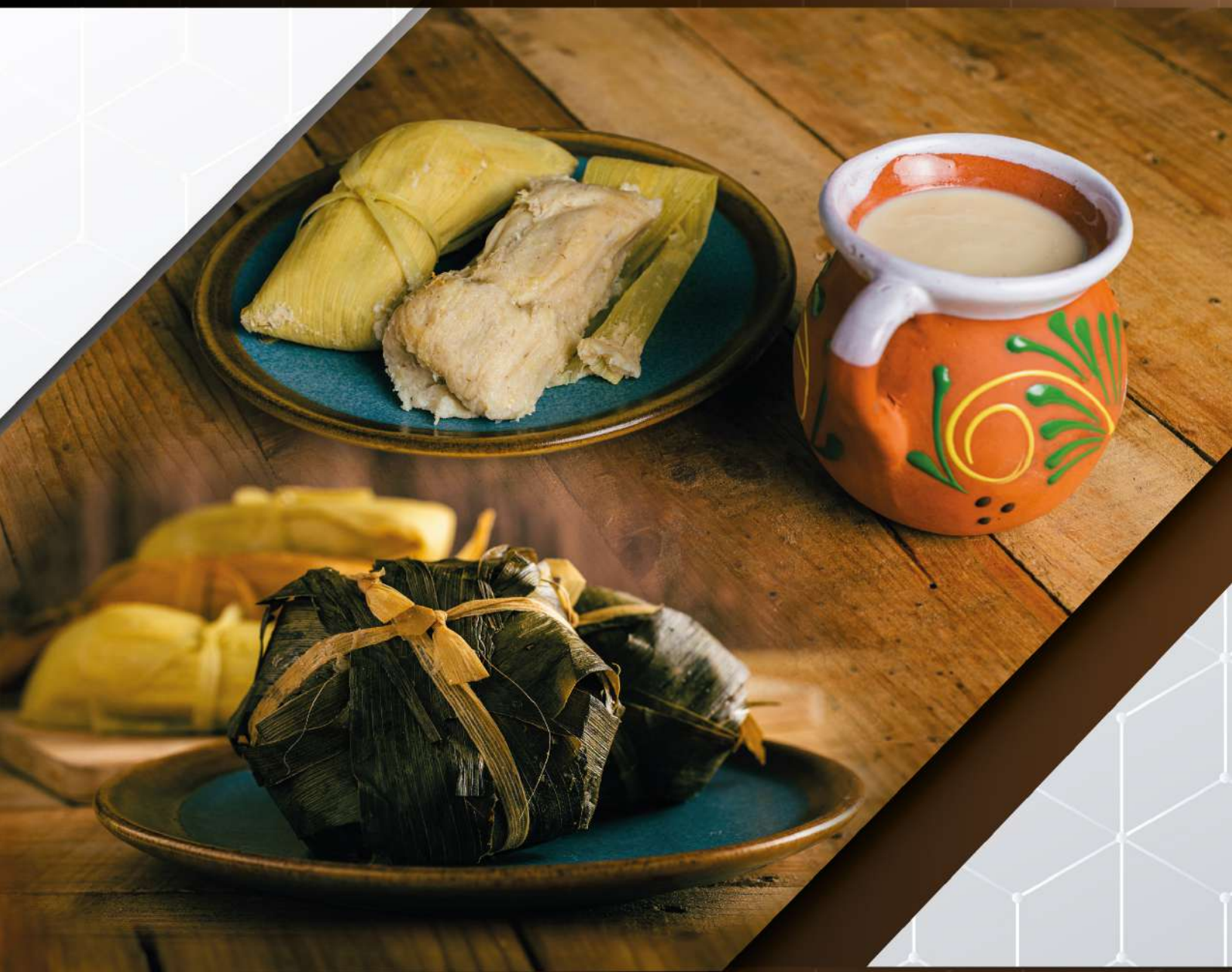


Ixmati

Observatorio Organizacional
Investigación y Experiencia Profesional

ISSN 2683-197X



NUEVA ÉPOCA

Año 10, No. 17
Enero - Abril 2024



UVP

UNIVERSIDAD
DEL VALLE DE PUEBLA

IXMATI

Observatorio Organizacional
Investigación y Experiencia Profesional

IXMATI, año 10, No. 17, enero - abril 2024, es una publicación cuatrimestral editada por la Universidad del Valle de Puebla S.C., Calle 3 sur # 5759, Col. El Cerrito. CP. 72440, Puebla, Puebla, Tel. (222) 26-69-488, <www.uvp.mx>. Editores Responsables: Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas y Mtro. Prisciliano Gerardo Illescas Lozano. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2018-012416285800-203, ISSN: 2683-197X, ambos otorgados por el Instituto Nacional de Derechos de Autor. Responsable de la última actualización de este Número, Coordinación Editorial y de Publicaciones, Dr. Mauricio Piñón Vargas, Calle 3 sur # 5759, Col. El Cerrito. CP. 72440, Puebla, Puebla, Tel. (222) 26-69-488 ext. 798, fecha de última modificación abril de agosto de 2024.

Las posturas expresadas por los autores no necesariamente reflejan las posturas de la Universidad del Valle de Puebla, de su Coordinación de Editorial y de Publicaciones, de las editoras responsables del *staff* editorial involucrado en la edición de la revista.

Se autoriza la reproducción total o parcial de los contenidos de la presente publicación, siempre y cuando se acredite adecuadamente el origen de estos.

Cualquier carta dirigida al editor debe enviarse al correo coord.editorial@uvp.mx.

IXMATI

Observatorio Organizacional
Investigación y Experiencia Profesional





DIRECTORIO

Presidente de la Junta de Gobierno
Mtro. Jaime Illescas López

Rectora
Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas

Director de la División de Negocios, Hospitalidad y Ciencias
Sociales
Mtra. Melissa Antonio Jiménez

Director de Posgrados, Educación Continua, Virtual y
Abierta
Mtro. Salvador Cervantes Cajica

Editoras Responsables
Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas
Mtra. Irma Higinia Illescas Lozano

Coordinador Editorial
Dr. Mauricio Piñón Vargas

Diseño Editorial
Mtra. Gabriela Arias Limón

A vertical black line runs down the left side of the page, with a solid black circle positioned at approximately the middle of the page.

Comité Editorial

Melissa Antonio Jiménez
Universidad del Valle de Puebla

Agustín Cantó Paredes
Universidad del Valle de Puebla

Claudia Soledad Cruz Acevedo
Universidad del Valle de Puebla

Ana Flor Magallón Martín
Universidad del Valle de Puebla

José Armando Sánchez Hernández
Universidad del Valle de Puebla

Tomás Vásquez Torres
Universidad del Valle de Puebla



COMITÉ CIENTÍFICO

Dra. Blanca Azalia López Hernández
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Dra. Aura Paulina Flores Barrera
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Dra. Teresa de Jesús Vargas Vega
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Mtro. Jair Emmanuel Onofre Sánchez
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Dra. Karla Coré Moreno Cortés
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla


Lic. Sandra Téllez Medellín
Universidad Autónoma del Estado de México

Mtro. Rafael Enrique Meneses López
Instituto Campechano

Dra. Christian Karel Salgado Vargas
Universidad Autónoma del Estado de México

Dr. Victor Manuel López Guevara
Colegio de Tlaxcala

Dra. Arlene Cerón Islas
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo



Mtra. Mariana Betzaidet Cortés Sánchez
Poder Judicial del Estado de Puebla

Mtro. Edgar Eglón Mendoza Dorantes
Universidad Alvar

Mtra. Adoración Águila García
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

Dr. Emigdio Larios Gómez
Benemérita Universidad Autónoma del Estado de Puebla

Mtro. Óscar Martínez Zavala
Gobierno del Estado de Puebla



CONTENIDO

DE ATOLES Y TAMALES: SU PRESENCIA EN EL K' EEX (INTERCAMBIO) DE LAS COMUNIDADES MAYAS DE CAMPECHE	12
---	----

Editorial

Queridos lectores de Ixmati.

Es un honor presentarles el último número de nuestra revista correspondiente al semestre enero-abril de 2024. En esta edición, nos sumergimos en las profundidades de la rica cultura Maya, explorando la importancia de los atoles y tamales en el k'eex, el intercambio comunitario, de las comunidades mayas de Campeche. Este artículo, titulado “De Atoles y Tamales: Su Presencia en el K'eex de las Comunidades Mayas de Campeche”, nos brinda una ventana fascinante hacia las tradiciones culinarias arraigadas en siglos de historia y cultura.

El atole y el tamal son mucho más que simples alimentos; son la encarnación misma del vínculo entre la tierra, la historia y el pueblo mexicano. Estos platos tradicionales, con sus sabores reconfortantes y aromas cautivadores, no solo alimentan el cuerpo, sino que también alimentan el alma y fortalecen los lazos comunitarios. Desde tiempos inmemoriales, han sido compartidos en ceremonias, celebraciones y momentos cotidianos, sirviendo como símbolos de identidad cultural y unidad entre las comunidades mayas.

El k'eex, o intercambio, es una práctica fundamental en la vida de las comunidades mayas de Campeche. Más que un simple acto de comercio, el k'eex representa una forma de vida arraigada en el respeto mutuo, la reciprocidad y la solidaridad. A través de este intercambio, no solo se comparten productos alimenticios, sino también

conocimientos, historias y tradiciones que han sido transmitidos de generación en generación.

En un mundo cada vez más globalizado, es crucial preservar y celebrar las tradiciones culinarias y culturales que nos conectan con nuestras raíces y con nuestra comunidad. Los atoles y tamales no solo son parte integral de la dieta mexicana, sino que también son testigos vivientes de una historia rica y diversa que merece ser compartida y celebrada.

Al profundizar en la importancia de estos productos para México, recordamos la importancia de valorar y apoyar a las comunidades indígenas que han mantenido vivas estas tradiciones a lo largo de los siglos. Es nuestro deber como sociedad reconocer y respetar el legado cultural de los pueblos originarios y trabajar en conjunto para proteger y preservar su patrimonio para las generaciones futuras.

En resumen, en esta edición de Ixmati, celebramos la riqueza y la diversidad de la cultura maya a través de sus tradiciones culinarias. Nos inspiramos en la sabiduría ancestral de estas comunidades y nos comprometemos a seguir aprendiendo y compartiendo sus historias, sabores y enseñanzas.

Buena lectura

Atentamente,

La Editorial

ENSAYO

DE ATOLES Y TAMALES: SU PRESENCIA EN EL
K' EEX (INTERCAMBIO) DE LAS COMUNIDADES
MAYAS DE CAMPECHE

ATOLES AND TAMALES: THEIR PRESENCE IN THE
K'EEX (EXCHANGE) OF THE MAYAN COMMUNITIES OF
CAMPECHE

ENSAYO

López Caamal, María Eugenia¹

Instituto Campechano

eugenia.lopez@instcamp.edu.mx

ORCID: 0000-0001-5292-5169

Meneses López, Rafael Enrique²

Instituto Campechano

rafael.meneses@instcamp.edu.mx

ORCID: 0000-0002-6605-7443

Santos Pérez, Álvaro Antonio³

Instituto Campechano

alvaro.santos@instcamp.edu.mx

ORCID: 0000-0003-3890-1851

Rosado Rodríguez, Jorge Román⁴

Instituto Campechano

jorge.rosado@instcamp.edu.mx

ORCID: 0000-0002-7932-3085

Recibido el 24 de noviembre de 2023. Aceptado el 9 de enero de 2024. Publicado el 30 de abril de 2024.

Reseña de Autor ¹

Licenciada en Trabajo Social egresada de la Escuela de Trabajo Social del Instituto Campechano. Acreditó diplomados en docencia, desarrollo gerencial, peritaje social, presupuesto basado en resultados y proyectos sociales; cursó la Especialidad en Modelos de Atención para la Familia impartida por el Instituto Campechano- Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), es Doctora en Educación Humanista por el Instituto Humanista de Estudios Superiores (IHES). Ha participado en diversos cursos nacionales e internacionales y desempeñado como ponente en eventos académicos nacionales. Ha colaborado en el diseño de la estructura curricular de maestría y doctorado, elaborado artículos académicos, desarrollado investigaciones, es autora de cuatro libros y coordinadora de cuatro.

Actualmente es directora de la Escuela de Trabajo Social del Instituto Campechano. Fue presidenta del Colegio de Trabajadores Sociales del Estado de Campeche y actualmente asesora adjunta del mismo. Ha recibido reconocimientos de mérito docente, integrante del comité organizador del IX Congreso Nacional de la FENEETS, facilitador del curso-taller impartido a personal de SEP, por

su desempeño profesional y laboral en el IMSS, como presidenta del Colegio de Trabajadores Sociales, por el apoyo brindado en las supervisiones-asesorías para el mejoramiento de las guarderías, colaboración en el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (CENEVAL), y reconocimiento de la Academia Nacional de Instituciones de Trabajo Social (ACANITS) por su contribución a la investigación. Integrante del Comité Científico organizador del II Congreso Nacional e Internacional de Investigación en Trabajo Social y Coordinadora del 2do Coloquio de investigación en Ciencias Sociales. Tiene certificación en Google For Education, cuenta con perfil deseable. Las temáticas de investigación son el suicidio, violencia familiar, educación y envejecimiento.

Reseña de Autor ²

Lic. en Gastronomía, con Maestría en Gestión de Empresas Turísticas, actualmente estudia el Doctorado en Gestión de Proyectos Turísticos. Director Nacional de Cultura Alimentaria del Gobierno Nacional de los Pueblos Indígenas de México. Vigente. Cargo honorífico. Fue Director General de la Autoridad del Patrimonio Cultural del Estado de Campeche hasta el mes de mayo, 2022.

Cuenta con 15 años de experiencia laboral en el área educativa y de capacitación en el ramo turístico y restaurantero. Gestor de cultura y organizador de congresos y convenciones nacionales e internacionales. Miembro fundador del Consejo Técnico del EGEL-Gastro. Gestor del nombramiento de la Gastronomía Campechana Patrimonio del Estado. Autor del expediente histórico que sustentó dicho reconocimiento, publicado en forma de libro en el año 2016. Acreedor a reconocimiento especial por el Convenio Andrés Bello de Colombia, 2014. Autor y coautor de diversos libros de historia de la gastronomía del estado de Campeche. Autor de artículos indexados y arbitrados.

Reseña de Autor³

Licenciado en Turismo y Maestro en Gestión de Empresas Turísticas por el Benemérito Instituto Campechano. Guía de turistas general acreditado por la Secretaría de Turismo Federal de México. Instructor certificado en Impartición de Cursos de Formación del Capital Humano de manera presencial y grupal en el Estándar ECO217. De 2006 a 2022, catedrático en las escuelas de Turismo y Lenguas Extranjeras del Instituto Campechano. De 2006 a 2022, consultor e instructor de cursos sobre temas de turismo en dependencias gubernamentales y sector privado en el estado de Campeche.

Reseña de Autor⁴

Doctor en Ciencias Sociales, Maestro en Pedagogía, Licenciado en Ciencias de la Comunicación. Cargos: director de la gaceta del Instituto Campechano, secretario particular del Instituto Campechano, Coordinador de administración de la secretaria particular del Instituto Campechano, docente de la escuela Normal Superior Salomón Barrancos Aguilar del Instituto Campechano.

Resumen

El presente ensayo pretende determinar la importancia de los tamales que se preparan y consumen en el estado de Campeche, en especial, los significados e interpretaciones de los mismos en el contexto del ritual maya conocido como Ke'ex, es decir, intercambio; al describir brevemente su historia, adaptaciones, interpretaciones, representaciones, clasificación y descripción, esto parte de los

principales ingredientes que se involucran en sus elaboraciones, técnicas de cocción, consideraciones que se atribuyen para su consumo, festividades y las maneras de nombrarlos, como resultado de la aplicación de la metodología constructivista, método histórico, etnografía, enfoque cualitativo y tipo de estudio, descriptivo.

Asimismo, se presenta una descripción variada de jolo'oches o tamales que, si bien no son exclusivos del estado, sí pertenecen al acervo culinario de toda la península yucateca e incluso de algunos estados del sur del país, como Tabasco y Chiapas; los mismos llegan a presentar algunas variantes entre las comunidades de los pueblos mayas e incluso de la población citadina, confiriéndoles usos y significados un tanto diferentes, pero mantienen su origen en la tradición. Se destaca la importancia del maíz como principal ingrediente para elaborar el jolo'och o tamal, su percepción desde la época prehispánica y su adaptación a la época contemporánea y en los ciclos de vida anuales, que están plenamente identificados por las comunidades mayas actuales.

De igual manera, se exponen algunas interpretaciones específicas sobre algunos tamales encontrados en diferentes investigaciones arqueológicas de la península, desde su mención en un glifo prehispánico hasta representación en la gastronomía actual.

Palabras clave: patrimonio cultural, maya, alimentación, costumbres y tradiciones.

Abstract

This essay aims to determine the importance of the tamales that are prepared and consumed in the state of Campeche, especially, their meanings and interpretations in the context of the Mayan ritual known as Ke'ex, that is, exchange; briefly

describing its history, adaptations, interpretations, representations, classification and description, starting from the main ingredients that are involved in its preparations, cooking techniques, considerations that are attributed for its consumption, festivities and the ways of naming them, as a result of the application of constructivist methodology, historical method, ethnography, qualitative approach and type of study, descriptive.

Likewise, a varied description of jolo'oches or tamales is presented that, although they are not exclusive to the state, do belong to the culinary heritage of the entire Yucatecan peninsula and even some states in the south of the country, such as Tabasco and Chiapas; They come to present some variants among the communities of the Mayan peoples and even the city population, giving them somewhat different uses and meanings, but maintaining their origin in tradition. The importance of corn as the main ingredient to make jolo'och or tamale is highlighted, its perception since pre-Hispanic times and its adaptation to contemporary times and in the annual life cycles, which are fully identified by current Mayan communities.

Likewise, some specific interpretations are presented about some tamales found in different archaeological investigations of the peninsula, from their mention in a pre-Hispanic glyph to their representation in current gastronomy.

Keywords: cultural heritage, mayan, food, customs and traditions.

Introducción

En Campeche, todavía es posible encontrar un menú que, de manera casi religiosa y ahora, en mayor grado civil, se basa en los ciclos de vida, derivados de los componentes agrícolas, pesqueros de caza y de casi todas las festividades religiosas

católicas que con sus prohibiciones y permisiones generaron el tan clásico menú de la semana campechana.

De ahí que la culinaria campechana tenga una personalidad muy especial bien definida, aunque para algunos resulte un tanto desconocida e inclusive llegue a confundirse con la gastronomía de nuestro estado vecino de Yucatán; esto se debe a que compartimos bases culinarias heredadas de nuestros antepasados los mayas.

Sin embargo, con el arribo de los españoles su variada alimentación se vio fuertemente enriquecida con el establecimiento del puerto campechano que permitió la llegada de productos del Viejo Mundo e inclusive del Lejano Oriente, lo que permeó en las tradiciones culinarias precolombinas mesoamericanas y caribeñas, y dio como resultado el sincretismo, proceso que favoreció la pervivencia y la distinción de la cosmovisión de las comunidades originales. Como si fuera una gran receta, un ingrediente adicional sería el periodo vivido durante la piratería que también confirió novedades culinarias a esta gastronomía.

La cocina campechana tiene gran complejidad y al mismo tiempo sencillez, su tradición histórica está compuesta por nuestra herencia maya y española hasta la introducción de las influencias culinarias árabes, africanas, orientales, el contacto con Filipinas entre los siglos XVI y XIX que abarcó gran parte de Asia y el aporte del Caribe, esto la ha identificado como una comida de fusión que logró consolidar su propia identidad y cuya relevancia es visible al ser considerada patrimonio inmaterial.

Nuestra cocina está llena de una gran diversidad de recetas que al visitante pudiera resultarle desconocida, no tanto por los ingredientes, sino por la técnica empleada para su elaboración, la cual ha sido celosamente conservada por las familias oriundas, con algunos detalles particulares o secretos que solo los podemos encontrar en recetarios antiguos en las casas de las abuelas o tías.

En este sentido y de acuerdo con el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (2011), cumple tres aspectos esenciales que le confieren la característica de ser de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad:

- a) Es una cocina histórica, pues evolucionó y se perfeccionó a la llegada de los españoles, pero jamás perdió el uso de técnicas e ingredientes de la región del Maya. Se adaptó y sobrevivió hasta nuestros días y sigue heredándose de generación en generación.
- b) Tiene un carácter popular conferido por la mezcla de los nuevos ingredientes traídos por el contacto con el resto del mundo, mejoró e inclusive creó nuevos platillos en donde resaltan por lo menos alguno de los tres principales alimentos de la gastronomía prehispánica o en los regalos culinarios llegados a México de otras regiones, que se adaptaron e incorporaron como la carne de puerco, el aceite, el trigo, aceitunas y alcaparras, entre algunos. Debemos considerar no solo las técnicas, sino también los utensilios traídos durante la conquista o en diferentes épocas subsecuentes.
- c) Se gestó en el seno de la cosmovisión mesoamericana. Interpretada en sus manifestaciones religiosas, las profundas raíces mayas son muestra del simbolismo y ceremonial con la cual se elabora; por ejemplo, en la tradición del Día de Muertos o Janal Pixan, es evidente el sincretismo religioso prehispánico con el mundo cristiano que se traduce en la elaboración de los tan gustados pibipollos y panes de Pomuch o los panes de ofrenda para los altares de niños que en maya se denominan Chan Ts'uul, o castellanizado, T'sulitos, por citar alguna festividad en especial.

La gastronomía incluye el momento de elaboración del platillo como una rica manifestación de los sentimientos y costumbres de nuestros pueblos, lo que le confiere el carácter cultural, porque no es lo mismo alimentarse que cocinar, ya que el primero es un acto biológico que responde a la necesidad que tiene el cuerpo de adquirir nutrimentos, mientras que el segundo es un acto plenamente cultural que da vida y conforma la identidad de un pueblo y de su patrimonio gastronómico.

Por definición, se establece que el patrimonio gastronómico es un arte dinámico, el cual se condiciona por factores geográficos como el clima, los tipos de suelo, invasiones históricas, colonizaciones e inmigraciones que han contribuido con sus costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos, para conocer un pueblo es preciso conocer su memoria y su cultura.

La gastronomía que surgió en nuestro estado es el resultado de este mestizaje de ingredientes y técnicas e ideología que dio paso a una nueva cocina local que perfeccionó nuevos esquemas en la forma de preparar los alimentos y degustarlos, de esta fusión podemos señalar que nuestra cocina no abandonó sus raíces, le confirió nuevos sabores y texturas y gran parte de ellos se fundamentan en el alimento que América Latina le dio al mundo: el maíz. Es en la milpa, el espacio de cultivo por excelencia, donde han nacido una serie de costumbres que todavía hoy es posible encontrar en las comunidades mayas.

La geografía campechana es tan variada como nuestra gastronomía y resulta un verdadero placer recorrer los trece municipios que la integran y degustar tan variadas viandas; tenemos influencia por la zona de los ríos de la parte Sur y Suroeste, la zona rocosa del Norte y, por su espesa selva y extenso litoral, contamos con los frutos del mar como el pulpo de Campeche, considerado por especialistas en la cocina como el mejor de México, por citar un ejemplo.

Para el propósito de este artículo abordaremos un producto especial de la comida campechana que forma parte fundamental de la vida ritual y ceremonial de una de

las regiones culinarias del estado conocida como Camino Real que, de acuerdo con Meneses (2018), corre desde San Francisco de Campeche hasta la ciudad de Mérida y recibió dicha designación por ser un camino que acogió aportaciones de la corona española para su construcción, además de ser el camino oficial para el tránsito de personas y mercancías durante el periodo colonial. Actualmente, se conforma por los municipios de Tenabo, Hecelchakán y Calkiní, en su mayoría está habitado por comunidades mayas.

En esta región culinaria, la cantidad de platillos que incluyen maíz como ingrediente principal o complementario son variados, algunos son de origen prehispánico o posterior, pero siempre se encuentra alguna variedad de esta gramínea, por ejemplo el Nal Tel, X' mejen Naal, o maíz de ciclo largo, el Xnu'uk naal y Dzit Bacal, de ciclo corto y el Xtuponal, de siete semanas, aunque eso no quiere decir que sean las únicas variedades cuyo cultivo se preserva gracias al arraigo de las comunidades mayas. A este respecto, Arcocha et al. (2017) comentan que la implementación de las variantes de ciclo corto se caracterizan por su alto rendimiento y gran tamaño, además de ser fuente de genes para diseñar las variedades mejoradas e híbridos de alto rendimiento que se conocen y consumen actualmente en el estado y la propia península, ejemplo claro es el híbrido Nal Xoy, en sus formas blanca y amarilla, o incluso, probablemente las mismas razas X' mejen Naal y Dzit Bacal sean producto de la recombinación dirigida de variedades antiguas por mano del pueblo maya. Cabe señalar que en esta cosmogonía dichas variantes se originaron en las primeras décadas del tercer milenio de la era cristiana o del decimotercer Baktún de la cronología local.

Es importante recordar el papel que el maíz ocupó entre esta cultura prehispánica y sigue vigente en las comunidades actuales, ya que se halla incrustado en los pensamientos cosmológicos, y marca el ritmo de los cultivos y de la cosecha, la vida ritual y el desarrollo del resto de las actividades productivas, además quedó recogido desde el primer contacto con el mundo español, autores como Fray Diego de Landa

así lo señaló en su obra *Las Crónicas de Yucatán* y las posteriores investigaciones arqueológicas y antropológicas dan cuenta de ello. Dicho con palabras de López (1990) quien citando a Landa reflexiona lo siguiente:

[...] La base de la alimentación maya era el maíz. Y nadie podría desmentir lo anterior, dado que prácticamente toda ceremonia registrada desde el nacimiento –cuando el cordón umbilical se cortaba sobre una mazorca de maíz– hasta la muerte –cuando se colocaba un poco de masa de maíz en la boca del difunto– incluía al maíz [...] cuya concepción, si bien en nuestros días, ya no del todo aplicable, nos permite ver, el grado de significancia que se le confería a este producto, adaptándose y trasladándose, incluso en la concepción misma del *jolo'och*. Así, el maíz, se convierte en el elemento que trasciende el espacio cósmico del mito y el marco cronológico de la historia.

En las entidades originales, se le ha otorgado incluso un nombre especial, sacro, el santo *Ixiim* o le saanto *ixi'im-o* (Gabriel, 2018), seudónimo un tanto inusual, dado representa también un isomorfismo con la forma humana (Alejos, 2017, p. 258) y se le sincretiza con algún concepto espiritual cristiano, equiparándolo con algún santo e incluso con el propio Cristo, debido a lo que se relata en el *Popol Vuh*: sólo maíz entró en la carne de nuestros padres, en dónde se le atribuye al ser humano haber sido creado del maíz, por ello alrededor del mismo surgen diversas significaciones, como el hecho de ofrendar el producto básico o un subproducto, tamales, atoles o derivados.

Incluso, da sustento a la razón y necesidad de realizar una ofrenda de alimento a las deidades para mantener el equilibrio de la creación, en el que el hombre da a los dioses el alimento sacro, para lograr evitar un mal en la humanidad, agradecer por las preesas recibidas del campo, el *ke'ex*.

Por otra parte, lo que da razón a la necesidad de un ritual para el sustento natural, se debe a que en el imaginario maya, en el devenir, el mundo es sacralizado, en lo simbólico se busca lo espiritual, en el enigma de las cosas, lo que la razón no comprende, pero que, desde su precepción, es real (Bernard y Lozano, 2004). Por ello, la alimentación no es meramente un acto orgánico, sino sacro.

Así mismo, se explica que en el mundo no solo habita el ser humano, sino que coexiste con seres no humanos o invisibles, los aires o vientos, como coloquialmente se les dice en las comunidades, deidades que habitan en la naturaleza, que incluso son dueños de espacios, los aluxo'ob o báalamo'ob, los bataves o custodios de los puntos cardinales xaman (norte), lak'in (este), nojol (sur) y chik'in (oeste), que de alguna manera interactúan con nosotros y se ha de pedir permiso para hacer uso de sus territorios.

En especial para el pueblo de Nunkiní, municipio de Calkiní, se hace referencia también a seres de pequeña estatura, gran torpeza, habilidad de construcción de grandes edificios y el haber vivido antes de la humanidad actual, identificados como puuses o puuso'ob, que habitan de bajo de la tierra, dueños de las tierras de la localidad (Orihuela y Rodríguez, 2010). Dichos seres responden al Jajal Dios o Ki'ickelem yuum, Dios único o el precioso señor.

Esta cosmovisión en la península de Yucatán, en especial en el Camino Real de Campeche, es el resultado de diversos cambios y de conflictos acaecidos en las comunidades indígenas, que han dado como resultado una peculiar conciliación religiosa, en específico entre el credo católico y la religión maya (Cen, 2017); y que trasciende incluso hasta en la organización social de la misma comunidad, confiriéndoles su peculiar identidad. Continuando con la elucidación del autor, el actual procedimiento religioso y sistema de valores de los campesinos de Camino Real se encuentra estrechamente vinculado con los seres vivos y con los no humanos, invisibles e intangibles, deidades que custodian sus territorios y se deja entrever en los rituales agrícolas que conforman el K'eex. Estas prácticas rituales,

nos explica Cen (2017), al hacer referencia a Chuc (2017), han permitido mantener el núcleo de la cultura de estas comunidades.

En esta región se mantiene la concepción de la manutención del equilibrio de la misma creación, en especial entre la naturaleza representada por los señores del monte, los bacabes, los aluxes, el aire, y el ser humano, el hombre. Cuya muestra de respeto, por mantener esta medida se deja ver en las formas de pensamiento y acción de las familias originarias de este dominio, que tienen siempre en cuenta que de los frutos de la naturaleza nada puede ser tomado sin dar nada a cambio, ya que, si no se hiciese así, habría consecuencias de muchos tipos que impactan en la siembra, la cosecha, la caza y la propia salud.

En conjunción con la creencia de haber sido creados del maíz, el respeto a las deidades y a la propia tierra, se han creado diversas ceremonias y variados rituales para pedir permiso y dar gracias por lo obtenido.

En este sentido, el ritualismo se denomina k'eex o intercambio, en donde la permuta consiste en una ofrenda que se obtiene de los frutos mismos de la naturaleza como lo son el maíz, el frijol, la calabaza y algunas variedades de aves como la gallina, incluyendo tabaco y bebidas consideradas sagradas las cuales pueden ser o no fermentadas o destiladas. Cuando en especial es el maíz el producto que se ofrenda o un derivado de él, se comprende que el hombre y el maíz se vuelven uno, por ello se cuida del maíz como velar de la vida misma, se pide por el maíz, pues al cultivarse conferirá sustento, incluso, en el ritual se presenta, explica Hanks (2000, p.74) como se citó por Alejos (2017), la transformación entre el espacio-temporal, una complejización de la misma, a lo que él denomina cronotopo de Batjín, en cuyo ritual pondera el papel del chamán conocido en maya como h'men, h men o j'men.

De los productos de la tierra que se entregan para el intercambio, juegan papel importante las variedades de tamales y atoles que, así como el maíz y frutos de la

milpa, nacen de la tierra, se regresan ya transformados a ella, para el equilibrio de los ciclos de vida, de ellos se toma la energía vital (Alejos, 2017).

El k'eex es un intercambio, una relación de reciprocidad que se establece entre los seres humanos y las entidades sobrenaturales (Orihuela y Rodríguez, 2010), se realiza durante varias etapas en el ciclo anual y en el ciclo agrícola, en los que se conjuga el misticismo, cosmogonía y la comida en una gran parte de las comunidades mayas del estado y que giran en torno a su principal medio de subsistencia, la agricultura.

Para Meneses (2018), así como para Carrillo (2011), las principales festividades mayas en las que se dedica el k'eex, son:

- a) El Maman –Chac, C'ha Cháak o chac: ceremonia para pedir la lluvia en la que se toma el balché y se come el tamal conocido como pib, este tamal se cuece en horno de tierra y está relleno de sikil, pepita de calabaza gruesa, por lo que se le denomina pibilsikil.
- b) Huanji –col o Janlicol: ceremonia a los dioses del monte o Balamo'ob que protegen las milpas y a los hombres del campo. Se ofrece el sa'a cab o saka', el balché y los pibes o el pib.
- c) Janal pixan: festividad en honor a los muertos. Se preparan atoles, pibipollos de pollos castrados con meses de anterioridad para conservar la pureza, atoles y chocolate amargo.

Algunas razones por las cuales se realiza, el ritual de intercambio implica:

1. El Jo'ol che kool u ofrenda de la primera cosecha.

2. El Hetzmek o bautizo maya de iniciación a la vida consciente cotidiana.
3. El K'aam nikté o el Ts'o'okol beel, desposorio, boda maya. Para Orihuela y Rodríguez (2010) durante la pedida de la x ba'al o novia, es visible la connotación del intercambio entre las familias de la pareja, se ofrece una tuux sujuy o pava virgen, rellena de carne de puerco, la hija que sale para casarse con el íicham o esposo regresa al hogar, ahora es miembro de la nueva familia, la del cónyuge, ahora es la ataan o la esposa de, las ofrendas del ke'eex, representan un isomorfismo semiótico (Alejos, 2017).

Las razones por las cuales se hacen estos rituales son:

- a) Rituales de petición o permiso, ligados a cuestiones de territorialidad, agrícolas o ganaderas, considerados en el rito del jets' lu'um, los más conocidos son el t'akunaj o de cosecha o primicia, el janli kool, de agradecimiento a los señores del monte por proveer en los cultivos, el janli sitio, para agradecer el nacimiento de las crías de animales.
- b) De agradecimiento, los cuales son rituales de extensión del t'akunaj o del janli kool.
- c) De curación, conocido como looj ju'um. En este apartado, el rito, puede efectuarse para sanar el íikin, o rivalidad entre hermanos, donde se cree un hermano puede llegar a comerse, de alguna manera, espiritualmente o energéticamente, a otro hermano, extrayendo su vitalidad.

Una de las interpretaciones más sobresalientes en el k'eex es la razón de la ofrenda comestible, en la que la misma se transforma el hombre, en un fenómeno de isomorfismo, por un lado, entre el cuerpo del ofrendante y el producto, maíz, ave, atole, etc y otro entre el cuerpo y espíritu, se crea una consustancialidad (Alejos,

2017). Por lo cual, los platillos de estos rituales forman parte de la clasificación de alimentos conocida como Comida Ritual (Arce et al., 2011). Las viandas más importantes dentro de esta representación, subproductos del maíz son:

a) Jolo'oches, tamales:

- a. El Noj – wajo'ob: tamal de comida ceremonial que consiste en la mezcla de masa de maíz y pepita de xka' o xtoop o calabaza de pepita gruesa, el cual se cuece en píib, horno de tierra, es envuelto en jolo'och, hoja de maíz, no se mezcla con ningún tipo de grasa (Meneses, 2018). Se le conoce, también, como noh wah o gran tamal, elaborado con una especie de 7 tortillas rellenas de pepita molida que forman 13 capas (tas, yal), se marcan con el dedo índice, explican Bernard y Lozano (2004) representan los ojos del dios de la lluvia, Cháak, y se rellenan con balche' y sikil o pepita molida, redondos y de tamaño grande, en caso de que fuesen pequeños se les denominará mehen wah. De estos tamales, el primero en ser elaborado por el h-men es el x-yaach' y va en el centro de la ofrenda es de 13 capas. Se elaboran otros 4 más noh wah de 9 capas uno va en cada esquina de los puntos cardinales. El resto de los tamales que son más pequeños se llaman ch'in y solo se hacen de 2 capas (Gabriel, 2018).
- b. Ts'o to'obil chay o Soltovichaay: tamales de chaya, envueltos en ella o de masa mezclada con la hoja, se atiborran sikil, se puede o no guarnecer con huevo duro. Una variante de este tamal es el brazo de reina, el cual se rellena con huevo cocido duro. Suele acompañarse con una salsa de tomate nombrada chiltomate. Es el platillo principal del Hetzmek.

- c. Jolo ´och: tamales de maíz envueltos en hoja de mazorca o jolo ´och, pueden ser salados con carne de animales acuáticos, por ejemplo, cazón, pámpano, sierra, pejelagarto, puerco o venado guisados en k´ool, especie de atole salado, saborizado y teñido con achiote.
- d. To´obil: tamales de maíz envueltos en hoja de mazorca o jolo ´och y son dulces. Suelen ser de maíz tierno recién molido, sin nixtamalizar.
- e. Chanchames, chanchamito: del vocablo chan que significa pequeño, es un tamal pequeño envuelto en hoja de plátano que se amarra en forma de caramelo, se rellena de carne de pollo.
- f. Chaaywuaj: tamal de chaya e x´pelón o de frijol tierno.
- g. Tamal colado: tamal de masa de maíz desleída y colada en manta de cielo varias veces, para luego ser primeramente cocida en manteca de cerdo, luego se rellena con un poco de k´ool especiado y con achiote y con carne de gallina, pollo o puerco, sofrito de chile dulce, tomate, cebolla y epazote, se envuelve en hoja de plátano y nuevamente se cuece a Baño María. Su textura es muy tersa y homogénea.
- h. Chaakbi waaj pak´áchbil tamali: tamal torteado, de masa de maíz con manteca y sal, torteada sobre hoja de plátano y rellena de K´ool con carne de pollo, gallina, carne molida de cerdo e incluso de pescado como pejelagarto, pámpano, sierra o cazón, según sea la zona del estado. Suelen ser tamales de novenas campechanas, que se reparten al final del rezo, en agradecimiento al santo por los dones recibidos en el año y, de plato de fiesta infantil, agradeciendo a un año más de vida (Meneses, 2018).
- i. Mucbipollo o Pibipollo: del maya, Muk, enterrar, sepultar; Bil, torcer, revolver. Las dos partículas juntas: Mukbil, significan literalmente:

“que ha sido o que debe ser enterrado”, de donde el Mukbil-pollo sería: pollo que ha sido enterrado para ser cocinado. Es un tamal grande y redondo, grueso, que se cocina de la forma tradicional, enterrándolo en el pib o hueco en la tierra. Es un tamal festivo y religioso, que se acostumbra para las ofrendas del día de muertos del Hanal Pixan. Se rellena con carne de gallina, pollo o puerco, es envuelto en hoja de plátano (Meneses, 2018).

Como dato sobresaliente, en el imaginario de las comunidades y en las historias recaudadas por medio de las entrevistas a personas de las comunidades, nos explicaban que la tradición dicta lo siguiente: si en la casa ha fallecido recientemente un familiar o si tuviera menos de un año de muerto, no se deberá colocar el pib en la ofrenda, ya que el muerto aún no ha entendido que falleció, dado que el tamal simboliza o representa el cuerpo en estado de putrefacción, al ver el tamal expuesto y que después es consumido por los familiares, el fallecido entendería que se lo están comiendo a él, lo cual, de acuerdo a las creencias, no le permitiría trascender, en lugar de colocar el tamal, se deberá poner otro guiso, quizás puchero, chilmore por mencionar alguno. En este ejemplo, podemos encontrar cómo aún en el imaginario persisten indirectamente la cosmovisión de la cultura maya referente a la transustansacción (López, 1990).

b) Bebidas fermentadas o no, atoles:

- a. Sakab (saka') o pozol sagrado (Bernard y Lozano, 2004, p.3-4): es la preparación más sencilla del maíz. Se deja el maíz sobre fuego una noche, sin cal y se muele. Se ofrece en los rituales de la milpa, en la medición del terreno, tumba, siembra, deshierbe y recolección. Se

colocan en la mesa de la ceremonia, cinco jícaras y una cantidad, hace las veces de libación, hacia los cuatro puntos cardinales, para bajar a los regadores de la milpa del cielo (Chávez y Murillo, 2016).

- b. El Balché es una bebida fermentada por la presencia de la miel, que se usa como bebida de ofrenda (Bíró et al., 2021) debido a que, hacia el mes de octubre, en la Península de Yucatán coinciden la cosecha de primicias de maíz, la gran cosecha de miel de tajonal y la floración del árbol del balché, *Lonchocarpus longistylus* Pittier (Fabaceae, Leguminosae), del cual obtiene su apelativo (Avilés-Peraza, 2015). Suele denominarse como tsikil ha' y hace referencia al vino ceremonial como "agua santa y venerada", una vez que se ha consagrado y se ha depositado en la iglesia o en un lugar apartado para después ser usado durante el ritual (Gabriel, 2018).
 - c. Agua virgen o sujuy – ha Chávez y Murillo (2016): agua virgen, en especial de cenotes dónde no se ha bañado nadie.
- c) De acuerdo con Meneses (2018) en las festividades, mayas de las diferentes regiones culinarias de Campeche que forman parte del ke'eex, existen alimentos y bebidas complementarios del protocolo que no forman parte de la ofrenda, sino como alimento para compartir con los participantes o visitantes, las cuales varían dependiendo de la comunidad, las mismas pueden ser:
- a. K'eyem o Pozole (salado o dulce): se cuece el nixtamal una noche, se lava, y se muele en molino a mano. Se agrega sal o azúcar, según el gusto. Es la comida del campesino en el monte. Se puede tomar con sabores de maíz o natural, cacao, chile, coco o agriado mediante su fermentación.

- b. Che'eche' xi'im: se muele el grano de maíz sin remojarlo, y luego se prepara como atole.
- c. Aj sa' o túumben sa' o atole nuevo: se desgrana el maíz, y se prepara k'u'um, palabra maya para el nixtamal, luego se le muele y deslíe. Si se quiere agrio se agrega agua hervida y se deja reposar una noche antes de calentar de nuevo. Si se quiere dulce se denomina, ch'ujuk sa'.
- d. Iisi sa' o atole con camote: se remoja un día el maíz desgranado, se muele con camote, y se sancocha.
- e. Sikil sa': atole con pepita menuda. Se prepare el atole y se agrega pepita tostada molida.
- f. K'áaj o pinole: se muele el maíz y se tuesta el grano, se enfría, y se agrega el azúcar, y a veces un poco de pimienta.
- g. K'áaji sa' o atole de pinole: se mezcla el pinole con agua caliente, y se agrega sal o azúcar.
- h. Xtáan chukwa': una bebida preparada con cacao molido y un poco de maíz molido y un poco de pimienta tabasco y anís. Se usa para ceremonias.
- i. Atole chorreado: atole de masa con chocolate especiado con pimienta de Tabasco, canela y anís.

Conclusiones y discusión

En la gastronomía actual de Campeche, sin importar el municipio en el que nos encontremos, sin incumbir las afluencias culturales, sean nacionales o internacionales, antiguas o recientes, los jolo'oches o tamales tienen un lugar

preponderante en la dieta cotidiana más allá del significado que se le dispense para su consumo.

El tamal ha trascendido desde la percepción del maíz, como un fruto considerado divino o un regalo de los dioses, ahora es asimilado como un producto que nos confiere identidad, si bien por el conjunto de representaciones y connotaciones que se manifiestan en los rituales en las comunidades mayas de los municipios y que tratan de mantener el equilibrio natural de los ciclos de vida de nuestra cultura madre, la cultura maya. Aunque también dichas alusiones tampoco son ajenas a la ciudad; el tamal es un platillo de pueblerinos y ciudadanos sin importar los estratos sociales del diario o de fiesta, de nacimiento o muerte y que, aunque con sus propias adaptaciones en la cotidianidad, pervive al incluir nuevas maneras de elaboración y preparación, nuevos aromas y sabores, en otras palabras, sigue vivo.

La cultura culinaria no puede permanecer estática, se encuentra inmersa en el proceso de intercambio permanente con otras culturas de otros estados y hasta de otros países que enriquecen gastronómicamente a un lugar, pero en el caso del tamal éste mantiene su espíritu y propia consonancia gracias a la persistencia de los habitantes de las comunidades de los pueblos originales que ven en ellos reflejados su cotidianidad.

Referencias

- Alejos García, J. (2017). Íikin y K'eex. Cronotopos del ritual terapéutico maya. *Estudios de cultura maya*, 49, 247-251. <https://www.scielo.org.mx/pdf/ecm/v49/0185-2574-ecm-49-00247.pdf>
- Arce Ibarra, A.M., Estrada Lugo, E.I.J., Martínez Velasco, R. G. y Sánchez Vázquez, V.I. (2011). Condiciones alimentarias de los mayas macehuales de Quintana Roo. *LiminaR*, 9(2), 116-133. <https://www.scielo.org.mx/pdf/liminar/v9n2/v9n2a8.pdf>

- Arcocha Gómez, E., Burgos Campos, M.A., Cetzal Ix W.R., González-Valdivia N. Martínez Puc F. J. y Soria Fregoso, M.J. (2017). Razas y variedades nativas de maíz (*Zea mays* L.) en la península de Yucatán, México. Instituto Tecnológico de Chiná, Campeche, https://www.researchgate.net/publication/336703129_Razas_y_variedades_nativas_de_maiz_Zea_mays_L_en_la_peninsula_de_Yucatan_Mexico
- Avilés-Peraza, G. C. (2015). *Balché (Lonchocarpus longistylus): árbol mágico, usos ceremoniales y medicinales*. Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. México. http://www.cicy.mx/sitios/desde_herbario/
- Bernard Menna, A. I. y Lozano Cortés, M. (2004). Las bebidas sagradas mayas: el balché y el saká. *Gazeta de Antropología*, 20, 3-4. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1004207#:~:text=El%20balch%C3%A9%2C%20%22vino%20sagrado%22,y%20la%20protecci%C3%B3n%20de%20los>
- Bíró, P., Boucher Le Landais, S. y Pérez de Heredia, E. (2021). Maíz y balché. Una revisión de la iconografía de los murales de Tulum. *Estudios De Cultura Maya*, 57, 117-149. <https://revistas-filologicas.unam.mx/estudios-cultura-maya/index.php/ecm/article/view/1054>
- Carrillo Pérez, D. R. (2011). *Los frutos del solar nativo*. Universidad Autónoma de Campeche.
- Cen Motuy, M. J. (2017). *Bo'ol Si'il, K'eex, Promesa, Jets'Taan y Su'Tsil. Una aproximación etnográfica a la normatividad de los Nunkinienses, Tesis Doctoral*. Universitat de Barcelona, España. <https://www.tdx.cat/handle/10803/401425?locale-attribute=es#page=1>
- Chávez Hernández, P. y Murillo Licea D. (2016). Agua en la cosmovisión de los pueblos Indígenas en México. En J. Martínez y, D. Murillo (Eds.). *Una tradición campesina que perdura: el ritual del C'ha Cháak en los mayas de Yucatán*. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. https://www.researchgate.net/publication/314877976_Una_tradicion_campesina_que_perdura_El_ritual_del_C%27ha_Chaak_en_los_mayas_de_Yucatan
- Chuc, Uc C.E. (2017). *Recetas de la milpa. Conservación del maíz nativo y otros cultivos*. CONANP.
- Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. (2011). *La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultura y vigencia*. Solar, Servicios Editoriales.

Gabriel, M. (2018). Lo profano y lo sagrado. Elementos distintivos entre la alimentación cotidiana y ritual. En R. Armijo Torres y Domínguez, M. del R. Carrasco, M.J. Gallegos Gómora y M.E., León Méndez (Eds.), *Los investigadores de la Cultura Maya. Gastronomía en la cultura maya: usos cotidianos*. Universidad Autónoma de Campeche.

López Austin, A. (1990). Temas mesoamericanos. En S. Lombardo (coord.), *La cosmovisión en Mesoamérica*, INAH – CONACULTA.

Meneses López, R. (2018). *La cocina campechana: un mar de aromas y sabores*. Instituto Campechano.

Orihuela Gallardo, M. del C. y Rodríguez Soriano, R. (2010). Los investigadores de la Cultura Maya. En W. Folan (Ed), *Actualizando el pasado: Los restos arqueológicos en la cosmovisión de la comunidad maya de Nunkiní, Campeche*, Universidad Autónoma de Campeche.



UVP

UNIVERSIDAD

DEL VALLE

DE PUEBLA

|  |  |  |  | uvp.mx |

3 Sur 5759 Col. El Cerrito
CP. 72440 Puebla, Pue., México