

# Taxcal, Chuj: la tortilla y su poder sagrado

## Taxcal, Chuj: the tortilla and its sacred power

Iván G. Deance Bravo y Troncoso y Xánath Rojas Mora

### Resumen

El maíz es fundamental en la vida de México, arraigado en aspectos alimenticios, culturales y rituales. Entre los pueblos originarios, este grano no sólo es un alimento cotidiano, sino un símbolo central en rituales y ciclos agrícolas, destacándose en el sistema de producción de la milpa. Este trabajo explora la sacralidad atribuida a la tortilla, derivada del maíz, entre los pueblos originarios de la Sierra Nororiental del Estado de Puebla. La tortilla no sólo nutre, sino que también encarna significados profundos en la vida social y ritual de estas comunidades. A lo largo y ancho de México, este alimento es protagonista en múltiples aspectos de la vida diaria, y este estudio rescata la memoria y la oralidad asociadas a la tortilla desde la perspectiva de sus productores. Te invitamos a explorar cómo este alimento trasciende su función culinaria para convertirse en un portador de identidad y tradición entre los pueblos originarios mexicanos.

**Palabras clave:** maíz, tortilla, nahuas, totonacos, pueblos originarios, ritual, cultura.

### CÓMO CITAR ESTA COLABORACIÓN

Deance Bravo y Troncoso, I. G., y Rojas Mora, X. (2024, julio-agosto). *Taxcal, Chuj: la tortilla y su poder sagrado*. *Revista Digital Universitaria* (RDU), 25(4). <http://doi.org/10.22201/ceide.16076079e.2024.25.4.6>

### Abstract

Corn is fundamental in Mexico's life, deeply rooted in alimentary, cultural, and ritual aspects. Among indigenous peoples, this grain serves not only as daily sustenance, but also as a central symbol in rituals and agricultural cycles, prominently featured in the milpa production system. This work explores the sacredness attributed to the tortilla, derived from corn, among indigenous peoples of the Sierra Nororiental, in the state of Puebla. The tortilla not only nourishes, but also embodies profound meanings in the social and ritual life of these communities. Throughout Mexico, this food plays a leading role in multiple aspects of daily life, and this study preserves the memory and oral traditions associated with the tortilla from the perspective of its producers. We invite readers to explore how this humble food transcends its culinary function to become a bearer of identity and tradition among Mexican indigenous peoples.

**Keywords:** corn, tortilla, Nahuas, Totonacos, indigenous peoples, ritual, culture.

**Iván G. Deance Bravo y Troncoso**

*Centro Interdisciplinario de Investigación y Enseñanza de la Ciencia, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP)*

Adscrito al Centro Interdisciplinario de Investigación y Enseñanza de la Ciencia de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y al Centro Universitario CIFE, es antropólogo, historiador y comunicólogo con experiencia en diversidad cultural, interculturalidad, estudios regionales, sociolingüística y gestión de archivos sonoros y fotográficos.

Doctor en historia y etnohistoria, licenciado en etnología y ciencias de la comunicación, maestro en estudios regionales, y con posdoctorados en historia y antropología. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, del Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales, de la Red de Investigación en Antropología Audiovisual y de la Asociación Universal de Esperanto. Certificado en Internacionalización, Liderazgo y Comunicación por la Next International Business School.

Con presencia en el Totonacapan y la Sierra Nororiental de Puebla desde 1994, ha desarrollado amplia experiencia en el estudio de las lenguas y culturas de la región. Sus intereses académicos incluyen la investigación cualitativa interdisciplinaria sobre la memoria y la oralidad para comprender la diversidad cultural. Ha sido profesor invitado en universidades y centros de investigación en España, Colombia, Ecuador, El Salvador, Polonia y Portugal.

 [ivan@deance.org.mx](mailto:ivan@deance.org.mx)

 0000-0003-1473-5537

 [www.deance.org.mx](http://www.deance.org.mx); <https://ciiec.buap.mx/>

**Xánath Rojas Mora**

*Tecnológico Nacional de México (TECNM) campus Zacapoaxtla*

Profesora investigadora del Tecnológico Nacional de México: Instituto Tecnológico Superior de Zacapoaxtla. Es Doctora y Maestra en Sociología por el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades "Alfonso Vález Pliego" de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, y Licenciada en Historia por la misma institución. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores nivel I.

Actualmente, sus investigaciones se centran en empresas indígenas de la Sierra Nororiental de Puebla, responsabilidad social corporativa en empresas indígenas nahuas, y turismo, sustentabilidad e identidad en empresas indígenas. Además, ha trabajado en temas como los pueblos nahuas de la Sierra Nororiental de Puebla, estudios de historia oral, género, migración internacional y patrimonio cultural intangible.

 [xanath.rm@zacapoaxtla.tecnm.mx](mailto:xanath.rm@zacapoaxtla.tecnm.mx)

## Barbechando la tierra

**E**l maíz es un alimento ancestral y simbólicamente vital, fundamental tanto en la vida cotidiana de los mexicanos como en la de sus antepasados (Esteva y Marielle, 2003). Para los mexicanos, especialmente en el estado de Puebla, el maíz no sólo es un elemento culinario fundamental, sino también un símbolo arraigado en nuestras vidas cotidianas y en la herencia de nuestros antepasados. Esta planta, originaria del continente americano, no sólo es el cereal más producido en el mundo hoy en día, sino que también ha desempeñado un papel crucial en las cosmovisiones de las culturas originarias, proporcionándoles coherencia en sus existencias (Boege, 2009).

Apesar de ser un tema ampliamente estudiado, el origen de la domesticación del maíz sigue siendo objeto de debate, con diversas hipótesis que señalan a diferentes regiones y culturas como protagonistas. Lo que es innegable es que el maíz, con su estructura adaptada a la intervención humana, ha perdido la capacidad de reproducirse por sí mismo. Esta dependencia biológica refleja una simbiosis única con los seres humanos, aunque para las culturas que veneran al maíz, esta relación va más allá de lo biológico hacia una codependencia casi ritualística, donde el maíz se percibe como un ente que requiere ser cuidado y respetado como otro ser humano (Deance Bravo y Troncoso, 2012, p. 59).

Desde una perspectiva agropecuaria, el maíz ha sido ampliamente estudiado en diversos contextos. Investigaciones detalladas han evaluado desde la calidad de las harinas nixtamalizadas (Billeb de Sinibaldi y Bressani, 2001) hasta las propiedades físicas y termodinámicas de estas harinas (Ramírez-Miranda et al., 2014). Además, se han abordado aspectos químicos, fisicoquímicos y reológicos del maíz (Pérez et al., 2002), así como estudios sobre su rendimiento económico y social en la producción y comercialización (Maximiliano-Martínez et al., 2011; García-Montesinos et al., 2020).

La amplia gama de investigaciones refleja la importancia integral del maíz, *Zea mays*, no sólo como alimento esencial en México y el continente, sino también como un objeto de estudio multidisciplinario que abarca aspectos físicos, productivos, económicos y sociales. Esta riqueza de conocimiento ha generado un corpus académico significativo y accesible a través de plataformas digitales y redes sociales, facilitando el acceso a tratados y estudios detallados sobre la gramínea.

## Escogiendo la semilla

Nuestro estudio adoptó un enfoque cualitativo basado en la etnografía, que nos permitió explorar las vivencias y significados atribuidos al maíz por las comunidades locales. Utilizando entrevistas semiestructuradas, pudimos capturar datos cualitativos profundos derivados de experiencias cotidianas

relacionadas con la cultura del maíz (Lopezosa et al., 2022). Este enfoque nos permitió adentrarnos en las prácticas y lógicas relacionadas con el maíz desde la perspectiva de sus propios practicantes.

Desde una posición fenomenológica, nuestro análisis se centró en comprender los fenómenos socioculturales asociados al maíz a través de la observación participante y entrevistas en profundidad. Reconocemos que nuestras interpretaciones están intrínsecamente ligadas al contexto cultural e histórico dinámico de las comunidades estudiadas, enmarcado en un mundo globalizado que afecta las tradiciones locales y los intercambios culturales (Guber, 2012).



*Crédito.* Elaboración propia.

En resumen, este estudio no sólo proporciona una visión detallada de las complejas relaciones entre las comunidades locales y el maíz, sino que también ilustra cómo la investigación etnográfica puede profundizar nuestra comprensión de los fenómenos culturales en contextos específicos. Los relatos y perspectivas locales son esenciales para capturar las complejidades y matices de las prácticas relacionadas con el maíz, ofreciendo una mirada holística y contextualizada de estas sociedades (Atkinson y Heritage, 1984; Hammersley y Atkinson, 2006).

Durante nuestra investigación, exploramos profundamente la cultura y los rituales asociados con el maíz en las comunidades estudiadas, destacando específicamente la importancia de la tortilla. Este alimento no sólo es fundamental en la dieta cotidiana, sino que también juega un papel central en prácticas culturales significativas, incluido su uso en rituales que exploran su sacralidad y poder como oráculo.

## La sacralidad de la tortilla y su poder como oráculo

Un oráculo es una señal adivinatoria proporcionada por una divinidad, un intermediario entre la divinidad y las personas o por un objeto sagrado. La historia de los pueblos de la antigüedad está plagada de ejemplos de este fenómeno y los pueblos actuales han heredado y resignificado sus propios oráculos. Para el caso de los totonacos —y no dudo que para otros pueblos mesoamericanos también—, la tortilla ha encarnado la sacralidad proveniente del maíz y ha fungido como un oráculo cotidiano en los hogares desde tiempos inmemoriales.

Durante el trabajo de campo, compartimos alimentos con diversos habitantes de la Sierra Nororiental y, en una ocasión, uno de los niños con los que comíamos comenzó a morder la tortilla por el borde, pero sin remojarla en su plato, como si hubiera transgredido una gran regla. La mamá, nuestra anfitriona, le regañó de inmediato diciéndole que si mordía la tortilla y no comía su comida, no iba a crecer. Así surgió la inquietud de investigar si existían más ejemplos como el descrito, donde la forma de tratar o consumir el maíz, en este caso la tortilla, tuviera algún efecto real o simbólico en el desarrollo de la vida de las personas.

Para nuestra sorpresa, encontramos una gran diversidad de procesos adivinatorios y maleficios derivados del uso y tratamiento de la tortilla, así como de algunos objetos relacionados con ella. Diversos signos manifestados desde la elaboración hasta el consumo de la tortilla daban lugar a una serie de interpretaciones, principalmente a cargo de las mujeres, especialmente las dedicadas a la cocina, ya que, después de todo, fue una mujer la que dio a luz a un niño sacrificado en uno de los mitos de origen del maíz entre el pueblo totonaco (Deance Bravo y Troncoso, 2012).

Según los datos encontrados, podemos distinguir tres tipos de relatos proporcionados por la tortilla como oráculo cotidiano dentro de las culturas de la Sierra Nororiental del Estado de Puebla. Estos pueden ser explicativos, punitivos y adivinatorios.

**1. Relatos explicativos.** Estos ayudan a comprender una realidad inmediata en la familia, ya sea en el plano tangible o intangible. Por ejemplo:

- Cuando una mujer está haciendo tortillas y se rompe una, es porque el marido o alguien en la familia ya tiene hambre.
- Si al echar las tortillas al comal, no se cocinan pronto o uniformemente, es porque la cocinera está enojada, preocupada o tiene algún malestar. Una variante de esta premisa menciona que si el comal no se calienta, es porque hay conflictos familiares o la cocinera está triste.
- Cuando la olla comienza a hacer ruidos extraños o truena el Día de Todos los Santos, es porque los muertos ya están comiendo; se enojaron porque sus parientes no se apuraron y como tienen mucha hambre, decidieron comer directamente de la olla.
- Si los tamales no se cuecen adecuadamente para la fiesta, es porque alguien envidioso no comparte la alegría del momento. Este fenómeno se conoce como *tamales pintos*, donde se cocinan solo parcialmente y no sirven. Por lo tanto, al terminar de colocar los tamales, se les debe poner sauco (una planta caliente) o atar las orejas de las ollas para que no escuchen chismes ni reciban envidias de otras personas.

**2. Relatos Punitivos.** Estos relatos representan un castigo para aquellos que no respetan la sacralidad del maíz y la tortilla, su subproducto. Por ejemplo:

- Cuando una persona compra un comal nuevo, debe colocar orejas de masa en él para que escuche y entienda la necesidad de calentarse adecuadamente en futuras ocasiones para que la masa se cocine correctamente; de lo contrario, las tortillas no saldrán bien.
- Si un niño huele una tortilla en la mesa, le saldrán granos en la nariz.
- Un niño o niña no debe comer tortilla acostado, ya que podría dejar de crecer; siempre debe estar sentado.
- Si los niños se enojan y avientan o juegan con la tortilla, se les dice que no lo hagan porque, cuando crezcan, el maíz no producirá. Según la creencia, el maíz tiene corazón y piensa, y si se maltrata, no será productivo.
- Durante la comida, uno debe abrir las piernas y colocar el plato en el suelo entre ellas. Sin embargo, no se deben abrir mucho las piernas, ya que podrían ensancharse demasiado en la adultez, dificultando el trabajo.
- No se debe comer masa porque podría afectar la visión nocturna, similar a las *totolas*<sup>1</sup> que no ven bien en la oscuridad.
- Evitar comer *nixcometl*,<sup>2</sup> puesto que incluso después de lavarse bien, puede hacer que apeste la boca.
- Es importante no comer la piel tostada de la tortilla que queda en el comal, ya que podría causar que los dedos se pelaran por debajo de las uñas.
- No se deben decir groserías, porque podrían amargar la masa.
- "No se debe burlar de la comida (*kauilchiua totakualtsin*)". Quienes lo hagan, según la creencia, pueden encontrarse con una serpiente como castigo por despreciar el maíz (Beaucage et al., s/f, p. 32).
- Es crucial mostrar respeto por la masa de maíz. Según un relato recogido por Beaucage, una mujer evitaba tener gallinas para mantener su casa limpia, pero no recogía los pedacitos de masa que caían del metate<sup>3</sup>, pisándolos. Como consecuencia, aparecieron dos *nauyacas* (víboras venenosas) en el metate, y a pesar de los intentos de su marido por matarlas, las serpientes se fueron solas de la casa tras apagarse las lámparas (Beaucage et al., s/f, p. 36).
- Los campesinos deben aprovechar todo el grano de maíz para evitar la disminución de la producción. Según el Taller de Tradición Oral, un hombre dejó tiradas las mazorcas pequeñas o infestadas durante la cosecha. Cuando otro hombre se acercó, escuchó que las mazorcas lloraban. Al recogerlas y preparar tortillas, invitó al primero a probarlas, quien admitió que estaban deliciosas. Entonces, el hombre explicó que eran las mazorcas despreciadas y que no debería tratarse así al maíz. Al año siguiente, la cosecha del hombre que despreció el maíz fue escasa.

<sup>1</sup> La hembra del guajolote.

<sup>2</sup> Algunos refieren que el *nixcometl* es el maíz en proceso de convertirse en nixtamal, otros refieren que es lo mismo que el *nixtamal*.

<sup>3</sup> Metate es el instrumento de piedra con el que se tritura el maíz nixtamalizado para convertirlo en masa. Ha sido un elemento antiguo de las cocinas mesoamericanas e incluso en la actualidad sigue siendo fundamental.



Crédito. Elaboración propia.

<sup>4</sup>La nixtamalización es un proceso tradicional de preparación del maíz en el que los granos secos se cuecen y se sumergen en una solución alcalina, generalmente de agua y cal alimentaria (hidróxido de calcio). Después de eso, el maíz se escurre y se enjuaga para quitar la cubierta exterior del grano (pericarpio) y se muele para producir una masa que forma la base de numerosos productos alimenticios, incluidas las tortillas y los tamales. <sup>5</sup> Metate es el instrumento de piedra con el que se tritura el maíz nixtamalizado para convertirlo en masa. Ha sido un elemento antiguo de las cocinas mesoamericanas e incluso en la actualidad sigue siendo fundamental (Orchardson 2021).

<sup>5</sup> Palabra usada habitualmente en contextos campesinos para referirse a fábulas, enseñanzas o metáforas que regularmente tienen una base moral dentro del marco epistemológico de la cultura en la que se elabora.

**3. Relatos adivinatorios.** Estas premisas predicen eventos futuros basados en acciones que la tortilla, o un objeto relacionado con ella, muestra a los comensales o cocineras. Por ejemplo:

- No es bueno comer siete tortillas porque ese número está asociado con los muertos y se llama a la muerte.
- Si un niño toma una tortilla, la muerde varias veces, la coloca en su plato y la come, repitiendo este proceso hasta terminar, no crecerá o no lo hará adecuadamente.
- Si al moler la masa para las tortillas se rompe el *metlapil* (metate), alguien morirá.
- Si al colocar el comal para cocinar las tortillas cruje o hace mucho ruido el fuego, es señal de que habrá visita y la dirección hacia donde apunta la llama indica el lugar de llegada.
- A veces, al quitarle las hojas a los tamales, no se desprenden fácilmente, lo cual indica que esa noche no podrás desvestir a tu pareja.
- Si mientras se come, una tortilla cae de la mesa al suelo, la esposa te dejará o te engañará con alguien más.

## Cosechando el maíz

Como los ejemplos anteriores, existen muchos otros relacionados con la tortilla, la masa y el *nixtamal*<sup>4</sup>. Lo interesante es que, a pesar de ser el alimento más cotidiano y el elemento culinario más utilizado, mantiene un valor simbólico extraordinario; sin importar el estado o proceso del maíz, siempre será sagrado.

Entre los nahuas de la Sierra Nororiental de Puebla, la tortilla se llama *taxcal*. Entre los totonacos de la misma región, se dice *chuj*, lo que refleja cómo en el título de nuestro trabajo buscamos representar dos lenguas y culturas diferentes pero unidas por la tortilla. Durante nuestra investigación, nos maravillamos con la diversidad de *consejas*<sup>5</sup>, refranes y enseñanzas sobre la tortilla que impactan diversas dimensiones de la vida humana, así como algunos instrumentos utilizados en su elaboración y, por supuesto, el maíz y el proceso de producirlo.

Así, un proyecto que inicialmente exploraba el orden sagrado del maíz, se transformó en largas comidas y sobremesas con los habitantes nahuas y totonacos de la Sierra Nororiental, donde aprendimos sobre la importancia y contribuciones de este humilde alimento que nos acompaña a diario en nuestros hogares y alimenta a nuestras familias. ¿Y a ti qué te han contado sobre la tortilla?

## Referencias

- ❖ Atkinson, J. M., y Heritage, J. (Eds.). (1984). *Structures of social action: Studies in conversation analysis*. Cambridge University Press; Editions de la Maison des sciences de l'homme.
- ❖ Beaucage, P., Taller de Tradición Oral Totamachilis, Rojas Mora, X., y Woolrich Piña, G. A. (s/f). *Reptiles y anfibios de la cuenca del Apulco. Saberes maseual (nahuas) en la Sierra Nororiental de Puebla*.
- ❖ Billeb de Sinibaldi, A. C., y Bressani, R. (2001). Características de cocción por nixtamalización de once variedades de maíz. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 51(1), 86–94. <https://n9.cl/4pjjc>
- ❖ Boege, E. (2009). Centros de origen, pueblos indígenas y diversificación del maíz. *Ciencias*, 92, 18–28.
- ❖ Deance Bravo y Troncoso, I. G. (2012). Más allá del alimento: El papel cultural del maíz entre los pueblos totonacos. *Revista Alter, enfoques críticos*, 3(6), 57–69. <https://scholar.google.com/scholar?cluster=17928335253706156244&hl=en&oi=scholar>
- ❖ Esteva, G., y Marielle, C. (2003). *Sin maíz no hay país*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.
- ❖ Farías, R. F., Bustos, F. M., Moreno, Y. S., y Ríos, E. (2002). Caracterización de harinas comerciales de maíz nixtamalizado. *Agrociencia*, 36(5), 557–567. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30236507>
- ❖ Gasca-Mancera, J. C., y Casas-Alencáster, N. B. (2007). Adición de harina de maíz nixtamalizado a masa fresca de maíz nixtamalizado. Efecto en las propiedades texturales de masa y tortilla. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 6(3), 317–328. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62060311>
- ❖ Guber, R. (2012). *La etnografía: Método, campo y reflexividad* (1a ed.). Siglo Veintiuno Editores.
- ❖ Hammersley, M., y Atkinson, P. (1983). *Ethnography: Principles in practice*. Tavistock.
- ❖ Hammersley, M., y Atkinson, P. (2006). *Etnografía: Métodos de investigación* (M. Aramburu Otazu, Trad.; 2a ed., revisada y ampliada). Ediciones Paidós.
- ❖ López Austin, A. (2003). Cuatro mitos mesoamericanos del maíz. En *Sin maíz no hay país* (Primera edición, pp. 29–35). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.
- ❖ Lopezosa, C., Codina, L., y Freixa Font, P. (2022). *ATLAS.ti para entrevistas semiestructuradas: Guía de uso para un análisis cualitativo eficaz*. <http://repositori.upf.edu/handle/10230/52848>
- ❖ Madison, D. S. (2005). *Critical ethnography: Method, ethics, and performance*. Sage.
- ❖ Martínez-Trejo, G., Ortega-Cerrilla, M. E., Palencia, L. L. L., Osnaya, A. P., y Pérez, J. P. (2012). Rendimiento productivo y las variables ruminales de corderos alimentados con rastrojo de maíz tratado con urea. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 3(6), 1157–1170. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=263123222008>

- ❖ Maximiliano-Martínez, G., Rivera-Herrejón, M. G., Franco-Malvaíz, A. L., y Soria-Ruiz, J. (2011). La comercialización de maíz después de Conasupo en dos comunidades del norte del Estado de México. *Economía, Sociedad y Territorio*, XI(35), 197–224. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=11116271008>
- ❖ Morse, J. M. (2006). *Asuntos críticos en los métodos de investigación cualitativa* (1a ed., 1a reimp). Universidad de Antioquia.
- ❖ Orchardson, E. (2021, 23 marzo). *¿Qué es la nixtamalización?* Centro Internacional de Mejoramiento del Maíz y Trigo (CIMMYT). <https://n9.cl/0p12l>
- ❖ Pérez, L. A. B., Díaz, P. O., Acevedo, E. A., Santiago, C. N., y López, O. P. (2002). Propiedades químicas, fisicoquímicas y reológicas de masas y harinas de maíz nixtamalizado. *Agrociencia*, 36(3), 319–328. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30236305>
- ❖ *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché* (2° edición). (1993). Fondo de Cultura Económica.
- ❖ Ramírez-Miranda, M., Victoria, M. T. C., Vizcarra-Mendoza, M. G., y Anaya-Sosa, I. (2014). Determinación de las isotermas de sorción y las propiedades termodinámicas de harina de maíz nixtamalizada. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 13(1), 165–178. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62031166013>
- ❖ Rodríguez Gómez, G., García Jiménez, E., y Gil Flores, J. (2005). *Metodología de la investigación cualitativa*. Aljibe.
- ❖ Spradley, J. P. (1979). *The ethnographic interview*. Holt, Rinehart and Winston.
- ❖ Taylor, S. J., y Bogdan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados* (1a ed.). Paidós. <https://pics.unison.mx/maestria/wp-content/uploads/2020/05/Introduccion-a-Los-Metodos-Cualitativos-de-Investigacion-Taylor-S-J-Bogdan-R.pdf>
- ❖ Taylor, S. J., y Bogdan, R. (1992). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación: La búsqueda de significados* (1a reimpresión en España). Paidós Ibérica.