleno, que se comen con el *uliche*, un caldo espeso hecho con masa de maíz, de color blanco o rojizo (cuando se le añade achiote) y piezas de aves domésticas, al que se le adicionan pepita de calabaza y chiles molidos. Este platillo, junto con las *maneas*, es parte de los ofrecimientos que se colocan en los altares durante la celebración del Día de Muertos. En estas mismas fechas en que los difuntos son recordados, las familias más tradicionales aún acostumbran a colocar un tamal de mayor tamaño en medio de los demás que constituyen la ofrenda; no en vano su nombre, *u pixam be waj*, que significa “el corazón de los tamales”. Para su elaboración se emplea maíz morado y amarillo, con los que se preparan las respectivas masas que se dejan a la intemperie “toda una noche” para que se “agrien o aceden”, y, al día siguiente, se colocan sobre las hojas de popal junto con masa fresca y se le adiciona carne de pollo o res. Por desgracia, este tipo de tamal es poco consumido en la actualidad, lo cual puede estar relacionado con el arribo de religiones protestantes a la región desde hace más de tres décadas, que a la fecha suman más de diez.

Finalmente, además de tamales de maíz, están los tamales de frijol negro y de frijol negro con *shis* (pedazos o fragmentos) de chicharrón a los que se les puede agregar una hoja completa de momo (*Piper auritum* Kunth) que los envuelve y les proporciona un sabor algo anisado o mentolado, así como un olor característico.

III. Breves consideraciones finales

Olores, colores, sabores y texturas conforman el amplio repertorio de tamales *yokot'anob*. Sus materias primas reflejan los entornos acuáticos, acuíferos, en los que el grupo indígena tabasqueño ha desarrollado su vida durante milenios. Sea que sus ingredientes procedan del popal, de los numerosos cuerpos de agua, de la milpa o del huerto familiar; sea que sus guisos incluyan carne de mamíferos, aves, reptiles y peces o sólo hojas comestibles; sea su sabor salado, dulce o la combinación de ambos; sea que constituyan el platillo principal o el complemento de otros; sea que se destinen al autoconsumo, venta u ofrenda, los tamales *yokot'anob* están presentes en el acontecer diario de la gente del pantano y reflejan en sí

mismos las formas particulares en que los hombres y las mujeres de las tierras bajas inundables se relacionan con su entorno inmediato, sea éste físico o inmaterial. Tales formas incluyen las variedades de maíces empleados, sus técnicas de cultivo y almacenamiento; las técnicas tradicionales de cacería de aves silvestres y de pesca de peces de agua dulce, a más de los marinos; las maneras de preparación de cada uno de los tamales y su presentación; las estructuras lingüísticas asociados a ellos, entre muchas otras.

Patrimonio tangible e intangible del pueblo *yokot'an*, de Tabasco y de México, del que este texto es tan sólo una pincelada. Tangible en cuanto a que puede ser visto, olido, probado; intangible en cuanto a la oralidad que reviste a las recetas y modos de elaboración, transmitidas de generación en generación y, a la vez, reactualizadas. Patrimonio culinario vivo que merece ser reconocido, estudiado, protegido y, desde luego, degustado.

IV. Agradecimientos

Agradezco a los estudiantes de la Licenciatura en Lengua y Cultura de la UIET el apoyo para la escritura de este texto, en especial por la información brindada y la corroboración y corrección de mis notas iniciales. Asimismo, al profesor Jorge Reyes, de la misma institución, por los datos y las precisiones en la escritura del idioma *yokot'an*.

V. Literatura citada

Divulgación Intercultural (2022, 5 de agosto). Corta de hoja de popal. [Video]. Facebook. <https://fb.watch/nGa5-SHtWe/>

Flores López, José Manuel. 2006. *Chontales de Tabasco*. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Lot, Antonio y Novelo, Antonio. 1988. “El pantano de Tabasco y Campeche: la reserva más importante de plantas acuáticas de Mesoamérica”. *Memoria del Simposio Ecología de los ríos Usumacinta y Grijalva*, pp. 537-547. Villahermosa, Tabasco, México: Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos, División Regional Tabasco y Gobierno del Estado de Tabasco.

Navarrete, Carlos. 2016. “Prohibición de la danza del Tigre en Tamulté, Tabasco, en 1631”. *Tlalocan*, 6(4), 374-376 <https://doi.org/10.19130/iifl.tlalocan.1971.271>

Ruz, Mario Humberto. 2014. *Tabasco serrano. Miradas plurales. Geografía, arqueología, historia, lingüística y turismo*. México: Universidad Nacional Autónoma de México y Gobierno del Estado de Tabasco

Schneider, Luis Mario y Pellicer López, Carlos. 1996. *Carlos Pellicer. Poesía completa*. Vol. II. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Universidad Nacional Autónoma de México y Ediciones del Equilibrista.

Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT). 2005. *Carlos Pellicer. Yo que de Tabasco voy*. México: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Biografía

Mauricio Hernández Sánchez, México, 1983. Biólogo por la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT), Maestro en Ciencias en la especialidad en Ecología Humana por el Centro de Investigaciones y Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (CINVESTAV) y candidato a Doctor en Estudios Mesoamericanos por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), con Diplomado en Historia y Antropología de las Religiones por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH). Es profesor de tiempo completo en la Universidad Intercultural del Estado de Tabasco (UIET). Ha realizado investigaciones sobre las percepciones locales de los cambios en la vegetación en Tabasco y sobre huertos familiares en comunidades mayas de Yucatán. Actualmente estudia los rituales mayas asociados al cultivo de maíz en Los Chenes, Campeche, así como diversos aspectos socioculturales del grupo indígena *yokot'an*, entre ellos, su cosmovisión, diversidad religiosa y gastronomía local. Es autor del libro “Guía ilustrada de las plantas ornamentales de los huertos familiares mayas del sur de Yucatán”.

Cocinar para dioses y hombres: los tamales de los lacandones del norte

Alice Balsanelli*

Centro de Estudios Mayas, Instituto de Investigaciones Filológicas,
Universidad Nacional Autónoma de México
UNAM

Resumen: En los estudios referentes a la religión lacandona, las mujeres han quedado prácticamente invisibilizadas, puesto que las principales labores rituales se encontraban a cargo de los varones. Sin embargo, eran ellas quienes elaboraban las ofrendas sagradas para los dioses, en particular, los tamales ceremoniales. Los lacandones contemporáneos separan los tamales en dos categorías: aquellos que se ofrendan a las deidades y los que se destinan al consumo doméstico. El texto presente, fundamentado en información etnográfica, esclarece las diferencias en el proceso de elaboración de los alimentos divinos y humanos. Asimismo, se ilustran los cambios en las recetas, que fueron introducidos después del contacto con mujeres pertenecientes a la etnia tzeltal, a partir de los años 40 del siglo pasado.

Palabras clave: mayas lacandones, tamales, recetas tradicionales, comida ritual, ofrendas.

Cooking for the Gods and for the People: the Tamales of Northern Lacandon

Abstract: In studies of Lacandon religion, women have been excluded, since religion was under the purview of men. However, women were the ones who prepared the sacred offerings, including the ceremonial tamales. These tamales fall into two categories: those that are offered to the deities, and those that are for domestic consumption. In the present text, the distinction between divine and human food is clarified in how the two are prepared among contemporary Lacandons. Also, external factors that influenced the recipes are revealed, in particular those which were introduced after contact with Tzeltal Maya, from 1940.

Keywords: Lacandon Maya, tamales, traditional recipes, ritual food, offerings.

*La biografía del autor se encuentra al final del artículo.

Introducción

Nahá se encuentra en la Selva Lacandona, al sur de la ciudad de Palenque y al noroeste de Ocosingo (Estado de Chiapas). Se ubica dentro de un sistema lagunar, al interior del Área de Protección de Flora y Fauna Nahá-Metzabok, instituida en el año de 1998. En esta comunidad y en Metzabok, residen los mayas lacandones del norte, uno de los grupos étnicos más pequeños de México, cuyos miembros se autodenominan *hach winik* ('hombres verdaderos').

Los estudios existentes sobre religión lacandona presentan información valiosa acerca de los tamales ceremoniales, tema que nos concierne en este trabajo. Los tamales se ofrendaban a los dioses durante los rituales para pedir por la salud y el bienestar de las personas, así como por protección ante calamidades naturales como inundaciones o sequías. Asimismo, eran ofrendados para agradecer a los dioses cuando éstos habían escuchado las plegarias de los *hach winik* y se necesitaba retribuirlos por su intervención (Tozzer, 1907; Baer y Baer, 1950; Boremanse, 2020; Bruce, 1976; Davis, 1978). Destacan los estudios de McGee, quien analiza las ofrendas rituales lacandonas desde el punto de vista simbólico, y las vincula con los antiguos sacrificios humanos y los autosacrificios de sangre (1990). Los tamales consumidos en el ámbito familiar son mencionados en algunas etnografías, como la de Baer y Merrifield (1972) y una obra reciente de la lingüista Cook (2016).

Por lo general, los textos enfocados en la religión de los hombres verdaderos describen los tamales ofrendados en los ritos, la manera en que se presentaban ante los dioses, en qué orden se distribuían entre los incensarios sagrados y los participantes, y qué plegarias acompañaban cada acto. Todas estas labores ceremoniales eran llevadas a cabo por varones, pues a las mujeres se les prohibía el acceso al templo: ellas no podían dirigir plegarias a los braseros ni entregarles alimentos. Por esta razón, en varios trabajos encontramos afirmaciones como: "la mujer no forma parte de la vida ceremonial de la tribu, su bienestar está a cargo de su esposo" (Tozzer, 1907: 104). La mayoría de las etnografías sugiere que el universo femenino era acotado al ambiente familiar, y subraya la exclusión de las mujeres *hach winik* de los espacios sagrados: tenían prohibido aproximarse a los antiguos templos mayas y entrar a las cuevas, así como acercarse a los enseres rituales y tocarlos (Kováč, 2017).

Estas descripciones de la ritualidad lacandona fueron realizadas por investigadores de género masculino, a quienes se les permitía participar en las ceremonias religiosas de los *hach winik* y adquirir una experiencia directa de esos importantes acontecimientos. A pesar de que sus trabajos son de gran valor, se debe considerar que estos antropólogos no tenían acceso al espacio femenino, puesto que las mujeres lacandonas no solían interactuar con los visitantes extranjeros (Balsanelli, 2022). No es casualidad que el único texto que da cuenta del papel femenino en la ritualidad es la tesis de una investigadora, Virginia Davis, quien menciona la manera en que las mujeres preparaban ofrendas en la cocina ritual (1978: 169) y transcribe algunos cantos que entonaban cuando preparaban los alimentos de los dioses (33-71).

Como lo expresa Boremanse: “Los hombres hablan sólo con hombres, las mujeres sólo con mujeres” (1998: 21). El antropólogo apunta que se encontraba limitado por lo anterior: “Si quería entrevistar a una mujer lacandona del norte, primero tenía que dirigirme a su esposo, quien posteriormente le haría mi pregunta, y luego me comunicaría la respuesta” (41). En mi experiencia, observé que las mujeres lacandonas se cohíben cuando sus esposos están presentes en las conversaciones, y siempre esperan a que ellos contesten las preguntas en su lugar. Frecuentemente, al cuestionarlas, responden: “Mejor pregúntale a ellos, que saben más”, mientras que hablan libremente cuando nos encontramos a solas.

Así como una mujer, aunque extranjera en mi caso, no tiene acceso a los espacios sagrados y no observa directamente los ritos que se llevan a cabo en los templos y las cuevas, un investigador varón no puede acceder a las cocinas y encuentra difícil comunicarse con las mujeres. Estas razones explican por qué, en la etnografía sobre la religión local, se situó a las lacandonas en una posición marginal y se negó la importancia de su trabajo en la ritualidad, pese a que, finalmente, eran ellas quienes preparaban los alimentos de las deidades. La elaboración de las ofrendas conformaba un verdadero proceso ritual, que implicaba el respeto a los mismos tabús a los que se sometían los hombres antes de oficiar las ceremonias: pureza ritual, abstinencia, periodos de aislamiento (Balsanelli, 2022).

En este sentido, al estudiar el papel femenino en los ritos lacandones, ser mujer representó una ventaja para mí. Durante más de una década entre los *hach winik*, he tenido la oportunidad de convivir con las mujeres lacandonas, quienes han compartido conmigo su experiencia. En mis investigaciones, busco presentar el punto de vista de personas de diferentes géneros y edades, sin excluir a nadie, pues cada uno interpreta el mundo de manera individual, de acuerdo con su sexo, edad y posición social al interior del grupo. Pienso que estas distintas perspectivas construyen en conjunto una visión más completa del pensamiento y la cosmogonía de los hombres verdaderos.

Cocinar para los hombres: tamales de consumo doméstico

Los lacandones del norte llaman *chäkbil wah* (lit. ‘tortilla cocida’) o *mukbil wah* (lit. ‘tortilla envuelta’)²⁹ a los tamales destinados al consumo familiar. La mayoría de sus ingredientes procede de la milpa (*kor*) o de las hortalizas (*päk che’ kor*). De la primera se obtiene el maíz (*när*, *Zea mays*), el frijol (*bu’ur*, *Phaseolus vulgaris*), el chile (*ik*, nombre genérico³⁰), la

²⁹ En maya lacandón, a la masa de maíz se le llama *säkan*, mientras que el término *wah* indica las tortillas. No se encuentra una palabra específica para ‘tamal’: éste es también llamado *wah* y, para distinguirlo de las tortillas, se agregan al término otras palabras, como indicado en el texto: *chäkbil wah* (tortilla cocida), *mukbil wah* (tortilla envuelta), *nah wah* (‘tortilla sagrada’: tamal ceremonial).

³⁰ Cook (2016: 166) identifica las nueve especies de chiles cultivados por los lacandones, de los cuales transcribimos el nombre en maya, la traducción literal, y la clasificación taxonómica: *nok’ol ik* (‘chile de gusano’, *Capsicum frutescens*); *chäk ik* (‘chile rojo’, *Capsicum annuum*); *k’än ik* (‘chile amarillo’, *Capsicum annuum*); *ya’ax ik* (‘chile verde’, *Capsicum annuum*); *säk yolte’ ik* (‘chile blanco de bejuco’, *Capsicum esp.*); *ta’ ch’o’ ik* (‘chile excremento de rata’, *Capsicum annuum* var.

cebolla cambray (*seboya*, *Allium cepa*), el ajo (*axux*, *Allium sativum*) y el tomate cherri (*p'ak*, *Solanum lycopersicum*). En las hortalizas, las mujeres plantan árboles de achiote (*k'uxub*, *Bixa orellana*) y diversas hierbas aromáticas, como la “pimienta de Chiapas” (*peesache'*, *Pimenta dioica*) y el epazote (*u tz'ak kax*, *Dysphania ambrosioides*). En éstas también se encuentran las plantas cuyas hojas son utilizadas para envolver los tamales: el plátano (*patän*, *Musa paradisiaca*), el bijao (*säk wawal*, *Calathea lutea*), las plantas de la familia Heliconaceae (*chukuch le' uxiw*, *Heliconia latispatha*) y el platanillo (*te' usin*, *Alpinia purpurata*).³¹ Como se puede notar, se trata de una gran variedad de hojas; de hecho, cuando entrevisté a las mujeres tzeltales que viven en Nahá, me comentaron que, a pesar de haber crecido en la selva, antes de entrar en contacto con los lacandones desconocían que todas éstas se podían emplear para cocinar. En sus ejidos se utilizaban sólo las hojas de maíz tierno para envolver tamales, mientras que las hojas de plátano se empleaban exclusivamente como la base donde se formaban las tortillas.

Las mujeres *hach winik* separan los *chäkbil wah* en dos categorías: los que se cuecen al vapor dentro de ollas, y los que se cocinan directamente en el comal. Para la descripción de estos platillos, se respetará esta clasificación.

Tamales cocidos al vapor

1. *Bu'uri wah* (tamal de frijol)

Este tamal todavía se realiza de acuerdo con el método tradicional, y no se observan cambios significativos en la receta ni en la preparación. El maíz se cuece con agua y cal³², y se hierven los frijoles en una olla con sal, epazote y hojas picadas de cebolla cambray; este proceso se lleva a cabo la noche anterior. El caldo de los frijoles se aparta. Al día siguiente, en la madrugada, se muele el maíz y se prepara la masa, ablandándola con el caldo del frijol y opcionalmente con aceite vegetal. Los frijoles son molidos, y se procede a la elaboración de los tamales. Se buscan hojas de *säk wawal*, *te' usin* o *chukuch le' uxiw*, dependiendo de la disponibilidad. Sobre la hoja se extiende una capa de masa de maíz realizando un rectángulo, en cuyo centro se untan los frijoles molidos. Se cierra de las esquinas y finalmente el tamal se envuelve. A veces, a la masa se le agrega achiote. En el pasado, como se verá más adelante, este ingrediente era indispensable para las ofrendas rituales, mientras que era opcional para los tamales destinados a la familia. Las mujeres lacandonas suelen usarlo porque los alimentos de color blanco no les agradan mucho, pues asocian esta característica con la falta

glabriusculum); *hach ik* ('chile verdadero', *Capsicum frutescens*); *chawah ik* ('chile colgado', *Capsicum frutescens*); *ch'om ik* ('chile zopilote', *Capsicum esp.*)

³¹ En el libro de Suzanne Cook (2016) se nombran las demás especies vegetales, cultivadas y silvestres, empleadas por los lacandones tanto en la cocina como en la cestería y la artesanía.

³² Todos los tamales de los lacandones se preparan con masa de maíz nixtamalizado: los granos se cuecen en una olla con agua y cal, que hoy se compra en las tiendas; sin embargo, en el pasado la cal se producía pulverizando las conchas de caracoles de río, llamados en maya *t'unu'*.

de sabor. Una señora comenta: “Yo le pongo achiote a todo, al caldo de pollo, a mis tamales, a las sopas, porque es bonito el color rojo, cuando es blanco se ve mal, se ve que no tiene color, no tiene sabor” (Nuk, Nahá, 19/11/2022).

El único cambio que sufrió la receta tradicional es el empleo de sal y aceite, ingredientes que se introdujeron posteriormente. En lugar de la sal se quemaban hojas de la palma de escoba (*kum*, *Cryosophila stauracantha*) para obtener un polvo salado. No se utilizaba aceite para ablandar la masa, sino sólo el caldo obtenido de la cocción de los frijoles. De acuerdo con los investigadores que estudiaron la historia de los lacandones del norte, los contactos entre los hombres verdaderos y el mundo exterior comenzaron alrededor de 1880, cuando grupos de madereros, chicleros, lagarteros y comerciantes empezaron a penetrar en la Selva Lacandona en búsqueda de recursos naturales. Esta invasión, que fue traumática para los lacandones, también llevó a la introducción de bienes que ellos desconocían, entre los cuales se encuentra la sal, como lo evidencia Villa Rojas: “Primero entraron los buscadores de cedro y caoba; luego los chicleros y, a últimas fechas, los comerciantes ambulantes interesados en obtener cerdos y tabaco a cambio de alcohol, sal, ropa, machetes y algunos otros artículos de gran atractivo para los lacandones” (1985: 301).

2. *Bäk chäkbil wah* (tamal de carne)

Hoy en día estos tamales se rellenan con carne molida de pollo, pero antiguamente se empleaba la carne de animales silvestres. Como se detallará, constituían una de las ofrendas principales que eran entregadas a las deidades en el templo. Actualmente, por el hecho de rellenarse con carne de pollo, también son llamados *kax chäkbil wah* (tamales de pollo). El maíz se cuece la noche anterior. En la madrugada, la carne se pone a hervir en una olla, y se le agrega sal, cebollín, achiote y epazote. Posteriormente se deja enfriar y se prepara la masa de maíz, a la que también se le agrega sal. Algunos lacandones se limitan a amasarla utilizando el caldo de pollo, mientras que otros también añaden aceite, para que los tamales “queden más suaves”. En el pasado se utilizaba la grasa de las presas, resultante de la cocción de sus carnes:

No se utilizaba aceite, nada de eso, la pura masa se usaba. Se podía usar la grasa de las presas de cacería, la del mono era la mejor, el mono tiene mucha grasita, cuando lo cocías en la olla, ya salía su grasa, esa se usaba para amasar el maíz. Dentro de los tamales ceremoniales se ponía carne de mono, mi esposo los mataba. Se ponía carne de puerco de monte, es muy grande, el hocofaisán no lo usaba mi esposo, el mono saraguato también, mi esposo lo mataba. Todos los animales tenían su grasa, no había aceite, nada de sal, sólo “su sabor de la carne” (Koh, Nahá, 28/11/2022).

La carne de pollo puede ser deshebrada o molida. El proceso de elaboración de estos tamales es idéntico al que se describió para los de frijol, y las hojas empleadas para envolverlos son las mismas. También, presentan la misma forma rectangular.

3. *Baak u ka' wah* ('tamal que tiene huesos')

A diferencia de los tamales antes mencionados, éstos llevan piezas enteras de carne. La masa se prepara de la misma forma y con los mismos ingredientes, pero en cada tamal se coloca una porción de carne cruda con huesos: de ahí el nombre de la receta (véase imagen 1). Las mujeres me explicaron que estos tamales se realizan sólo para el consumo familiar y nunca son puestos a la venta, pues de un pollo se obtienen pocas piezas —alrededor de veinte—, mientras que al deshebrar o moler la carne, ésta alcanza para una mayor cantidad de tamales y se gana más al venderlos: “Ese que es ‘por presa’ es costoso hacerlo y no sale [la ganancia], sólo salen pocos, también van por encargo. Mejor sale así, cuando es pequeño y lleva carne molida” (Isabel, Nahá, 24/10/ 2022). Antes de envolver los tamales, las piezas de carne se rocían con achiote, y se puede agregar cebolla, tomates cereza (*Lycopersicon esculentum*) o hierbas para condimentar. Pueden envolverse en las hojas de *säk wawal*, *chukuch le' uxiiw* o *te' usin*.



Imagen 1

Tamales asados en el comal

Los lacandones preparan ciertos tamales llamados *hoibil wah*, que literalmente significa ‘tamales colocados, dejados suavemente’, expresión que alude al gesto de ponerlos directamente sobre el comal. Se trata de tortillas espesas que se rellenan con carne o frijol precedentemente cocidos; el producto obtenido recuerda a los tlacoyos, pero, a diferencia de éstos, las mujeres forman a los *hoibil wah* sobre una mesa, no en sus manos. Se les da una forma rectangular, y no se envuelven en hojas; por esta razón, siempre dudé en categorizarlos como ‘tamales’. No obstante, los lacandones entrevistados los definen como ‘tamales típicos de los hombres verdaderos’, así que decidí agregarlos a esta reseña. Al parecer, para los lacandones, no es la envoltura en hojas lo que determina qué es un tamal, sino el gesto de envolver algún ingrediente en la masa de maíz, como lo aclara una mujer de Nahá: “El tamal es cuando *se pone algo* dentro la masa de maíz (*sakän*), lo que tú quieras, lo que te guste, y se cierra, se tapa. El tamal es *täpbil*, tapado, la masa es bien cerrada” (Nuk, Nahá, 20/11/2022).

1. *Bäk hoibil wah* (‘tamal colocado de carne’)

Se rellenan con carne molida y cocida. Según las variaciones, pueden llevar achiote, cebolla, jitomate y hierbas de olor como el chipilín o el epazote, que se agregan a la carne una vez molida. Con la masa de maíz se forman rectángulos, en su interior se coloca la carne condimentada. Se cierran con una capa de masa de maíz y se ponen directamente sobre el comal caliente. No son envueltos en hojas.

2. *Bu’uri hoibil wah* (‘tamal colocado de frijol’)

Estos tamales se preparan de la misma forma que los anteriores, pero se rellenan con frijoles cocidos y molidos, a los que se les agrega cebollín, sal, pimienta y hierbas aromáticas. Tampoco se envuelven (véase imagen 2).



Imagen 2

3. *Mukbil kaax* (pollo en tamal) o *mukbil wah* (tamal grande)

Esta es quizá la receta más característica de los lacandones. Se trata de un tamal rectangular que mide hasta un metro de largo y puede alimentar a una familia entera. La noche anterior a su preparación se cuece el maíz con cal, y se muele al día siguiente. En la madrugada, a la masa se le agrega sal, aceite y achiote. Posteriormente, se destaza un pollo entero (en el pasado, el cuerpo de las presas) en piezas pequeñas, que se ponen en un contenedor y se les condimenta con sal, achiote y epazote. La elaboración de este gran tamal requiere la cooperación de al menos tres mujeres: primero, se cortan hojas de plátano de gran tamaño y se ablandan sobre el comal; posteriormente, son extendidas en la mesa y se les deposita encima una capa espesa de masa de maíz, sobre la cual se disponen las piezas de pollo crudo. Se agregan hojas de cebolla cambray picadas y dientes de ajo, y después se rocía la carne con abundante achiote (véase imagen 3). Finalmente, todo es cubierto con otra capa de masa de maíz, y se repliegan las hojas de plátano para cerrar el tamal. Se necesitan al menos cinco hojas superpuestas (se elige la planta por el tamaño de sus hojas) para que el tamal pueda asarse a fuego lento sobre el fogón sin quemarse. Después de una hora, con mucha atención, se voltea para que se cocine del otro lado. Las mujeres me explicaron que el tamal está listo cuando todas las hojas de plátano se han quemado completamente (véase imagen 4). Este es el favorito de los lacandones, y es ofrecido a los turistas como “el manjar típico de los hombres verdaderos”.



Imagen 3



Imagen 4

Nuevos tamales, nuevos ingredientes: “los tamales de los tzeltales”

En el pasado, los lacandones habitaban el vasto territorio de la Selva Lacandona, adoptando un patrón de asentamiento disperso; los pequeños grupos familiares se desplazaban frecuentemente, en búsqueda de recursos naturales y lugares idóneos para establecer sus aldeas. La movilidad cesó definitivamente cuando empezaron a entrar de manera masiva grupos de colonos pertenecientes a las etnias ch’ol y tzeltal (desde 1940 hasta 1970), lo que obligó los lacandones a concentrarse en pequeñas zonas. Durante esos años, los lacandones comenzaron a intercambiar bienes con los colonos, en particular con los tzeltales cuyos ejidos hoy colindan con las comunidades lacandonas (Nations, 1979: 146-147).

De este modo, las mujeres lacandonas aprendieron de los tzeltales de los ejidos colindantes que existen otras formas de hacer tamales, y descubrieron nuevos ingredientes que hoy añaden a sus recetas. En los últimos años han aumentado los matrimonios entre hombres lacandones y mujeres tzeltales, lo que ha contribuido al intercambio de saberes culinarios tradicionales, especialmente entre las mujeres más jóvenes. Una lacandona de Nahá comenta: “Ahora las mujeres aprendieron de las tzeltales, que hacen tamales de mole, chipilín, o les echan leche a los tamales de elote, yo casi no sé hacer éstos, sí, los vi, pero no me salen. Antes no existían, antes los lacandones no tomaban esposas de afuera” (Chanuk, Nahá, 9/11/2022). Por lo general, a estos tamales se les llama *u wah kah* (tamales de los tzeltales).³³

Entre ellos encontramos los de “masa colada”, cuya masa se elabora de una manera muy peculiar: la masa de maíz nixtamalizado, que es la misma empleada en las tortillas, es disuelta en abundante agua y pasada al colador dos veces, para liberarla de grumos e impurezas. Se obtiene un líquido al cual, posteriormente, se le agrega una gran cantidad de agua y un poco de aceite vegetal. Éste se cuece en la olla durante una hora. Debe mezclarse continuamente, hasta que adquiere una consistencia espesa (se prepara como si fuera atole). La crema resultante es depositada en las hojas para formar unos rectángulos. Esta “masa colada”, una vez cocida, adquiere una consistencia gelatinosa y muy suave. Las mujeres tzeltales la rellenan con carne deshebrada de pollo, pavo, res o puerco, que preparan en mole. Este último, en los ejidos tzeltales colindantes, se elabora con chile ancho, guajillo o de árbol, galletas saladas y dulces, pasas, plátanos maduros y cacao en polvo. Los ingredientes varían de acuerdo con la disponibilidad y el gusto personal de la cocinera.

Otros tamales que se importaron son los llamados “bolitas” (*wooris*): son tamalitos redondos, rellenos de carne y verdura picada —por lo general, zanahoria, papa o chayote—, que las mujeres tzeltales envuelven en hojas de maíz. También se preparan tamales de chaya, elaborados con manteca y chaya fresca. Chanuk comenta: “Los tamales de verduras antes no se hacían, como ahora hay tzeltales, como el de chipilín, no lo hacían mis mamás antes, el de mole, el de verduritas, como ése que hace la esposa de Daniel, que le pone papas, o zanahoria con papas, o con chayotes, que tienen forma redonda y se envuelven en hojas de maíz” (Chanuk, Nahá, 23/10/2022). Presento algunos testimonios, recabados en el transcurso de mi investigación etnográfica, que apuntan el intercambio de saberes culinarios:

Sí, aprendí a hacer los tamales que hacen las mujeres tzeltales, aprendí a hacer de todo: los de mole, por ejemplo, aprendí a hacer mole. Los que no me salen son los de masa colada, no sé cómo se hacen éstos. Aprendiendo de sus ingredientes, inventé yo una receta muy personal [...]. Ellos usan Maseca, pero yo no, no la pongo a la masa (Yoli, lacandona, Nahá, 30 años, 29/10/2022).

³³ El término *kah* hace referencia a las personas pertenecientes a cualquier grupo indígena no lacandón, así como a los mexicanos mestizos. Literalmente significa “colono”.

Aquí en Nahá aprendí a hacer los tamales de los lacandones, yo nunca había visto hacer tamal así grande, el *mukbil wah*, y aquí aprendí a ponerle aceite a los tamales, porque los tzeltales no le ponen, sólo los lacandones. También aprendí a usar otras hojas para envolverlos, porque allá se usa sólo la hoja de plátano, y la hoja de maíz para los tamales de elote (Manuela, tzeltal, Nahá, 30 años, 28/10/ 2022).

Yo no sé nada de la comida “de los tzeltales” (Koh, lacandona, Nahá, 70 años aprox., 29/10/2022).

Yo no hago los tamales “de los tzeltales”, no, nada de eso. Sólo la comida de los lacandones hago pero, sí los como (Koh, lacandona, Nahá, 75 años aprox., 28/10/ 2022).

Elegí testimonios de mujeres de diferentes edades para evidenciar que son las jóvenes de los dos grupos étnicos quienes intercambiaron sus saberes y sus recetas. Las lacandonas afirmaron haber aprendido a preparar los “tamales de los tzeltales” y, además, a elaborar nuevas recetas empleando ingredientes antes no utilizados, como el mole. Ellas deciden qué ingredientes incorporar a sus platillos y cuáles descartar; por ejemplo, las muchachas señalan que los tzeltales emplean harinas industriales para hacer tamales (la “Maseca”), pero ellas prefieren utilizar el “verdadero maíz” (*hach nár*). También noté que los lacandones no gustan mucho de los subproductos del cerdo. Algunos son alérgicos a la carne de este animal, y la mayoría de las personas entrevistadas afirmó no poder digerir la manteca, que por lo demás encuentran de sabor desagradable.

El segundo testimonio es de una mujer tzeltal que vive en Nahá desde que se casó con un lacandón; me comentó que su suegra le ha enseñado las recetas locales y, al mismo tiempo, sus cuñadas aprendieron de ella cómo preparar los alimentos de su pueblo de origen. Por el contrario, cuando pregunté a las ancianas si habían aprendido a elaborar nuevos tipos de tamales, sus respuestas fueron secas: sólo conocen y preparan “la comida de los lacandones”. No obstante, ellas se han acostumbrado al sabor de los tamales tzeltales y, cuando se los ofrecen, no se niegan a aceptarlos.

Cocinar para los dioses: los *nah wah* (tamales sagrados)

Las ofrendas desempeñan una función esencial en la religión lacandona: son el pago ceremonial entregado a los dioses a cambio de lluvias, buenas cosechas y protección ante las calamidades naturales y las enfermedades. Los testimonios aquí incluidos pertenecen a mujeres que elaboraban ritualmente la comida de los dioses, quienes explican sus experiencias en sus propias palabras.

Como señala McGee, el término *nah wah* deriva del lacandón *wah* (‘tortilla’) y *nah*, que designa algo “grande, sobrenatural”, como el planeta Venus, denominado *nah ek* (‘gran estrella’), o los *nah tzulu*, gigantescos jaguares celestes (1983: 121). En el contexto ritual, a

los tamales *nah wah* también se les llamaba *balawil*; Bruce señala al respecto: “cualquier lingüista familiarizado con los otros dialectos mayas peninsulares podrá reconocer fácilmente su derivación de *ba'al Ahaw-il*, literalmente ‘cosa(s) del (/los) Señor(es)’” (1976: 91).

En el pasado, no había distinción entre los tamales domésticos y los ceremoniales en términos de ingredientes, que permanecían idénticos. La diferencia estribaba en el proceso de elaboración: mientras que los primeros podían realizarse en todo momento, para satisfacer las necesidades y los antojos de la familia, para elaborar los segundos las mujeres tenían que respetar periodos de abstinencia sexual y someterse a otras prohibiciones que describiré más adelante. Por lo tanto, su preparación era *ritualizada*. Los *nah wah* se ofrendaban en las ceremonias más importantes, o cuando se requería persuadir a las deidades de que intervinieran a favor de alguna persona gravemente enferma o cuya vida peligrara. Éstos constituían el pago ritual privilegiado, que podía realizarse por adelantado, como en las ceremonias de petición —de lluvia, buenas cosechas, sanación—, o bien, para agradecer por alguna solicitud ya satisfecha. Además, mientras que se podía elegir el relleno de los tamales destinados a la familia, de acuerdo con el gusto o el antojo, en el caso de los tamales ceremoniales “los dioses decidían qué querían comer”:

A: Ba' bāk kubutik yokol nah wah?

K: Mo' chen bay, Lichi! A weh, ten in woher, porque yaab in wik u historias in suku'un [...] u tet in tet. U yeik hach uchik winik mo' chen bay u me'etik wah, mo' chen bay u me'etik u yo'och k'uh nah wah, yaan u katik. Si entonces, ku me'etik, ku butik ma'ax, maax u katik. Si wa' bu'ur'i wah u kat, yaan u tzeik ti' bu'ur [...] wa' u katah ti', tienes que cumplir, ma'a tuus! Wa' a tuus, te vas a enfermar. Lati' u kat u boor'ir! Wa' a weik a tzeik ti', lati' u chuktik, si no, ka tuusik k'uh.

A: ¿Qué carne ponían a los tamales ceremoniales?

K: ¡No es una simple elección, Alice! Sabes, yo lo sé porque he escuchado muchas historias de mi abuelo [...] el padre de mi padre. Los lacandones más antiguos decían que no se hacían los tamales como uno quería. No se hacen “de manera casual” los tamales para los dioses, tienen que pedir [los dioses piden lo que desean comer]. Si, entonces, uno los hace con mono araña, mono araña había pedido. Si el dios quiere tamales de frijol [...] tienes que cumplir, ¡no les mientas! Si mientes, te vas a enfermar. ¡Ellos quieren su “pago”! Si les dices que les vas a dar una cosa, ellos la esperarán, si no, le estás mintiendo a los dioses (Don Kayum, Metzabok, 24/1/2021).

La preparación de los *nah wah* era considerada un verdadero proceso ritual, que comenzaba con el rito de adivinación³⁴ (Boremanse, 2020: 108-115), por medio del cual el hombre

³⁴ El rito de adivinación, llamado *k'inyah*, se realizaba cuando se necesitaba interpelar a los dioses para obtener respuestas. A través de ello, el hombre podía averiguar la causa de una enfermedad, cuál deidad había sido ofendida y había enviado algún castigo, qué tipo de ofrendas los dioses deseaban, qué tipo de ritual se tenía que llevar a cabo, o si era conveniente llevar a cabo un peregrinaje. La adivinación se realizaba en un lugar aislado -generalmente en la selva- donde el *to'o'hil*, el sabio,

preguntaba a las deidades qué tipo de tamales y qué relleno deseaban. Los varones prometían a los dioses cumplir con sus deseos e informaban de la respuesta obtenida a sus esposas, quienes empezaban la elaboración de las ofrendas. Si la persona no observaba la indicación de las entidades sagradas, si les “mentía” (*tuusik*), podía verse afectada por castigos muy severos, como enfermedades o infortunios graves.

Las mujeres que preparaban la comida de los dioses necesitaban encontrarse en un estado de pureza ritual, condición esencial para toda actividad religiosa. Como mencioné, lo anterior implicaba días o meses de abstinencia sexual. Se aislaban en la cocina del templo e incluso tenían prohibido el contacto visual con los hombres para “no despertar deseos”, como lo expresan en las entrevistas. Durante la elaboración de los alimentos no estaba permitido rascarse ni tocarse la piel o la cara, porque “el olor y el sudor no pueden pegarse a la comida de los dioses”; debían lavarse las manos constantemente y llevar puesta ropa limpia. Sobre todo, en ningún caso estaban autorizadas a probar aquello que estaban preparando. Esto se consideraba un grave insulto a las deidades, quienes tenían en su derecho el primer bocado. Sólo después de que las ofrendas habían sido distribuidas a los incensarios sagrados en el templo, hombres y mujeres podían acompañarlos en el banquete:

A: Cuando ka me'etik, hach to hai yaan ta pooik a k'ä?

K: Ka pooik a k'ä, miix a leetzik, ma'a na.

A: Bikin ma'a tuuntik?

K: Mo'. Ma'a na tuuntik, hasta utzeik u ho'.

A: A xiirar u chäntik a me'etik wa' ma'a na'?

K: Ma'a na. Hari ku yirik u tzeik u ho' yokol u yatoch.

A: Tu' ku me'etik a nah wah a ch'uplal?

K: Näch, bexi a bixé, m' u xoocor [señala a los niños].

[...] A: Bi' mo' tsoy a mehen winik u chäntik?

K: U tärrik! Ku läh tärrik.

A: Pero, a mehen winkil man'u siipil.

K: Tak man'u siipil, a xiirar man' u tärrik, hari a ch'uplal kume'etik, tu wooror ch'uplal. Tzokol, in tzeik in lak. [...] Päytan, ku tzeik u ho', paachil in lak, paachil ten in tuuntik.

A: Cuando los haces, ¿es verdad que tienes que lavarte las manos?

K: Te lavas las manos, y no puedes “lamer” [probar] nada, nada.

A: ¿Por qué no los pruebas?

K: No. No los puedes probar hasta que los den a los incensarios.

A: ¿Los hombres podían mirar cuando hacías los tamales o no?

K: No. Ellos sólo los entregan a los incensarios en “su casa” [el templo].

extendía el brazo izquierdo y, mientras formulaba sus preguntas, trataba de pellizcar con el pulgar y el dedo medio de su mano derecha la vena que se encuentra en el hueco de la parte interior opuesta al codo de su brazo izquierdo. Si las uñas agarraban la vena, la respuesta era positiva; de lo contrario, la respuesta es negativa (Para profundizar, véase Davis, 1978: 261-262, Boremanse, 2020: 108-115).

A: ¿Dónde hacían los tamales ceremoniales las mujeres?

K: Lejos, para que éstos [señala a unos niños presentes en ese momento] no se acercaran.

A: ¿Por qué es malo que los niños miren?

K: Porque los van a tocar [a los ingredientes, los tamales]. ¡Tocan todo!

A: Pero, los niños no tienen “pecados”.

K: Aunque no tengan pecado. Los hombres no pueden tocar nada, sólo las mujeres hacen todo, todas las mujeres. Cuando termino [de elaborar los tamales] se los entrego a mi esposo. Primero, él los da a los dioses, luego él come, después yo puedo probarlos (Koh, Nahá, 14/12/2022).

Los *nah wah* se preparaban en un espacio sagrado destinado a las mujeres, llamado *chi' por che'* (la cocina del templo), choza que se encontraba junto a “la casa de los dioses”, como se le denomina al templo en lacandón (*u yatoch k'uh*). Allí, las mujeres elaboraban todos los alimentos rituales, cuidando que la mesa y los utensilios estuvieran siempre limpios y que no se acercaran personas indeseadas. Al terminar, se procedía con la presentación de las ofrendas ante los incensarios efigie: el celebrante del rito las depositaba en jícaras (*luch*) frente a cada brasero, y después colocaba pedacitos de tamal directamente en sus bocas. Todo este proceso era acompañado por plegarias dirigidas a las deidades invocadas. Tras haber alimentado a los incensarios, los tamales se distribuían entre los hombres participantes del rito y, finalmente, entre las mujeres que observaban la ceremonia desde la cocina del templo (Boremanse, 2020: 155-156).

En relación con las prohibiciones, otra interlocutora comenta:

A veces, ya sabes, hay muchos moscos, y te pican, te arde la piel y te quieres rascar, o hace calor, y quieres quitar el sudor de la frente, pero ¡no! No haces eso, no te tocas nada, el sudor no puede *arruinar* [*kälaxme'etik*] la comida de los dioses. Se enojan, no la van a comer, ya no la van a querer. Te van a castigar si no cumples, te enfermas o te mueres. Entonces, si te quieres rascar lo haces así [se acerca a un poste de madera de la casa y se rasca la espalda], usas los postes, pero no tocas nada con tu mano. Esas manos preparan la comida de los dioses. Cuando estás haciendo tu comida, no pasa nada, nadie se enoja, pero *los dioses son muy bravos* [*ne tzik a k'uh*] (Nuk, Nahá, 3/5/2021).

En la condición de pureza ritual, cuerpo y pensamiento debían mantenerse “limpios”. De hecho, las mujeres menstruantes no podían elaborar los tamales ceremoniales, ya que dicho estado es considerado impuro:

A: ¿Llegaste a trabajar a la cocina del templo?

C: Llegué para trabajar.

A: ¿Si estabas embarazada, podías hacer los tamales ceremoniales, o no?

C: Eh, cuando baja tu... cuando “mojas la ropa” [eufemismo para la menstruación], no toques. Si estás sana, los tocas, te lavas bien las manos, ¡y ya! [...] Si está bajando tu sangre, no es bueno. Tus manos no son buenas. Estás “viendo” [preparando] la comida de los dioses.

A: Pero, si haces tu comida...

C: No pasa nada, sólo para la comida de los dioses, esa no la puedes tocar. ¿Puedes formar los tamales ceremoniales? ¡No! No los tocas, no los formas si está bajando tu regla. No es “limpio”. Mi madre, antes hacía eso, si tenía que hacer los tamales ceremoniales, si tenía que hacer el *chur ha'*, contaba sus días, contaba su día: “Hoy, no haré los tamales ceremoniales, me está bajando, no quiero hacer la comida para los incensarios de los dioses, me está bajando”. Esperaba a que “sanara”, ¡ya! Los formaba. Y tampoco vayas a “dormir mucho” con tu marido [eufemismo para las relaciones sexuales].

A: No es bueno...

C: Eh, no. Te esperas unos días, si los vas a hacer, no hagas “cosas” [tener relaciones sexuales], te esperas unos tres días, y es bueno hacer la comida de los dioses (Chanuk M., Nahá, 9/11/2022).

Clasificación de los *nah wah*

Para la siguiente descripción de los principales tamales ceremoniales lacandones, me fundamento ante todo en la información etnográfica recabada entre las mujeres de Nahá:

1. *Bu'uri nah wah* (tamal ceremonial de frijol)

La masa de estos tamales es la misma que se emplea en las tortillas. Normalmente, tanto el maíz de la masa como el frijol para el relleno se cuecen la noche anterior. Ambos ingredientes se conservan en lugares apartados, fuera del alcance de toda persona que no participe en la preparación de los tamales. En particular se alejan de los niños, quienes podrían sentir la tentación de probarlos. Al día siguiente, en la cocina del templo se muele el maíz, se prepara la masa, se muelen los frijoles y se les agrega achiote. Las mujeres me dijeron que, en el pasado, estos tamales no llevaban ningún otro ingrediente; se obtenía un polvo salado quemando las hojas de la palma de escoba (*kum*) y no se utilizaba aceite. Hoy en día, tanto la sal como el aceite se utilizan también para los tamales ceremoniales.

De acuerdo con las personas entrevistadas, los *bu'uri nah wah* eran “los favoritos de los dioses”, por las propiedades que los lacandones atribuyen al frijol y al achiote. Respecto a los frijoles una mujer explica:

A nah wah yaan u bu'uri', más chich u muk, porque yaan u yik' a bu'ur, ne chich u muk. Wa' mo' utz in na', in tet u pookor ti', u pookik in na'. Ku tar u pookor, u k'intik u bäh yetel u yichak, solito ku b'in u k'inteh ich ka'x. Bai ku me'etik, bik yenin m'u

cheeneh ti', m'u yuik doctor, m'u yuik tz'ak, u me'eteh mätz, tumen u cheik u yor, u me'etik nah wah, u paatik nah wah, a chur ha': "Kunen, kunen ki!". Entonces, cheenih ti'.

El tamal ceremonial tiene su frijol, tiene más fuerza, porque el frijol tiene “aliento”, tiene mucha fuerza. Si mi madre está enferma, mi padre reza para ella. Cuando llega a rezar, hace la adivinación con sus uñas, mi padre se va solito a la selva, para ver qué pasó, por qué no se cura la enfermedad, no sirvió el doctor, ni las medicinas, hizo pozol para que le salvaran la vida, hizo los tamales ceremoniales, formaron los tamales ceremoniales, el *chur ha'*: “Encántame, encántame, ¡eh!”. Entonces, se curaba (Chanuk, Nahá, 9/11/2022).

La informante menciona algunos puntos en los que merece la pena profundizar: los frijoles se consideran dotados de aliento vital, una esencia anímica que en maya es llamada *ik'*; este término también indica la respiración, el aliento de todos los seres vivos y el viento, como se encuentra en las concepciones anímicas de numerosos grupos mayas (Nájera, 1996). Esta entidad vuelve a los frijoles “vivos” y dotados de fuerza (*yaan u muk*), por lo cual los tamales rellenos de esta legumbre se concebían como la ofrenda más eficaz (“más fuerte”), y se entregaban a los dioses para pedir por su intervención en casos de emergencia, por ejemplo, para “salvar la vida de una persona enferma” como lo menciona Chanuk (véase Tozzer, 1907: 71; 146). Por esta razón, el periodo de aislamiento que implicaba elaborarlos era más largo respecto al de los tamales rellenos de carne: hasta un mes para los primeros, un par de días para los segundos.

En lo referente al achiote, con esta sustancia se aspergía a los braseros, se pintaban las túnicas de los participantes de los ritos y se rociaba a todos los alimentos ofrendados. McGee (1990) sostiene que su empleo sustituye los sacrificios de sangre llevados a cabo por los antiguos lacandones.

2. *Hach nah wah*, o simplemente *nah wah* (tamal ceremonial de carne)

Llevar carne deshebrada de animales silvestres y achiote. En el rito de adivinación, los hombres preguntaban a los dioses qué tipo de carne deseaban como ofrenda; por lo general, éstos elegían carne de mono, de puerco de monte o de hocofaisán. De acuerdo con la mayoría de las personas entrevistadas, la carne de mono era la favorita, como lo confirma Bruce: “La carne de saraguato y de mono araña es la preferida para los tamales ceremoniales. Aunque esta preferencia puede atribuirse a la tradición y la costumbre, bien puede tener su origen en el averiguado simbolismo solar de los monos y en el hecho de que los dioses principales a quienes se rinde mayor culto son deidades solares” (1976: 83).

Cabe hacer énfasis en que era preciso emplear carne de animales silvestres, mientras que ofrendar carne de aves de corral se consideraba un insulto (véase Balsanelli, 2021). Los hombres iban de cacería y buscaban las presas necesarias para los tamales (Baer y Baer, 1950:

190), se encargaban de quitarles el pelaje o las plumas y, finalmente, las entregaban a las mujeres, quienes las limpiaban, las desollaban y les retiraban las partes no comestibles. La carne era cocida en una olla y del caldo obtenido se extraía la grasa, que fungía como aceite cuando este ingrediente aún era desconocido para los lacandones. La carne se deshebraba y se empleaba para rellenar los tamales, que también eran rociados con achiote, por las mismas razones mencionadas arriba.

3-4. *Yari yar bu'uri wah nah wah* (tamal de frijol en capas) y *yari yar nah wah* (tamal de carne en capas)

Estos tamales presentan los mismos ingredientes que los anteriormente descritos. Su particularidad estriba en el hecho de que se conforman de cinco capas, se ofrendaban a los dioses en juegos de cinco, y en la boca del incensario se colocaba una porción del quinto tamal de cada conjunto (Davis, 1978). Se preparan de la siguiente manera: en la hoja de *säk wawal* se forma el primer disco de masa de maíz; luego se toma una hoja de plátano, sobre la cual se moldea un segundo disco en el que se unta el frijol molido. Se superpone el segundo disco al primero para realizar la primera capa del tamal, y se sellan los bordes. Se elabora la segunda capa del mismo modo, y el procedimiento se repite cinco veces. Al sellarse la última capa, el tamal se cierra y finalmente es envuelto en la hoja de *säk wawal* (véase imagen 5).

El número cinco parece tener una profunda significación en la ritualidad lacandona. Davis comenta que las ofrendas de cacao, otro elemento ritual fundamental, también lo respetaban: durante la renovación de los braseros sagrados, en ellos se colocaban “cinco granos de cacao, que se depositaban en la olla del nuevo brasero, para representar cinco órganos vitales: el corazón, los pulmones, el hígado, el estómago y el diafragma” (1978: 73). En algunos rituales de curación, que tenían lugar en las cuevas, se quemaban cinco bolitas de copal (Baer y Baer, 1950: 128); asimismo, se creía que el cosmos estaba compuesto por cinco cielos, y se dedicaban cinco fiestas anuales a cada dios del panteón familiar (Soustelle, 1959: 174-175). También, cabe recordar que los antiguos mayas concebían el plano terrestre como un cuadrado dividido en cuatro sectores, cuyo punto central era la ceiba o “árbol de la vida”. La relevancia del número cinco (los cuatro puntos cardinales y el centro) como estructura del mundo se refleja en la disposición de las ofrendas para los dioses y en la ritualidad maya en general.

Los tamales en capas requerían del periodo de aislamiento más largo, durante el cual las mujeres se apartaban de los hombres hasta por seis meses. Los tamales *yari yar* podían prepararse en cualquier época del año; no obstante, los lacandones explicaron que éstos se ofrendaban únicamente cuando los dioses lo indicaban a través del rito de adivinación; generalmente, lo anterior ocurría cuando se presentaba alguna situación extremadamente problemática o una emergencia, -como una larga sequía o inundaciones- o cuando la vida de un miembro de la comunidad se encontraba en peligro inminente.



Imagen 5

5. *Tumen bu'uri wah* (tamales de frijol tierno)

Estos tamales pueden realizarse sólo dos veces al año, cuando en la milpa se cosechan los frijoles tiernos. En el pasado, se ofrendaban a los dioses para agradecerles por la nueva cosecha, y podían ser consumidos por la población sólo después de haber sido entregados a los incensarios sagrados. Los frijoles se cuecen en una olla con sal, epazote y hojas de cebollín (mehen *säk seboya*, ‘cebolla blanca pequeña’), y se agregan directamente a la masa de maíz. Con la masa se forman discos espesos, que son envueltos en hojas largas. Normalmente, se emplean las hojas de *chukuch xiibi*, que permiten envolver de tres a cinco discos de masa en cada hoja. Antiguamente también se agregaba achiote, que se ponía directamente en la masa antes de la cocción, o bien, se rociaba a los tamales cocidos antes de presentarlos a los incensarios. Hoy en día pueden destinarse al consumo doméstico, y las mujeres lacandonas aprendieron de las tzeltales a agregarles chile, jitomate y chipilín.

6. *Patz'to' o Pa'to'* (tamalitos de elote tierno molido)

Al igual que los tamales de frijol tierno, éstos se realizaban sólo dos veces al año, en correspondencia con la cosecha del elote en la milpa. De igual forma, debían ser ofrendados a los dioses antes de que las familias tuvieran permitido su consumo. Se elaboran desgranando los elotes, cuyos granos se muelen en el molino. La masa obtenida es líquida;

en el pasado no se añadían otros ingredientes, aunque algunas mujeres afirman que los endulzaban con miel silvestre. Actualmente les agregan azúcar, leche, pasas y otros productos que adquieren en las tiendas, como leche condensada o en polvo. También en este caso, los cambios en la receta original se deben al contacto con los tzeltales. Estos son los únicos tamales tradicionales que se envuelven en hojas de maíz. Existe una versión salada, llamada *ch'och patz'to* (de *ch'och*, 'sal'), la cual también se realizaba antiguamente, añadiendo el polvo salado que se obtenía de la palma *kum*.

Conclusiones

Hoy en día, entre los lacandones del norte, existe un único templo tradicional donde se llevan a cabo rituales para los dioses, el cual es administrado por el último sabio lacandón. Su esposa es quien prepara los tamales ceremoniales cada vez que se necesita la intervención divina. No obstante, tanto en Nahá como en Metzabok residen ancianas que, en el pasado, realizaban los tamales sagrados y aún recuerdan el proceso de elaboración de las ofrendas. En el apartado dedicado a los *nah wah*, me propuse subrayar que su preparación constituía un complejo ritual, lo cual demuestra la importancia del papel femenino en la religión lacandona. Alimentar a los dioses es el deber primario del ser humano maya: se trata de la razón por la que fue creado, y las ofrendas constituyen la base del intercambio que permite mantener buenas relaciones con las entidades sagradas. Al no satisfacer sus necesidades alimenticias, los lacandones pueden verse afectados por castigos divinos que se manifiestan bajo la forma de calamidades naturales, infortunios o enfermedades.

Además de desempeñar una función primordial en el ámbito religioso, los alimentos tradicionales adquieren importancia en el contexto social, pues son considerados la base de la relación hombre-mujer en la vida conyugal. Entre los lacandones, la esposa es quien alimenta al hombre, y comer juntos se concibe como el signo esencial del matrimonio. De hecho, a la esposa se le llama *in wet hana*, '[la persona] con quien como' (Boremanse, 1998: 36). Saber la elaboración de los tamales, se considera un requisito fundamental para casarse, como lo comentan las mujeres; en el pasado, durante el rito de paso, al momento de “despertar ritualmente el pensamiento” de la muchacha iniciada, se le enseñaban también las tareas más importantes (véase Marion, 1999: 277-295; Boremanse, 1998: 81-87). La madrina mostraba a la niña cómo cocer y moler el maíz, preparar tortillas y pozol, y realizar los tamales. Cuando a una mujer le pregunté quién le había enseñado a elaborar los tamales tradicionales, ella contestó: “Mi madre me enseñó, como ya me había iniciado, me dijo: ‘Tú, despierta tu pensamiento, tienes que hacer las cosas, hacer tu comida, haz tus tortillas, haz tu comida, tienes que moler la comida de mi yerno, no se vayan a dejar’, así, de esta manera me habló mi madre” (Chanuk, Nahá, 9/11/2022). Así pues, el saber culinario de las mujeres lacandonas se trasmite de madres a hijas.

A pesar de que las nuevas generaciones parecen desinteresarse por la cultura de sus ancestros, en el transcurso de mi investigación etnográfica se evidenció que la mayoría de las

jóvenes aprendió de su madre a elaborar tamales, aunque ya no puedan realizar los *nah wah*, puesto que el sistema ritual ha caído en desuso: esa parte del conocimiento lacandón desaparecerá al fallecer las mujeres mayores. Sin embargo, para las jóvenes, la cocina sigue siendo un espacio de interacción y aprendizaje, donde ellas conviven con sus madres, abuelas y las otras mujeres de la familia observando sus acciones y su trabajo. Es en ese contexto que ellas siguen aprendiendo a elaborar las recetas tradicionales. Además, al observar y probar las recetas tzeltales, las jóvenes conocen ahora técnicas distintas e introducen nuevos ingredientes a sus platillos. Por el contrario, las ancianas entrevistadas se mostraron reacias a aprender la elaboración de los nuevos platillos. Lo anterior, puede explicarse aclarando que el tipo de alimentación es considerado por los lacandones como uno de los rasgos que permiten la definición étnica y ontológica (Balsanelli, 2017) . De hecho, a los alimentos e ingredientes tradicionales se les llama ‘*u yo ’och hach winik*’ (‘la comida de los hombres verdaderos’) o *hach ’ochi* (‘la verdadera comida’).

Sea como fuere, entre las mujeres de los dos grupos étnicos ocurre un intercambio de información que ha llevado a la creación de nuevos tipos de tamales, lo que demuestra que también la comida, perteneciente al ámbito de la cultura, está sujeta a continuas renovaciones y cambios.

A lo largo de este estudio, introduje diversas temáticas en torno a la alimentación en las que se puede profundizar. Se describieron las recetas tradicionales de tamales, efectuando una comparación entre los métodos de preparación del pasado y del presente, y se caracterizó a la comida como un lazo que une a los seres humanos y a las entidades sagradas, así como un medio para formar vínculos familiares y sociales, tanto al interior del grupo como con sujetos externos a él. A través de los testimonios de mujeres de diferentes generaciones, se mostraron distintos aspectos de la religión lacandona: la importancia de las ofrendas en el contexto de la reciprocidad, la condición de pureza ritual y la noción de “castigo divino” ante el incumplimiento de las normas religiosas.

Finalmente, se mostró que las mujeres no estaban ausentes en los procesos de la ritualidad lacandona, sino que permanecieron “ocultas” a los ojos de los investigadores, quienes no consideraron la cocina como un espacio sagrado y enfocaron sus estudios en los lugares donde los ritos se realizaban de forma más evidente: el templo y las cuevas. Quizá se subestimó la importancia de los alimentos en dichos procesos, puesto que se suele relegar su preparación y a los sujetos que los elaboran al ámbito doméstico, el cual a primera vista puede parecer demasiado “común” y poco relevante para un estudio dedicado a la religión. Como suelen reiterar las mujeres lacandonas, preparar la comida para los dioses y para la familia es una labor de suma importancia, sin la cual los dos principales lazos que forman la socialidad lacandona se desmoronarían: el que une a los seres humanos con las entidades sagradas, y el que une a las familias.

Bibliografía

- Baer, Phillip y Mary Baer (1950). *Lacandon Ethnographic Materials*, Microfilm Collection of Manuscripts on Middle American Cultural Anthropology, núm. xxxiv. Chicago: University of Chicago.
- Baer, Phillip y William R. Merrifield (1972). *Los lacandones de México*, dos estudios. México: Instituto Nacional Indigenista (ini).
- Balsanelli (2017). “La comida del otro: el papel del régimen alimenticio en la formación de identidad y alteridad entre los mayas lacandones”: *Periferia*, vol. 22, núm. 2, diciembre 2017. <https://revistes.uab.cat/periferia/article/view/v22-n2-balsanelli>
- _____ (2021). “Pedir permiso a los dueños: la cacería lacandona como ritual”. *Temas Antropológicos: Revista Científica de Investigaciones Regionales*, vol. 43, núm. 1, pp. 145- 170.
- _____ (2022). “Ya’ah ché wah, el ‘tamal de la ceiba’ y nahwah, el ‘gran tamal’: la mujer en la preparación de la comida ritual entre los lacandones del norte”. *Narrativas Antropológicas*, año 3, núm. 5, pp. 5-20.
- Boremanse, Didier (1998). *Hach Winik: The Lacandon Maya of Chiapas, Southern Mexico*. New York: Institute for Mesoamerican Studies, University at Albany.
- _____ (2020). *Ruins, Caves, Gods & Incense Burners: Northern Lacandon Maya Myths and Rituals*. Salt Lake City: The University of Utah Press.
- Bruce, Roberto (1976). *Textos y dibujos lacandones de Najá*. México: inah.
- Cook, Suzanne (2016). *The Forest of the Lacandon Maya. An Ethnobotanical Guide*. New York: Springer. <http://dx.doi.org/10.1007/978-1-4614-9111-8>
- Davis, Virginia Dale (1978). *Ritual of the Northern Lacandon Maya* (Tesis doctoral). New Orleans: Tulane University.
- Kováč, Milan y Tatiana Podolinská (2017). “Maya Female Taboo: Menstruation and Pregnancy in Lacandon Daily Life”. *Weaving Histories: Women in Mesoamerican Culture, Society and Politics, Contributions in New World Archaeology*, vol. 11. Ed. Monika Banach et al., pp. 143-148.
- Marion, Marie-Odile (1999). *El poder de las hijas de luna*. México: Plaza y Valdés.
- McGee, R. Jon (1983). *Sacrifice and Cannibalism: An Analysis of the Myth and Ritual Among the Lacandon Maya of Chiapas, Mexico* (Tesis doctoral). Houston: Rice University.
- _____ (1990). *Life, Ritual, and Religion Among the Lacandon Maya*. Belmont: Wadsworth Publishing Company.
- Nations, James Dale (1979). *Population Ecology of the Lacandon Maya*. Dissertation for the Degree of Doctor of Philosophy and Anthropology. Dallas: Southern Methodist

University.

Nájera Coronado, Martha Iliá (1996). Dioses y seres del viento entre los antiguos mayas. México: iifl, unam. <http://dx.doi.org/10.22201/iif.9786070263767p.2015>

Soustelle, Georgette (1959). “Observations sur la religion des Lacandons du Mexique méridional”. *Journal de la Société des Américanistes*, t. 48, pp. 141-196. <http://dx.doi.org/10.3406/jsa.1959.1191>

Tozzer, Alfred M. (1907). *Mayas y lacandones: un estudio comparativo*. México: ini.

Villa Rojas, Alfonso (1985). *Los Mayas. Estudios Etnológicos*. México, Ciudad Universitaria: unam.

Biografía

Alice Balsanelli, de nacionalidad italiana. Egresada de la Universidad Estatal de Milán en Ciencias Humanas del Ambiente, del Territorio y del Paisaje. Doctora en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Acaba de terminar una Estancia Posdoctoral en el Centro de Estudios Mayas, Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM, desarrollando el proyecto: “Los patronos de la caza y la preparación de las ofrendas rituales a base de carne: aspectos rituales de la cacería lacandona”. Su investigación se ha centrado en el estudio de la cultura y cosmovisión de los lacandones del norte, (Estado de Chiapas). En particular, entre sus temas de interés se encuentran las concepciones sobre cuerpo y alma, el animismo, las nociones de persona y alteridad, las ofrendas rituales, la cacería, el paisaje sagrado y los peregrinajes.

Centro de Estudios Mayas, donde desarrollará el proyecto titulado: “Antiguas curas y venenos modernos: concepciones sobre las enfermedades y sus remedios entre los lacandones actuales”.

Tamales tsotsiles: léxico, usos y consumos

Margarita Martínez-Pérez*

UNICACH

**Facultad de Humanidades, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla
Gutiérrez, Chiapas**

Jorge Alberto Jiménez-Hernández*

UNACH

**Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Autónoma de Chiapas, San
Cristóbal de las Casas, Chiapas**

Resumen: Los tamales tsotsiles desempeñan un papel fundamental no sólo en la vida cotidiana, sino también en el contexto ritual. En el presente estudio se examinará cuál es el nombre genérico de tamal en esta lengua, cuántos tipos de tamales existen, en qué contextos se usan y cuáles son sus funciones. Veremos los diferentes tipos de envoltura que se usan para determinados tipos de tamales, señalaremos la relevancia de cada tipo de tamal y la razón de ello y finalmente se describirán las características del campo semántico y clase léxica. El presente estudio se sustenta desde el marco de la lingüística antropológica y la lexicología. La metodología usada para la recopilación de datos fue de corte etnográfico y lingüístico. La base de datos consta de 10 horas de videgrabaciones sobre la elaboración de los tamales y de entrevistas semiestructuradas con las familias tsotsiles colaboradoras pertenecientes a los municipios de Huixtán, Zinacantán y Chamula, en Chiapas, México.

Palabras Claves: Tamales, tsotsiles, Chiapas, lexicología, lingüística antropológica

Abstract: Tsotsil tamales play a fundamental role not only in daily life, but also in ritual context. In the present study, we will examine the generic name of tamale in the original language, how many types of tamales exist, in what contexts they are used and what are their functions. We will see the different types of wrapping used for certain types of tamales, we will point out the relevance of each type of tamale and the reason for them, and finally the characteristics of the semantic field and lexical class will be described. The present study is based on the framework of anthropological linguistics and lexicology. The methodology used for data collection was ethnographic. The database consists of ten hours of video recordings of the preparation of tamales and semi-structured interviews with collaborating Tsotsil families from the municipalities of Huixtán, Zinacantán and Chamula, in Chiapas, Mexico.

Key words: Tamales, tsotsiles, Chiapas, lexicology, anthropological linguistics.

*Las biografías de los autores se encuentran al final del artículo.

Introducción

La alimentación es una necesidad básica de los seres vivos, sin embargo, los modos en que cocinamos los alimentos, qué comemos y en qué contextos los hacemos está regida por el grupo social, lingüístico y cultural al que pertenecemos y somos socializados.

Harris (1990) indica que la cultura está regida por un conjunto de tradiciones, estilos de vida, valores, modos de pensar, sentir y actuar. Así mismo, el autor señala que la cultura se encuentra relacionada con la identidad; es decir el sentido de pertenencia a un grupo determinado, en el cual definen nuestras prácticas y modo de vivir, y de relacionarse con el entorno natural, esto incluye el sistema de alimentación.

El entorno natural inmediato de un determinado grupo social proporciona una amplia variedad de especies vegetales y animales como fuente de alimentación. Así mismo, en cada espacio físico-natural y grupo social se generan cambios en cuanto a los alimentos consumidos y los modos de preparación. Montanari (2004) señala que cada alimento está asociado a una carga simbólica, valores y significados. Por su parte, Iturriaga (2015) menciona que cada cultura mantiene diferentes estructuras alimentarias que definen qué tipos de alimentos y cuáles son sus funciones para su uso y consumo. Por ello, el presente artículo examinará cuál es nombre genérico de tamal en esta lengua, cuántos tipos de tamales existen, en qué contextos se usan y cuáles son sus funciones. Así mismo, mostraremos los diferentes tipos de envoltura que se usan para determinados tipos de tamales, señalaremos la relevancia de cada tipo de tamal y la razón de ello y finalmente se describirán las características del campo semántico y clase léxica.

El presente estudio se sustenta desde el marco de la lingüística antropológica y la lexicología. Por un lado, la lingüística antropológica, de acuerdo con Duranti quien señala la visión del lenguaje como un conjunto de estrategias simbólicas que forman parte del tejido y de la interacción social que constantemente se rehacen y se negocian a través de diferentes actos de habla y los usos lingüísticos en el seno de la vida social (2000). La visión del lenguaje desde la antropología lingüística indica la importancia de “cómo éste permite crear y crea distinciones entre los grupos, los individuos y las identidades (Duranti, 2000: 27). Así mismo, el lenguaje construye y significa el pensamiento de los seres humanos de manera diferente, de acuerdo con su experiencia histórica y cultura (Lara, 2020: 133). De hecho, desde el campo de la antropología lingüística advierte el rol central de la interacción, la participación, las actividades situadas y los objetos materiales, ideas o pensamientos en la interacción humana que permite la coordinación de acciones comunicativas dentro de un conjunto de actividades sociales que están organizadas culturalmente.

Además, este enfoque teórico no sólo se limita únicamente al análisis profundo de la estructura lingüística para comprender el relativismo lingüístico y la variación lingüística, sino que la descripción etnográfica tiene una función central para profundizar en el análisis reflexivo sobre la relación entre el lenguaje, el conocimiento y la conducta no lingüística (Hill, 1992). Por lo tanto, la lingüística antropológica está enfocada en el estudio del lenguaje

como acción social y resultado de la interacción social en las comunidades de habla, en este caso, para la producción, consumo e importancia del uso de los tamales entre los tsotsiles en diferentes eventos comunicativos y actividades situadas.

Por el otro lado, el léxico definido “como un inventario de las unidades léxicas o lexemas de una lengua o su vocabulario” (Lewandoswki, 1986: 208). De hecho, cada lengua posee un inventario léxico o vocabulario que forma parte de su lexicogramática (Halliday, 2004). Esta lexicogramática consiste en “una vasta red de opciones, a través de las cuales la lengua construye sus significados” (Halliday, 2004:2), algunos son muy generales y otros muy específicos que corresponden a un solo dominio de significado, conocidos como elementos léxicos. Para Matthews “el léxico que está presente en cada hablante, trata de reconstruir en todo momento el significado de los lexemas” (1980:50). Por lo tanto, la “lexicología se enfoca en el estudio de palabras de contenido o elementos léxicos” (Halliday, 2004:3), en este caso, todo un conjunto de léxico, significantes y significados asociados al campo semántico de los tamales.

La metodología usada para la recopilación de datos fue de corte etnográfico y lingüístico. La base de datos consta de 10 horas de videograbaciones sobre la elaboración de los tamales y de entrevistas conversacionales³⁵ con las familias tsotsiles colaboradoras pertenecientes a los municipios de Huixtán, Zinacantán y Chamula, Chiapas, México. Así mismo, se nutre con las experiencias de ambos autores pertenecientes a los lugares del estudio, la primera autora originaria de Huixtán y residente en Chamula y el segundo autor de origen Zinacanteco.

Tamales tsotsiles: léxico, usos y consumos

La milpa mesoamericana es mucho más que un ecosistema, es un sistema de vida con una continuidad histórica que alcanza milenios, en ella se sostiene un conjunto de variedades alimentarias formado por el maíz, frijol, chile y calabaza (Iturriaga S/F), del cual se desprenden un sinnúmero de platillos. En el área tsotsil de los Altos de Chiapas, a partir de la milpa se preparan diversos alimentos de consumo cotidiano, ceremonial y ritual.

Millán indica que “los alimentos del maíz acompañan los momentos más relevantes de la vida de los individuos. Así como el atole y los tamales están presentes en los meses posteriores al nacimiento, cuando el recién nacido recibe los primeros alimentos sólidos de su vida, las tortillas suelen acompañar el sepelio de los difuntos” (2017: 121). Por lo tanto, en el presente estudio nos enfocaremos sobre los tamales que se preparan en tres municipios tsotsiles (Huixtán, Zinacantán y Chamula), analizaremos los contextos de uso y funciones.

³⁵ Entiendo la entrevista conversacional como la interacción dialógica y bidireccional entre dos personas conversando sobre un tema a partir de sus propias experiencias, en las que comparten un territorio y una lengua común. Este tipo de entrevista se ajusta a las prácticas locales de obtención de información (Martínez-Pérez, 2020).

Si bien, el estudio de los tamales desde la antropología de la alimentación en el área de Mesoamérica y el área maya es basta, sin embargo, no existen trabajos relacionados a los tamales en el área tsotsil, mucho menos desde la documentación lingüística a partir de la perspectiva de la lingüística antropológica y del campo de la lexicología.

Tipos de tamales en el área tsotsil

De acuerdo a lo planteado por Taube (1989), basado en los datos iconográficos, epigráficos y lingüísticos proporcionan evidencias de que el maíz como parte de la dieta alimenticia durante el maya Clásico fue consumido a través el tamal, identificado como una masa de maíz envuelta en hojas y que llevaba algún tipo de relleno y que se cocía al vapor. A partir de dicha aportación, nos centraremos sobre la documentación de los tipos y funciones de los tamales en el área maya tsotsil contemporáneo.

En los tres municipios del estudio –Huixtán, Zinacantán y Chamula– se registraron la presencia de seis tipos de tamales. En cada lugar varía ligeramente el nombre de cada tamal por cuestiones de habla rápida, reducción léxica o de variación lingüística sin perder inteligibilidad entre sí, pero en esencia, ingredientes, forma y función siguen compartiendo patrones, los cuales a continuación se describen en la tabla 1.

Tabla 1. Tipos de tamales por municipio de estudio.

Tipos de tamal	Traducción	Municipios
Chenek'ul vaj	Tamal de frijol molido	Huixtán
Chenk'ul vaj		Zinacantán y Chamula
Chenek' vaj		Chamula
Ch'enek'ulvaj ti mumun	Tamal de frijol molido con hierba santa	Huixtán
Mumun vaj		Chamula
Mumun setbil/Mumun		Zinacantán
Pisbil vaj/Pisil vaj	Tamal de pura masa	Zinacantán
Pisi vaj		Huixtán
Pats'		Chamula y Zinacantán
Tso' chitom ^{*36}		Multajo (Zinacantán)** ³⁷
Pitul	Tamal de frijol tierno (Toro pinto)	Huixtán
Pitavul		Chamula y Zinacantán

³⁶ * Nombre local no oficial. Entrevista realizada a la señora Josefa, mayo de 2022.

³⁷ ** *Multajoj*, una comunidad perteneciente geográficamente al municipio de Ixtapa, pero culturalmente de Zinacantán.

Xojbil vaj	Tamal de elote	Huixtán,
Xojem vaj		Chamula y Zinacantán
Chicholal vaj	Tamal de tomate	Huixtán

De acuerdo a los datos de la tabla 1 podemos notar que de los seis tamales que se consumen en los tres municipios del estudio, cinco tamales son salados: 1) uno de los tipos que es conocido como *pisil vaj* está hecha de pura masa con sal, 2) tres tamales son de frijol, los cuales, dos de frijol molido conocido como *chenek'ulvaj* y el otro conocido como *mumun vaj*, y un tipo llamado *pitavul/ pitul* hecho de frijol tierno, 3) el *xojbil vaj*, un tamal dulce, hecho de masa del grano tierno del elote; y 4) un tamal salado basado en el tomate de milpa denominado *chicholalvaj* cuyo consumo sólo fue registrado en el municipio de Huixtán. Los tamales salados se elaboran con la masa resultante del proceso de nixtamalización y su molienda (Vargas, 2007). Todos estos tamales son cocidos al vapor.

Así mismo, como mencionaremos con más detalle más adelante, en algunos municipios, como Zinacantán, pueden ser el mismo tamal, es decir, el mismo modo de preparación e ingrediente, pero con solo cambiarle de envoltura, pasa a ser un tamal de consumo cotidiano a uso ritual-ceremonial. A continuación, pasaremos a los ingredientes usados, su proceso de elaboración y el tipo de envoltura usada para cada uno de los diferentes tipos de tamales antes señalados.

Tipos de envoltura

Chenek'ulvaj. Este tamal que está hecho de masa de maíz y frijol extendido sobre la mesa y luego enrollados, como se muestra en la Imagen 1. Su elaboración consta en extender una capa de la masa de maíz y sobre esta una de frijol negro o *botil* previamente cocido y molido, luego es enrollado, cortado en pedazos y posteriormente se envuelve según la hoja de preferencia, la temporada del año y la accesibilidad de la envoltura.



Imagen 1. Preparación del Chenek'ulvaj
Fotografía de Margarita Martínez-Pérez

Este tamal es de uso ceremonial y cotidiano, puede llevar diferentes tipos de envoltura. La envoltura común usada en todo el año es el conocido como *yanal ch'uch'* “hojas de bijauc”, éste también es conocido como hoja de platanillo (*Canna indica*) y algunas variedades usadas en otras regiones pertenecen al (*Heliconia* spp.) (Hanzen 1983). También pueden ir envueltos con hojas secas de maíz, hojas que reciben el nombre de *jojoch'* en tsotsil; el “totomoxtle” o *totomochtli* (en náhuatl) y *jolochi* o doblador (en el español local) como en Imagen 2.



Imagen 2. *Chenek'ulvaj* envuelto en hoja de mazorcas de maíz.
Fotografía: Margarita Martínez-Pérez

Así mismo, en Huixtán usan una hoja conocida como *yanal ech'* “hoja de bromelia”, principalmente en contextos de fiesta, aunque las colaboradoras recalcaron que podría usarse también para consumo cotidiano. En Zinacantán, la envoltura más utilizada para los tamales en contexto ritual-ceremonial es el uso de una hoja llamada *jabnal* (*Oreopanax peltatus*) como se muestra en Imagen 3.



Imagen 3. La hoja llamada *Jabnal*.
Fotografía Margarita Martínez-Pérez

Sin embargo, en las regiones templadas del municipio, colindando con tierra caliente también es muy común usar hoja de plátano como envoltorio de este tamal para el consumo cotidiano.

Pitavul/pitul. Este tamal está hecho de masa de maíz y frijol tierno, aunque si se llegase a preparar fuera de temporada (cuando aún no hay frijol tierno) puede utilizarse el frijol seco previamente remojado durante una noche³⁸. Este generalmente se hace en forma de bola y ligeramente aplanada como en Imagen 4. Las envolturas que se suelen utilizar son las hojas de platanillo (*Canna indica*). También se usan las hojas tiernas o verdes de la milpa cuando es temporada de ésta.



Imagen 4. *Pitul/pitavul*
Fotografía de Jorge Alberto Jiménez-Hernández

En Chamula señalan que en caso de que no existiera esta hoja, se usará el totomoxtle, conocido en tsotsil como *jojoch* ‘‘envoltura de las mazorcas de maíz’’. En Zinacantán pueden usarse las hojas tiernas de la milpa en las áreas frías, y usar hojas de plátano (únicamente en la región templada), en cambio en Huixtán usan únicamente hojas de la milpa, aunque no sean hojas tiernas, pero no usan otra envoltura, porque el *pitul* sólo es un tamal de temporada durante la producción y cosecha de frijol tierno y en temporada de sembradío de la milpa.

Xojbilvaj/xojemvaj. Tamal hecho a base de elote tierno. La envoltura se hace con hoja de la mazorca del elote como en Imagen 5. Los ingredientes son el elote molido y azúcar.

³⁸ Esto fue reportado por mujeres tanto de Chamula como de Zinacantán.



Imagen 5. *Xojbilvaj*
Fotografía de Jorge Alberto Jiménez-Hernández

Con las hojas tiernas del elote que se usó para preparar la masa del tamal, se hace una especie de recipiente en donde se vierte el líquido consistente o masa aguada generada del elote, otra manera de prepararlo es untando el elote molido para luego envolverlo. Es el único tamal que obligatoriamente debe ser envuelto con la hoja del elote sin posibilidad de sustituirlo por alguna otra hoja.

Mumunvaj. El mumun (*Piper auritum*), en su traducción al español local “mumo/momo”. En otras partes, esta hoja es conocido como “hoja santa”, “hoja de Santa María”, “hierba santa”; tiene como ingredientes principalmente el nixtamal molido, frijol negro, sal y hoja de *mumun* como en la Imagen 6. Multajoj³⁹ y otras comunidades Zinacantecas aledañas a tierra caliente señalaron que existen variantes de este tamal que sustituyen al frijol molido por sakil “pepita de calabaza molida” conocido en Chamula y Huixtán como *sbe’k’ ch’um* o también pueden usar tomatillos de milpa molidos.

³⁹ Una comunidad perteneciente al municipio de Ixtapa, pero que sus habitantes pertenecen culturalmente a Zinacantán.



Imagen 6. *Mumun vaj*
Fotografía de Jorge Alberto Jiménez-Hernández

El modo de preparación es: primeramente, la masa de maíz es extendida sobre la hoja santa y luego otra capa de frijol molido para posteriormente enrollarlo y envolverlo con la hoja que se use. Las hojas más utilizadas como envoltorio son el *yanal ch'uch'* (*Canna indica*) para las tierras frías como Huixtán y Chamula y la hoja de plátano para los lugares de Zinacantán que ya son áreas templadas.

Pisilvaj/Pisivaj/Pats'. De entrada, es un tamal sencillo, hecho únicamente a base de masa y sal en los tres municipios de estudio. Podría decirse que, en el pasado, este es un tamal de uso ceremonial, aunque cada vez ha dejado de funcionar en contextos rituales-ceremoniales y sólo queda su consumo cotidiano para algunas familias con integrantes abuelos y abuelas, pero en muchas familias de generaciones jóvenes ya no lo preparan, ni lo consumen. En Huixtán se le conoce como *pisivaj*, mientras que en Chamula como *pats'*.

Cabe señalar que en algunas regiones de Zinacantán donde aún conserva su preparación recibe tres nombres distintos, aunque en realidad, es lo mismo, la diferencia radica en el tipo de envoltura y la forma de la masa. En el caso de Zinacantán la distinción de los nombres se podría determinar de la siguiente manera, aunque no estrictamente:

- a) *Pisilvaj* como es llamado actualmente, pero en el pasado era llamado *pats'*: preparación hecha de masa de maíz y sazonada con sal. Semejante a una tortilla gruesa es envuelta en hoja tierna de la planta de maíz. También puede ser untada (la masa) sobre esta hoja. Es un tamal de consumo cotidiano como en Imagen 7.



Imagen 7. *Pisilvaj* envuelto en hoja de milpa
Fotografía de Jorge Alberto Jiménez-Hernández.

- b) *Pisilvaj/pats'*: preparación hecha de masa de maíz con sal y envuelta con hojas de *sapyok* “encino blanco” (*Quercus candicans*), como en Imagen 8.



Imagen 8. *Pisilvaj* envuelto con hojas de encino.
Fotografía de Néstor Jiménez Díaz

- c) *Tso' chitom*: Es el mismo tamal hecho de masa de maíz con sal, pero formado en dos o tres bolitas, ligeramente aplastadas y enrolladas con hojas de *sapyok* “encino

blanco” (*Quercus candicans*). *Tso' chitom* “excremento del puerco”, lleva el nombre así por la forma de la masa. Aunque en algunas comunidades zinacantecas también le dicen *Pisilvaj*, como en 9.



Imagen 9. *Tso' chitom*
Fotografía de Jorge Alberto Jiménez-Hernández

En caso de no estar en la temporada de hojas del *Q. candicans*, pueden sustituirse por hojas de *bats' i te'* (*Quercus crassifolia*) o de *ts' erel* (*Inga* sp).

Es interesante este tamal porque está compuesto únicamente de masa y sal y quizás podríamos atribuir que fue de donde se partió para moldear la forma de lo que actualmente conocemos como la tortilla.

Usos y funciones

Chenek'ulvaj/Chenek'vaj. Este tamal es el más importante de todos, pues además de ser un tamal de consumo cotidiano, también es fundamental para eventos rituales-ceremoniales. De hecho, sobre estos tamales, elaborados en capas de masa y capas de frijol como el *chenek'ulvaj*, se ha reportado que entre los mayas peninsulares estas capas alternadas de maíz, de frijol y la última capa de pepita molida de calabaza formando un ensamble de trece capas, se le consideraba especial dado que era ofrendado a Dios (Love y Peraza, 1984:259). Estos niveles o capas representaban los pisos de los cielos y la conexión con el mundo divino (Love y Peraza, 1984 y Vargas 2007). Por lo tanto, no se descarta que en el pasado haya sido exclusivamente de consumo ceremonial, porque en la actualidad sigue ocupando estas funciones.

En los municipios de Chamula, Huixtán y Zinacantán, y me atrevo a plantearlo que en todos los municipios tsotsiles, se usa en las dos principales fiestas del año: *Sk'inal vo' o stoyemal vo'* “la fiesta del agua” (03 de mayo o días de mayo) y en *K'in Santo* o *K'in ch'ulelal* “día de muertos” (01 y 02 de noviembre) se ofrenda sobre el altar como en Imagen 10.



Imagen 10. *Chenek'ulvaj* en altar de ofrenda del día de muertos.
Foto de Margarita Martínez-Pérez.

Tanto en Huixtán como en Chamula se prepara el *chenek'ulvaj/chenek'vaj* durante la fiesta del carnaval. Además, un dato muy interesante es que en Huixtán señalaron que en el pasado era tan común su consumo durante la siembra del maíz, aunque actualmente algunas familias han comenzado a sustituirlo por el tamal de carne, pero aún sigue presente el consumo del *chenek'ul vaj* y del *pajal ul* “atole agrio” como ofrenda para los inicios de la siembra de la milpa entre las familias conservadoras, tal como nos comparte una de las señoras colaboradoras:

Oy nixtok avi yorail ts'unbajeli, jts'untik chomtiki, tiene que ti jpastik la pajal ul, chenek'ul vaj, yu'un sventain la avi ts'unbajeli, yu'un la [j]a' jech la sk'an o ti ch'ul balamilae, Jk'opontik Dios, xkak'tik jkantelatik, jk'anbetik la vokol yu'un la xch'i lek ti ch'ul chobtiqe, xchi'ik nixtok, ja' jech ka'ioj.

“También durante la época de la siembra, cuando sembramos la milpa, tenemos que hacer atole agrio, *chenek'ulvaj* “tamal de frijol para ofrendar la siembra, que así quiere la sagrada tierra. Le recemos a Dios, pongamos nuestras velas, le suplicamos para que crezca bien la bendita

milpa, eso dicen, así lo he escuchado” (MPM-TSOHUIX-122022, Huixtán, Chiapas).

Lo señalado por una de las colaboradoras resulta sumamente interesante el difrasismo *uch'-ve'* tomar (atol agrio) y comer (tamales de frijol en capas) como expresión de ofrenda, petición y abundancia de alimentos, aún sigue vigente. De hecho, este dato sobre el uso de los tamales hechos a base de capas de masa, frijol (y pepita de calabaza) fue usado entre los mayas peninsulares para la ceremonia de inicio de la siembra, es decir, como petición de permiso a los dioses para hacer la siembra (Love y Peraza 1984 y Vargas 2007). Esto coincide con las prácticas de algunas familias huixtecas que mantienen este tamal como alimento ritual.

En Zinacantán el *chenk'ulvaj* es usado en la mayoría de las fiestas, además de las ya mencionadas; en fiestas como la de año nuevo y en honor a santos patronos. Por otra parte, es posible hallar este tamal a la venta en los mercados de San Cristóbal de las Casas, Zinacantán y Chamula por lo que podemos hablar de una apertura hacia el comercio. En el caso de Chamula, en contextos ritual- ceremonial, el *chenek'vaj* se sirve acompañando con la comida y siendo sustituto de la tortilla, principalmente en *K'in Santo* “día de muertos”. También se prepara y consume este tamal durante los aniversarios fúnebres. En el caso concreto de Zinacantán, durante el *Kuxel* (Semana Santa), las novias formalizadas⁴⁰ al igual que los ahijados(as) y/o nietos(as) infantiles deberán obsequiar el *chenk'ulvaj* junto con *mumun* (lo segundo es opcional) y *pajal ul* (atol agrio) a su suegra, madrina y/o abuela respectivamente, éstas a su vez, devuelven el mismo regalo.

Pitavul/pitul. Este tamal es de consumo cotidiano y de temporada, nunca se usa para fines rituales, al menos no en la actualidad. Aunque tanto en Huixtán como en Zinacantán y Chamula se puede usar este tamal para el altar de *K'in ch'ulelal/k'in Santo*, “día de Muertos” de manera opcional. También es posible hallarlo a la venta en los mercados.

Xojbilvaj/Xojemvaj. Este tamal es conocido como de consumo cotidiano, se prepara durante la temporada de elotes. Sin embargo, en los altares tsotsiles huixtecos y zinacantecos durante el *k'in Santo* “día de muertos” también se ofrendan y se consumen en los panteones.

Entre los tsotsiles de Chamula si se usa elote muy tierno no es necesario agregarle azúcar, pero si es elote macizo entonces se le agrega azúcar. Aunque las generaciones jóvenes, debido a que ya no se dedican tanto a la siembra de maíz, sino al comercio, ellas ya no lo preparan, lo compran ya preparado a los vendedores tsotsiles de Pantelho que llegan a ofrecerlo al interior de las comunidades o parajes del municipio de Chamula y otros.

⁴⁰ Es decir, las jóvenes que han sido pedidas de manera formal, que están comprometidas ya a casarse.

Entre las tsotsiles de Huixtán le agregan azúcar a la masa de elote, además de canela. Sin embargo, las generaciones jóvenes le añaden leche y royal para que quede suave y esponjoso. Al interior de las comunidades y cabeceras municipales preparan para el consumo cotidiano, casi no hacen para venta, a excepción de algunos habitantes de Zinacantán quienes venden en días de mercado o tardes de venta de flores en la cabecera municipal.

Mumun vaj. El *mumun* tampoco se utiliza en contextos religiosos-rituales (no estrictamente), sino que es de consumo cotidiano, aunque en Zinacantán se suele preparar a la par con el *chenek'vaj* durante el *K'in* Santo y el *Kuxel* (Semana Santa). Ver arriba *Chenek'vaj*.

Pisilvaj/pisivaj/pats'. Este tamal de masa con sal, cuando es envuelta con hojas verdes de la planta de maíz (ver arriba en “tipos de envoltura”) se suele consumir durante finales de junio y durante el mes de julio por los tsotsiles de Zinacantán, hasta donde se conoce, en la actualidad no tiene ninguna función ritual-ceremonial más que el consumo cotidiano de temporada.

Sin embargo, en algunas familias tsotsiles zinacantecos quienes habitan en áreas templadas señalaron que el caso de la preparación que utiliza las hojas de *sapyok* es particular, pues es el que está más en peligro de desaparecer y actualmente sólo algunas familias lo preparan para el consumo cotidiano. En el pasado este *pisilvaj* envuelto en hojas de encino sí tenía un uso ceremonial, pues se utilizaba durante la celebración del *Ochel ta Na* que consiste en una ceremonia de la unión libre del hombre y la mujer (boda tradicional no religiosa), un equivalente a la boda religiosa de la actualidad. Actualmente esta ceremonia ya no es realizada y dicha preparación ha quedado en el olvido.

En el caso de los tsotsiles de Chamula este mismo tamal, conocido como *pats'* es consumido por las autoridades religiosas como el *Paxon* y el alférez, principalmente durante *k'in tajimoltik* “carnaval”. El *pats'* para este contexto está envuelto con *yanal chuch'* “hoja de platanillo” pero algunos usan el *jojoch'*. En el caso de los tsotsiles huixtecos se le conoce como *pisivaj*, también era usado en este mismo contexto, pero desde que se prohibió el consumo del *pox* en la cabecera municipal y desaparecieron estos cargos religiosos también se perdió el consumo de este tamal. Ahora sólo algunas familias lo preparan cuando tienen antojo para consumirlo.

Por lo tanto, podemos destacar que es el *pisil vaj* tamal hecho de pura masa y sal tuvo un rol importante en el contexto ceremonial-ritual en el pasado, fundamentalmente el tamal que acompañó a otras comidas como los caldos, pero que éste está sufriendo un proceso de pérdida, cada vez más está en desuso, pero aún se mantiene en la memoria oral de los tsotsiles del estudio.

Sistemas de conocimientos: mitos y ritos en torno a la cocción del tamal

Para el caso del *chenek'ulvaj/chenk'ulvaj*, recordando que este es el más importante de todos, hay todo un sistema de pasos a seguir durante su elaboración en un contexto religioso-ritual

además de advertencias sobre acciones que pueden repercutir en su proceso de cocción, sin embargo, a esto también existen sortilegios “*smets’ul*” para revertir los daños.

En el caso de Zinacantán, para la elaboración del *chenek’ulvaj*, en un contexto de uso ritual-ceremonial se requiere de una o dos *me’jpat vaj/me’jtik’ vaj*, una señora que tiene la edad y conocimiento suficiente y que dicta los pasos a seguir para su elaboración, así como la cantidad de ingredientes e insumos a utilizar. En el contexto de Chamula se le conoce como *me’ulaviletik* “señoras encargadas de la cocción del atole y también de los tamales” o *tsayaviletik* “encargadas de la cocción de la comida” en eventos rituales-ceremoniales.

Durante la preparación de estos tamales para uso ceremonial- ritual, se ofrece de dos a tres litros de *pox* y se les sirve esta bebida a las cocineras en dos o tres rondas, según sea el lugar. En el caso de Zinacantán se le sirve tres litros durante tres rondas: La primera ronda durante la molienda del maíz, la segunda durante la preparación y una al finalizar la preparación e inicio de la cocción, tal como nos señaló uno de los colaboradores del estudio:

“A li me K’in Krus xa, me Ach’ Ja’bil xa, me Muk’ta K’inxa sK’inal xa Mol Inase ta me chich’ pasel li chenk’ulvaje. Oy me smelol uk un, k’alal chich’ pasel li chenk’ul vaje oxmoj ch-ech’ ya’lel (pox), jmoj k’alal yolal tsjuch’el li panin chu’uk chenek’e, jmoj k’alal yolal spatel li chenk’ul vaje chu’uk jmoj k’alal tik’ xa ochel ta sp’inal. Ko’ol chich’ pukel, skotol antsetik ta yut na chuch’ik, mu xtun me mu’yuke yun ja’ onox yech-o smelol”.

“Cuando ya es *K’in Krus* (Fiesta de la Santa Cruz), *Ach’ Ja’bil* (Año Nuevo) o ya es el *Muk’ta K’in*, *sK’inal Mol Inas* (Fiesta de San Ignacio) se debe de preparar el *chenk’ulvaj*. Esto también tiene su ritual (*smelol*). Durante la preparación del *chenk’ulvaj* se deben de servir tres rondas de su agua (su *pox*), la primera durante la molienda del nixtamal y del frijol, la segunda durante la elaboración de los *chenk’ulvaj* y la tercera cuando inicie su acomodo en la olla y cocción. Se sirve para todos, todas las mujeres en la cocina deberán de tomar sin excepción porque así lo dicta el ritual (*smelol*)” (MJP-TSOZIN-052022, Zinacantán, Chiapas).

En el caso de Chamula se nombran dos *me’ulaviletik* “señoras atoleras” encargadas de dar indicaciones para la preparación del *chenek’ vaj* y de cocer el atole y los tamales. A ellas se les entrega un litro cada una (como se muestra en Imagen 11), y otro más para las ayudantes, esos litros de *pox* se sirven durante el inicio de la preparación de los tamales y al inicio de la cocción. En el caso del atole agrio que se cuece casi junto con el *chenek’ul vaj*, se le agrega tres copas de *pox*.



Imagen 11. Pox para las *me' ulaviletik*
Fotografía de Margarita Martínez-Pérez

En Zinacantán, si entre las cocineras hay una mujer embarazada, esta deberá de tomar un pequeño pedazo de las primeras tres piezas de *chenk'ulvaj* para que lo coma o la otra acción es que la mujer deberá meter los primeros tres *chenek'ulvaj* a la olla de cocimiento. Así mismo, en este mismo lugar, existe otra teoría o sistema de conocimiento para la cocción exitosa de la olla de tamales, que al terminar de meter todas las piezas del tamal en la olla para cocerse sobre el fuego, la *me' jpat vaj / me' jtik' vaj* o un mayordomo deberá verter tres copas de *pox* sobre la olla para que puedan cocerse bien los tamales, pues existe la creencia que quienes prepararon el tamal se pudieron haber apenado o avergonzado y por lo tanto, no se logren cocer, por eso se les vierte las tres copas de *pox*.

En Chamula generalmente se nombra a dos *me' tsayaviletik* “cocineras” o dos *me' ulaviletik* “señoras atoleras”, así que a ellas se le ofrenda un litro de *pox* para cada una, en dos rondas. Entonces, en la primera ronda, el *pox* será servido al inicio de la preparación de los tamales y la segunda ronda será al inicio de la cocción de los tamales. Esto mismo se hace para el *pajal ul* “atole agrio”. Se le vierte tres copas de *pox* cuando se bate el atole y cuando se cuece⁴¹. Por lo tanto, este tamal recibe varios cuidados porque es parte del alimento ritual en día de muertos, en aniversarios fúnebres o bien cuando se conforma el convite conocido como *kompíral* entre los tsotsiles durante alguna fiesta religiosa. Por lo tanto, el verter *pox* así como el ritual realizado por las mujeres embarazadas serían los llamados *smets'ul* arriba mencionados.

⁴¹ El *pajal ul* es un atole que se prepara a base de maíz fermentado por varios días, posteriormente molido y colado, después se vuelve a reposar el líquido previamente batido y colado por otros tres días hasta cocerlo a fuego lento durante horas hasta lograr la consistencia espesa.

Así mismo, es importante señalar que en el contexto tsotsil cuando el *chenek'ulvaj* funciona como alimento ritual deber ser preparado con su par el *pajal ul* “atole agrio”. Esto no es casualidad, existen evidencias esquemáticas de logogramas *uk'-we'* “beber-comer” como difrasismo que se entienden como abundancia de bebida y comida (Sotelo-Santos, 2023) en contextos rituales como se muestra en Imagen 12.



Imagen 12. Olla de *pajal ul* con canastos de *chenek'ulvaj* para la fiesta del agua y día de muertos.

Fotografía de Margarita Martínez-Pérez

Esta imagen refleja un ícono metafórico de dicho difrasismo sobre *uch'-ve'* beber y comer en abundancia el *chenek'ul vaj* “tamal de frijol” y *pajal ul* “atole” como alimentos rituales o de ofrenda en el contexto tsotsil.

Para el caso del *mumun* también hay un ritual interesante. Breedlove y Laughlin (2013) nos mencionan que la persona que consume una pieza de *mumun* recalentada deberá de recibir

tres golpes ligeros en su espalda, los cuales son necesarios para evitar cualquier accidente o pasar un mal rato en su trabajo⁴².

En este sentido, estos son algunos de los artefactos conceptuales o ideacionales (Cole 1996) o mitos y ritos que los tsotsiles practican en torno a la elaboración y cocción de este tamal como alimento ritual para los dioses u ofrenda para la divinidad y *kompiral* “convite” entre los hombres durante algunas festividades religiosas.

Nombre genérico del tamal

De acuerdo a los datos señalados en la sección anterior, así como a los datos obtenidos en campo con las colaboradoras de la investigación señalaron que como tal no existe el término genérico o un léxico propio con significado básico para nombrar tamal o tamales sin especificar el tipo concreto de tamal, en todo caso podría ser *vaj*. De hecho, podemos apreciar en la mayoría de los nombres del tamal están compuestos de la siguiente clase léxica: adjetivo atributivo + sustantivo (*vaj*=tortilla), como se observa en 1), 2), 3) y 4).

- 1) *Xojb-il* *vaj*
Insertar-ATR. tortilla
Tortilla insertada. Trad.lit.
“Tamal de elote”

- 2) *Chenek’ul* *vaj*
Frijol-ATR. tortilla
Tortilla enfrijolada. Trad.lit.
“Tamal de frijol

- 3) *Pis-il vaj* (Zin) /*psi vaj* (Huix)
Pis-il *vaj*
forma apretada-ATR. Tortilla
Tortilla apretada redondeada o en forma de bola. Trad.lit.
“Tamal de maíz”

- 4) *Chichol-al* *vaj*
Tomate-ATR tortilla
Tortilla entomatada. Trad.lit.
“Tamal de tomate de cáscara”

En los cuatro ejemplos mostrados, vemos que el sustantivo *vaj* es el que aparece y acompaña la descripción de la forma o atribuye el contenido para definir si es tortilla de frijol “tamal de

⁴² Confirmado por una de las colaboradoras de Zinacantán (entrevista 09-2022).

frijol” o tortilla de tomate, si es tamal a base de tomate de milpa. Además, es muy interesante que la tortilla de elote se le llame *isis vaj*, la tortilla rellena de frijoles, se le conoce como *nupbilal vaj*, ambas cocidas sobre el comal y también va acompañado del término *vaj*. En ese sentido, el término *vaj* aparece en los nombres tanto de los tamales que son cocidos a base de vapor y como en los tipos de tortilla cocinados sobre el comal. De hecho, Taube (1989) ha señalado que *wa*, *waj*, *waaj* en la evidencia jeroglífica está representado como un tamal y el término *vaj* en tsotsil es un continuum léxico de las expresiones anteriormente señaladas, tal como lo señala Haviland que “un "significado básico" se extiende de varias maneras hacia una cadena o un continuum de significados derivados carente de puntos terminales bien definidos” (2007:172).

De acuerdo con Thompson (1938: 597) basado en evidencias arqueológicas y etnohistóricas señala que el tamal ya existía en el maya clásico, mientras que la presencia del comal donde se cuece la tortilla se haya en el posclásico tardío, por lo tanto, la tortilla forma parte de dieta del maya moderno y contemporáneo, mientras que el consumo del tamal se registró desde maya prehispánico y en el clásico temprano (citado por Taube 1989), entonces, podemos sugerir que *vaj* tenía como significados base “tamal” y también “alimento” como se muestran en la construcción 5).

En el siguiente ejemplo 5) en un habla formal y cortés en comparación con la expresión de un habla informal como se muestra en 6), *vaj* también tiene el significado de alimento.

5) *Ba jve'tik vaj*
 Ba j-ve'-tik vaj
 IR.dir A1-comer- PL.INC tortilla
 “Vamos a comer comida (alimento)”

6) *Ba ve'ukutik*
 Ba ve'-uk-(k)utik
 IR.dir comer-EXH- PL.INC
 “Vamos a comer”

Por lo tanto, el ejemplo 5) muestra que *vaj* no sólo significa tortilla como actualmente se conoce, sino también tiene un significado ampliado que refiere a comida o alimento y además podemos determinar que también ese era el nombre genérico que se le atribuía al tamal en el pasado. De hecho, Vargas señala que “en la lengua maya se encuentra que *wah* significa la comida básica diaria y hoy se refiere a la tortilla; sin embargo, comenzó siendo el nombre de los tamales y se le utiliza hoy asociado a otros términos” (2011: 151).

Así mismo, resulta muy interesante que en la lengua tsotsil existen un fenómeno de suplección léxica para expresar la entidad poseída de dos sustantivos, las cuales son *vaj* “comida, alimento, tamal, tortilla” y *vo' /jo'* “agua”. Las raíces supletivas son aquellas que

cuentan con dos o más raíces. Cuando la palabra *vaj* se encuentra sin marca de posesión tiene una forma y cuando se posee cambia su forma, como en 7):

7) <i>Vaj</i> “tortilla”	→	<i>K-ot</i> A1-tortilla “Mi tortilla”
-----------------------------	---	---

Esto mismo ocurre con el sustantivo *vo' /jo' “agua”* que adquiere una forma distinta en su forma poseída como en 8).

8) <i>Vo' /Jo' /o'</i> “agua”	→	<i>K-a'al</i> A1-agua “Mi agua”
----------------------------------	---	---------------------------------------

Resulta interesante este dato sobre la naturaleza morfológica de estos dos lexemas *vaj* “comida, alimento, tamal, tortilla” que proviene del maíz y *vo', jo', o' “agua”*⁴³ que comunican su valor sagrado y sostenedores de la vida que exhiben un cambio en su raíz al ser poseídos. Lo anterior denota su sentido básico como sustentos necesarios tanto como alimento sólido y líquido, dentro de la cultura maya y concretamente entre los tsotsiles.

En la siguiente sección describiremos los principales lexemas que componen este campo asociado a los tamales entre los tsotsil-hablantes.

Características léxicas y el campo léxico del tamal

De acuerdo con Halliday (2004) señala que una taxonomía léxica es una organización de palabras en clases y subclases y sub-subclases (etc.); no sobre la base de la forma sino sobre la base de significado (es decir, no de clases gramaticales sino clases semánticas). Por lo tanto, en esta sección mostraremos un inventario léxico asociado al campo semántico de los tamales que describa su clase léxica y su significado.

Inventario léxico de los tamales en el área tsotsil

De acuerdo con Quesada indica que “...las palabras referentes a las comidas es un campo léxico muy amplio, el cual tiene grandes variaciones en cada región o país, no solo en cuanto al significado adquirido, sino también en relación con los ingredientes o modos de preparar los alimentos” (2002:143). Por lo tanto, en esta sección se presenta un breve inventario léxico propio de campo asociado a los tamales en los tres municipios tsotsiles.

La información tanto morfológica como de variación dialectal y clase léxica aparece a continuación con diferentes abreviaturas: ADJ=adjetivo, ATR=atributivo, CHAM=Chamula,

⁴³ Son variantes lingüísticas del léxico “agua”.

DIAL= variación dialectal o variación lingüística entre los ligares del estudio, HUIX=Huixtán, S=sustantivo, SC=sustantivo compuesto, VTR=verbo transitivo, ZIN=Zinacantán.

Léxico	Clase léxica	Significado	Definición
A-a			
Ajan	s.	Elote.	Mazorca tierna del maíz
Atsam	s.	Sal	Sal común o sal de mesa.
B-b			
Botil chenek'	s.c.	Frijol bótil.	Una variedad de frijol, forma parte de las leguminosas.
CH-ch			
Chenek'.	s.	Frijol.	Semillas de las plantas pertenecientes a la familia de las leguminosas, cultivadas en el sistema de la milpa.
Chenek'ul vaj	ADJ.ART + S.	Tamal	Tamal de frijol molido, hecho en capas de masa y frijol. Consumo cotidiano y enfrijolada ritual. Dial.: CHAM P Chenek' vaj ZIN P Chenk'ul vaj
Chichol	s.	Tomate	Tomate verde de cáscara que crecen en la milpa, pequeños. En algunas regiones de México se le conoce como miltomate.
Chitom	s.	Puerco	Mamífero, cuya carne es comestible.
Chobtik.	s.	Milpa.	Sistema agrícola que combina principalmente plantas de maíz, frijol, calabaza, chile, algunas veces papás y quelites en un solo terreno.
Cho'	s.	Metate.	Utensilio de cocina utilizado principalmente para moler los granos del maíz y frijol ⁴⁴ .

I-i

⁴⁴ Aunque actualmente, existen familias que usan molino de mano como en Huixtán y en el caso de Chamula y Zinacantán, usan molino eléctrico.

Ich.	s.	Chile.	Fruto de las plantas del género <i>Capsicum</i> , plantas cultivadas en el sistema de la milpa u hortalizas de traspatio.
Ixim.	s.	Maíz.	Planta nativa de Mesoamérica, cuyo fruto en estado de maduración es el elote y posteriormente las mazorcas de maíz.

J-j

Jabnal	s	Hoja	Hoja silvestre (<i>Oreopanax peltatus</i>), es usado como envoltura de los tamales en contexto ritual entre los tsotsiles zinacantecos.
Jojoch'	s.	Doblador,	Cáscara seca de la mazorca de maíz, conocido como Totomoxtle. usado para envolver los tamales tanto de consumo cotidiano como de uso ritual.
Juch'el	v.T.	moler	Acción de triturar una materia sólida, en este caso, moler el maíz nixtamalizado.

L-l

Lakanel	v.T.	hervir	Cocinar, hervir en agua sobre el fuego
Lich'el	v.T.	extender	Extender; hacer que una sustancia moldeable, se aplane y se extienda sobre una superficie, en este caso masa para hacer el <i>chenek'ulvaj</i> "tamal de frijol molido".

M-m

Mats	s1	Masa	Masa de maíz, producto del maíz nixtamalizado y molido.
	s2	Pozol	Bebida a base de maíz
Mets'tael	v.T.	Lanzar un sortilegio	Acción de modificar el destino de algo (los tamales) mediante ciertas medidas o acciones.

P-p

Pajal ul	s.C.	Atole agrío	Atole, hecho de maíz fermentado.
Panin	s.	Nixtamal	Granos de maíz maduros hervidos o cocidos en agua con cal, este proceso se le conoce como nixtamalización.
Panel	v.T.	Hervir	Cocer en vapor (algo), proceso de ebullición

Pasel	V.T.	Hacer	Realizar una acción, hacer, preparar.
Pitavul	S.	Tamal (toro pinto)	Tamal conocido como toro pinto, elaborado con masa nixtamalizada y frijol entero y tierno. Dial.: HUIX. P Pitul
Pisilvaj	S.	Tamal de maíz	Tamal a base de maíz Dial.:HUIX. P Pisivaj Dial.: CHAM. P Pats'
P'in	S.	Olla.	Utensilio redondo con cavidad que sirve principalmente para cocer alimentos. Puede estar hecho de barro o metal. Dial.: CHAM., ZIN. P B'in
Pox	S.	Aguardiente	Aguardiente, bebida alcohólica, típica de los de los Altos de Chiapas, su consumo moderado funciona como medicina.
S-s			
Sakil	S.	pepita de calabaza	Pepita de calabaza de tierra caliente, tostada y molida. Dial.: HUIX. P Sbek' ch'um. S.C Dial.: HUIX. P Bek' sakul. S.C
T-t			
Tan	S.	Cal	Oxido de calcio obtenido mediante la calcinación de roca caliza.
Ts-ts			
Tso'	S.	excremento	Excremento, heces, caca.
Y-y			
Yanal chobtik S.C.		Hoja de milpa	Hoja tierna y verde de la planta de maíz, usada para envolver los tamales, principalmente de toro pinto.
Yanal ch'uch S.C.		Hoja de platanillo.	Hoja silvestre (Canna indica), conocido como hoja de bijauc o platanillo, usado para envolver

			los tamales tanto de consumo cotidiano como ritual.
Yanal mumun S.C.		Hoja de. hierba Santa	Hoja de la planta identificada científicamente como <i>Piper auritum</i> . Recibe otros nombres como hoja de Santa María, hoja de momo/mumo.
Yi	s.	Jilote	Mazorca de maíz en su fase más tierna, aún sin granos.
		V-v	
Vaj	s.	Tortilla	1. Es una torta redonda, plana y delgada, elaborada a base de masa de maíz nixtamalizado y cocida sobre el comal.
	s2	Alimento	2. Se le llama así a la comida o alimento (Habla forma cortés).
Vo'	s3 s.	Tamal de Agua	Nombre atribuido al tamal Líquido Dial.:CHAM P Jo' Dial.:HUIX. P O'
Vo'ts'el	V.T.	Amasar	Acción de amasar la masa de maíz o de mezclar la masa de maíz, amasar con los granos de frijol en el caso del <i>pitavul</i> .
		X-x	
Xojbil vaj	ADJ.ATR+S	Tamal de elote	Tamal elaborado con maíz tierno molido. Dial.: CHAM P Xojem vaj

En esta sección se presentaron los principales léxicos asociados a la práctica cultural de la preparación de los tamales existentes en los tres municipios de los Altos de Chiapas y se mostraron algunas variaciones lingüísticas a nivel léxico propias de este campo.

Aproximaciones finales

Las prácticas culturales sobre la envoltura y función del tamal de los tres municipios del estudio aún mantienen elementos de ascendencia prehispánica. Los tamales registrados en las áreas del estudio todos son cocinados al vapor, basado principalmente de masa de maíz y relleno con frijol. Uno de los hallazgos a nivel lingüístico es que en la actualidad no existe un término genérico reconocido por los tsotsil-hablantes para tamal o tamales. Lo anterior

coincide con lo planteado por Halliday (2004) que la lexicogramática consiste en “una vasta red de opciones, a través de las cuales la lengua construye sus significados” (Halliday, 2004:2) que pueden ser muy generales y otros muy específicos que corresponden a un solo dominio de significado, conocidos como elementos léxicos. Esto resulta sumamente interesante, pues no siempre se encuentra una relación existente entre la totalidad del conocimiento con una entrada léxica como categoría generica, en este caso sobre “tamales” como lo tiene el español. Por su parte Hill (1992) señala que existen categorías no nombradas, es decir “categorías encubiertas que poseen el mismo tipo de poder cognitivo como las categorías nombradas” (1992:40). De hecho, en el contexto de habla cotidiano actual, cuando mencionamos el léxico *vaj* = tortilla hace referencia a la masa hecha a mano y cocinada sobre comal, una práctica introducida durante la colonia (Thompson (1938, Taube 1989, Vargas 2011) y también es fundamental destacar que este término en contextos formales tiene varios significados como alimento, comida y tamal. Lo anterior demuestra que “las palabras complejas pueden contener en su estructura implícita un amplío abanico de posibles connotaciones” (Epson, 1951 en Hill:1992:39) ó que el "significado basico" extienda a un continuum de significados derivados o extensiones semánticas sin marcar puntos terminales bien definidos (Haviland, 2007).

Otro aspecto relevante del estudio es que existe un tamal principal que actualmente se encuentra presente en la vida ceremonial y ritual de los tsotsiles, cuyo nombre el *chenek'ul vaj*. Por otro lado, otro de los hallazgos de la investigación, fue el uso del *jabnal* (*Oreopanax peltatus*) entre los tsotsiles de Zinacantán que se usa como envoltura del tamal para alimento ritual. Así mismo, el *pisilval* “tamal de masa de maíz” es un alimento que casi está en desuso, quizá, este pudo haber sido uno de los primeros tamales en el pasado, de hecho en la memoria oral de los tsotsil-hablantes tanto de Huixtán como Zinacantán, tuvo una función ritual-ceremonial, ahora sólo algunas familias lo consumen como antojo para acompañar un caldo, aunque este mismo tamal conocido como *pats'* entre los tsotsiles de Chamula, aún se usa como convite '*kompiral*' para acompañar otros alimentos en algunas fiestas como el carnaval. Lamentablemente debido al contexto social que experimentó y experimenta esta cocina, varias preparaciones están en riesgo de desaparecer o de limitarse a contextos únicamente religiosos-ceremoniales. Finalmente, vale la pena también cuestionar la atribución como “tamal” a estas preparaciones, como sabemos, en México no existe una única gastronomía sino varias y cada una de estas poseen una estructura y clasificaciones propios por región y lengua, al catalogarlo como “tamal” podría ser determinista y conllevaría a la estandarización, homogenización y desautenticación de estas preparaciones, en este caso, propios de la gastronomía tsotsil.

Bibliografía

- Breedlove, D. y Laughlin, R. (2013). El Florecimiento del Hombre. Una botánica tsotsil de Zinacantán. Tomo II, edición en español. Sna Jtz'ibajom editorial. Pp. 553.
- Cole, M. (1996). "Interacting minds in a life-span perspective: a cultural-historical approach to culture and cognitive development", en Paul B. Baltes y Ursula M. Staudinger (eds.), *Interactive Minds Life-Span Perspectives of the Social Foundation of Cognition*. Cambridge, University Press, pp. 59-87.
- Duranti, A. (2000). *Antropología Lingüística*. Cambridge. Cambridge University Press, pp. 525.
- Halliday, M. A. K. (2004). "Lexicology". En M. A. K Halliday, Wolfgang Teubert, Colin Yallop and Anna Cermakova (eds.), *Lexicology and Corpus Linguistics*. Continuum. London-NY. Pp. 1-22.
- Haviland, J. B. (2007). "La documentación del conocimiento léxico". En John B. Haviland y José Antonio Flores Farfan (Coords.), *Bases de la documentación lingüística*. INALI. México. Pp-159-196.
- Hill, J. H. (1992). "Lenguaje, cultura y cosmovisión". En Frederick J. Newmeyer (Compilador), *Panorama de la lingüística moderna de la Universidad de Cambridge. (El lenguaje: contexto socio-cultural)*, vol. 4, p. 31-56.
- Lara, L. F. (2020). "La "hipótesis Sapir-Whorf" y la relación entre pensamiento y lenguaje" En *Lingüística Mexicana*. Nueva Época, II, núm. 1, p. 131-135.
- Love, B., & Peraza Castillo, E. (2013). Wahil Kol. A Yucatec Maya Agricultural Ceremony. <http://dx.doi.org/10.19130/iifl.ecm.1984.15.573>
- Estudios De Cultura Maya (México UNAM: Facultad de Filosofía y Letras), 15: 251-301. <https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.1984.15.573>
- Martínez Pérez, M. (2020), "Sk'an jtsatsubastik ko'ontontik: Diálogos, retos y complejidades de ser una investigadora tsotsil", en Emiliana Cruz Cruz (ed.) LD&C 22: Reflexiones teóricas en torno a la función del trabajo de campo en lingüística-antropológica: Contribuciones de investigadores indígenas del sur de México (15-36), Hawái, University of Hawai'i.
- Millán, S. (2017). Desde el punto de vista del comensal: alimento y perspectiva en la narrativa nahua. En *Estudios de cultura náhuatl*, 53, p. 119-139.
- Quesada Pacheco, M. Á. (2002). *El español de América*. San José: Editorial Tecnológica de Costa Rica.
- Sotelo Santos, L. E. (2023). "Consideraciones sobre los tamales en el Códice Tro Cortesiano: textos, contextos, formas e ingredientes". Ponencia presentada en el marco del XII Congreso Internacional Mayista: Los pueblos mayas: fronteras e identidades. UNAM. CDMX. Del 25 de junio al 1 de julio de 2023.

Vargas, L. A. (2007). El alimento básico en las cocinas de la humanidad. El caso de Mesoamérica. En *Itinerarios: revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*, N°. 6, 2007, págs. 39-53. Descargado en [https://Hispadoc-ElAlimentoBasicoEnLasCocinasDeLaHumanidadElCasoDeM-5608486%20\(2\).pdf](https://Hispadoc-ElAlimentoBasicoEnLasCocinasDeLaHumanidadElCasoDeM-5608486%20(2).pdf).

Vargas, L. A. (2011) "Tres preguntas acerca de los tamales". Entrevista realizada por Alfredo Tenoch Cid Jurado. En *DeSignis* 18: 149-152. Federación Latinoamericana de Semiótica.

Biografías

Margarita Martínez Pérez: Doctorado en Lingüística Indoamericana, CIESAS, CDMX. Intereses interdisciplinarios en la antropología, lingüística antropológica, la psicología sociocultural del desarrollo y la educación comunitaria. Temas de interés versan en diversas áreas como la socialización de lenguaje infantil y adquisición de la lengua materna, la pragmática, el arte verbal, análisis del discurso, interacción multimodal y co-expresividad, la lexicografía, la educación comunitaria, la documentación lingüística y etnografía. Premio INAH 2017: Wigberto Jiménez Moreno correspondiente al área de lingüística en la categoría de tesis de doctorado denominado "Xchanel- xchanubtasel: Lenguaje, acción y enseñanza en actividades valoradas entre los mayas de San Juan Chamula". Profesora-Investigadora de Tiempo Completo en la UNICACH. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Investigadora nivel 1. La publicación más reciente es: Margarita Martínez-Pérez. 2022. "El papel de la risa en la corrección de los esfuerzos de los aprendices en las actividades diarias". En *Revista para el Estudio de la Educación y el Desarrollo. Infancia y Aprendizaje*. Estados Unidos. 45:3, págs. 636-648.

Jorge Alberto Jiménez-Hernández: Hablante del bats'i k'op (tsotsil), nació en la comunidad de *Muk'tajok'* del municipio de Ixtapa del estado de Chiapas, es estudiante de la licenciatura en antropología social en la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma de Chiapas. Intereses en etnobiología y antropología de la alimentación con diplomado en Etnobiología por el Centro de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Chiapas y Centroamérica, UNAM; curso Aprendiendo del Maíz, Pilar de la Cultura y Cocina Mexicana por la fundación Tortilla de Maíz Mexicana y curso Introducción a la Antropología de la Alimentación por el Cuerpo Académico Estudios Mesoamericanos de la Facultad de Ciencias Sociales, UNACH. Talleres y ponencias en diferentes centros académicos como Cimsur-UNAM, Ecosur San Cristóbal; Instituto Técnico de Capacitación y Productividad, San Marcos, Guatemala y Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

El tamal como parte integral del movimiento de revalorización gastronómica guatemalteca

Tomás Barrientos Q.*
Centro de Investigaciones Arqueológicas y Antropológicas
Universidad del Valle de Guatemala

Mirciny Moliviatis*

Resumen: Desde finales del siglo XX, la continuidad de la gastronomía tradicional de Guatemala se ha visto afectada por cambios socioeconómicos a nivel doméstico y la introducción de productos procesados importados y nuevos valores en la cultura alimentaria. Como respuesta a dicha situación, se inició un movimiento para la conservación y revalorización de los ingredientes y recetas tradicionales, apoyado por una etnografía audiovisual realizada para la producción de programas televisivos, así como descubrimientos arqueológicos relacionados con la gastronomía prehispánica. Ante la reciente declaración del tamal como Patrimonio Intangible de la Nación, se resalta la importancia de esta comida dentro del movimiento de revitalización gastronómica, ya que la gran variedad de tamales se consume en todas las regiones geográficas del país y en todos los estratos socioeconómicos. Por lo anterior, se ha considerado reconocerlo como el plato emblemático de Guatemala y, por lo tanto, un símbolo de su patrimonio intangible.

Palabras clave: tamal, maíz, documental etnográfico, etnografía audiovisual, Holmul, revalorización, patrimonio intangible

Abstract: Since the end of the 20th century, the continuity of Guatemalan traditional gastronomy has been affected by socioeconomic changes and the introduction of imported processed products and new food culture values. The response to this situation created a movement to preserve and reassess traditional ingredients and recipes, supported by an audiovisual ethnography made for producing TV shows, as well as archaeological discoveries related to Precolumbian gastronomy. Given the recent declaration of the tamal as Intangible Heritage of the Nation, the importance of this food within the gastronomic revitalization movement is highlighted, since the great variety of tamales are consumed in all geographic regions of the country and in all socioeconomic strata. Due to the above, it has been considered to recognize it as the emblematic dish of Guatemala and, therefore, a symbol for its intangible heritage.

Keywords: tamale, maize, ethnographic documentary, audiovisual ethnography, Holmul, revalorization, intangible heritage

*Las biografías de los autores se encuentran al final del artículo.

Agradecimientos

Agradecemos la colaboración de Marisabel Jarquín para recopilar la información de la serie *Desafío Culinario* en el canal de YouTube [@Desafioculinario](#), así como la información compartida por Ana Carlos con relación a la serie *El Sabor de Mi Tierra*. Aprovechamos también para agradecer a todo el equipo de producción de los programas televisivos ya mencionados, pero principalmente a todas las mujeres y hombres de todas las edades, que son los “sabedores y portadores” de nuestra gastronomía ancestral.

Introducción

El presente artículo presenta una discusión sobre el papel que el tamal ha tenido recientemente en la valorización del patrimonio cultural intangible de Guatemala, desde una perspectiva etnográfica, arqueológica y jurídica. Desde inicios del siglo XXI, este alimento ancestral de la gastronomía prehispánica mesoamericana ha sido documentado a través de varias series televisivas y ha figurado en varios hallazgos arqueológicos, lo que ha resultado en varias declaraciones por parte del gobierno.

El recién pasado 13 de septiembre de 2023, el Congreso Nacional de la República de Guatemala declaró los tamales guatemaltecos como “Patrimonio Cultural Intangible de la Nación”, según el Acuerdo Ministerial 1001-2023 (MCD 2023a). El proceso inició con la Iniciativa de Ley 6175 del 7 de diciembre de 2022, que propuso reconocer los tamales de Guatemala y sus técnicas gastronómicas de elaboración, así como declarar el “Día del Tamal” y el Festival del Tamal “Holmul” (González 2022, Pérez 2022, Ramos 2022). Estas dos acciones se suman a varias declaratorias anteriores que han definido otros platos culinarios de Guatemala como Patrimonio Nacional Intangible de la Nación: Jocón de carne de gallina, Kaq ik, Pepián y los Plátanos en Mole (MCD 2007), el Chocolate de Mixco (MCD 2009), el Pinol (MCD 2015), el Fiambre (MCD 2019), los Recados tradicionales (MCD 2023b), los Atoles y bebidas tradicionales (MCD 2023c), los Dulces y postres tradicionales (MCD 2023d) y la Comida tradicional del pueblo Maya (MCD 2023e)



Las distintas variedades de tamales y atoles de maíz constituyen los principales platos ancestrales de Guatemala. El tamal rojo o “colorado” y el atole blanco son los más consumidos.
(Fotografía de M. Moliviatís)

Estas declaratorias, que son relativamente recientes, forman parte de un movimiento surgido desde inicios del siglo XXI que busca “revalorizar” o “revitalizar” los ingredientes y recetas tradicionales de Guatemala, especialmente los que son de un origen prehispánico. Este fenómeno ha tomado bastante auge en varios sectores de la sociedad guatemalteca y ha sido una influencia importante para la oferta culinaria actual del país.

La necesidad de “rescatar” recetas e ingredientes tradicionales de la gastronomía guatemalteca ha surgido en gran parte como respuesta a las dinámicas sociales que caracterizaron las últimas décadas del siglo XX, en particular la inserción de la mujer dentro de una economía laboral urbana (Etilé y Plessz 2018), que, si bien ha permitido el desarrollo

profesional femenino, ha afectado la práctica culinaria a nivel doméstico, en el entendido que la mujer ha sido la conservadora del patrimonio gastronómico tradicional (Gracia-Arnaiz 2014:25-26). Además, muchos ingredientes tradicionales han sido reemplazados por productos procesados de mayor accesibilidad, como parte del proceso gradual de globalización, el cual es altamente promocionado por los medios de comunicación y redes sociales (Leyva y Pérez 2015, Magaña y Padín 2008). Como respuesta a dicha situación, las nuevas generaciones han visto la necesidad de recuperar mucho de ese conocimiento que generalmente ya no está en manos de sus madres, sino de las abuelas.

A diferencia de algunos procesos de “rescate gastronómico” que se enfocan directamente hacia la creación de productos turísticos “típicos” e incluso “ficticios” (Perret 2023), el movimiento de revalorización gastronómica en Guatemala se basa en la práctica cotidiana. Este movimiento fue impulsado a través de la documentación televisiva en varias comunidades rurales y urbanas, la cual ha fungido como una forma de “etnografía audiovisual” o “documental etnográfico” (Arda 2020, Gill 2020, Henley 2001)



Realización de “documental etnográfico” o “etnografía audiovisual” como parte de la serie Desafío Culinario (Fotografías de M. Moliviatis)

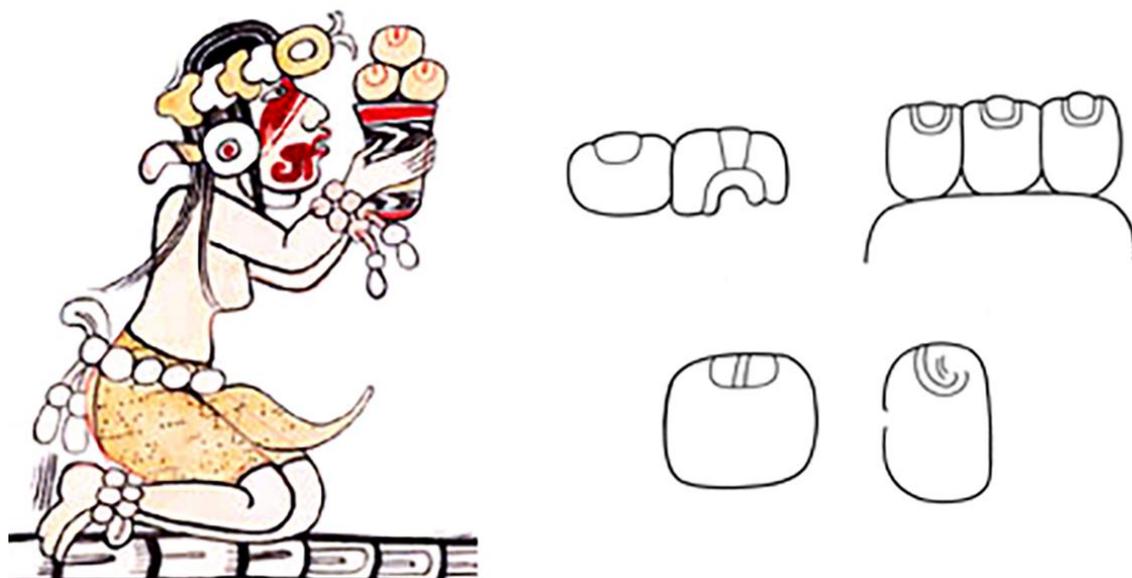
Como dice el antropólogo visual Wilton Martínez: “El documental... tiene una misión de explorar, documentar agendas sociales, problemáticas, políticas, es un poco de responder al momento de la actualidad (Navarro 2013).”

Con base en lo anterior, cabe resaltar la serie televisiva llamada *El Sabor de mi Tierra*, que salió al aire en ocho temporadas entre 2008 y 2015, la cual fue producida por Ana Carlos, directora y fundadora de *Caminos del Asombro*. En este programa se documentó por primera vez muchas recetas culinarias que no contaban con registros escritos. Con la conducción de varios chefs y muchos otros invitados, se crearon 50 programas de 1 hora de duración, los cuales, además de su éxito en audiencia, permitieron crear un registro audiovisual importante, tanto en formato de video como más de 130,000 fotos. En palabras de la productora: “Nosotros como cineastas y comunicadores, tenemos la responsabilidad de construir en vez de destruir, de crear conocimiento en vez de anestesiar el pensamiento, y de encontrar

soluciones esperanzadoras y evidenciarlas, en un mundo que se debate en una problemática de dimensión universal como el Cambio Climático” (Ana Carlos, comunicación personal). En total se documentaron 40 regiones de Guatemala, donde las cocineras tradicionales tuvieron un papel protagónico.

Como seguimiento al trabajo pionero de *El Sabor de Mi Tierra*, la chef Mirciny Moliviatis continuó con el registro de las tradiciones gastronómicas de Guatemala con el programa *Desafío Culinario*, que salió al aire en cinco temporadas entre 2014 y 2018 (Figura 2). En total se produjeron 88 episodios, documentándose recetas tradicionales en más de 30 comunidades y ciudades, así como la valorización de más de 40 ingredientes nativos. Adicionalmente, la chef Moliviatis promueve muchas otras recetas tradicionales a través de su canal de YouTube @MishaMoliviatis7.

Dentro de este proceso de “rescate gastronómico” guatemalteco, los avances en la arqueología y epigrafía Maya a inicios del siglo XXI jugaron un papel importante, ya que permitieron comprobar la gran antigüedad no solo de los ingredientes prehispánicos, sino también de comidas como el tamal y los atoles, que han sobrevivido hasta la actualidad. Cabe destacar el descubrimiento de pinturas murales con temas gastronómicos, como es el caso de Calakmul, México, donde se representa un “mercado” con hombres y mujeres consumiendo y preparando alimentos (Carrasco y Bojalil 2005, Carrasco *et al.* 2009). En los murales de San Bartolo, Guatemala, se identificaron tamales y varias especies de árboles frutales (Saturno *et al.* 2005, Landon 2011).



Izquierda: Imagen de una mujer sosteniendo una vasija con tamales, Mural Oeste del Edificio Las Pinturas, San Bartolo (Pintura por Heather Hurst)
Derecha: Variantes de glifos mayas “waj” que simbolizan tamales (Dibujos por Luis F. Luin, basado en Taube 1989)

También se publicaron diversos estudios enfocados en el cacao y chocolate (Chinchilla 2005, Dreiss y Greenhill 2008, McNeil 2006) e investigaciones multidisciplinares sobre la gastronomía prehispánica Maya (Barrientos Quezada 2012, Moraga y Mencos 2014, O'Connor 2008, Staller y Carrasco 2010). En las últimas dos décadas, el tema que ha captado mayor atención es el del maíz y los tamales en la época prehispánica. Destaca el trabajo de Karl Taube (1989) sobre los tamales en el arte e inscripciones Mayas, así como el desciframiento de las inscripciones jeroglíficas asociadas a atoles de maíz y bebidas de cacao (Beliaev *et al.* 2010, Hull 2010)



Representación del “Primer Tamal” en el friso de Holmul (Fotografías de M. Moliviatis)

Sin embargo, los dos hallazgos más relevantes se dieron recientemente en los sitios arqueológicos de Holmul, La Corona, y San Bartolo. En 2013, se descubrió en Holmul un friso fechado para el año 593 d.C. que retrata a un gobernante de dicha ciudad, el cual está flanqueado por dos personajes ancianos portando tamales como ofrenda, y cuya inscripción glífica los identifica como NAAH-WAAJ o “primeros tamales” (Estrada-Belli y Tokovinine 2016) (Figura 4). Estos tamales han sido interpretados como “los tamales ofrecidos por los dioses estelares al ancestro deificado mientras asciende al cielo por primera vez” y los dos ancianos parecen representar los “espíritus ancestrales humildes y nobles que acompañan y sustentan el nuevo sol” (*Ibíd.* 155-156). En otras palabras, esta representación artística indica que el tamal era una ofrenda tanto de “pobres” como de “ricos”.

En el año 2022 se dio a conocer la primera evidencia arqueológica de maíz nixtamalizado, fechada para el siglo VIII d.C. en el sitio arqueológico San Bartolo (Santini *et al.* 2022). Recientemente se han encontrado nuevas evidencias de nixtamalización en varias vasijas provenientes del sitio arqueológico La Corona, que comprueban el consumo de tamales y otros alimentos a base de maíz en los siglos VII y VIII d.C. (Cagnato *et al.* s.f.).

El otro hallazgo reciente relacionado al maíz se dio en el año 2022 y proviene nuevamente del sitio de San Bartolo, donde gracias a varios análisis químicos, se encontró la primera evidencia arqueológica directa de maíz nixtamalizado, fechada para el siglo VII u VIII d.C. (Santini *et al.* 2022). Con base en el contexto ya descrito anteriormente, diversos sectores de la sociedad guatemalteca se han involucrado en la recuperación de las tradiciones gastronómicas, cuya supervivencia, como ya se ha mencionado, se ha visto amenazada por procesos de globalización y cambios sociales, en especial la re-definición del rol de las mujeres en la cocina doméstica y la introducción de ingredientes foráneos y otras influencias culturales relacionadas a la producción y consumo de alimentos.

El proceso de rescate, revalorización y revitalización gastronómica de Guatemala en el siglo XXI tuvo un gran empuje gracias a la exposición mediática de los documentales y series televisivas *El Sabor de mi Tierra* y *Desafío Culinario*, por lo que varios chefs y otros miembros de empresas culinarias guatemaltecas han publicado recopilaciones de recetas e ingredientes tradicionales (Moliviatis 2015, Morales 2014). Desde la perspectiva académica, también se han publicado estudios fundamentados en la investigación arqueológica, epigráfica, histórica y etnográfica (Barrientos Herdez 2012), así como desde el punto de vista nutricional (Orozco *et al.* 2022).

Cabe mencionar que este proceso también ha permitido la creación de iniciativas turísticas, especialmente la definición de rutas gastronómicas asociadas a las regiones turísticas ya definidas en el país (INGUAT 2018, MCD 2023f). En varias partes de Latinoamérica, el turismo ha sido un vehículo para la conservación del patrimonio gastronómico (Barrios 2016, Flores 2018, González y Borja 2019, Inga y Lara 2022, López 2009, Ruano y Vaca 2015, Tonato 2013, Yanza y Vásquez 2022), especialmente cuando se valoriza la agrobiodiversidad local y las preparaciones autóctonas de productos (Bosque *et al.* 2016, Guevara 2019).

No obstante, a pesar de las iniciativas de rutas y productos turísticos, así como el incremento reciente de propuestas de cocina “fusión” en los centros urbanos, la supervivencia y continuidad de la gastronomía tradicional guatemalteca todavía depende de los ámbitos domésticos, especialmente en las comunidades indígenas y rurales. Si bien esta gastronomía se ha dado a conocer mediáticamente, una gran parte de las recetas e ingredientes todavía no se han comercializado y siguen existiendo como saberes culinarios cuyos propietarios son mayormente mujeres. También, a pesar de las fuertes influencias extranjeras que han impuesto nuevos valores e intereses gastronómicos, lo tradicional sigue siendo de interés para las generaciones más jóvenes, como una herramienta para autodefinir su identidad, ya sea a nivel local o nacional. Sin embargo, la gran diversidad cultural de Guatemala hace virtualmente imposible que los miembros de los distintos sectores sociales conozcan todos

los aspectos del patrimonio gastronómico nacional, mucho menos que puedan degustar todas sus expresiones. Ante tal situación, es importante reconocer que existen varios ingredientes y comidas que son de amplia difusión y conocimiento en las diferentes regiones geográficas y culturales del país.

Los autores de este trabajo han participado en varios foros y discusiones en torno a la definición de un “plato nacional” de Guatemala, que pueda representar no solo un gusto culinario particular, sino que contenga un contenido social representativo de los distintos sectores. Aunque todavía no se ha definido oficialmente ese “plato emblemático”, el consenso entre los autores es que debe ser el tamal. Si bien es cierto que el tamal no es exclusivamente guatemalteco –como muchos de los platos emblemáticos de otros países, es el único concepto culinario que se consume en todas las regiones de Guatemala, de una forma transversal que sobrepasa barreras socioeconómicas y culturales; tal como se representó en el friso de Holmul hace 1,400 años, es una comida para todos los estratos sociales. La razón por la cual el tamal es una de las comidas ancestrales que ha persistido por más de dos milenios, es que, a pesar de las diferentes influencias recibidas desde el Viejo Mundo, la elaboración de tamales no depende de ingredientes particulares, sino representa un concepto general.

Los estudios arqueológicos, epigráficos e históricos han demostrado que los platos ancestrales de Guatemala se relacionan principalmente con el maíz, debido no solo a su antigüedad, sino a su significado cultural, social y cosmológico. No obstante, la documentación etnográfica reciente, que incluye los programas televisivos ya mencionados, ha identificado una gran diversidad en la elaboración de tamales, que sobrepasa las 300 variedades, algo significativamente alto para un país cuyo territorio de 108,000 km² es el 5% de México y 8% de Perú. Si bien la mayoría de tamales son hechos con masa a base de maíz, en algunas regiones se adaptaron a otros ingredientes que no son nativos, tales como la papa y el arroz (MCD 2023g, Morales y Morales 2009). De igual forma, los ingredientes que se le agregan a la masa tamal satisfacen cualquiera de los gustos



Los tamales de Guatemala se cocinan con una gran variedad de ingredientes. Izquierda: tamales rojos o “colorados”. Derecha: tamalitos con frijol o “chepe” (Fotos de M. Moliviatis)

Con base en lo expuesto anteriormente, los tamales constituyen una de las comidas tradicionales cuya pervivencia no ha necesitado de un movimiento de revalorización, ya que están fuertemente integrados a todas las etapas de la vida social del guatemalteco y se consume durante todo el año. El tamal suele consumirse desde las primeras a las últimas etapas de la vida (bautizos, primeras comuniones, bodas y velorios), y si bien representa una comida cotidiana (como acompañamiento, plato principal o postre a cualquier hora del día), también es un platillo propio de las fiestas como Navidad, Semana Santa y Año Nuevo, así como las Fiestas Patronales de cada municipio, que se celebran mayormente de acuerdo con el santoral católico. Además, el tamal se consume en ceremonias establecidas por los calendarios prehispánicos de los grupos Mayas y Xincas.

Por lo tanto, dado que el tamal representa una parte integral de la identidad cotidiana y popular de Guatemala, puede definirse como uno de los símbolos identitarios de los guatemaltecos que residen en otros países. Ante la reciente facilidad de importar ingredientes (Xot 2022), el tamal ya es disponible en países como Estados Unidos, donde la demanda sigue creciendo (Jiménez 2021, Tsai 2022, Yanes 2020).

Para concluir, hay que reconocer que a pesar de que el tamal es un plato que tiene un lugar bien establecido en el imaginario culinario guatemalteco del siglo XXI, es importante valorizar su papel ancestral, cultural y social, ya que su misma naturaleza cotidiana dificulta su apreciación. Es por ello que la degustación de los tamales en Guatemala se realiza mayormente a un nivel local y el visitante extranjero pocas veces tiene acceso a la gran variedad de sus sabores. Aunque la reciente declaración del tamal como Patrimonio Intangible de la Nación es un paso importante para resaltar su importancia, sería importante reconocerlo como el plato emblemático de Guatemala y, por lo tanto, un símbolo para la revaloración gastronómica nacional.

Referencias

Arda, Özlem

2020 An Evaluation of Ethnographic Documentary Film on Cultural Transfer Function. *Middle Black Sea Journal of Communication Studies* 5 (1): 50-56. Barrientos Herdez, Lizbeth (editora)

2012 *Las Raíces Mayas de la Gastronomía Guatemalteca*. Instituto Guatemalteco de Turismo, Guatemala.

Barrientos Quezada, Tomás

2012 Corazón Maya en la Tradición Culinaria. En *Las Raíces Mayas de la Gastronomía Guatemalteca*, editado por L. Barrientos, pp. 11-64. Instituto Guatemalteco de Turismo, Guatemala.

- Barrios, María Gabriela
2016 *Sabores del Chaco: antecedentes históricos y culturales de la gastronomía chaqueña*. Instituto de Turismo del Chaco.
- Beliaev, Dmitri, Albert Davletshin y Alexandre Tokovinine
2010 Sweet Cacao and Sour Atole: Mixed Drinks on Classic Maya Ceramic Vases. En *Pre-columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, editado por J. Staller y M. Carrasco, pp. 257-292. Springer, New York. https://doi.org/10.1007/978-1-4419-0471-3_10.
- Bosque, Hugo, Rubén Trigo, Geovana Mercado, Viviam Rojas, Michelangelo Cestari, Marianela Montes de Oca y Claudia Delgado
2016 Revalorización sostenible de la agrobiodiversidad a través de la gastronomía: la visión del proyecto LATINCROP. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales* 3(2): 214-217.
- Chinchilla, Oswaldo
2005 *Kakaw: El Chocolate en la cultura de Guatemala*. Museo Popol Vuh, Universidad Francisco Marroquín, Guatemala.
- Carrasco, Ramón y Andreé Bojalil
2005 Nuevos datos para la historia del arte y la iconografía del Clásico Temprano en el área Maya: el Reino de Ka'an. En *La pintura mural prehispánica en México XI* (23): 24-32.
- Carrasco, Ramón, Verónica Vázquez, y Simon Martin
2009 Daily life of the ancient Maya recorded on murals at Calakmul, Mexico. PNAS, 106(46): 19245-19249. <https://doi.org/10.1073/pnas.0904374106>.
- Dreiss, Meredith y Sharon Greenhill
2008 *Chocolate: Pathway to the Gods*. The University of Arizona Press, Tucson.
- Etilé Fabrice y Marie Plessz
2018 Women's employment and the decline of home cooking: Evidence from France, 1985–2010. *Review of Economics of the Household* 16: 939-970.
<https://doi.org/10.1007/s11150-018-9423-3>.
- Estrada-Belli, Francisco y Alexandre Tokovinine
2016 A king's apotheosis: iconography, text, and politics from a Classic Maya temple at Holmul. *Latin American Antiquity* 27(2): 149-168.
<https://doi.org/10.7183/1045-6635.27.2.149>.
- Flores, Yadhira
2018 *Revalorización de la cocina tradicional de Huamanga a través de la propuesta de una ruta gastronómica en la actualidad*. Tesis de Licenciatura en Turismo y Hotelería, Universidad de San Martín de Porres, Perú.

Gill, Harjant

2020 Ethnographic Documentary Production. *Oxford Bibliographies*. Artículo electrónico accedido el 6 de octubre de 2023 en:
<https://www.oxfordbibliographies.com/display/document/obo-9780199766567/obo-9780199766567-0249.xml>.

González, Moisés

2022 Iniciativa declara el día el tamal. *Congreso de la República*. Artículo electrónico publicado el 7 de diciembre de 2022 y consultado en 6 de octubre de 2023 en:
https://www.congreso.gob.gt/noticias_congreso/9465/2022.

González, Angélica y Edison Borja

2019 *Diseño de rutas turísticas para la revalorización del Patrimonio Gastronómico del cantón Tisaleo*. Tesis de la Carrera de Turismo y Hotelería, Universidad Técnica de Ambato.

Gracia-Arnaiz, Mabel

2014 Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas. *Panorama Social* 19: 25-36.

Guevara, Francisco

2019 Deconstrucción gastronómica, para la revalorización e innovación de la comida típica de la serranía ecuatoriana. *Talentos* 6(2): 85-98.
<https://doi.org/10.33789/talentos.6.2.110>

Henley, Paul

2001 Cine etnográfico: tecnología, práctica y teoría antropológica. *Desacatos* 8: 17-36.

Inga, Kiara y Mariafe Lara

2022 *La revalorización de la gastronomía peruana y la variación denominativa en recetas peruanas traducidas del español al inglés durante el boom gastronómico en el Perú*. Bachiller en Traducción e Interpretación Profesional, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.

INGUAT

2018 *El sabor de Guatemala: Turismo y gastronomía de las siete regiones turísticas de Guatemala*. D'Buk Editors, Guatemala.

Jiménez, Soudi

2021 La sazón de inmigrante guatemalteca en Los Ángeles convierte sus tamales en una sensación. *Los Angeles Times*. Artículo electrónico publicado el 4 de agosto de 2021 y consultado el 6 de octubre de 2023 en:
<https://www.latimes.com/espanol/california/articulo/2021-08-04/el-sazon-de-inmigrante-guatemalteca-en-los-angeles-convierte-sus-tamales-en-una-sensacion>

Landon, Amanda

2011 *Identifying the Trees in the West Wall Mural in Room 1 of the Pyramid of Las Pinturas at San Bartolo, Petén, Guatemala*. The Mesoamerica Laboratory, Washington University, St Louis.

Leyva, Doris y Arturo Pérez

2015 Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas* 6 (4): 867-881.

López, José Luis

2009 *Turismo gastronómico: una herramienta para la revalorización del patrimonio cultural*. I Jornada “El uso turístico del patrimonio como recurso para el desarrollo local”. Laboratorio de Investigaciones del Territorio y el Ambiente, Argentina.

Magaña, Irma y Carmen Padín

2008 ¿Conduce la globalización a la pérdida de las costumbres gastronómicas? *Teoría y Praxis* 5: 213-226.

McNeil, Cameron (editora)

2006 *Chocolate in Mesoamerica: A cultural history of Cacao*. University Press of Florida, Gainesville.

Moraga, Regina y Elisa Mencos

2014 Gastronomía mesoamericana. En *XXVII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2013*, editado por B. Arroyo, L. Méndez Salinas y A. Rojas, pp. 489-494. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala

Navarro, Susana

2013 El problema de la televisión y el documental en el Perú es que se escenifica mucho. *PuntoEdu*. Artículo electrónico publicado el 8 de julio de 2013 y consultado el 6 de octubre de 2023 en: <https://puntoedu.pucp.edu.pe/voces-pucp/problema-television-documental-peru-escenifica-mucho/>

MCD

2007 *Acuerdo Ministerial 801-2007. Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación los platos de comidas "El Jocón de carne de gallina, Kaq ik, el Pepián y los Plátanos en Mole"*. Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.

2009 *Acuerdo Ministerial 526-2009. Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "El proceso de elaboración de chocolate en la ciudad de Mixco"*. Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.

2015 *Acuerdo Ministerial 756-2015. Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "La técnica para la elaboración del pinol"*. Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.

2019 *Acuerdo Ministerial 880-2019. Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "Los conocimientos y procesos tradicionales para la preparación del fiambre guatemalteco"*. Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.

- 2023a *Acuerdo Ministerial 1001-2023. Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "Los saberes, conocimientos y prácticas asociados a la elaboración de tamales de las diversas regiones de Guatemala"*. Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.
- 2023b *Acuerdo Ministerial 999-2023. Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "Los saberes, conocimientos y prácticas asociados a la elaboración de atoles y bebidas tradicionales guatemaltecas"*. Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.
- 2023c *Acuerdo Ministerial 1000-2023. Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "Los saberes, conocimientos y prácticas asociados a la elaboración de los recados tradicionales de las diversas regiones de Guatemala"*. Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.
- 2023d *Acuerdo Ministerial 1002-2023. Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "Los saberes, conocimientos y prácticas asociados a la elaboración de los dulces y postres tradicionales de las diversas regiones de Guatemala"*. Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.
- 2023e *Acuerdo Ministerial 1003-2023. Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "Los saberes, conocimientos y prácticas asociados a la elaboración de comida tradicional del pueblo Maya de las diversas regiones de Guatemala"*. Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.
- 2023f *Ruta Gastronómica. Guatemala, un país con más de 3,000 años de riqueza cultural*. Editorial Cultura, Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.
- 2023g *Tamales. Ruta Gastronómica. Guatemala, un país con más de 3,000 años de riqueza cultural*. Editorial Cultura, Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.

Moliviatis, Mirciny

2015 *Viviendo la receta Guatemala*. D'Buk Editors, Guatemala.

Morales, Gustavo

2014 *Eterna Cosecha. Tomo I: Introducción a la Cocina*. D'Buk Editors, Guatemala.

Morales, Gustavo y María Marta Morales

2009 *Tamales de Guatemala: fiesta y tradición envueltas en hojas*. D'Buk Editors, Guatemala.

O'Connor, Amber

2008 *Maya Foodways: a reflection of gender and ideology*. Tesis para el Departamento de Antropología. University of Texas at Austin.

Orozco, Mónica, Ana María Paz, Igor Trujillo-Mayol y Ana Isabel Rosal

2022 *Guatemala: Crisol de la Diversidad Gastronómica de Guatemala*. Editorial Universitaria, Universidad del Valle de Guatemala.

Pérez, Giovanni

2022 Promueven el tamal como patrimonio. *Diario de Centroamérica*. Artículo electrónico publicado el 9 de diciembre de 2022 y consultado el 6 de octubre de 2023, en: <https://dca.gob.gt/noticias-guatemala-diario-centro-america/promueven-el-tamal-como-patrimonio/>

Perret, Myriam

2023 El reflejo de “lo típico”. La construcción de productos turísticos en Chaco (Argentina). *PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 21 (3): 625-635.
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2023.21.043>

Ramos, Astrid

2022 ¿Por qué proponen que el tamal nacional se convierta en Patrimonio Cultural Intangible? *TN23*. Artículo electrónico publicado el 11 de diciembre de 2022 y consultado el 6 de octubre de 2023, en: <https://www.tn23.tv/por-que-proponen-que-el-tamal-nacional-se-convierta-en-patrimonio-cultural-intangible/>

Ruano, Patricia y Lisbeth Vaca

2015 *Revalorización de la gastronomía tradicional del Cantón Otavalo, Provincia de Imbabura, Ecuador*. Programa de Ingeniería en Marketing y Turismo internacional, Universidad de Otavalo, Ecuador.

Santini, Lauren, Sadie Weber, John Marston y Astrid Runggaldier

2022 First archaeological identification of nixtamalized maize, from two pit latrines at the ancient Maya site of San Bartolo, Guatemala. *Journal of Archaeological Science* 143: 105581. <https://doi.org/10.1016/j.jas.2022.105581>.

Saturno, William, Karl Taube, David Stuart y Heather Hurst

2005 *The murals of San Bartolo, El Petén, Guatemala. Part 1: The North Wall*. Ancient America, No. 7. Center for Ancient American Studies, Barnardsville.

Staller, John y Michael Carrasco (editores)

2010 *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*. Springer, New York.

Taube, Karl A.

1989 The maize tamale in Classic Maya diet, epigraphy, and art. *American Antiquity* 54(1): 31-51. <https://doi.org/10.2307/281330>.

Tonato, Rosa

2013 *Revalorización del Gastronomía Típica-Cultural de la Parroquia San Juan Bautista de Sangolquí del Cantón Rumiñahui 2012*. Tesis de Licenciatura en Gestión Gastronómica, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.

Tsai, Luke

2022 This Richmond Food Cart Offers an Education in Guatemalan Tamales. *KQED*. Artículo electrónico publicado el 13 de mayo de 2022 y consultado el 6 de octubre de 2023, en: <https://www.kqed.org/arts/13913355/guatemalan-rice-tamales-antojitos-guatemaltecos-richmond>

Yanes, Luis

2020 Luis' Tamales from Guatemala. *Familia Kitchen*. Artículo electrónico publicado en diciembre de 2022 y consultado el 6 de octubre de 2023, en: <https://familiakitchen.com/luis-tamales-from-guatemala/>

Yanza, Marcelo y Karla Vásquez

2022 *Revalorización y rescate de la gastronomía tradicional del cantón Cañar mediante la recopilación de recetas, ingredientes y métodos de cocción*. Tesis de Licenciatura en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas, Universidad de Cuenca.

Xot, Llezica

2022 La hoja de mashán para hacer tamales navideños al estilo chapín se vende en EEUU. *Chapinenu.com*. Artículo electrónico publicado el 16 de diciembre de 2022 y consultado el 6 de octubre de 2023, en: <https://chapinenu.com/noticias/la-hoja-de-mashan-para-hacer-tamales-navidenos-al-estilo-chapin-se-vende-en-eeuu-2022121612210>

Listado de figuras

Figura 1. Las distintas variedades de tamales y atoles de maíz constituyen los principales platos ancestrales de Guatemala. El tamal rojo o “colorado” y el atole blanco son los más consumidos. (Fotografía de M. Moliviatis)

Figura 2. Realización de “documental etnográfico” o “etnografía audiovisual” como parte de la serie Desafío Culinario (Fotografías de M. Moliviatis)

Figura 3. Izquierda: Imagen de una mujer sosteniendo una vasija con tamales, Mural Oeste del Edificio Las Pinturas, San Bartolo (Pintura por Heather Hurst)

Derecha: Variantes de glifos mayas “waj” que simbolizan tamales (Dibujos por Luis F. Luin, basado en Taube 1989)

Figura 4. Representación del “Primer Tamal” en el friso de Holmul (Fotografías de M. Moliviatis)

Figura 5. Los tamales de Guatemala se cocinan con una gran variedad de ingredientes. Izquierda: tamales rojos o “colorados”. Derecha: tamalitos con frijol o “chepe” (Fotos de M. Moliviatis)

Biografías

Tomás Barrientos Quezada

Actualmente es catedrático del Departamento de Arqueología y director del Centro de Investigaciones Arqueológicas y Antropológicas de la Universidad del Valle de Guatemala. También es director del Proyecto Arqueológico Regional La Corona. Su trabajo se ha centrado en la arquitectura y la geopolítica de los antiguos mayas, así como en la arqueología pública y comunitaria, la gestión del patrimonio cultural, el turismo sostenible, la astronomía cultural y la arqueogastronomía.

Mirciny Moliviatis

Chef, escritora y empresaria, es una renombrada experta en gastronomía iberoamericana. Ha investigado y promovido la cocina mesoamericana. Como conductora de televisión y productora, ha presentado programas gastronómicos en Guatemala y a nivel internacional. Ha sido galardonada con numerosos reconocimientos como el gourmand award por su libro Viviendo La Receta Guatemala.

El Zacahuil: Lo Que Encubre y Lo Que Se Quiere Ver

Ana Bella Pérez Castro*
Instituto de Investigaciones Antropológicas de la
Universidad Nacional Autónoma de México
UNAM

Resumen: En este texto presento la importancia que cobra un gran tamal, conocido como zacahuil, bolin, tapataxtle, tlapepecholi o patlache en diversos rituales que se realizan en la Huasteca. Parto de mostrar al lector la ubicación de esta extensa región conocida como la Huasteca y la manera en que en ella encontramos la presencia de los teenek, grupo étnico de filiación maya, que ahí se asentaron interactuando con los nahuas y otomíes principalmente. La importancia que cobra también en Yucatán el mukbil pollo o pibil pollo me llevaría a suponer que fueron los teenek los que llevaron, en su equipaje cultural, la importancia de hacer el tamal con masa para ofrendar a sus deidades. Así, considero que fue en la interacción cultural donde otros grupos lo integraron para ofrendar a la tierra, al agua, para buscar protección y la salud. Muestro asimismo, otro ejemplo de su relevancia en un poblado nahua donde cobra un simbolismo que integra la religión indígena con la tradición católica sin que se presenten contradicciones. Finalmente presento mis consideraciones del significado que cobra el gran tamal con el fin de propiciar diálogos fructíferos sobre sus significaciones.

Palabras Clave: *zacahuil, bolin, tapataxtle, tlapepecholi, patlache*

Abstract: In this text I present the importance of a large tamale, known as zacahuil, bolin, tapataxtle, tlapepecholi or patlache in various rituals that take place in the Huasteca. I begin by showing the reader the location of this extensive region known as the Huasteca and the way in which we find the presence of the Teenek, an ethnic group of Mayan descent, who settled there interacting mainly with the Nahuas and Otomíes. The importance that mukbil pollo or pibil pollo also gains in Yucatan would lead me to assume that it was the Teenek who carried, in their cultural baggage, the importance of making the tamale with dough to offer to their deities. Thus, I consider that it was in cultural interaction where other groups integrated the practice, to offer to the land, to the water, to seek protection and health. I also show another example of its relevance in a Nahua village where it takes on a symbolism that integrates the indigenous religion with the Catholic tradition without contradictions arising. Finally, I present my considerations of the meaning of the great tamale in order to foster fruitful dialogues about its meanings.

Key Words: *zacahuil, bolin, tapataxtle, tlapepecholi, patlache*

*La biografía del autor se encuentra al final del documento.

Introducción

En este texto presento la importancia que cobra un gran tamal, conocido como *zacahuil*⁴⁵, *bolin*⁴⁶, *tapataxtle*⁴⁷, *tlapepecholi* o *patlache*⁴⁸ en los rituales que se realizan en la Huasteca. A grandes rasgos expongo a) El contexto geográfico, histórico y simbólico de la Huasteca, b) El gran tamal y su hechura, c) El *bolin* como ofrenda a *Tsabal*, la tierra, d) El *tlapepecholi* para *Apanchane* en la petición de lluvias, e) El *zacahuil* y la salud, f) La construcción de una casa, la reproducción del cosmos, y g) El *zacahuil* y el Carnaval en Yahualica, Hgo., y al final ofrezco mis consideraciones del significado que cobra el gran tamal en estos diversos contextos.

a) Contexto geográfico, histórico y simbólico de la región Huasteca

Es un espacio geográfico que comprende porciones de los estados de Veracruz, Hidalgo, Tamaulipas, San Luis Potosí, una pequeña parte de Puebla y de Querétaro.

La Huasteca se entiende como un extenso territorio (ver figura no. 1) que se delimita por Sierras, (Sierra Gorda de Querétaro y la Sierra Norte de Puebla), por el Golfo de México, y por ríos, como el Moctezuma, el Cazones al sur de Tuxpan y el río Tamesí.

⁴⁵Del náhuatl *zacahuili*, *zacahuil*, que significa zacate o con sabor a zacate. Su tamaño puede medir entre metro y medio, a veces hasta dos metros de largo, y pesar más de 50 kilos.

⁴⁶ Es un tamal más pequeño que el *zacahuil*. En lengua Huasteca y de acuerdo con Tapia Zenteno significa tamal que tiene adentro un guajolote (Tapia Zenteno, 1985: 102).

⁴⁷ En la Huasteca veracruzana se le nombra de esta manera al gran tamal que mide entre 50 y 70 centímetros de largo y que se ofrenda a las deidades de la lluvia. Por su parte, en Huejutla, en la Huasteca hidalguense, se le llama *tapataxtle* porque de acuerdo a la tradición oral se elabora para curar el mal de brujería, por ello que este nombre signifique en náhuatl “tapar o cubrir el mal”.

⁴⁸ Es un tamal parecido en su composición al *zacahuil*, se dice que puede ser más grande que éste. En Tihuatlán, Puebla le colocan cuatro pollos o media cabeza de cerdo.

Región huasteca

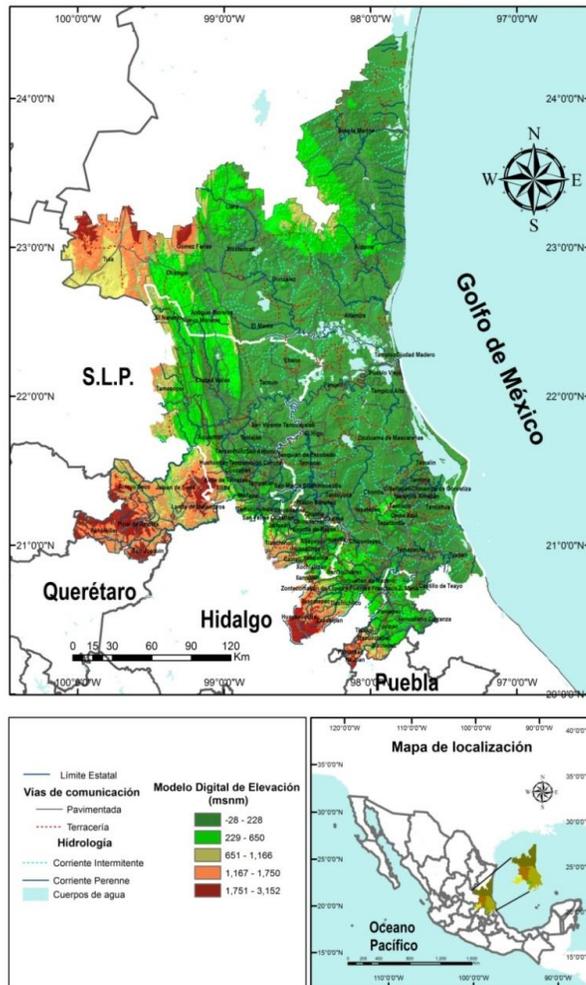


Figura no. 1 La Huasteca. Elaboración de Perla Mercedes Villegas Cárdenas, COLSAN

La conformación geográfica que delimita la región como Huasteca lleva a dar una explicación del porque se define de tal manera. En tal sentido, la presencia del nombre *Guasteca* en textos coloniales tempranos (Sahagún, De la Cruz (1571); Ortelius (1584) fue utilizado para referirse a la región que aquí nos ocupa y en función de ello se puede inferir que dicho nombre ya estaba bien establecido para entonces, es decir, que se reconocía como región desde el periodo posclásico, previo al contacto. Es posible que la asignación del nombre haya sido dada por agentes externos a la misma, como pudo ser el caso de otros nahuas del centro del país que reconocían la región como “*Guasteca*” y a todos sus habitantes como “huastecos”. También es altamente probable que la relación entre el etnónimo *teenek* como equivalente a “huasteco” se explique por la presencia predominante de éstos en toda la región durante varios siglos, como consta en la toponimia *teenek* altamente extendida; en otras palabras, que al haber sido el grupo etnolingüístico más numeroso de la región, fue a

quienes se les identificó como “huastecos en general”, ignorando el resto de los hablantes de las distintas lenguas de más de 5 familias lingüísticas con los que allí conviven.⁴⁹

La Huasteca entonces, bien como región geográfica, ya como lugar donde se fueron asentando diversas culturas permitió dar paso a la recreación de relatos y rituales que a través de la tradición oral se han transmitido por generaciones. Relatos y celebraciones que reproducen los grupos étnicos que habitan esta región como los nahuas, *teenek* (huasteco), *ñhañhu* (otomí), tepehua, *xi'oi* (pame) y totonacos; pueblos que difieren por su historia y la lengua que se habla, pero que también comparten similitudes culturales forjadas en milenios de interacción cultural.

En tal sentido, y dada la importancia histórica de la región para entender su configuración cultural, es importante señalar la presencia de los *teenek*, grupo de filiación mayanese. Un origen que llevó a Mauricio Swadesh (1953) a considerar que el idioma huasteco se pudo separar del tronco mayanese hace unos 32 siglos, y que los hablantes de esta lengua posiblemente arribaron al norte de la costa del Golfo alrededor del primer milenio a. C. Por su parte, Leonardo Manrique Castañeda (1979) planteó una separación en dirección contraria en fechas anteriores a las que sugirió Swadesh. En tanto, para Norman McQuown (1971) la separación de este idioma del protomaya pudo ocurrir hacia mediados del segundo milenio a. C., más tarde, sus hablantes habrían emigrado rumbo al norte. De acuerdo con este autor, el huasteco se escindió del tronco lingüístico macromayanese en el área de los Cuchumatanes, en la actual frontera actual entre Guatemala y México. El tiempo es importante para conocer su presencia en la Huasteca, por ello cobra relevancia lo aportado por Lorenzo Ochoa (2009), al considerar que se trató de una sucesión de migraciones a lo largo de varios siglos hacia la región Huasteca. Una de ellas, de acuerdo al autor, habría podido darse por vía marítima dando soporte mítico-histórico al canto que se exploya en la región de Yahualica, Hgo., aludiendo que los huastecos llegaron por mar hasta el Pánuco montados en tortugas.

Por su parte, todo parece indicar que la presencia nahua probablemente llegó con las invasiones toltecas hasta Teayo y se expandieron con las conquistas mexicanas; en cambio, el arribo de los otomíes resulta más difícil de explicar desde el punto de vista temporal. Pedro Carrasco (1987) sugirió que los rasgos culturales de este grupo en el área son bastante antiguos, si bien se ignora aún la profundidad temporal. Otros grupos, como los tepehuas, totonacos y pames procedentes de lugares distintos, con historias disímiles, de diferente filiación lingüística y cultural, también ocuparon estas tierras.

Unos y otros se apropiaron de este espacio como la materia prima sobre la cual manipularon líneas que les llevaron al trazo de las fronteras del área Huasteca. Allí florecieron las identidades, se acentuaron las diferencias en un proceso complejo de interacción y se forjaron las memorias. Por ello, el grupo mayanese se autorreconoció como

⁴⁹ Agradezco a Lucero Meléndez la información proporcionada para complementar la información del por qué la región de estudio se denomina Huasteca.

teenek,⁵⁰ mientras que los otros les llamaron huastecos. La Huasteca se convirtió en lugar de inscripción de historias y tradiciones, tierra de deidades y de los antepasados, recinto sagrado, repertorio de geosímbolos.

Así, en esta recreación de historias y tradiciones culturales, lugar relevante lo tienen los cerros como es el *Postectitla*⁵¹ o Cerro Quebrado, para los nahuas de Veracruz, el *Pulik Ts'én*⁵² o Cerro Grande para los *teenek* de San Luis Potosí, los cerros *Ñä pen 'xuni* y *Màyónníja* para los otomíes. También los recursos hídricos y otros fenómenos naturales han sido fuente de inspiración que alienta relatos, que hablan de deidades y sus aposentos, como es el caso de los nahuas que consideran a *Apanchaneh*,⁵³ la hija del relámpago y el trueno (Gómez, 2002:85). Por su parte, en la cosmovisión *teenek*, *Muxi* es el dueño supremo del agua y *Pulik Mámláb* es el Trueno Grande, la máxima deidad de su panteón.

Relatos asociados a los recursos naturales que muestran un espacio geográfico y una forma de relacionarse con él como un conjunto indisoluble de sistemas de objetos y sistemas de acción (Santos, 2000:18) que hace alarde de lo que bien se puede llamar una sociedad naturalizada que explica los orígenes del hombre. Así, entre relatos y mitos se cuenta que hubo cinco tiempos para la creación del hombre por los dioses; en el primer tiempo, los dioses quisieron experimentar haciendo al hombre con diferentes materias, como fue el barro, luego con papel, más tarde con madera y después con camote. Ninguno de estos experimentos funcionó y los hombres así hechos fueron destruidos por las fieras o por los elementos. La quinta creación se hizo con pasta de maíz que fue un gran éxito dando paso al surgimiento de la humanidad.

Por lo anterior, estos hombres tuvieron entonces como alimento el fruto de esa planta (Gómez Martínez, 2014:17), y siendo creados por los Dioses, tuvieron que ofrendarles en agradecimiento estableciéndose desde tiempos sin memoria la reciprocidad como un principio que garantizaría la reproducción social; los dioses hicieron y cuidan a los hombres, los hombres agradecen a sus dadores de vida y entregándoles presentes aseguran su continuidad.

La humanidad fue hecha de maíz, y con tal frase podemos caracterizar el pensamiento mesoamericano y en específico la cosmovisión de los grupos que habitan la Huasteca. Y si bien como parte importante de esta cosmovisión son los alimentos y aquí lo que nos ocupa es el gran tamal, considero importante hacer mención que, aunque no he encontrado ningún relato o mito que hablen de cómo explican los *teenek* el origen del *bolin*, es de destacar la relevancia que los tamales tienen en Yucatán y que en diversos códices, como muestra Laura

⁵⁰ El nombre es asociado en algunos casos a una antigua deidad o antepasado fundador, "*teenek Bichou*", y tiene varias connotaciones, entre ellas, se considera que se nombran así a los que viven en el campo con su idioma y su sangre, en otra se refiere a "los hombres de aquí". Lo cierto en todo caso es que los habitantes de la Huasteca se autodesignan *teenek*, gentilicio de donde derivan *teenek cauintalab*, palabra o lengua Huasteca, y *teenek bitsom*, pueblo huasteco.

⁵¹ Es el cerro sagrado para los nahuas de la Huasteca veracruzana

⁵² Cerro sagrado para los *teenek* de San Luis Potosí

⁵³ Si bien para Arturo Gómez parecería ser una deidad femenina, para Anushka **Van 't** Hooft es una deidad dual en su apariencia, como se dará cuenta más adelante.

Sotelo, está plasmada la imagen de los tamales. Recordar también la importancia que el mukbil pollo o pibil pollo tiene durante las fiestas de Día de Muertos. Por ello, me atrevo a plantear que, como señala Patrick K. Johansson (2012: 67), si numerosos son los paradigmas culturales huastecos presentes en la cultura náhuatl a principios del siglo xvi, como lo fue la flor, el pulque, el maíz y el algodón, por ejemplo, ¿Por qué no habría de considerarse también que fueron los teenek los que llevaron consigo, como parte de su equipaje cultural, la idea de envolver un ave con masa y cubrirla con hojas para ofrecer este alimento a sus deidades?

Cabe mencionar que si bien entre los nahuas, Arturo Gómez recopiló valiosa información en Chicontepec, Veracruz de sobre la creación del tamal, la diferencia estriba en que se consideró como tal. Así, de acuerdo al autor, en el relato los hombres agradecieron a los Dioses ofrendando un tamal, que a la letra dice,

... los ancestros crearon accidentalmente el cocinado del tamal. Sacrificaron al guajolote para el tutelar del fuego (*Tlitl*), su cuerpo fue untado con salsa de chile, jitomate, frijol y pepitas de calabaza, luego lo envolvieron en hojas de palma, hasta que la mortaja quedó atada con mecates. Posteriormente cavaron un hoyo [horno] en la tierra y depositaron 52 piedras, encima amontonaron una ofrenda de leña de 20 unidades, luego le pusieron resina de copal y le prendieron fuego. Cuando la leña se convirtió en brasas, inmediatamente colocaron la mortaja del guajolote y cerraron la sepultura con tierra. Al día siguiente abrieron el enterramiento y sacaron el cuerpo del ave cocinado en *zacahuil* (bulto alimenticio), las divinidades agradecieron la ofrenda y en retribución ordenaron a todos los habitantes consumir el tamal para nutrir y fortalecer su cuerpo, (Gómez Martínez, 2014, p. 32).

De acuerdo a esta narración, el tamal ofrendado fue un guajolote que se envolvió en hojas, luego fue cubierto con leña y se le prendió fuego. El resultado fue un tamal, sin que en éste hubiera masa y ello deja en el aire una pregunta ¿Qué fue primero el cultivo del maíz que permitió hacer la masa para cubrir un animal o el origen del tamal como ofrenda sin masa? O bien considerar que ¿Es el gran tamal una fusión de dos maneras de conceptualizar el alimento sagrado, la teenek y la nahua? Tal vez las posibles respuestas se enfoquen a considerar primero que los hombres fueron hechos de maíz y que no sería sino más tarde cuando aparecen los héroes culturales como *Dhipak*, entre los *teenek*, *Chicomexóchitl*, para los nahuas que libran del hambre a la humanidad cuando cobra relevancia la masa. Una vez descubierta la agricultura y que el maíz fue la base de la alimentación, siguiendo el mandato de los dioses de consumir el tamal para nutrir y fortalecer su cuerpo fue cuando éste empezó a hacerse de maíz. La respuesta puede no tener lógica, como tampoco es posible decir que los tiempos que se manejan en los relatos la tengan, lo importante aquí es que el maíz tiene un origen mítico que sin duda remite a un tiempo en que los hombres se volvieron sedentarios.

Los relatos de estos héroes culturales, *Chicomexóchitl* y *Dhipak*, hablan también de combates, de una lucha por imponerse como alímetro de la humanidad. Así, se cuenta que

Dhipak se encontró a *Kidhab ínik*, dios del ojite,⁵⁴ promoviendo un reto respecto a quién debía ser el alimento de la humanidad. Gana *Dhipak*, como también triunfa en otra historia donde subyuga a un monstruo horripilante, a *Chapocoklthiu*, semejante a un gavilán o águila enorme de dos cabezas que amedrantaba al pueblo de Tancoco, Ver., y sus habitantes exigiendo la ofrenda de niños. En el segundo relato, en agradecimiento por su ayuda, la gente le regaló ropa que al ponerse *Dhipak* se convirtió en hojas de maíz, desapareciendo el niño sin que nadie supiera su paradero. Por ello, el pueblo lo identificó como “el espíritu del maíz.

Otra historia, esta vez entre los nahuas, remite a que el origen del maíz surge cuando una doncella fue a un río y al comer algo queda embarazada. Da luz a un niño, al que su abuela mata y entierra su cuerpo en un terreno donde al poco tiempo brota el maíz.

La importancia del maíz está ligado a varios aspectos, es la gramínea que salva a la humanidad del hambre y de fuerzas oscuras. Pero su importancia sin duda se relaciona con la tierra, la que hace posible que se siembre, fecunde y alimente a la humanidad. Esa tierra, que en el pensamiento de los *teenek* es *Tsabal*, un ser vivo y que al igual que el hombre cumple un ciclo de vida, es *Mim* la tierra madre, *Ach* cuando se convierte en abuela y entonces se cansa y “ya nada más sale la cosecha muy chiquita” (Pérez Castro, 2007: 61), y acaba por convertirse en *pojoaquui*, “tierra muerta o inútil” (Tapia Zenteno, 1985: 118).

Tierra, maíz y tamal conforman entonces una unión indisoluble que funciona siguiendo el principio de la reciprocidad. Los Dioses hicieron a la humanidad de maíz, la tierra es necesaria para cultivarlo y el tamal hecho de maíz es la ofrenda para lograr diversos fines, como veremos posteriormente.

- b) El gran tamal y su hechura (*Zacahuil, bolin, tapataxtle, tlapepecholi, patlache*) (Ver Figura 2)

⁵⁴ Fruto silvestre que se come como el maíz en tiempo de escasez.



Figura 2. El gran tamal. (Fotografía de Ana Bella Pérez Castro., 2005).

Los ingredientes: masa de maíz martajada, un guajolote o pollo grande⁵⁵, chiles guajillo y pasilla, cebolla, ajo, manteca de puerco, polvo de hornear, hojas grandes de plátano o de papatla. Para hacer el gran tamal se elabora la salsa con ajo y cebolla asada, se desvenan los chiles y se remojan en agua caliente para después freírlos en manteca. Se les pone sal y agua y se muelen con el ajo y la cebolla. El ave se parte en piezas y se cuece en cuatro litros de agua con sal, hasta que de un hervor. A la masa se le agrega el polvo para hornear, caldo de guajolote, medio kilo de manteca, sal y el agua en que se sumergieron los chiles. Se bate hasta que quede una masa suave, misma que debe estar en reposo dos horas. En una batea se ponen las hojas de *papatla*, o de plátano, y en el fondo y a los lados se pone la masa con la salsa y carne formando capas con cada uno de estos ingredientes. La última capa deberá ser de masa y todo se tapa con las hojas. Previamente se hace un hoyo en la tierra y en el fondo se le ponen brazas. Una vez caliente se coloca el tamal y se cubre con otra capa de hojas y encima se le pone tierra. Otra forma de cocer el tamal es en un horno. Se deja toda la noche.

El gran tamal es utilizado en diversos rituales que tienen disímiles fines, por lo que aquí daremos cuenta de algunos de ellos en diferentes contextos. Por un lado me refiero a los rituales *teenek*, como es el caso del gran tamal y las ofrendas a la tierra y el de la casa *teenek*. Por su parte, también mencionaré rituales nahuas destinados a ofrendar a la tierra, al agua, a recuperar la salud, para construir una casa y a su importancia en un hecho festivo, como es el carnaval. Unos y otros casos tienen como actor central al gran tamal, unos y otros difieren

⁵⁵ Para el uso ritual debe ser un ave, cuando es para el consumo o venta se utiliza también carne de cerdo en lugar del ave.

en relación a sus funciones.

c) El *bolin* como ofrenda a *Tsabal*, la tierra⁵⁶.

En la Huasteca Potosina, los *teenek* ofrendan a *Tsabal* la tierra para que brinde sus frutos. De tal forma, cuando llega el ciclo del tiempo caliente, el *Kemal*, es cuando se limpia el terreno y se realiza la quema. Cuando la tierra está ya lista para sembrarla, de acuerdo con Marcela Hernández, se coloca en la milpa el corazón de un pollo joven que aún no haya pisado a ninguna gallina. Con el resto se prepara un *bolin* para la milpa, pues éste cuando es de carácter ritual o sagrado lleva carne de pollo (Hernández Ferrer, 2000: 88-89). Los campesinos *teenek* le ofrecen una oración “*le tiquin tachi alob talab pulikman toco guaxi itayabi*”, es decir, “quiero que nos hagas el favor de regalarnos lo que vamos a sembrar (Hernández, 2000:63).

d) El *tlapepecholi* para *Apanchaneh* en la petición de lluvias.

Las lluvias se vuelven imprescindibles para poder cosechar, pero también lo son para que el grano crezca. Por ello, en diversos pueblos de la Huasteca cobran gran relevancia los rituales de lluvia.⁵⁷ Así, entre los nahuas de Veracruz cobran preeminencia los rituales ofrecidos a *Apanchaneh*, la que reina sobre las aguas terrenales y celestes, la dueña del agua, la dueña de las aguas dulces y las saladas, la que proporciona el vital líquido y sus frutos, como son los peces, los mariscos y la sal (Van 't Hooft, 2014: 24). *Apanchaneh* es dual en su apariencia, y como muestra señala Van 't Hooft , “.. al hacer su efigie en papel se elaboran dos figuras, una vestida de varón y otra de mujer, que se atan por la espalda. Sin embargo, en el ritual es su parte femenina la que se vuelve dominante, y en ese momento es conceptualizada como sirena, mujer o un gran pez” (2014:24), (ver figura 3).

En la cima del Cerro *Postectitla*, se le hace un altar a *Apanchaneh*, y en éste, presente está el *tlapepecholi* que contienen la carne de un pollo entero. Así, como señala Van' Hooft, con el fin de tener contentos a los dioses tutelares, en la ofrenda se integra el gran tamal y otros guisos succulentos de la región, además se contemplan otros presentes como flores, velas y otros recursos que se preparan. Siguiendo un estricto código de número, para los tutelares femeninos se presentan ofrendas de seis en seis, por ser un número relacionado con lo femenino; los tutelares varones reciben ofrendas en unidades de siete (van 't Hooft: 2014: 33 y 34). Aunada a la numerología, también, como señala la autora, el color y los olores son parte relevante de lo que se debe ofrendar a la deidad.

Figura 3 *Apanchaneh*

⁵⁶ El *bolin* también se ofrenda a los muertos en noviembre y sirve para la protección de las casas.

⁵⁷ **Anuschka van 't Hooft** da cuenta de autores y contextos étnicos donde se llevan a cabo los rituales al agua, por ello, me permito citarla para mayor información al lector “La importancia de los rituales realizados al agua en la Huasteca Al hablar sobre la entidad principal a la que se celebra, la Dueña del agua, Trejo *et al.* (2009: 254-258) refieren a poblaciones totonacas, otomíes, nahuas y tepehuas de los municipios de Pantepec (Puebla), Ixhuatlán de Madero (Veracruz) y Huehuetla (Hidalgo), que reconocen la existencia de la Dueña del agua como figura que domina sobre las aguas celestes y terrenales. Además, afirman que la interrelación con este tutelar se da a través del mismo ritual. Por su parte, Nava Vite (2012) confirma que en estos rituales tanto nahuas como otomíes y tepehuas acuden al mismo cerro sagrado, el Postectli, ubicado en el municipio veracruzano de Chicontepec.”



Dibujo de la sirena en el imaginario. Dibujo de César Augusto Fernández-IIA-UNAM

e) El *zacahuil* y la salud.

En Tepetzintla, poblado nahua ubicado en la Huasteca Veracruzana, cuando alguien está enfermo, y tiene dolor de cabeza es necesario hacerle la “sacada”⁵⁸. Sacar los malos vientos que enferman o “el calor” que conserva la mujer que ha dado a luz, para quitárselo. Para ello se necesita llevar a cabo el ritual de sacada que consiste en preparar uno o dos *zacahuiles* colorados o negros, según lo pida el especialista en este arte de curar. Se considera que es negro porque se hace con gallina negra y el rojo por ser la gallina de este color. El enfermo tiene que pellizcar los dos *zacahuiles*, después el curandero lo barre y le echa copal. Una vez realizada esta acción, el curandero coloca los dos *zacahuiles* en el centro de un círculo formado por sus familiares y amigos. Cada uno se debe quedar en su lugar y ahí le ponen unas gotas de caña. Luego todas las personas del círculo pasan por un pedazo del gran tamal para comérselo en el lugar donde estaban. Se come todo para dejar sólo los huesitos del ave. Cuando terminan, se envuelve todo lo que se considera “basura” y va a dejarse en un crucero de camino.

g) La construcción de una casa, la reproducción del cosmos

En la construcción de la casa *teenek*, su diseño, los materiales empleados en su construcción, la organización del trabajo y el ritual de bendición con que se funda permiten explicar, de acuerdo con José Bardomiano Hernández Alvarado (2007), la forma en que los *teenek* manejan sus recursos naturales y entienden el funcionamiento del cosmos. Por la forma y posición en que se construyen las casas permite dar cuenta de la manera en que convergen la estructura social y la visión del mundo.

La casa reproduce el universo; un cosmos sostenido en sus cuatro vértices por divinidades como el trueno y dominado por la relación cardinal este-oeste, siguiendo el

⁵⁸ El término náhuatl más semejante a este concepto de sacar sería *quixtia*, sin embargo, cuando me contaban sobre este ritual no empleaban el nombre en este idioma.

recorrido del sol. Sus materiales, de acuerdo con un relato *teenek*, aluden a que una mujer, para evitar ser golpeada por su pareja, se refugia en una palma y se convierte en ramas, el hombre al no encontrarla se convirtió del coraje en un horcón. La casa entonces se asocia al cuerpo social como al cuerpo humano, pero también el techo se considera como representación del cielo. El trabajo colectivo acompaña su construcción y lo que más importa destacar es el ritual y la ofrenda que se hace para la nueva casa. Para ello se cuenta con dos tamales, ramilletes de flores y platos. Para elaborar los tamales, el especialista, *kawloome*, tiende sobre una mesa hojas de papatla e imprime con la yema del dedo índice pequeñas porciones de masa sobre lo largo de las dos mitades de la hoja que forma la nervadura central, en total de 126 impresiones de masa en cada hoja, 54 en la parte de arriba y 72 en la de abajo. Las hojas se doblan por lo largo y se les unta una delgada porción de masa, se les rellena con el corazón y los hígados de un pollo y se ponen a cocer.

Se coloca en un altar miniatura en el que se ubican los tamales de bolita de masa. De igual forma se ponen 21 platos donde se sirven porciones de masa y chilpan⁵⁹ que con siete bolines y tamales se han preparado para la ofrenda y para deleite de los asistentes y divinidades.

Al centro de la casa pendiendo apenas de un caballete, el especialista cuelga una pequeña caja de cartón donde coloca doce ramilletes, un tamal de bolita y cinco platos con comida.

Una parte de la ofrenda queda en esta caja y la otra se lleva con otro pequeño arco a un sitio sagrado cercano a la casa donde se realiza otra ceremonia similar a la bendición de la casa.

El ritual está destinada al bienestar, la fertilidad y a la abundancia y mediante la ofrenda miniaturizada, los especialistas expresan el sentido del ritual al mundo de las divinidades quienes representan al creador, la madre tierra y los cuatro ángeles o dioses trueno que se encuentran en los cuatro puntos cardinales y que son quienes pueden ofrecer protección a la casa y a sus habitantes ante los embates de las fuerzas malignas del inframundo.

En este acto ritual, el papel del pequeño tamal de masa que se entierra en la ofrenda interior y exterior, de acuerdo con Hernández Alvarado, plasma un orden abstracto del universo a través de una secuencia numérica en la que el número tres se encuentra relacionado con el cielo, el cuatro con la tierra y la suma de ambos el siete con las fuerzas funestas. Estas representaciones mentales del universo, como sugiere este autor, creadas en masa en hojas de papatla son consideradas por los especialistas como “cartas” cuyas grafías son legibles para las divinidades por lo que constituyen elementos centrales en la ofrenda y su correlación con los lugares sagrados.

f) El *zacahuil* en el Carnaval de Yahualica, Hgo.

⁵⁹ El chilpan se usa como relleno para tamales y se hace en crudo con chiles anchos, pimienta, ajonjolí y carne de cordero.

Yahualica en el estado de Hidalgo, población de origen náhuatl encontramos la presencia del *zacahuil* en una celebración como lo es el Carnaval que está lejos de tener una similitud con alguna celebración indígena pero fue asimilado y resignificado cuando con la conquista espiritual se introdujo para erradicar la antigua religión.

El periodo carnavalesco encontró lugar en la vida de la sociedad indígena novohispana, para incorporarse en modo firme a sus sistemas culturales, desde luego, acomodándolo a sus particulares condiciones de existencia material y a sus expectativas sobre el desarrollo de la vida.

Destacan disfraces de larga data, como lo es el que representa al Diablo toda vez que justo se considera el carnaval como un tiempo nefasto donde el mal acecha.

El carnaval es un suceso en el que se enlazan tradiciones y resignifican formas de ver el mundo y entender la historia. Por ello, en dichos carnavales también es frecuente ver que se asocia con la muerte de Cristo. Tal como lo registramos Lorenzo Ochoa y yo en 2005.

Por lo que en la ocasión que lo registramos lo primero que nos llamó la atención fue que al frente de los danzantes fuera un hombre encadenado y arriado por uno disfrazado de policía, atrás del mismo iban dos personas cargando un “cuerpo” que parecía un humano vestido con gorra, pantalón y camisa. Cuando preguntamos quien era el personaje, se nos dijo “un muerto”, “un asesinado” “es Jesús”. Recorrieron todo el pueblo, acompañados desde luego con la música, hasta llegar a la cancha de basquetbol (Figura no. 3).



Figura no. 3 Cargando al muerto a su destino final. (Fotografía de Lorenzo Ochoa, 2005)

Ahí se le depositó y poco a poco se fue despojando de sus ropas para dejar al descubierto un *zacahuil* (Figura no. 4)



Figura no. 4 Despojando al muerto de sus ropas. (Fotografía de Lorenzo Ochoa 2005)

A éste se le quitaron las hojas que lucían el efecto del fuego y al quedar descubierto por completo mostrando su cubierta de masa, dos mujeres se acercaron para cortarlo en pedazos que en platos de cartón se ofrecieron a todos los asistentes (Figura no. 5). Un consumo ritual que lleva al origen, los hombres fueron hechos de maíz.



Figura no. 5 Consumo ritual, el cuerpo de maíz. (Foto de Lorenzo Ochoa 2005)

El gran tamal, lo que se encubre y lo que se ve. En los casos presentados destaca la

importancia de los rituales, mismos en los que el *bolin*, *patlache*, *tapataxtle*, *tlapepecholi* o *zacahuil* es el elemento central que se ofrenda a diversas deidades en busca de protección, la salud, el bienestar. Rituales donde prevalece la participación colectiva, el sentido de unión necesario para el ritual, el consumir alimentos de los que se nutre el cuerpo y deshecha lo que no se come; rituales donde la numerología implica una concepción del universo y un grado abierto de comunicación simbólica entre los especialistas rituales y las entidades sobrenaturales.

Por su parte, en Yahualica, cuando presenciamos el *zacahuil* como el cuerpo de Cristo, de un muerto, de un asesinado, más que considerarlo como una ofrenda, éste representa el cuerpo de un muerto, un cuerpo de maíz del que puede suponerse se comen sus cualidades, como su fuerza vital, su valor. Pero también es posible considerar que cuando ese cuerpo se dice que es Jesús, retomando la tradición cristiana, se conjugó su historia de muerte y resurrección con la del surgimiento del maíz de tradición indígena; de ese niño maíz que su abuela malvada mató y que vuelve a resucitar para alimento de la humanidad. Si las culturas no son estáticas y los pueblos resignifican lo impuesto para dar sentido a sus propias creencias por qué no pensar que la historia y muerte de Jesús, en algún momento de la historia del pueblo nahua de la Huasteca, fue resignificado como un héroe cultural, asociado al maíz, a ese *Chicomexóchil* que salvó a la humanidad. Fue integrar a Jesús a una lógica cultural en la que los hombres fueron hechos de maíz, pues el cuerpo de Jesús lo representa y sirvió para alimentar al pueblo de Yahualica. Una interpretación que finalmente muestra que hombres, naturaleza y símbolos conforman una traída indisociable.

Finalmente quiero destacar que dado que en la Huasteca es donde se encuentra este gran tamal, podemos suponer que los *teenek* de origen maya llevaron sus creencias y compartieron su simbolismo con otros grupos étnicos, como los nahuas. De tal forma, podemos afirmar, el gran tamal, fue resignificado bajo sus propias concepciones simbólicas y necesidades sociales.

Bibliografía

- Carrasco, P. (1987) *Los otomíes, cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*. Facsimil de la edición de 1950, Toluca. Gobierno del Estado de México.
- Castro-Leal, Marcia (2007) “Los huastecos en las fuentes etnohistóricas”, en Ochoa L. (Coord.), *Cinco miradas en torno a la Huasteca*, Consejo Veracruzano de Arte Popular, Gobierno del Estado de Veracruz, Xalapa: 25-36.
- Cruz, Juan de la (1571) *Doctrina Christiana en la lengua Guasteca, con la lengua castellana*,

Casa de Pedro Ocharte, México.

Dakin, Karen (1994) “Unidad siete. Indoamericanismos léxicos en el español”, en Santiago, M. de L. , López Chávez J. y K. Dakin (eds.), *Introducción a la historia del léxico español*, Alambra Mexicana, México.

Gómez Martínez, Arturo (2002) *Tlaneltokilli: la espiritualidad de los nahuas chicontepecanos*. Instituto Veracruzano de la Cultura, México.

2014 “Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca veracruzana, México” en *ANTRoPoLoGuíToSUV*. Repositorio digital diseñado por el antropólogo David López Cardena y Andrea Getzemani Manzo Matus con la colaboración de Natalí Alonso Aranda de la Facultad de Antropología de la Universidad Veracruzana para apoyar el desarrollo académico de la comunidad antropológica.

Grosser Lerner, Eva. (1991) *Los tének de San Luis Potosí: lengua y contexto*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

Hernández Alvarado, José Bardomiano (2007) *El espejo etéreo. Etnografía de la interrelación sociedad-naturaleza*, Tesis de licenciatura, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

Hernández Ferrer, Marcela (2000) *Ofrendas a D’hipaak. Ritos agrícolas entre los teenek de San Luis potosí*. Tesis de licenciatura en Etnohistoria. Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

Johansson K., Patrick (2012). “El huasteco en el espejo de la cultura náhuatl”. *Estudios de cultura náhuatl*, 44, Instituto de Investigaciones Históricas- Universidad Nacional Autónoma de México, México: 65-133.

Mcquown, Norman (1971) “Los orígenes y la diferenciación de los mayas según se infiere del estudio comparativo de las lenguas mayanas”, en *Desarrollo cultural de los mayas*, UNAM, Coordinación de Humanidades y Centro de Estudios Mayas, México: 49-80.

Meléndez, Lucero (2021) *La historia del idioma huasteco (tének) a través de sus marcas de persona*. Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Ochoa, S. Lorenzo (2009) “Una aproximación a la historia del origen lingüístico de los huastecos o teenek” en Ruz, M., J.G. Targa y A. Ciudad Ruíz (Edits). *Diásporas, migraciones y exilios en el mundo maya*, Universidad Nacional Autónoma de México-Sociedad Española de Estudios Mayas, México: 151-179.

Ortelius, Abraham, *Theatrum Orbis Terrarum*. Véase las siguientes ligas consultadas 28 de enero de 2024.

<https://books.google.com.mx/books?id=rUQumDdkT1cC&lpg=PA121&ots=l7TDWSIM2j&dq=tancacaya&hl=es&pg=PA121#v=onepage&q=tancacaya&f=false>

<https://bibliotecadigital.rah.es/es/consulta/registro.do?id=5996>

<https://www.wdl.org/es/item/8978/>

<https://www.lacorriente.mx/historias/el-mapa-de-la-Huasteca-de-abraham-ortelius-1584/>

Pérez Castro, Ana Bella (coord.) (2007) “Presentación” en *Equilibrio, intercambio y reciprocidad: principios de vida y sentidos de muerte en la Huasteca*. Consejo Veracruzano de Arte Popular. Programa de Investigación de las Artes Populares, Veracruz, México: 5-15.

Santos, Milton (2000) *La naturaleza del espacio*, Ariel, Barcelona.

Swadesh, Mauricio (1953) “The lenguaje of the Archaeologic Huastecs”, en *Notes on Middle American Archaeology and Ethnology*, vol. IV, nums. 91-115, Carnegie Institution, Washington D.C.: 223-227.

Van ’t Hooft, Anuschka (2014) “Comida para Apanchaneh: alteridades y la petición de lluvia en la Huasteca veracruzana” en *Anthropology of food*” [Online], S9.

Biografía

Soy Doctora en Antropología por la UNAM e investigador titular “C” en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM. Soy miembro del Sistema Nacional de Investigadores y tengo nivel “D” del PRIDE. Mi investigación se ha enfocado en el campo de la etnografía, estudios rurales, la antropología económica y del trabajo en los estados de Chiapas, la Huasteca, Yucatán y el sur de Veracruz. Cuento con más de 80 artículos, un centenar de ponencias y soy autora y/o editora de 14 libros entre otros, *Equilibrio, intercambio y reciprocidad: principios de vida y sentidos de muerte en la Huasteca*, *Los mercados en la Huasteca: Conexiones comerciales e intercambios culturales. Procesos hegemónicos y subalternidad*, en Coautoría con Amaranta Arcadia Castillo Gómez. Entre los artículos publicados destaco ““La cocina huasteca. Fusión de historia, ritualidad y simbolismo”. He impartido docencia de manera continua desde 1977, sobre Antropología mexicana, Teoría antropológica, Teoría etnográfica, seminario de tesis, Antropología política, Etnografía, Teoría del campesinado, Antropología agraria, Diversidad cultural, y Sociedad y Cultura. He dirigido tesis de licenciatura y posgrado, así como también he sido integrante de diferentes comisiones dictaminadoras y editoriales, además de haber coordinado dos posgrados y una licenciatura. Actualmente soy Directora del Instituto de Investigaciones Antropológicas.

COMENTARIOS/COMMENTARIES

Pa'ts Petejul: Maíz y frijol en la mesa

Fanny López Jiménez*
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

María Méndez Vázquez*
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Resumen: La tradición del consumo de tamales entre los choles de Palenque está ligado al conocimiento y manejo ancestral de las plantas, así como al calendario de fiestas y ceremonias relacionadas con las fechas de días de muertos y de la Santa Cruz, entre otras. En este trabajo, hablaremos de este tamal (Pa'ts Petejul), que es propio de la región de Palenque, su relación con dos de las tradiciones más importantes de México y cuáles son los cambios o la evolución que ha tenido en la comunidad chol de Palenque desde tiempos muy remotos. Los tamales, por supuesto, tienen su origen desde la antigüedad y a veces se les han añadido nuevos ingredientes, sin embargo, hay otros, como el que presentamos aquí que seguramente tiene pocas variaciones. Existe la supervivencia de sabores y creencias a través del tiempo.

Palabras Clave: Tradición, tamales, choles, Palenque, sabores, creencias, Pa'ts Petejul.

Abstract: The tradition of tamale consumption among the Choles of Palenque is linked to the ancestral knowledge and management of plants, as well as to the calendar of festivities and ceremonies related to the dates of the Day of the Dead and the Holy Cross, among others. In this paper, we will talk about this tamale (Pa'ts Petejul), which is typical of the region of Palenque, its relationship with two of the most important traditions of Mexico, and the changes or evolution it has had in the Chol community of Palenque since ancient times. Tamales have their origin during ancient times and sometimes new ingredients have been added, however, there are others, such as the one presented here that surely have few variations. In Pa'ts Petejul, flavors and beliefs survive through time.

Key Words: Tamales, choles, Palenque, Pa'ts Petejul

* Las biografías de los autores se encuentran al final del artículo.

La tradición del consumo de tamales entre los choles de palenque está ligado al conocimiento y manejo ancestral de las plantas, así como al calendario de fiestas y ceremonias relacionadas con las fechas de días de muertos y de la Santa Cruz, entre otras. En este trabajo, hablaremos de este tamal (Pa'ts Petejul), que es propio de la región de Palenque, su relación con dos de las tradiciones más importantes de México y cuáles son los cambios o la evolución que ha tenido en la comunidad chol de Palenque desde tiempos muy remotos.

Una de las cosas que hay que tomar en cuenta al momento de hacer estos estudios, es que las tradiciones van ligadas a nuestro entorno natural; indudablemente los saberes de los pueblos acerca de la flora y la fauna y su relación con las ceremonias y celebraciones constituyen en su conjunto la identidad de la comunidad, sin embargo; muchas prácticas desaparecen cuando dejamos de poner atención en la conservación de nuestro medio ambiente.

Adentrarse en el mundo de los tamales parece que fuera fácil, nunca sabremos tanto si no es hasta que nos detenemos y hacemos conciencia; y así fue que empezaron a surgir preguntas en relación a los tamales. ¿Por qué comemos tamales para cada ocasión? ¿Por qué en día de muertos no se come cualquier tamal? ¿Por qué el tamal de Chipilin solo se come en Tabasco y Chiapas? En el caso de María Méndez y su servidora, hemos tenido un entorno familiar tradicionalista en Chiapas, sabemos hacer tamales, sabemos en qué ocasión se consume cierto tipo de tamal y porque, pero lo que no teníamos muy claro es ¿Desde cuándo se inició el consumo de tamal? Y en el caso que ahora nos convoca que es rescatar un tamal que se llama Pat's Petejul ¿Por qué ya no se sigue realizando? ¿Cuáles son los factores que influyen en la continuidad o discontinuidad de los tamales como es el que ahora presentamos?

Pat's Petejul: herencia prehispánica

En un estado multiétnico como lo es Chiapas, es difícil incluso saber cuántas clases de tamales hay, y no sabíamos por dónde empezar. Comenzamos a recordar que mientras estuve haciendo excavaciones en el Proyecto Especial Palenque, nos habían salido varias ofrendas de platos y vasijas en entierros o depósitos funerarios, entonces iniciamos con una base de datos para tratar de ver a partir de los hallazgos arqueológicos de contextos funerarios, en qué lugares se estaban encontrando platos, cajetes o algún tipo de vasija en la que probablemente se hubiera depositado tamales. Se decidió trabajar con la bibliografía de cuatro ciudades mayas: Tikal, Calakmul, Copán y Palenque, por su puesto, todos cayeron en la época del clásico tardío, alrededor de 600 o 700 d.C. En Tikal se encontró 44 entierros con ofrendas que pudieron haber contenido tamales, en Palenque 22, en Calakmul 4 y en Copán 3 evidencias de vasijas. Para comprobar que realmente tuvieron tamales, tendríamos que hacer análisis químicos en cada uno de ellos, sin embargo, recurrimos entonces a las imágenes de tamales en estos objetos funerarios. En Palenque, por ejemplo, hay un plato que trae dibujos de tamales y es ofrenda de contexto funerario.

A la par de este trabajo de realización de base de datos, comenzamos a preguntar cuáles eran los tamales propios y/o únicos de Palenque que se conocían; y es aquí donde a

María Méndez, a quien inmediatamente se le vino a la memoria, de la misma manera que yo, los recuerdos del entorno familiar; recordó un tamal que nos comenta, ya casi no se hace. Ella es historiadora, ha trabajado muy de cerca con arqueólogos y además es de Palenque. Así que la información la teníamos a la mano y la idea de hacer esta pequeña contribución con el nombre de “pat’s petejul” surge de la intención de rescatar una tradición olvidada o bien recuperar una tradición casi perdida; al mismo tiempo, que hacíamos etnoarqueología. Así fue que con los papás y abuelos que también son de Palenque y hablantes de la lengua chol, empezamos a preguntar cómo se hacían esos tamales que ella recordaba que se hacían en su casa y porqué dejaron de comerlos.

De esta manera nos fuimos adentrando hasta volver a hacer los tamales y al ver los ingredientes hubo algo que parecerá obvio para algunas personas, pero para nosotros no lo era: que el tamal del cual me hablaba no lo hacen con manteca, pues éste elemento ingresó cuando los españoles llegaron a México y trajeron consigo los cerdos. El otro dato importante es que tampoco usan la hoja de plátano o de maíz para envolverlos y entonces pregunté con qué lo envolvían y comenzó a platicarme de las hojas y los ingredientes: maíz, frijol, hoja de bijao y chile. A pesar de que arqueológicamente no tenemos la evidencia de que ese tamal era exactamente el que se consumía desde la época prehispánica en Palenque, no es difícil concretar la existencia del mismo desde esos tiempos, debido a que los ingredientes son aún más ancestrales que el tamal mismo.

Un aspecto importante, que hizo que el consumo de estos tamales dejara de hacerse, es que el tamal se comercializó, no me refiero a esta variedad precisamente, sino a todos aquellos que ahora encontramos fácilmente en los mercados o en las esquinas. El Pat’s Petejul se dejó de consumir y de hacer debido a que es más fácil salir a comprar cualquier tamal y disfrutar en cualquier temporada, que hacerlos. A las nuevas generaciones se les ha dejado de enseñar, sin embargo; los ingredientes existen; ni si quiera tienen que comprar la hoja porque esta se consigue en cualquier lado del campo, a la orilla de la carretera, a la entrada del sitio arqueológico de Palenque, incluso la tienen de adorno en su casa. Por otro lado, la manteca fue un ingrediente que se popularizó y cambió el sabor. De hecho, hoy día, un tamal que no tiene manteca no es de agrado para muchas personas y este tipo de tamales sin manteca pasaron a ser exclusivos del núcleo familiar, en este caso de choles. Los ingredientes como la manteca y la hoja de plátano cambiaron la forma de hacer el tamal, el sabor y la textura. Ahora es muy conocido como tamal de frijol, pero en Palenque se conocen como Pat’s Petejul.

Como anteriormente mencionamos, uno de los temas importantes de la investigación, en este caso, es recordar siempre que las tradiciones van ligadas a nuestro entorno natural y que además son pensadas con anticipación. Si repasamos, los ingredientes considerados como principales: el maíz y el frijol, son una tradición milenaria y muy conocida por todos, que nos identifica. Desde hace mucho tiempo, estos ingredientes han sido puestos en nuestra mesa; al menos en Chiapas casi a diario están presentes en los desayunos ambos elementos.

Otra referencia importante para la cocción de los alimentos, fue el caracol de río o chuti como le decimos en Chiapas. Se recolecta en Semana Santa, una vez consumido el

molusco, el caracol se guarda para utilizarlo en día de muertos. Este dato es muy importante porque nos habla precisamente de esos periodos de abundancia de ciertos elementos y que hay que preservar cuando ya no es su temporada.

El proceso de la elaboración de los tamales

La elaboración de los tamales podría parecer muy sencillo, sin embargo, tiene varios procesos que van ligados a otras fechas que no es precisamente la de su consumo; recordemos que las familias indígenas como los choles de ascendencia maya, giran en torno al calendario agrícola y por ende, a la naturaleza. Desde la arqueología, hemos contextualizado la veneración que tenían hacia el dios del maíz. Lo cual nos hace pensar en sociedades altamente agrícolas. Por otro lado, también desde épocas muy tempranas, como el periodo preclásico tardío (300 a.C. a 250 d.C.), se han encontrado evidencias del consumo del caracol o chuti como se le conoce normalmente, por lo tanto, hay tradiciones que siguen, en esencia, desarrollándose de forma más hermética y tradicionalista entre algunos núcleos familiares que se resisten a dejar los usos y costumbres.

La recolección de chuti, se deriva de la convivencia familiar en Semana Santa, cuando se reúne la familia a las orillas del río a convivir y consumir estos moluscos en diferentes formas; una vez consumidos se guardan los caracoles que serán molidos y serán utilizados para cocer el maíz junto con la cal. Ahora sabemos que estos aportan una gran cantidad de calcio y fósforo.

El otro paso es la recolección de la hoja yopom pats', conocida como bijao, hoja aromática a jengibre, se lleva a la casa para ser limpiado, por otro lado, el maíz con cal extraído de la concha de caracol de río, es cocinado durante la madrugada y el frijol negro seco o tierno igual cocinados a la leña, posteriormente, se realiza el molido del maíz con chile seco molido para el nixtamalizado; y en una bandeja de madera o de plástico se inicia el amasado del frijol con la masa, se aprovecha el caldo de frijol, y posteriormente se hace el torteado del tamal para aprovechar todo lo grande de la hoja y con ello hacer tres dobleces.

Fechas importantes de elaboración:

Este tamal es utilizado para las ceremonias del 3 de mayo y es llevado como ofrenda al señor de la cueva ya que mantiene un olor agradable.

Otra fecha importante es el día 1 y 2 de noviembre como ofrenda en los altares de día de muertos, se usa de igual forma para aromatizar los alimentos de los altares para las almas que visitan los hogares choles.

Hay dos variedades de la hoja de Bijao, una con aroma y otra sin aroma, que crecen de manera silvestre dentro de la región de la selva y en los acahuals, tienen semillas en ramilletes de color rojo. Actualmente se ha ido perdiendo esta tradición, ya que se ha sustituido la hoja de Bijao por hojas de plátano.

Comentarios finales

Los tamales más característicos actualmente son los de carnes, y de guisos, los de frijol con chipilín ya con condimentos o ingredientes como el chicharrón de puerco. Hoy los tamales más comunes en Palenque son de masa colada con carnes de guajolote, el de manea que es tamalito de frijol con chicharrón molido, los de mole o conocido como tamal chiapaneco. Todos esos tamales por su puesto tienen su origen desde tiempos remotos y se le ha ido agregando nuevos ingredientes, sin embargo; hay otros, como el que aquí se presenta que seguramente tiene pocas variaciones. Por los datos recolectados, por la forma en que se realiza, seguramente este es una de esas variedades que vienen a nosotros desde tiempos prehispánicos. Es como diría el Dr. Alfredo López Austin, el núcleo duro, el cual es la pervivencia de saberes y creencias a través del tiempo.

Figuras



Figura 1: plato proveniente del sitio arqueológico de Palenque, que hace referencia a tamales en el borde.



Figura 2. Paat's Petejul: tamal hecho a base de masa de maíz y frijol.



Figura 3. Hoja de Bijao.

Bibliografía: López Austin Alfredo: El núcleo duro, la tradición y la cosmovisión mesoamericana en Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas. Johana Broda y Félix Báez Jorge Coordinadores. Editorial CONACULTA, México 2001.

Biografías

Fanny López Jiménez

Profesora-Investigadora de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, arqueóloga por la ENAH y maestra en Estudios Mesoamericanos por la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. Colaborado en diferentes proyectos arqueológicos y fundadora de la Licenciatura de Arqueología en la UNICACH.

María Méndez Vázquez

Estudio en la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, graduándose como historiadora en el 2009. Actualmente trabaja en la Licenciatura de Arqueología, la casa de estudios donde egreso. colaboró en el programa de CONAFE en el 2004 como instructora educativa en Prescolar y es hablante de la lengua Chol.

Tamales in Yucatán: Reflections on 52 years of Piib gastronomy

Allan F. Burns*
Professor Emeritus
University of Florida

Abstract: “The first time I made tamales in the Yucatan of Mexico was in a village close to Tixcacal Guardia, Quintana Roo in 1972, some 52 years ago as I write this essay. It was in the fall and extended families were celebrating the harvest of milpas with something called “*jaanali kol*” (the feast of the milpa). We dug a pit, about four by eight feet oblong, lined it with stones, and built a fire. We were all men around the fire, and women were nearby in a house making chicken stew and other foods.” So begins this personal reflection of the anthropologist Allan Burns, recalling his first deep experience in Yucatecan culinary practices and food culture, continuing over the decades into the present.

Resumen: "La primera vez que hice tamales en Yucatán, México, fue en un pueblo cercano a Tixcacal Guardia, Quintana Roo, en 1972, hace unos 52 años. Era otoño y las familias extendidas celebraban la cosecha de milpas con algo llamado "jaanali kol" (la fiesta de la milpa). Cavamos una fosa, de unos cuatro por ocho pies oblongos, la forramos con piedras y encendimos un fuego. Éramos todos hombres alrededor del fuego, y las mujeres estaban cerca, en una casa, haciendo estofado de pollo y otras comidas". Así comienza esta reflexión personal del antropólogo Allan Burns, recordando su primera y profunda experiencia en las prácticas culinarias y la cultura alimentaria yucatecas, que se prolongó durante décadas hasta el presente.

Key Words:

Tixcacal Guardia, Quintana Roo, Piib, Mukbi waj, Janali kol, Mukbikax

Acknowledgements

I thank the villagers of the towns around Tixcacal Guardia, Quintana Roo as well as the Tuyub family of Ticul and Merida, Yucatan for fifty years of friendship and hospitality. I also thank David Bolles for commenting on this essay, helping me improve it.

*The biography of the author follows at the end of the document

The first time I made tamales in the Yucatan of Mexico was in a village close to Tixcocal Guardia, Quintana Roo in 1972, some 52 years ago as I write this essay. It was in the fall and extended families were celebrating the harvest of milpas with something called “*jaanali kol*” (the feast of the milpa). We dug a pit, about four by eight feet oblong, lined it with stones, and built a fire. After the fire burned down and the stones were almost red-hot, we pulled out the burned wood with pincers made of tree branches. Then the fun began.

We were all men around the fire, and women were nearby in a house making chicken stew and other foods. I was handed a ball of corn dough about the size of a baseball and with everyone laughing, the others and I began making very thick tortillas, about two to three inches thick. We poked indentations in the top signifying different numbers and put ground pumpkin seeds in the dents.



Extra-large tortillas made by men during the *jaanali kol*. Señor, Q.R., October, 1972

We wrapped the overly thick tortillas in banana leaves. We lined the pit with *ox* or *ramon* in Spanish (*Brosimum alicastrum*) tree leaves, then placed the three dozen fat tortillas in the pit. Someone put some sweet potatoes ('iiso'ob) in the pit as well, and then two of the principle *milperos* put a tin sheet over the pit and covered the whole thing with dirt, sealing the earth oven or *piib* completely.



Covering the *piib* with dirt to seal in the heat. Ticul, Yucatan, July, 1996

About an hour and a half later, the same two men uncovered the pit and pulled out the tamales (*mukbi waj* or *pibi waj* in Mayan) with pincer tree branches. After they cooled a bit, we opened the tamales, about the same time that women and a lot of children came from the house with *lek* (or *jicara* in Spanish) gourds filled with chicken stew. They also had a large *lek* filled with cooked chicken feet. Six or seven ten- to twelve-year-old boys and girls grabbed a tamale each and ran home laughing, waving them in the air all the way to their houses. *Jaanili col* is a time to share good fortune beyond each extended family who had helped with the milpa.



Going home with *piibi waj* recently cooked in the *piib* during *janali kol*. Señor, Q.R., October, 1972

We sat on stones around the pit, men and women together, and began eating the chicken stew with the chicken feet, accompanied by pieces of the *piibi waj* tamales. The young men with us laughed at me eating a chicken foot and took several pictures of me for posterity.



Villagers near Tixcocal Guardia, Quintana Roo took pictures of me during the *Janali kol*, harvest feast. Señor, Q.R., October, 1972

La Maya (Yucatec Mayan language) has elaborate verbs, conjugated to reflect time, point of view, person, number, tense, aspect, and even credibility. In contrast, nouns are fairly simple and have few modifiers: for conditions such as essence, singular, plural, within sight, far away, and unseen. So “tamales” in Maya villages is a word that only refers to things from other parts of Mexico, wrapped in corn husks rather than banana leaves as is the tradition in Yucatan and Central America. Instead of talking about “tamales,” people emphasize the act of making food in the *piib* or earth oven, “*mukbil*.” *Mukik* is verb that refers to burying something, and *bil* as a suffix refers to completion of an act. *Mukbi waj*, sometimes called *piibi waj*, are tortillas that have been completely cooked in a buried oven. Most dialects of spoken Mayan today don’t pronounce the last “l” of the suffix “bil” and I have not included it in this essay. Supermarkets in the United States now carry “Kutbilik” (*K’utbi iik* in Mayan) a hot sauce made from crushed habanero peppers mixed with garlic and vinegar.

Villagers who hunt also cook what they find in the wild *mukbi* style: *Mukbi kej* (venison), *mukbi kutz* (oscelated turkey), *mukbi wech* (armadillo), and *mukbi kitam* (peccary)

were in the many *piib* that made up the gastronomy of the towns around Tixcacal Guardia. Sometimes young boys would trap gophers (*baj*) while they accompanied their fathers and older relatives to the milpa. *Mukbi baj* was the result. Likewise sweet potatoes or yams (*'iis*), many different kinds of squash (*k'uum*), and ears of corn (*pibi nal*) are commonly added to *piib* oven with meat or more often cooked alone when meat is not available.



Women preparing the *mukbi kax*. Ticul, Yucatan, July, 1996

Mukbikax or chicken cooked in the *piib* earth oven is the favorite dish that today is associated with *Janali pixan* or the day of souls who have passed on. *Mukbikax* is prepared by de-boning chicken and slightly cooking it with spices like achiote. The meat is then spread over a dough made from corn that has been washed in lime powder before being ground (*nixtamal*). The dough and chicken is on a flat tin sheet that is rectangular, about one by two feet. Then more dough is put on top and the entire plate is wrapped in banana leaves. After four or five of these large tamale-like plates are made, they are put into the earth oven *piib* which has been lined with *ox* leaves. *Ox* leaves cover the tins and then another large tin

cover is put over the *piib*, and then the earth oven is sealed with dirt. After cooking for an hour and a half, the tins of *mukbikax* are opened, cut into squares, and enjoyed by everyone.



***Mukbi kax* ready to be put in the piib. Ticul, Yucatan, July 1996**



***Mukbi kax* ready to be put into the piib. Ticul, Yucatan, July, 1996**

One year I was told that *mukbikax* would not be made, because an elderly family member had died less than a year before the Day of the Dead gathering of the family. When I asked why, I was told that the matriarch who had died that year would still be on her journey through the underworld and that the wonderful odors of the chicken cooking underground might cause her to return home, rather than complete her journey. So that year we made *panuchos*--fried tortillas with beans, turkey, and condiment--instead.

Today, *mukbikax* has become a popular recipe that is found in hotels, restaurants, and even among food bloggers on the internet. It has been renamed “*Mukbil pollo*” so that Spanish speakers know what it is they are eating. It has joined other dishes that have crossed over into popular cuisine in the Yucatan, including *cochinta pibil* (roast piglet also cooked in an earth oven), *tikinixik* (fish cooked in banana leaves in an earth oven), and *pollo pibil* (chicken cooked in banana leaves without corn dough, likewise cooked in an earth oven). But Mayan speaking villages emphasize the act of making and cooking *piib*, not the item that is cooked in it.

When villagers in the Yucatan go to the time and energy to prepare the *piib* earth oven, their linguistic propensity of thinking first in verbs leads them to think about other uses of the act of cooking. Even before I made fat tortillas for the feast of the milpa, I had learned to use the *piib* for other activities. One was the curing of a hour-glass shaped gourd or *chuj*, used as a canteen when traveling to the fields or forests. A hole was cut in the green gourd, large enough for a cork, and then the gourd was covered with red mud (*chak lu'um*). After it was cooked in the *piib* the now dried seeds were shaken out. Then the water gourd was washed inside and out until it was ready for use. Sometimes miniature *chuj* were cured at the same time. They were given to baby boys when they were first carried on the hip of the mother. That event, *hetzmeek*, was a time when hopes and dreams for the future of children were presented to children: children of *milperos* might be given a miniature *chuj*, or if hopes of education were strong, a small book or a miniature computer.



Preparing a water gourd (*chuj*) to be added to a *piib*. Señor, Q.R., March, 1972

Today in Merida, the capital of the state of Yucatan, tamales can be found in restaurants, including local *cocinas economicas* or informal, small eateries. Tamales, and their smaller cousins called “*vaporcitos*” (steamed tamales) are always made with banana leaves, and the idea of corn husk tamales is simply an exotic food from other parts of Mexico. Likewise on Sundays, Meridianos have their favorite places to get a sandwich of *cochinilla pibil* on a small French-bread roll. Both *vaporcitos* and *cochinilla pibil* stress the activity of creating these Yucatecan staples, suggesting that the Yucatec Mayan language penchant for focusing on action forms part of the deep structure of Yucatec Spanish today. An exception to this is *brazo de reina*, a steamed tamale made with corn masa, *chaya* leaves, and wrapped in banana leaves. I never heard a Mayan translation of *brazo de reina*.



Cochinita Piibil sign, Chuburna de Hidalgo, Merida, Yucatán, January, 2020.



Alba Amaya Burns and Allan Burns at our favorite street-side Cochinita stand in Chuburna de Hidalgo, Yucatan. January 2020

The culinary art of making foods in an earth oven, including those that could be understood as Yucatecan tamales like *pibi waj* and *mukbi kax* is hard work, often making even more insufferable the very hot Yucatecan summer afternoons. But the process is also a kind of every-day celebration, marked by laughter, jokes, and sometimes alcohol. Men who dig the pit and cook the food enjoy *yax ja'* – “green water” or beer while waiting for the piib to cook, and women preparing the chicken and condiments sometimes have some rum to enliven the afternoon. My experiences in Quintana Roo, Ticul, and Merida with this Yucatec Maya cultural treasure are filled with the camaraderie of the *piib*, the heat and smoke of burning wood over the stones, smell of the food as it is opened on a table, and unforgettably delicious meals. The University of Florida/Autonomous University of the Yucatan exchange program began in 1984 and continues today bringing students from Yucatan to the U.S. and U.S. students to Yucatan. Over a thousand students from the U.S. have been to Ticul where they helped make *mukbikax* and *mukbi waj*, chicken and corn cooked *piib*.

One past exchange student from the 1990s wrote to me thirty years later, asking, “what was that chicken dish we had in Ticul? It was so good!” I wrote back to him, “some people call it a Yucatecan chicken tamale, but the people who made it call it “*mukbi kax*.”

Biography

Allan Burns is professor emeritus in anthropology of the University of Florida. He learned Yucatec Mayan while researching dialects of present-day Mayan in the states of Yucatan, Campeche, and Quintana Roo as well as in Belize. His book, *An Epoch of Miracles*, reflects his interests in Maya oral history and spoken poetry in Yucatan. He has also worked and studied in Honduras, Guatemala, and El Salvador with Maya, Garifuna, and Lenca communities. Burns’ advocacy work with Guatemalan Maya immigrants to Florida resulted in his collaboration with Jeronimo Camposeco in their book *Maya in Exile*. Burns continues to do pro-bono expert testimony in immigration courts in favor of asylum applicants from Central America.

Los tamales: alimento para los dioses, los espíritus de la milpa, el monte, los difuntos y las personas vivas

Laura E. Sotelo Santos
Universidad Nacional Autónoma de México
UNAM

El consumo de tamales en los pueblos mayas contemporáneos es una constante y se han comido de manera cotidiana, festiva y ritual en todos los estratos de la población. La cultura tradicional (que por supuesto siempre está en constante transformación) ha reconocido que los tamales se han consumido espiritualmente por los antepasados y también por entidades sagradas como las deidades, espíritus de la milpa y de la montaña

En cada tipo y variedad de tamal es posible identificar formas propias de cocinarlos, a la vez que tradiciones comunes que parecen corresponder a una antigua historia común. Todos los tamales parecen derivar de dos formas ancestrales de consumo del maíz: la que corresponde a la preparación de masa de elotes tiernos y la de maíz seco, proveniente de mazorcas desgranadas y molido. Además, hay también dos maneras tradicionales de cocción: en horno subterráneo, *pib* (y sus variantes modernas, en hornos de leña y gas) y al vapor. Tanto los tamales *pib* de la península de Yucatán, como el zacahuil de la Huasteca, son elaboraciones generalmente masculinas, horneados bajo tierra y de grandes dimensiones, y preparadas para consumos colectivos.

Los trabajos antropológicos, históricos y las evidencias arqueológicas reunidos en este volumen han mostrado que hay personas especialistas en su elaboración ritual y festiva, así como en los hogares y su venta comercial. Sus formas han sido triangulares, redondeadas, cilíndricas y enrolladas y están presentes en el arte prehispánico. Además, hay glifos en la escritura maya que los identifica, y hay representaciones de los dioses donde se observa que se están alimentado de tamales, y que los antiguos poderosos gobernantes tenían en sus tumbas platones llenos para su consumo en la otra vida.

Los ingredientes empleados en la elaboración de los diferentes tipos de tamales se vinculan directamente con la producción local y regional. Por ejemplo, el acopio de hojas para envolverlos implica múltiples pasos, conforme a las variedades. Por ejemplo, en toda el área maya de tierras bajas, las hojas de plátano son ampliamente utilizadas y se obtienen tanto por comercio como por recolección. De igual manera, las hojas secas de maíz (“doblador” en Chiapas) muchas veces se obtienen por compra y en otras por acopio de las cosechas propias. Además, la recolección estacional de ciertas variedades (“mano de león”, “mecate rojo”, entre otras) denotan cadenas más que de producción, de acopio estacional como una actividad familiar o grupal, relacionadas con el autoconsumo y en ocasiones, con la venta.

A continuación, ofrecemos seis recetas que fueron documentadas por antropólogas/os, historiadoras, estudiantes de lingüística y arqueólogas con base en

entrevistas, trabajo etnográfico, y experiencias personales en varios puntos del gran territorio de las y los mayas en México y Guatemala.

#1 EL ZACAHUIL



Fotografía Ana Bella Pérez Castro

Lugar donde se elabora: Tepetziltla, Veracruz.

Nombre de la persona que la prepara: Varias personas entrevistadas.

Nombre de la persona que documenta: Ana Bella Pérez Castro.

Fecha: 24 de abril 2013.

En la vida ritual de la Huasteca se ofrenda a la tierra, al agua, y a los difuntos como un acto de reciprocidad. Cuando éstos permiten a las personas asegurar su reproducción, entonces se les agradece con diferentes ofrendas. Entre las que destacan está la elaboración de un gran tamal, el *zacahuil*, que se lleva a los lugares sagrados como las cuevas, los ríos, los cerros, y el panteón. En la huasteca veracruzana, la venta del *zacahuil* cobró gran relevancia en la segunda mitad del siglo xx cuando el auge petrolero llevaba a decenas de trabajadores a buscar alimentos para comer en el descanso laboral.⁶⁰ Al mismo tiempo, su uso ritual empezó a extenderse a otras celebraciones como las de curación; las de petición, que ofrecían los familiares de migrantes a las personas que transitaban en las carreteras para que a los emigrados les fuera bien; y en bautizos, quince años, cumpleaños, bodas, y fiestas escolares e incluso en eventos políticos. El *zacahuil*, ya sea de consumo ritual o comercial, mantiene los mismos principios de preparación; sin embargo, hay un ingrediente que difiere en el relleno: la carne. Cuando es usado en las ofrendas rituales debe ser hecho de pollo, gallina o guajolote; mientras que el comercial se hace de cerdo con pollo.

⁶⁰ Para una mayor discusión de la comercialización de los tamales y la construcción del horno, ver: Castillo Gómez, Amaranta A. y Ana Bella Pérez Castro, (2019) *Procesos hegemónicos y subalternidad*, México: Colofón, Universidad Autónoma de Tamaulipas, pp:24-25, 29-54.

Porciones: Preparación para 50 personas

Ingredientes

La masa:

- 4 kilos de maíz martajado
- 1 kilo de manteca de credo
- 5 litros del caldo donde se medio cocieron el ave y la carne de cerdo
- agua
- Sal al gusto

La salsa:

- Un cuarto de chile guajillo
- Medio kilo de chile pasilla
- 1 cebolla
- Cinco a siete dientes de ajo
- Sal al gusto

El relleno:

- 2 pollos partidos en partes (o gallina o guajolote en menos cantidad)
- Medio kilo de carne de cerdo partido en trozos grandes
- Sal al gusto

La envoltura del tamal:

- 18 hojas de plátano asadas o de hoja llamada de papatla
- Una carretilla o una batea
- Alambre quemado o un cordón grueso
- Un costal abierto a lo largo o un plástico grueso.

Preparación

- La salsa. Los chiles se desvenan, se ponen a remojar en agua caliente, se escurren y después se fríen en manteca. La cebolla y los ajos se asan también y se muelen junto con los chiles. Se pone un poco de sal.
- La masa. El maíz martajado se revuelve muy bien con la manteca, al lado de la carne en tres cuartos de la salsa.
- El relleno. La carne de pollo y la de cerdo se ponen a cocer con un poco de sal hasta que de su primer hervor y luego se agregan al resto de la salsa.
- Forma de armar el zacahuil. En la carretilla o la batea se acomodan cuatro alambres a lo ancho del mismo y uno a lo largo de tal forma que puedan usarse para envolver el gran tamal. O bien se puede usar hilo grueso para envolverlo. Se colocan 10 hojas de plátano o papatla, luego el costal o plástico, y luego las otras 8 hojas de plátano o de papatla restantes. Encima de las mismas se ponen la mezcla de masa y chile, se

acomoda toda la carne distribuyéndola a lo largo y ancho de la carretilla, se agrega otra capa ligera de masa. Con las 10 primeras hojas se va envolviendo el tamal, luego se sella bien con el costal o el plástico para evitar se salga la mezcla, después se doblan las 8 hojas restantes y al finalizar se cierra bien con los alambres o el hilo grueso de tal forma que quede bien envuelto y seguro con el amarrado.

- El cocido. Para hacer el zacahuil puede usarse un horno de tierra, un horno de barro, olla o incluso horno de gas. Aquí damos el proceso de cocción en el horno de barro y la opción de horno en tierra.
- Al horno se le ponen leña y se les deja quemar hasta que queden las brasas. Estas se distribuyen en todo el horno. Una vez que ya esté listo el horno se mete el zacahuil, se cubre el hoyo con una piedra y lodo para tapar la salida y evitar que salga el humo. Si es cocido bajo tierra, previamente se hace un hoyo y en el fondo se le ponen brasas. Una vez caliente se coloca el tamal y se cubre con otra capa de hojas y encima se le pone tierra. En uno y otro método de cocimiento se deja alrededor de 12 horas.
- Para servirlo. Se saca del horno con sumo cuidado, se despoja de las primeras hojas, el costal o el plástico y se conserva la última cama de hojas para que se pueda servir. - Se puede servir con chiles en vinagre



El zacahuil listo para meterse al horno (Fotografía de Ana Bella Pérez Castro).



El horno y metiendo el zacahuil (Fotografías de Amaranta Castillo).



El zacahuil ya cocido (Fotografía de Ana Bella Pérez Castro).

#2 TAMALES DE MAK'ULAN⁶¹



Lugar donde se elabora: Tihosuco, Quintana Roo.

Nombre de la persona que proporciona la receta: Vaneza Kauil.

Nombre de la persona que documenta: Concepción Escalona Hernández.

Fecha de recopilación de la receta: 15 de julio, 2022.

Este tamal se distingue porque se emplea la hoja de *mak'ulan* (acuyo u hoja santa) para envolver la masa. Asimismo, por ser el favorito de las personas mayores (abuelas y abuelos) de la zona maya. Les agrada el sabor que resulta al combinar la pepita molida de la calabaza (*Cucurbitaceae*), los *ibes* blancos (*Phaseolus lunatus*), la cebollina (*Allium schoenoprasum*) y la hoja de *mak'ulan* (*Piper auritum*).

En la preparación de los tamales participan todas las integrantes de la familia. Los conocimientos son transmitidos de las mujeres mayores, la abuela, la madre y las tías, hacia las jóvenes y las niñas. De igual manera los hombres realizan su aportación, ellos recogen y trasladan la leña para la cocción de los tamales.

Porciones: 10 tamales

Ingredientes

La masa

- 1 kilo de masa
- 2 cucharaditas de sal
- 1/4 kilo de manteca de cerdo

El relleno

- 1/4 kilo de pepita de calabaza (*K'úum*) molida
- 1/2 kilo de *ibes* blancos cocidos
- Un manojo de cebollina (el tallo) picada finamente
- Un pedacito de recado blanco disuelto en poca agua

Para envolver

⁶¹ Proyecto CONACYT 318798 “Tamales Mayas” coordinado por la Dra. Laura Sotelo Santos.

- 10 hojas de *mak'ulan* limpias
- 2 hojas de plátano medianas. Se pasan por el fuego para suavizarlas, se limpian y se cortan (se obtienen 5 porciones por cada hoja)

La salsa

- ½ kilo de tomate rojo (jitomate)
- ½ cebolla blanca
- 1 chile habanero
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

La masa

La masa se obtiene al moler el maíz nixtamalizado. Se moja con la manteca de cerdo y se le añade la sal. Se amasa con las manos hasta que se suaviza, se prueba para determinar que tiene la cantidad de sal correcta. La masa debe de quedar húmeda, de ser necesario se le agrega una cucharada más de manteca.

Las hojas de *mak'ulan*

Se eligen las hojas medianas y que estén completas, se cortan de la planta y se limpian.

Los *ibes*

Los *ibes* blancos se cuecen, se les escurre el agua y se reservan.

El relleno del tamal

Los *ibes*, la cebollina picada y la pepita molida se colocan en un recipiente hondo; se agrega el recado blanco disuelto en poca agua. Los ingredientes se revuelven con la mano o con una cuchara, hasta formar una pasta húmeda.

Elaboración del tamal

En una mesa, se coloca la hoja de *mak'ulan*, sobre su anverso se añade una porción de masa, y se extiende con las manos hasta cubrir la hoja por completo. Arriba de la masa se adiciona una cucharada de la mezcla que se obtuvo de la pepita molida, los *ibes* blancos, la cebollina y el recado blanco. Esta preparación se enrolla con la ayuda de la hoja de *mak'ulan* y se envuelve con la hoja de plátano.

La cocción de los tamales

Los tamales se cuecen a baño María. Se colocan de manera intercalada y se deja un espacio en el centro de la olla, de tal forma que se permita el flujo del vapor y se logre el cocimiento de todos los tamales.

La salsa roja

Se licua el tomate rojo con la cebolla, se vierte en una olla y se pone al fuego. Se agrega sal al gusto, se puede añadir un chile habanero entero, sí así se prefiere.

Finalmente, el tamal de *mak'ulan* acompañado de su salsa roja, se degusta en familia durante la cena o el desayuno ¡Al destapar el tamal, éste exhibe las vetas de la hoja de *mak'ulan*!

Sugerencias

Se puede sustituir la manteca de cerdo por aceite.

#3 Tamales Mayas MUCBIPOLLO



Lugar donde se elabora: Yucatán, México.

Nombre de la persona que la prepara: Pamela López Pineda.

Nombre de la persona que documenta: Daniel Martínez.

Fecha: 09 de febrero de 2024.

Tamal ritual preparado tradicionalmente para el Hanal Pixán o “comida de las ánimas”, celebración para recordar a los difuntos el Día de Muertos en la península yucateca.

Porciones: 1 mucbipollo para 10 personas.

Ingredientes

Envoltura

- 1 hoja de plátano.
- 1 chile habanero fileteado.
- Hojas de epazote.
- Lardo finamente picado.
- 1 molde circular de 26 cm.

Relleno

- 300 gr de cabeza de cerdo picada en cuadros pequeños.
- 2 piezas de pierna con muslo de pollo.
- 6 dientes de ajo, finamente picados.
- 1/2 cebolla finamente picada.
- 8 jitomates cortados en trozos pequeños.
- 5 ramas de epazote.
- Sal al gusto.
- 20 gr de axiote en pasta.
- 1 taza de fondo de pollo.
- 30 gr de manteca de cerdo.

Masa

- 100 gr de manteca de cerdo.
- 750 gr de masa.
- Sal al gusto.
- 50 gr de axiote diluidos en caldo de pollo.

Salsa Kol

- 200 gr de masa de maíz.
- 50 ml agua.
- 80 ml de caldo de pollo.
- 4 ramas de epazote.
- Sal al gusto.

Preparación

Limpiar con un trapo ambas partes de la hoja de plátano y asarlas sobre las brasas del fuego. Recortarla en recuadros de modo que queden en el molde circular. Precalentar el horno a 210 °C.

Masa

Amasar la masa con la manteca, agregar poco a poco el axiote diluido hasta que la masa quede suave y tersa; el color debe de quedar naranja pálido. Sazonar con sal.



Salsa Kol

Se realiza como un tipo de atole, hirviendo el agua y agregando la masa; sazonar con sal y epazote. Mezclar hasta que espese y retirar *bouquet* de epazote.

Relleno

Sofreír ajo, cebolla y jitomate en manteca; diluir la pasta de axiote en la taza de agua, y verter sobre el sofrito. Dejar sazonar junto con el *bouquet* de epazote hasta que se forme una capa

de grasa por encima del sofrito. Cocer en una olla el pollo y en otra olla la carne de cerdo. Reservar ambos fondos.

Verter la cabeza de cerdo al guiso y posteriormente el pollo en trozos grandes; sazonar con sal y retirar *bouquet* de epazote



Armado

Tomar 450 gr de masa y extenderla sobre la hoja de plátano, sobrepasando el tamaño del molde; tomar otros 250 gr de masa y hacer lo mismo con la parte de la tapa. Reservar.



Forrar el molde por dentro, con la hoja de plátano y masa.



Verter 500 gr de relleno sobre el molde forrado. Agregar por encima una capa media de salsa *kol*. Sobre la salsa *kol* agregar el chile habanero fileteado, hojas de epazote y el lardo finamente picado (cantidad al gusto).



Cocción

Poner la tapa por encima del relleno y cerrar las orillas con los dedos; cerrar con la hoja de plátano y tapar con papel aluminio. Meter a hornear por 2 horas a 200 °C.



Después de sacar el Mucipollo del horno dejar reposar y enfriar para servir.

#4 TAMAL DE PESCADO DE TOPEN



Fotografía: Joselito de la Cruz Osorio

Lugar donde se elabora: Villa Tamulté de la Sabanas, Centro, Tabasco.

Nombre de la persona que la prepara: Nuveira Morales Hernández.

Nombre de la persona que documenta: Joselito de la Cruz Osorio.

Fecha: 7 de marzo de 2024.

El topen (*Dormitator maculatus*) es un pececito de agua dulce muy consumido por los *yokot'anob*, grupo indígena de filiación mayense que habita las planicies de inundación del estado de Tabasco. Su aparición se da en los cuerpos de agua de la región entre octubre y noviembre de cada año y se vincula simbólicamente con las “crecientes”, el levantamiento de cosechas, la celebración de San Francisco de Asís (el santo patrono de Tamulté de las Sabanas, el 4 de octubre) y el Día de Muertos. Hasta allí llegan los pobladores a pescarlo con redes, canastas, rejas y charolas. Se preparan en tamales, ya sea deshebrados o en piezas enteras.

Porciones: 10 tamales, para 10 personas

Ingredientes (presentarlos en el orden en que se van a usar)

- 15 hojas de *to'* o popal (*Thalia geniculata* L.) recién cortadas y limpias, para envolverlos.
- 1 kg de topen, para el relleno.
- 2 kg de masa de maíz.
- 10 hojas de muste (*Clerodendrum ligustrinum* (Jacq.) R.Br.), para revolver con la masa.
- Manteca de cerdo a temperatura ambiente.
- 2 litros de agua.
- Sal al gusto.

Preparación

- Escame los topenes y retire las vísceras. Lave con agua y deje reposar en un recipiente.
- Amase la masa con manteca de cerdo y sal al gusto y bata con ½ litro de agua.
- Licue las hojas de muste con ½ litro de agua y cuele.
- Agregue el muste licuado a la masa, incorporándolo de tal manera que no se formen grumos. La masa debe quedar ligeramente aguada.
- Coloque 250 gr de masa, aproximadamente, al centro de una hoja de *to'* y 2 o 3 topenes en medio, dependiendo de su tamaño.
- Forme los tamales doblando la hoja de *to'* a lo largo y luego por los extremos hacia atrás.
- Coloque cada uno de los tamales en una vaporera, la cual debe estar recubierta con hojas de *to'* para garantizar una cocción uniforme.
- Agregue un litro de agua al interior de la vaporera y deje cocer al fogón por una hora y media, aproximadamente.
- Sirva los tamales calientes, acompañado de agua fresca, como limonada o naranjada recién hecha.

Sugerencias y consejos

El muste proporciona color verde a la masa. Su empleo es opcional. En ocasiones, el tamal puede acompañarse de trozos de plátano macho verde.

#5 *Píib* o tamal de muerto



Lugar donde se elabora: Tixkokob, Yucatán.

Nombre de la persona que la prepara: Rebeca Ysabel Cel Pech.

Nombre de la persona que documenta: Rebeca Ysabel Cel Pech y Fidencio Briceño
Chel.

Fecha: 31 de octubre de 2023.

El *píib*, tamal de muerto o pan de muerto, es un tamal tradicional en la Península de Yucatán que se elabora para recibir a los pixanes (almas) de los fieles difuntos que regresan para el día de muertos a recibir sus alimentos en el ritual tradicional que se realiza cada año. Es un alimento ritual que se ofrenda en los altares familiares y se comparte con la familia y los vecinos, aunque el primer tamal en ser extraído del horno tradicional se “entrega” a los pixanes para que tomen “la gracia” del sagrado alimento.

Porciones: 15 tamales, 30 a 40 personas aproximadamente

Ingredientes:

- 15 kg de masa
- 3 kg de carne de puerco
- 4 kg de pollo
- ½ kg de achiote en pasta
- ½ kg de achiote en grano
- 3 kg de manteca
- 5 rollos de *espelón*⁶² (o más si se desea que todas las piezas tengan este tipo de frijol)

⁶² Proviene del vocablo maya *xpéelon*, y sirve para designar al frijol negro de la Península de Yucatán; se conocen dos variedades: *Vigna unguiculata* y *Vigna sinensis*; comúnmente

- 30 hojas grandes de plátano
- 8 hojas de henequén
- 8 tomates cortados en rajadas
- 2 cebollas cortadas en tiras
- 1 manojo de epazote
- 1 cabeza de ajo
- Pimienta negra
- Pimienta de tabasco
- 1/4 kilo de cal
- Sal al gusto

Modo de preparación:

- Un día antes de la elaboración de los pibes (tamales) se limpia y se remoja el *espelón* con agua y sal para que se vaya suavizando.
- Se pone a calentar un kilo de manteca y se vierte el achiote en grano hasta que suelte todo el color; dejar enfriar para poder usar.
- Se deja remojando el achiote en grano para que se suavice, posteriormente se muele con pimienta de tabasco, pimienta negra y ajo, finalmente se pone a cocer con un poco de agua y sal hasta que se convierta en pasta.
- Para preparar la masa, se pone a cocer el maíz con un poco de cal y agua para que se nixtamalice; una vez cocido el nixtamal se deja enfriar, luego se lava para limpiarlo y se muele para convertirlo en masa.
- Para preparar la carne de puerco, hay que ponerla a cocer con el achiote, y sal y pimienta al gusto. Cuando esté medio cocida se le vacía el pollo en piezas, cebolla, tomate y epazote previamente cortados. Una vez cocida la carne se saca y en el caldo se prepara el *k'óol*⁶³; al caldo hirviendo se le va vertiendo masa diluida con agua para dar el espesor necesario.
- Se limpia la carne separando los huesos que hubieran, así como a las piezas de pollo (si así lo desean).
- Las hojas de plátano se extienden sobre el fuego para tostarlas y hacerlas manejables; al mismo tiempo se tuestan las hojas de henequén que deberán ser aporreadas para poder separarlas y sacar las tiras de fibra para amarrar los pibes.
- Se revuelve la masa con manteca y el achiote preparado con la manteca para darle color aplicándole sal al gusto para darle sabor; se divide la masa en dos partes, usando una para los pibes de carne y la otra se revuelve con los granos de espelón para elaborar los pibes sin carne.

se utiliza para hacer tamalitos o los pibes rituales de día de muertos, por lo general se usa en su forma tierna.

⁶³ De la palabra maya *k'óol*, salsa espesa hecha a base de caldo de pollo, pavo o carne, resultado de la cocción de dichos alimentos, al cual se le agrega masa diluida con especias para preparar esta salsa.

- Se sacan 6 tiras de fibra de henequén que se entienden entrecruzados y sobre ellas se acomodan las hojas de plátano cortadas para cubrir el tamal. Sobre la cama de hojas de plátano se pone aproximadamente $\frac{3}{4}$ kilos de masa y se extiende en forma de “pocito”, mismo que se rellena con la carne antes preparada y cubriéndola de *k’óol*; posteriormente se hace una tortilla grande de tal modo que cubra el “pocito” como tapa. Se envuelve bien con la hoja de plátano y se amarra con los hilos de la fibra de henequén.
- Los pibes de espelón se hacen solamente tomando la masa suficiente y se le da forma redondeada sobre los hilos de henequén y las hojas de plátano, una vez aplanado de forma redonda se envuelve con el mismo procedimiento que los tamales de carne.
- El hoyo o *púib* se prepara excavando la tierra aproximadamente 80 centímetros de ancho por 1.20 de largo y cuando menos 40 centímetros de profundidad. En el hoyo se colocan leños apilados sobre los cuales se acomodan piedras o *si’intun*⁶⁴ que cubran el cerro de leñas.
- Se enciende la leña cuando menos una hora y media antes de colocar los pibes. Una vez convertida la leña en carbón, es necesario aplanarla para que se convierta en una cama ardiente que recibirá los tamales para su cocimiento.
- Una vez encendido al máximo el horno o *púib* se colocan los tamales de tal modo que quepan todos sobre la cama de piedra y carbón ardiente, una vez acomodados se tapan con hojas de roble y costales para posteriormente cubrirlo con tierra hasta que no escape el humo.
- Esperar el tiempo suficiente de cocción para desenterrarlo y poder servirlo a los comensales, y como marca la tradición, ofrecerlo primero a nuestros ancestros que vienen de visita cada día de muertos para alimentarse con “la gracia” de estos alimentos preparados para ellos y compartir con familiares y amigos.

⁶⁴ Literalmente “piedras leña”, debido a que al calentarse se convierten en piedras ardientes.

#6 Tamales de Pollo o torteados, Santa Elena, Yucatán.



Fotografía: Karla Valletzy Rincón Bejarano

Lugar donde se elabora: Santa Elena, Yucatán, México.

Nombre de la persona que la prepara: Sara Dalene Kaul.

Nombre de la persona que documenta: Rosa Margarita Jaramillo Contreras.

Documentación: abril 2024.

En Santa Elena, Yucatán, la elaboración de tamales es una práctica culinaria común en las festividades. Sin embargo, es especialmente significativo prepararlos para el Día de Muertos el 1 de noviembre, además de ser una tradición que se acompaña la partida de la Rosca de Reyes el 2 o 14 de febrero. Se parte la rosca de reyes el 6 de enero y a quien le salga el *monito* (una pequeña representación de plástico del Niño Dios) ofrece los tamales el 2 o 14 de febrero.

Porciones: 30 tamales (para aproximadamente 10 comensales)

Ingredientes

Para envolver:

- 6 hojas de plátano

Para la masa de tamales

- 2 kg de masa
- 500 g de manteca de cerdo
- Sal al gusto

Ingredientes para la salsa (acompañamiento opcional)

- 1 kg de tomate rojo
- Media cebolla roja (morada)
- 1 chile habanero

Para el adobo y relleno:

- 1.5 kg de pollo
- 200 g de manteca de cerdo
- 2 a 3 cubos de achiote en pasta, ajustar según el color deseado del caldo (marca sugerida: la extra)
- 1 ramita de epazote
- Pimienta negra en grano (al gusto)
- 1 pimienta de Tabasco
- 1 clavo de olor
- 1 hoja de orégano
- 1 diente de ajo
- 2 cubos de consomé de pollo (marca sugerida: knorr suiza)
- 500 g de masa (para espesar el caldo del pollo)
- Sal (al gusto)
- 2 tomates rojos o jitomates
- 1 cebolla roja (o morada) pequeña
- Chile habanero (opcional)
-

Preparación

Las hojas de plátano:

- Asamos en el fuego directo nuestras hojas de plátano, sabremos que la hoja estará lista cuando se torne a un color verde oscuro. Nos asegurarnos de limpiarlas con un paño húmedo al terminar.
- Retiramos el tallo de la hoja y las cortamos a la medida de 18 cm

Para preparar la masa:

- Se coloca en un recipiente la masa, se agrega sal al gusto y 500 gr. de manteca de cerdo.
- Mezclamos todo hasta tener una textura suave.
- Una vez lograda la consistencia esperada, hacemos 30 “bolitas” de masa.
- Concluido el paso 3, con la ayuda de una *marcona* (prensa para hacer tortillas) aplastamos las “bolitas” de aproximadamente 14 cm. como si fueran tortillas y se colocan de manera independiente sobre la hoja de plátano previamente asada y cortada.

Preparación del relleno:

- En licuadora, molcajete o procesador molem las cantidades, señaladas previamente, de pimienta Tabasco, pimienta negra, clavo de olor, hoja de orégano y diente de ajo. Al mismo tiempo diluimos en un recipiente con un poco de agua la porción deseada de achiote, evitando los grumos.
- Lavado el 1.5 kg de pollo, se pone a hervir en 5L de agua, junto con las especias molidas anteriormente, el achiote diluido, media cebolla picada en julianas, epazote, cubos de consomé de pollo, sal al gusto y 200 g de manteca.
- Una vez llegado al punto de cocción retiramos el pollo en un recipiente para desmenuzar, una vez enfriado.
- En un recipiente con ½ L de agua, diluimos los 500 g de masa y colamos con una malla fina.
- Al caldo del pollo que continúa hirviendo en la olla a fuego medio, incorporamos lentamente los 500 g de masa diluida y colada, batiendo suavemente durante 10 minutos para evitar que se realicen grumos, hasta que su consistencia sea más espesa. Al terminar se reserva y deja reposar.
- Cortamos los tomates rojos, la cebolla roja (o morada) y el chile habanero en medias lunas.

Elaboración de los tamales:

- Listas las tortillas de masa montadas sobre la hoja de tamal asada y cortada, esparcimos el adobo reservado previamente. Añadimos la carne desmenuzada al gusto, un pedazo de tomate rojo, una raja de cebolla roja (morada), y chile habanero al gusto (opcional, pero recomendado por el sabor que aporta).
- Agregado todo, se dobla la tortilla por los lados, uno sobre otro, y se pinta o vierte un poco de adobo para sellar los sabores.
- Finalmente, se doblan las hojas de plátano sobre la preparación para envolver los tamales. Estos se cocinan a baño María de 45 a 60 minutos.

Nota a consideración de la cocinera: Es una creencia de las abuelas mayas agregar un poco de sal al agua del baño María para asegurar la cocción de los tamales, ya que si la persona “tiene las manos frías” (*sí Ká*), no permitirá que la masa se cueza.

Para la salsa de tomate rojo (opcional):

- Se licuan los jitomates junto con la cebolla roja (o morada) y el chile habanero.
- La mezcla se lleva a hervir con un poco de manteca de cerdo y sal al gusto.

Para servir:

- Los tamales se sirven acompañados de la salsa de tomate preparada.

ⁱ Sabido es que la palabra tamal es un nahuatlismo derivado de *tamalli*, voz que aparece traducido como “pan de mayz embuelto en hojas y cozido en olla” en el *Vocabulario en lengua castellana y mexicana* de fray Alonso de Molina (1571, 2: 90r). Como tal, resulta impreciso, más que incorrecto, el empleo de este vocablo náhuatl para designar lo que en muchas lenguas mayances se llamó *waaj*, *waj*, *wa* o también *va*, y que significó también sustento y ya muy posteriormente tortilla (véase la tabla de cognados para ‘tamal’ elaborada por Taube, 2018a: 156-157). Sin embargo, la amplitud de posibilidades -pasadas y presentes- de la categoría tamal engloba de manera inmejorable la variedad de preparaciones más antiguas a base de masa de maíz, por lo que mantengo su uso a lo largo de este texto.

Asimismo, la palabra pan merece aquí también una breve explicación. Como en toda la Europa cristiana medieval, las harinas y el pan elaborados a partir de estas “fueron en España la base nutritiva y culinaria del pueblo”, y sabido es que “en todas las clases y estamentos” al pan se le consideró no solo como “un acompañamiento de viandas, sino todo lo contrario” (Domingo 2011: 26-27). Esta es la razón por la cual Molina y otros españoles de su siglo equipararon a las tortillas y tamales de maíz con las formas y variedades del “mundo del pan” europeo; y motivo por el que el glosador seguramente castellano de la escena visual pintada en el folio 68r del *Códice Mendocino* (ca. 1540-41), en la cual se incluye una gran canasta repleta de formas redondeadas con rizo curvo al interior, anotó alrededor del canasto “tamales q[ue] es pan”.

ⁱⁱ Algunas de estas y otras reflexiones en torno al mundo del tamal en México y Mesoamérica derivan del diálogo siempre enriquecedor con Laura E. Sotelo (2023); así como también de las observaciones hechas a las exposiciones que conformaron el simposio “Tamales mayas. Sabores en el tiempo”, en el marco del 12º Congreso Internacional de Mayistas (junio 27 de 2023, CU). La palabra tamalística la debo igualmente a la escucha de la ponencia conjunta de Celina Solís Becerra y Alma Amalia González Cabañas en el dicho evento académico.

ⁱⁱⁱ Las denominaciones taxonómicas y otras cuestiones respecto a la identificación, morfología y/o fenología de las especies vegetales aquí apenas mencionadas han sido tomadas del portal electrónico “Plantas sagradas de los mayas”, resultado del trabajo interdisciplinario fruto del proyecto homónimo (PAPIIT IG400317, UNAM-Instituto de Investigaciones Filológicas-Centro de Estudios Mayas, 2018-2020).

^{iv} Como se sabe, la historia maya antigua suele dividirse en tres grandes periodos u horizontes denominados Preclásico (temprano-medio-tardío), Clásico (temprano, tardío, terminal), Posclásico (temprano y tardío), bajo el supuesto de que los siglos del Clásico (III-IX) constituyeron el pináculo de la civilización maya (*vid* Clark, Hansen y Pérez Suárez, 2014: 441 y ss.). En otras ocasiones, a este esquema evolucionista del desarrollo sociocultural de tradición mayance se añaden nuevas periodizaciones tales como la del Protoclásico, mismo que, en diversos puntos y sitios de las Tierras Bajas, se superpone entre la transición del Preclásico tardío al Clásico temprano (ca. 100-250 e.c.). Con todo aquí sigo la periodización tradicional del Preclásico tardío panmaya entre, aproximadamente, 300 a.e.c y 300 e.c.

^v Aunque la relación entre el dios de la planta vital de la subsistencia de los pueblos mesoamericanos y la ofrenda de un alimento hecho a base de los granos del *Zea mays spp.* resulta indispensable para comprender las valencias simbólicas y otros rasgos fundamentales del pensamiento religioso y cosmológico de la(s) cultura(s) maya(s) del pasado y el presente, aquí tan solo remito al texto de Taube y Saturno (2008) titulado “Los murales de San Bartolo: desarrollo temprano del simbolismo y del mito del maíz en Mesoamérica”, y a manera de una introducción actualizada al “sistema particularmente complejo de rituales y creencias respecto del maíz y de la fertilidad” (Taube y Saturno, 2008: 287).

^{vi} Como bien se conoce por *Popol Vuh* (2017: 139), libro sagrado de los maya-k’iche’, los primeros hombres y mujeres de la presente era cósmica, fueron creados a partir del maíz; razón por la cual, a los mayas antiguos, y otras sociedades mesoamericanas, bien puede considerárseles como pueblos, esencialmente, de maíz (Pilcher, 2001: 21-28; Coe, 2004: 26-35).

^{vii} Volveremos sobre algunas cuantas de estas vasijas.

^{viii} Según la clasificación de Agustín Villagra Caletí en 1952.

^{ix} La otra evidencia pictórica conocida del tamal en la “Ciudad de los Dioses” se encuentra en Atetelco, cuyo “Mural 7 parece ilustrar una fiesta con decenas de personas que tienen conversaciones animadas, en torno a platos de tamales y muy posiblemente al consumo de pulque” (Nielsen y Helmke, 2017: 144).

^x Las otras únicas representaciones gráficas -no glíficas- del tamal en el mundo maya del periodo Clásico temprano proceden de un par de ejemplos en el reverso de un espejo de pizarra al estilo El Tajín encontrado en

Kaminaljuyú, Guatemala, fase Esperanza (400-550 e.c.), y una vasija estucada y pintada de estilo teotihuacanoide procedente del mismo sitio guatemalteco con la representación de un individuo con vírgula del habla y tres cuencos de comida, uno de los cuales son tamales apilados (los otros dos alimentos parecen ser tortillas y pierna de venado) (*vid* Taube, 2018a: Figure 2a, b). El único detalle gráfico del tamal en la cerámica del Clásico temprano de la que tengo noticia es su inclusión en la cláusula jeroglífica **u-WE'-ma** pintada sobre un plato procedente de Naranjo, Guatemala (http://research.mayavase.com/kermaya_hires.php?vase=5458). Véase abajo nota 25.

^{xi} Sin tener una respuesta plenamente acabada en torno a esta polémica, aquí únicamente se hace notar que en la mayoría de los sitios del Petén y la Península de Yucatán se carece de restos de comales de barro cocido, imprescindibles para el cocimiento de las tortillas; a diferencia de Teotihuacan -y la cuenca lacustre de México en general- en donde se ha identificado una larga tradición en el uso de este tipo de utensilios (Taube, 2018a: 153; Coe, 2004: 211-212; Pilcher, 2001: 27-28; García Acosta, 2011: 269-270). Por ello, y por la falta también de imágenes y glifos representativos de la tortilla en el arte y la escritura mayas (Taube, 2018c: 30), se considera que el *waaj* o tamal fue el alimento acostumbrado entre los mayas hasta antes de la conquista indoeuropea de las Tierras Altas y Bajas del área.

^{xii} A decir de Sophie D. Coe (2004: 210), la supuesta oposición entre las dos formas básicas de preparación del maíz molido (tamal / tortilla) nunca existió: ambos alimentos se elaboraron a partir de la misma masa de maíz “sometido al proceso de nixtamalización”, y ambos se entremezclan “a tal grado que en ocasiones resulta difícil saber cuál de los dos es resultado de una receta en especial”. Aquí lo dejo a juicio del / la lectorx.

^{xiii} Sabido es que la palabra tortilla en el español de México -y otras regiones de América Latina- deviene del diminutivo de torta, “fritada de huevo batido, en forma redonda o alargada, a la cual se añade a veces algún otro ingrediente” (<https://www.rae.es/drae2001/tortilla>); la cual asemejó a ojos de los conquistadores (militares y espirituales) castellanos una suerte de torta, tortilla o pan de maíz equivalente amerindio del pan de trigo de los europeos (*vid* Nota 3 *supra* y García Acosta, 2011).

^{xiv} Como es conocido, en el grupo A, un basamento alargado a manera de pórtico al sur de este conjunto residencial, “se identificó pintura mural en una banquetta alargada que tiene vista hacia afuera del complejo. En dicha pintura se puede observar motivos acuáticos, así como el glifo Chiik Nahb, que le da nombre a la Acrópolis.” (https://lugares.inah.gob.mx/es/zonas-arqueologicas/zonas/estructuras/4231-226-act%3%B3polis-chiik-nahb-act%3%B3polis-norte.html?lugar_id=1661).

^{xv} No siendo el lugar indicado aquí para abordar la polémica en torno al significado de estas escenas pictóricas, aquí solo diré que se han propuesto dos opciones: 1) un día de mercado o feria, y 2) la celebración de un festín relacionado con algún ritual o ceremonial. Al respecto *vid.* Boucher y Quiñones (2007: 48-49) y también García Barrios (2017). Aquí me inclino por la segunda consideración.

^{xvi} Nótese que el Proyecto Arqueológico Calakmul (PAC) asignó una clasificación a las escenas pintadas en Chiik Nahb, cada una de las cuales “se nombra por su ubicación en los costados de la estructura, tiene un número de acuerdo al cuerpo en el que se encuentra y una letra para ubicarla en cada nivel” (Boucher y Quiñones, 2007: 39; Martin, 2012: 4).

^{xvii} La identificación plena de la bebida de atole y los tamales en las escenas del referido programa pictórico calakmulteca es, me parece, segura en el caso de las escenas SE1b y SE2b. La propuesta de identificación de algunos otros tipos de supuestos tamales en las otras escenas referidas puede verse en Boucher y Quiñones (2007).

^{xviii} El estudio fundacional acerca de los “feasting rituals” en el mundo maya se debe a D. Reents-Budet (2000), quien con base en el análisis de los diversos vasos pintados del periodo Clásico y los diversos espacios arquitectónicos representados nos acerca al ritual de la fiesta y/o el banquete celebrados entre las elites mayas del periodo Clásico. Otra vertiente de estudio en torno a los festines, pero esta vez llevados a cabo por los *wahyis* en el plano onírico, puede consultarse en E. Velásquez García (2020).

^{xix} Todos los cuales han sido, por otra parte, publicados en obras señeras del arte maya precolombino, por ejemplo, *The Maya Scribe and his World* (1973: 40-41), *Painting the Maya Universe: Royal Ceramics of the Classic Period* (1994), y/o *The Maya Vase Book: A Corpus of Rollout Photographs of Maya Vases*, v. 6 (2000: 963). Más vasijas con probables representaciones del tamal son K2707, K5172, K5416, K8416, K8743 y K9283; véase también el recuento hecho por Zender (2000).

^{xx} La referencia bibliográfica fundamental en torno a las valencias idiosincráticas del tamal en el mundo maya y la representación gráfica de su(s) glifo(s) en la plástica de tradición mayance es “The Maize Tamale in Classic Maya Diet, Epigraphy and Art”, por K. Taube (2018a), originalmente aparecido en 1989. En el presente texto me valgo enormemente del análisis y el desglose iconográfico acerca de la glífica del *waaj* de este mayista norteamericano; aspectos iconográficos, jeroglíficos y lingüísticos para los cuales remito a *ibid.*

^{xxi} “La clase de relleno que se ponía poder a los tamales es prácticamente infinita. Podían emplearse [...] preparaciones con frijol, [...] así como también semillas de calabaza tostadas y molidas, carne, pescado, guisados de aves, flores de calabaza, las olorosas flores blancas del loroco (*Urechites karwinskyi*) y todas las numerosas verduras que empleaban los mayas, especialmente la chaya (*Jathropa aconitifolia*) y el chipilín (*Crotalaria vitellina*)” (Coe, 2004: 215).

^{xxii} Alice Balsanelli (comunicación personal, 2023) me ha referido que entre los lacandones del norte actuales se preparan unos tamales ceremoniales en la cocina del templo los cuales son rociados con gotas de una pasta preparada a base de achiote (*Bixa orellana*) mezclada con agua; esto a manera de sangre simbólica, mismos que son ofrendados a los dioses junto con “frijoles o trozos de carne de las presas” obtenidas. Esta interrelación entre el rocío de achiote en el caso de los *nah wah* o tamales ceremoniales, la sangre y la comida de las deidades de los lacandones o *hach winik* es igualmente reportada entre los mayas yucatecos del siglo XVI quienes solían colocar alimentos sacrificiales -como la sangre- sobre la boca de las imágenes de los dioses (Taube, 2018a: 158); y resulta de gran interés dada la conocida interrelación sagrado-metafórica entre la sangre y otras sustancias valiosas como el jade, el agua o el propio maíz (vid Taube 2018b: 89).

^{xxiii} Como es sabido por “numerosas representaciones de imágenes de tamales de carne de venado [que] sugieren que estos se servían y preparaban ritualmente en banquetes rituales” y grandes celebraciones llevados a cabo en varios sitios de Tierras Bajas para el Clásico tardío (Montero López y Varela Scherrer, 2017: 188), se tiene que el consumo de este tipo de tamales rellenos de carne de venado -y seguramente otras especies animales- pudo haberse reservado para aquellas ocasiones que así lo ameritaran (como un festín o algún ritual), mientras que “los tamales de carácter doméstico estarían rellenos de plantas y semillas como granos de elote, amaranto, entre otros” (Montero López y Varela Scherrer, 2017: 189). Los datos exactos y la información precisa en torno al consumo de carne de venado y tamales rellenos de esta en sitios como Chinikihá y algunos otros pueden consultarse en el artículo de los autores citados en esta nota.

^{xxiv} El primero de ellos, K6080, se encuentra en las colecciones del Gardiner Museum of Ceramic Art, Toronto Ontario, Canadá; mientras el segundo (K5460) pertenece al Duke University Museum of Art, North Carolina, EE. UU. (Boot, 2003).

^{xxv} Aquí, y en el caso de ambos platos, un pequeño detalle glífico en forma de tamal (T506) forma parte de una confluencia con un signo en variable de cabeza humana (K5460, cartucho P; K6080, cartucho I) que transcribe el verbo intransitivo *we'* (**WE'**), ‘comer alimentos de maíz’ (Zender, 2000: 1043). El sufijo *-ib'* deriva sustantivos instrumentales, como en este caso *we'ib'*, ‘instrumento para comer alimentos como tamales’ (Zender, 2000: 1043).

^{xxvi} De entre las poco más de 150 tapas de bóveda provenientes de 37 zonas arqueológicas en los estados de Campeche y Yucatán reportadas por Leticia Staines Cicero (2001: 389), se tiene que “varias de estas piedras pintadas se conservan en buen estado”, pero también muchas de ellas se encuentran fragmentadas y/o erosionadas en la capa pictórica (Staines Cicero, 2001: 391, Láminas 2a y 2b).

^{xxvii} Aunque en el caso de esta segunda tapa 5 procedente del sitio de Santa Rosa Xtampak (Figura 8b) se conserva la mayor parte de las cenefas superior e inferior de glifos, poco aporta este texto dedicatorio al tema culinario que aquí se trata. Como es sabido, “en las inscripciones pintadas en las tapas de bóveda, algunos autores han identificado el glifo mak que se traduce como “tapa”. [...] La transcripción del glifo mak es “tapar, cerrar” y, en este sentido, se refiere a que al momento en que se colocó la piedra pintada se “cerró” o “tapó” la casa” (Staines Cicero, 2001: 400). Nada más puedo decir de la imagen o escena en la que se representó a K'awiil toda vez que, dado el estado actual de la pieza, nada más alcanza a verse.

^{xxviii} Esta tapa puede visualizarse aquí https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Xnucbec_Capstone.jpg.

^{xxix} Distintos autores han sugerido la posibilidad de que K'awiil, fuese una faceta o desdoblamiento del dios de la lluvia y que dicho numen simbolizara la luminosidad del rayo y las tormentas, deidad en quien se reúnen los aspectos primordiales de la fertilidad biocósmica y en la cual se epitomiza la fuerza vital de la vida (Martínez González, 2018: 21). Siguiendo estos indicios podemos argüir que esta deidad, de naturaleza serpentina, es ctónica o perteneciente a la tierra, asociada a las semillas y la germinación de éstas y a la abundancia de cosechas y alimentos y por lo tanto vinculado con Chaak e Ixiim o Nal, dioses de la lluvia y el maíz respectivamente.

^{xxx} Agradezco al / la dictaminador(a) de este artículo quien me hizo ver que la primera identificación del signo T506 como “wah” [*sic*] se debe a J. Justeson en 1984, quien a partir del reconocimiento de un complemento fonético **wa** junto, abajo o arriba del T506 en algunos de los almanaques del *Códice de Dresde* (13b-16b) sugirió la dicha lectura. Al respecto véase V. Bricker (1985: 418).

^{xxxi} Cfr. Macri yLooper (2003: 191) quienes en su catálogo de jeroglíficos mayas otorgan el valor de *ol / ool* [*sic*], ‘corazón’ al glifo T506. Aquí hay que hacer notar la trivalencia del glifo ‘tamal’ (T506) en la escritura maya clásica pues no únicamente transcribió el valor *waaj* (**WAJ**) y *k'an* (**K'AN**), sino también *ohl* (**OHL**)

(como ahora se translitera y transcribe), ‘corazón’. A decir de S. Martin (2012: 8, nota 4) “la relación icónica entre estos valores sugiere algún tipo de relación conceptual, quizás una conexión ritual con los tamales como ofrenda, en lugar de corazones humanos”.

Con todo, en los libros jeroglíficos del periodo Posclásico tardío tal parece ser que el así llamado “K’an sign” (T506), ‘amarillo, precioso’ en yukatekano, representó también el grano de maíz (Taube, 2018a: 162). O quizá es que pudo haber representado tanto lo uno (el *waaj* o tamal), como lo otro (el grano de maíz), dada las asociaciones consabidas -lingüísticas, semánticas e iconográficas- entre esta planta gramínea (*Zea mays.*) y el alimento / ofrenda hechos a base de esta masa (véase nota anterior).

Procedimiento conocido en otras escrituras logosilábicas mesoamericanas (como la nahua) por el cual un determinado valor de lectura logográfico deriva en uno de tipo silábico. Por ejemplo, **CHIJ**, ‘venado’, a **chi** en la escritura jeroglífica maya, o **me** de **METL**, ‘magüey’, en la escritura pictográfica nahua.

A decir de Erik Velásquez García (comunicación personal, octubre 2023), en la escritura jeroglífica maya los signos-palabra de vocal larga, tal como *waaj*, fueron siempre logogramas planos (v. gr. **WAJ**), sin longitud vocálica alguna; razón por la cual el glifo ‘tamal’ se transliteró **WAJ** a lo largo del texto, y se transcribió *waaj*, con vocal larga, como originalmente fue pronunciado por los lectores de la época, y quienes probablemente eran los encargados finales de reconstituir la longitud vocálica de determinadas grafías en el signario.

Pude conocer estos ejemplos de la mención del *waaj* en los textos de Chichén Itzá gracias al curso impartido por el epigrafista mexicano citado en la nota anterior durante agosto-diciembre 2023; a quien también debo la transliteración, transcripción, traducción y análisis de los pasajes jeroglíficos aquí mencionados.