



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
Preparación de pozol de camote con maíz en Palenque, Chiapas
Antrópica revista de ciencias sociales y humanidades, vol. 4, núm. 8, julio-diciembre,
2018, pp. 159-169
Universidad Autónoma de Yucatán

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=723878155013>

- 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

Año 4, Vol. 4, Núm. 8 julio-diciembre 2018 | ISSN 2448-5241

Antrópica

Revista de Ciencias Sociales y Humanidades



UADY
UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DE YUCATÁN

MIAR
Motor de Información para el
Análisis de Revistas





Preparación de pozol de camote con maíz en Palenque, Chiapas

Preparation of pozol of sweet potato with corn in Palenque, Chiapas

Lina M. Lasso Silva y Felipe Trabanino

CEPHCIS, UNAM

Recibido: 16 de mayo de 2017.

Aprobado: 20 de abril de 2018.

Resumen

En los ejidos choles se elabora pozol de camote con maíz. Ajkum sa' ("ajkum": camote en chol y "sa": pozol) es una bebida ancestral prehispánica y consumida en toda el área maya. El conocimiento y las prácticas culinarias que tienen las poblaciones choles de la región palencana son de inmenso valor para la preservación del patrimonio biocultural.

Palabras clave: Arqueobotánica, Etnoarqueología, Almidones, Camote *Ipomoea batatas*, Palenque, Chiapas.

Summary

In Chol ejidos, pozol is made from sweet potato and corn. Ajkum sa' ("ajkum", sweet potato and "sa", pozol in chol) is a prehispanic ancestral drink, drunk throughout the whole Mayan area. In the Palencan region, Chol population have knowledge and culinary practices of immense value for the preservation of the biocultural heritage.

Keywords: Archaeobotany, ethnoarchaeology, starch, sweet potato *Ipomoea batatas*, Palenque, Chiapas.

Cada vez, se identifica más el uso del camote en la alimentación prehispánica en el área maya. Se ha evidenciado su uso en la dieta de los habitantes de Tikal, Guatemala, a partir de análisis arqueobotánicos en carbones arqueológicos encontrados en un basurero (Lentz *et al.*, 2014). En la península de Yucatán se han hallado gránulos de almidones arqueológicos de camote en herramientas de cocina de unidades habitacionales del sitio Sihó (Fernández y Matos Llanes, 2014). A su vez, en Chinikihá (en la región palencana) se ha evidenciado el uso de camote a partir de gránulos de almidones extraídos en tuestos de cajetes del 700 d.C. (Trabanino y Meléndez, 2017).

La extracción de almidones en herramientas culinarias que sirvieron para el procesamiento de plantas, es una técnica que arroja resultados interesantes en cuanto a elucidar arqueológicamente el uso de plantas comestibles en el pasado (Matos y Acosta, 2016; Zimmerman y Matos, 2015). De esa manera, al seguir la pista a herramientas de piedra, cerámica de servicio y sarro dental, tendremos mejores probabilidades de rastrear el camino de las plantas (desde el cultivo hasta la dentadura partícipe de la ingestión del alimento). Por ello, nos dispusimos a seguir la pista del camote en el ejido López Mateos, en las cercanías de Palenque. Realizamos una investigación participativa etnobotánica desde la siembra de la especie vegetal hasta su consumo, fijándonos en las herramientas utilizadas durante el procesamiento, en este caso, para el *ajkum sa'*.

En primera instancia, se siembra el camote entre los surcos del *cholel* (milpa en chol). La planta se cultiva por medio de clonaje, cortando pedazos de tallos y enterrándolos con un poco de tierra encima. Es rastrera como la verdolaga y no trepa en la mata de maíz como el frijol, pues, se mantiene a nivel del suelo. A los 6 meses, según la riqueza de la tierra y la cantidad de agua, lluvia o irrigación, se tienen de 1 a 6 tubérculos de buen tamaño. Se cosechan todo el año. Hay tres variedades: una que es roja por fuera y por dentro; otra, blanca por fuera y amarilla por dentro; y la tercera, roja por fuera y amarilla por dentro. Para el presente estudio presenciamos la elaboración del camote blanco por fuera y amarillo por dentro.

Para cosechar los camotes, se desentierran con machete, se cortan los tubérculos y se vuelven a sembrar los tallos inmediatamente para hacer un clon de la misma variedad. Ya en la cocina, se limpian con agua del río Chacamax (en este caso) y se depositan con cáscara en una olla de 30 por 20 centímetros, como la utilizada para cocer maíz y frijoles, tiznada por el hollín del fuego de leña directo. Una vez cocidos los camotes, son sacados de la olla con una cuchara de peltre y depositados en un colador para escurrir el agua. Al enfriarse, son descascarados (pelados) con la misma cuchara. El desecho de las cáscaras es utilizado para alimentar gallinas y cerdos. Los camotes pelados y cortados en trozos son puestos en otro recipiente de tipo palangana de 15 centímetros de alto y 30 centímetros de diámetro. Los camotes son molidos uno a uno y colocados en otra palangana. Una vez molido todo, se mezcla manualmente en una nueva palangana la masa del maíz junto con la masa del camote. A partir de esta mezcla, se vuelve a moler todo una segunda vez y se obtiene una masa de camote y maíz molido. Esta última mezcla molida es la masa del pozol. Posteriormente, en un cajete de 7 centímetros de alto y 10 centímetros de diámetro se vierte un poco de agua hervida, se desmorona con la mano la masa en el agua para obtener la consistencia deseada: el *ajkum sa'* está listo para ser consumido.



A pesar de los cambios que trae la modernidad en herramientas como el machete, la cuchara de peltre, las ollas de aluminio, la bolsa de nailon en vez del morral de fibra, las palanganas, los platos y los vasos de plástico, se pueden identificar varios indicios en cuanto a forma y utilidad. Podemos observar el uso de una variedad de recipientes para la preparación del pozol, desde platos, ollas, bandejas, un molino de piedra, así como un cuchillo para cosechar, pelar o descascarar. ☼

Referencias

- FERNÁNDEZ, L. F., C. MATOS LLANES (2014) “Aproximaciones multidisciplinares a la alimentación de los mayas prehispánicos”. En: *I Simposio de Cultura Maya Ichkaantijoo*. Mérida, INAH.
- LENTZ, D. L., DUNNING, N. P., *et al.* (2014). “Forests, fields, and the edge of sustainability at the ancient Maya city of Tikal”. En: *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 111(52).
- MATOS LLANES, C., G. ACOSTA OCHOA (2016). “El patio, un estudio etnoarqueológico de actividades: conjunción interpretativa de análisis químicos de suelos y gránulos de almidón”. En: *Temas Antropológicos*, Núm. 38.
- TRABANINO, F., L. MELÉNDEZ GUADARRAMA (2017). “El ajkum sa’ o pozol de camote: una bebida entre los mayas palencanos del clásico tardío”. En: *Ketzalcalli* (inéd.).
- ZIMMERMAN, M., C. MATOS LLANES (2015). “La prueba de carbohidratos como herramienta prospectiva para la paleoetnobotánica”. En: *Revista de Investigaciones Arqueométricas*, Núm. 2.

















