

Maya America: Journal of Essays, Commentary, and Analysis

Volume 6
Issue 1 *Tamales Mayas: History, Ritual, Culinary Practices*

Article 12

6-3-2024

Introducción essay - Tamales mayas. Sabores en el tiempo

Laura Elena Sotelo Santos
Universidad Nacional Autónoma de México

Adriana Cruz-Manjarrez
Universidad de Colima

Follow this and additional works at: <https://digitalcommons.kennesaw.edu/mayaamerica>



Part of the [Ethnic Studies Commons](#), [Indigenous Studies Commons](#), and the [Latina/o Studies Commons](#)

Recommended Citation

Sotelo Santos, Laura Elena and Cruz-Manjarrez, Adriana (2024) "Introducción essay - Tamales mayas. Sabores en el tiempo," *Maya America: Journal of Essays, Commentary, and Analysis*: Vol. 6: Iss. 1, Article 12.

DOI: <https://doi.org/10.62915/2688-9188.1159>

Available at: <https://digitalcommons.kennesaw.edu/mayaamerica/vol6/iss1/12>

This Front Matter is brought to you for free and open access by the Active Journals at DigitalCommons@Kennesaw State University. It has been accepted for inclusion in *Maya America: Journal of Essays, Commentary, and Analysis* by an authorized editor of DigitalCommons@Kennesaw State University. For more information, please contact digitalcommons@kennesaw.edu.

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, {...a} 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 (*Piib*) 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 traspatio, 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 platones 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 asociado 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 mojaras.

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, tlapepeholi, 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.