



Antrópica revista de ciencias sociales y
humanidades

ISSN: 2448-5241

gabrielotti@correo.uady.mx

Universidad Autónoma de Yucatán
México

Lasso Silva, Lina M.; Trabanino, Felipe

Ts'ijn waj: Tortillas con yuca

Antrópica revista de ciencias sociales y humanidades, vol. 1, núm. 2, julio-diciembre,
2015, pp. 119-129

Universidad Autónoma de Yucatán

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=723878134006>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto



FOTOGRAFÍA ETNOGRÁFICA

Ts'ijn waj: Tortillas con yuca

Lina M. Lasso Silva, Felipe Trabanino

Centro Peninsular en Humanidades y Ciencias Sociales
Universidad Nacional Autónoma de México

Recibido: 17 de junio 2015

Aprobado: 27 de julio 2015

Resumen

En los ejidos choles se elaboran tortillas con yuca llamadas *ts'ijn waj* que significa *ts'ijn* (yuca) y *waj* (tortilla). Estas tortillas son preparadas mezclando la masa de maíz con la masa de yuca fermentada durante el mes de mayo, época de tumba y siembra en la región palenque en Chiapas.

Palabras clave: Etnobiología, Etnoarqueología, Yuca *Manihot esculenta*, Palenque.

Abstract

In Chol ejidos tortillas made from cassava are called *ts'ijn waj* which means *ts'ijn* (cassava) and *waj* (corn tortilla). These tortillas are prepared by mixing dough's corn with the fermented cassava during the month of May, time of slash and planting in Palenque Chiapas region.

Keywords: Ethnobiology, Ethnoarchaeology, Cassava (*Manihot esculenta*), Palenque.

Si bien las evidencias de restos arqueobotánicos de yuca (*Manihot esculenta*) más tempranas (Holoceno temprano 10,000 a.C.) se encuentran en las sabanas del Cerrado brasileño en América del Sur, se piensa que la raíz tuberosa de esta planta domesticada fue utilizada de manera generalizada en todo el continente americano hace 6500 años atrás (Isendahl, 2011). Para el área maya se tienen evidencias de polen arqueológico de yuca en San Andrés, Tabasco, en el Golfo de México para el 4500 a.C.; y durante el 3400 y 2500 a.C. en el norte de Belice, Península de Yucatán (Pope *et al.*, 1996, Pohl *et al.*, 2001). Otras evidencias son las plantaciones de yuca en huertos familiares y milpas de maíz alternadas con yuca en el sitio cubierto de ceniza volcánica Joya de Cerén, en El Salvador para el 630 d.C. (Sheet *et al.*, 2011).

Estas evidencias sugieren que la yuca y el maíz han sido utilizados en el área maya de manera continua hasta nuestros días. Este reportaje etnográfico pretende registrar el procesamiento

de la planta de yuca en una comunidad *ch'ol* de Palenque, en Chiapas, con el objetivo de documentar las prácticas culinarias.

El maíz es desgranado por las mujeres en los patios de las viviendas. Se utilizan sacos, baldes de plástico y cuchillos. Los hombres que durante el mes de mayo se encuentran tumbando el monte para sembrar maíz, recuperan las raíces de la yuca empleando machetes para desenterrar el tubérculo. Una mata de *ts'ijn* puede dar hasta 4 o 5 raíces (dos grandes y tres pequeñas) con un peso aproximado de 3 kilos. Los tubérculos son llevados a la cocina en donde se pelan utilizando el mismo instrumento filoso para desgranar maíz y un balde de plástico para recuperar el desecho. Las cáscaras son empleadas en la alimentación de los cerdos que tienen en corrales que están ubicados a las cercanías del huerto familiar dentro de la unidad doméstica. Una vez descascarada, la yuca es cortada en cuadros para ser molida. Se obtiene una masa de yuca que se deposita en un cajete de plástico durante toda la noche para que se fermente. Se tapa y se guarda. Al día siguiente se vuelve a moler la masa de la yuca mezclada con la masa del maíz. Se tortea esta nueva masa para obtener tortillas con yuca en el comal.

A partir de este reportaje etnográfico se pudieron observar diferentes herramientas como cuchillos, molinos, recipientes y sacos. Para el estudio paleoetnobotánico, al identificar almidones arqueológicos, podemos discernir el uso de cuchillos para desgranar el maíz, desenterrar, pelar y cortar la yuca. Esto nos ayuda a buscar evidencias arqueológicas de restos arqueobotánicos con gránulos de almidón de maíz y yuca en la herramienta lítica cortante como pedernal, obsidiana o cuarzo. Aunque ya no se utilicen metates para la molienda, la práctica culinaria nos demuestra la necesidad de moler tanto el maíz como la yuca. Sería interesante buscar restos de almidones en metates arqueológicos. Por último, los recipientes que actualmente son de plástico nos ayudan a pensar en el uso de recipientes cerámicos de tipo cuencos, cajetes y platos o comales para el procesamiento de la yuca.

La etnografía de la elaboración de tortillas con yuca en la actualidad en un ejido chol podría ayudarnos en las investigaciones paleoetnobotánicas que buscan evidenciar el uso de plantas en el pasado gracias a la extracción de los microrrestos vegetales a partir de herramientas líticas y cerámicas.

Referencias

- Isendahl, Christian (2011). "The Domestication and Early Spread of Manioc (*Manihot esculenta* Crantz): A Brief Synthesis". En: *Latin American Antiquity*, vol. 22, núm. 4.
- Pohl, Mary *et al.* (1996). "Early Agriculture in the Maya Lowlands". En: *Latin American Antiquity*, vol. 7, núm. 4.
- Pope, Kevin *et al.* (2001). "Origin and Environmental Setting of Ancient Agriculture in the Lowlands of Mesoamerica". En: *Science*, vol. 292, núm. 5520.
- Sheets, Payson *et al.* (2011). "Manioc Cultivation at Cerén, El Salvador: Occasional Kitchen Garden Plant of Staple Crop?". En: *Ancient Mesoamerica*: Cambridge University Press, vol. 22, Issue 01.

Contacto de colaboradores

<linalasso@gmail.com>

<felipexate@gmail.com>



















