La tortuga en Tabasco: comida, identidad y representación
The Turtle in Tabasco: Food, Identity and Representation

Miguel Guevara Chumacero
Alejandra Pichardo Fragoso
Centro INAH Tabasco

Monserrat Martínez Cornelio
División Académica de Ciencias Biológicas,
Universidad Juárez Autónoma de Tabasco

Resumen: Históricamente, la tortuga ha formado parte importante de la gastronomía tabasqueña. El reciente hallazgo del consumo de tortuga en un contexto prehispánico del período Clásico Terminal en la región de Tabasco nos ha encaminado a realizar la identificación taxonómica de las especies de tortuga que se consumían, además de estudiar las referencias iconográficas y fuentes históricas de la representación que los mayas han plasmado de este animal. La investigación concretó la existencia de un arraigado consumo que, pensamos, está vinculado directamente con la identidad de un grupo social dentro de un contexto cultural definido que persiste hoy en día, aun dentro de un período de crisis en el que la tortuga se ha convertido en un animal en peligro de extinción.

Palabras clave: tortuga, identidad, comida, representación, Tabasco.

Abstract: Historically, the turtle has been an important element of the Tabasco cuisine. The recent discovery of evidence regarding the consumption of turtle in a Prehispanic context of the Terminal Classic period in the Tabasco region has enabled us to identify the taxonomy of the turtles consumed, and has allowed us to study the iconographic references and historical resources of turtle representation among the Maya people. The investigation has confirmed the hypothesis of the traditional consumption of turtles in the region, a trait that could directly be linked to the identity of a social group, in a defined cultural context that persists today, even considering the actual ecological crisis in which turtles have become endangered.

Keywords: turtle, identity, food, representation, Tabasco.

Recepción: 20 de abril de 2015.
Aceptación: 22 de noviembre de 2015.
DOI: 10.19130/iifl.ecm.2017.49.758

El hombre es lo que come
Feuerbach

Identidad y comida

Uno de los marcadores culturales más inmediatos y fenoménicamente expresables es la comida (Mintz, 2001: 32). No es de sorprender que ciertos alimentos puedan ser incluso considerados como marcadores étnicos (Rebato, 2009: 146). La afirmación de Feuerbach acerca de que el hombre es lo que come, es del todo cierta.

Lo anterior se entiende debido a que parte de nuestro carácter puede ser considerado como resultado de lo que comemos. Se ha señalado incluso que la cocina es más conservadora que la religión, la lengua o cualquier otro aspecto cultural, ya que hay elementos fundamentales que permanecen resistiendo a las conquistas, a los procesos de migración, la colonización o al cambio social y tecnológico, incluso a los efectos de la industrialización (Rebato, 2009: 138). Pero ¿a qué se debe que la comida sea uno de los aspectos culturales más perdurables? Es debido a que nuestras actitudes en relación a la comida son aprendidas e inculcadas afectivamente, lo que le proporciona un efecto especialmente duradero (Mintz, 2001: 31). Debemos recordar que las identidades no sólo se componen de atributos objetivos, sino también de creencias y sentimientos subjetivos acerca de estos atributos (Stevanhagen, 2001: 8). Aunque la alimentación, como elemento de identidad, es una de las características culturales que pueden alterarse mediante el contacto con otros grupos socioculturales, las prácticas alimentarias suelen presentar variaciones lentas respecto a otros elementos de la cultura (Rebato, 2009: 138).

Los productos que se consumen y la manera de cocinarlos se relacionan con los recursos locales, lo que está asociado con las características del medio físico, y también con las formas de aprovisionamiento y el comercio. Pero también hay una selección cultural de los bienes consumidos, por lo cual tienen que ver con las prácticas culturales (Martín, 2005: 13). La alimentación está vinculada con representaciones, creencias y prácticas. Desde esta perspectiva, las prácticas alimentarias están provistas de una función social, jugando un papel central en la identidad cultural (*idem*).

Por ello la alimentación se considera como un profundo marcador étnico y ha sido uno de los elementos que han contribuido a generar identidad mediante la contrastación de la diferencia. El comportamiento relativo a la comida se liga directamente al sentido de la identidad social. La aplicación rigurosa de las reglas alimentarias ha sido durante largo tiempo considerado una "protección" contra la aculturación y la pérdida de identidad ante el contacto cultural (Rebato, 2009: 146) y puede servir para marcar fronteras identitarias, de manera que la alimentación constituye un indicador no sólo de pertenencia, sino también de exclusión (*ibid.*, 138).

Pero como todo elemento identificador de identidad, las comidas se tornan étnicas; y también dejan de serlo (Mintz, 2001: 32). "Las comidas cotidianas, prosaicas, que tendemos a considerar comunes, esconden historias sociales y económicas complejas", nos dice Mintz (*idem*).

Pero ¿cómo la comida puede llegar a convertirse en un indicador étnico? En México, existen diferencias en las costumbres de cada región. Además de maneras peculiares de comer, hay variaciones en el vestuario, la vinculación con la tierra y en los rituales. También las formas de hablar nos permiten distinguir de dónde procede cada grupo. Éstas son formas culturales que utilizan los grupos para definirse a sí mismos y a los demás en términos étnicos. Sin embargo, la etnicidad no es la suma de particularidades culturales. La existencia de atributos compartidos entre los miembros de un grupo étnico no es una causa suficiente para ocasionar la imaginación étnica colectiva (Stavenhagen, 2001: 11).

Por esto se desprende que un conjunto de rasgos culturales no permite la distinción entre un grupo y otro, sino que algunos de estos elementos son seleccionados por el grupo al considerarse estructurales y representativos de esa identidad. No se trata de una exposición o un listado de rasgos culturales, sino de una relación donde se subrayan algunas de estas distinciones para marcar diferencias. De esta manera, las diferencias étnicas no se originan de manera natural porque haya grupos diferenciados, sino por los significados especiales que se atribuyen a esas particularidades (*ibid.,* 8).

Desde un punto de vista instrumentalista, la etnicidad se produce por la interacción social. La etnicidad no es la suma de diferencias de atributos culturales, sino una relación donde se subrayan éstas para marcar diferencias. En este sentido, Fredrik Barth (1976) señala que la etnicidad es la organización de estas particularidades culturales. Los grupos étnicos enfatizan distintos elementos culturales en diferentes contextos o situaciones de intereses. Estos aspectos se marcan o retraen en situaciones de relaciones de interacción (*ibid.,* 45). De esta forma, los actores utilizan las identidades étnicas para categorizarse a sí mismos y a los otros, con fines de interacción (*ibid.,* 15).

Así, la característica fundamental de la existencia de un grupo étnico es la autoadscripción y la adscripción por otros:

> Una adscripción categorial es adscripción étnica, cuando clasifica a una persona de acuerdo con su identidad básica y más general, supuestamente determinada por su origen y su formación. En la medida en que los actores utilizan las identidades étnicas para categorizarse a sí mismos y a los otros, con fines de interacción, forman grupos étnicos en este sentido de organización (*idem*).

Sin embargo, en este punto resalta una pregunta crucial: ¿Cómo los grupos seleccionan ciertos elementos culturales como representativos de esa identidad? El sociólogo francés Pierre Bourdieu (1991) procuró entender cómo es que los sujetos interiorizan y subjetivan tales elementos. Esto le permitió explicar por qué las personas asumen como verdades objetivas o como creencias profundas

circunstancias que en la práctica han sido inculcadas, aprendidas y construidas socialmente.

De ahí que podríamos entender a las identidades étnicas como un conjunto de repertorios culturales interiorizados, valorizados y relativamente estabilizados, por medio de los cuales los actores sociales se reconocen entre sí, demarcan sus fronteras y se distinguen de los demás actores dentro de un espacio históricamente específico y socialmente estructurado (Giménez, 2002).

Así, la comida es considerada como un elemento que puede, en ciertas situaciones, ser un marcador de identidad étnico y mediante la constatación de diferencias de consumo, marcar fronteras.

Representación y simbolismo de la tortuga entre los mayas

En Tabasco, el consumo de tortuga está muy arraigado en la actualidad. Pero el vínculo del hombre con este animal tiene profundas raíces históricas. La tortuga aparece ampliamente representada en numerosas escenas en diversas fuentes y monumentos mesoamericanos, la mayoría pertenecientes al área maya, debido a que este animal abunda en la región. Las representaciones giran, con frecuencia, en torno al ámbito cosmogónico de dicho grupo social.

Para los mayas, además de otros grupos del sureste de México, la tierra estaba representada como una tortuga (Taube, 2009: 42). El mito creacional maya del origen del mundo terrenal establece que primero se elevó el cielo de las aguas del origen (un mar primigenio) para después plantarse en el centro un gran árbol cósmico (la ceiba). Surgió, después, un mundo terrenal que flota en las aguas de la creación, este mundo es representado como una tortuga, o bien un lagarto. El gran árbol localizado al centro conectaría los tres planos, el celeste, el terrenal y el inframundo (Schele, 2001: 230).

Como parte de la concepción maya del mundo en tres planos, se dice que a los extremos del mundo, en cada esquina se encuentra un personaje que sostiene la tierra, o el plano celeste, estos son los llamados *bacabes* (Landa, 1986, Capítulo XXXIV; Thompson, 1991: 336-340; Baudez, 2004: 191). Se dice de ellos que sostenían los cielos y están asociados a los cuatro rumbos y colores (Thompson, *id.*). Las representaciones de estos personajes los muestran generalmente con los brazos levantados y con rasgos seniles, así como con fisonomías zoomorfas. Esto va conforme a la idea de que cada *bacab* representa un animal en específico (González de la Mata, Pérez y Osorio, 2010: 282), portando, por ejemplo, conchas o caparazones de tortuga (Thompson, 1991: 336-340; Baudez, *id.,* 191). Así contamos con la representación de un cargador del cielo o *bacab* con el distintivo de un caparazón de tortuga en la espalda (Figura 1).

Ahora bien, como se escribió anteriormente, se ha referido que los *bacabes* sostienen la tierra o los cielos indistintamente. Sin embargo, Taube sugiere que esta capacidad es única del Dios N, Pahuahtun (Taube, 1989: 355), deidad anciana

que tiene los mismos atributos de los *bacabes*, y frecuentemente se le ve portando un caparazón de tortuga en la espalda. Este elemento precisamente es un atributo diagnóstico del dios, el cual está asociado con el trueno, la música y las montañas direccionales. Al Dios N se le puede observar en numerosas representaciones mayas del Clásico y Posclásico, emergiendo de o vistiendo un caparazón de tortuga (Zender, 2005: 8).

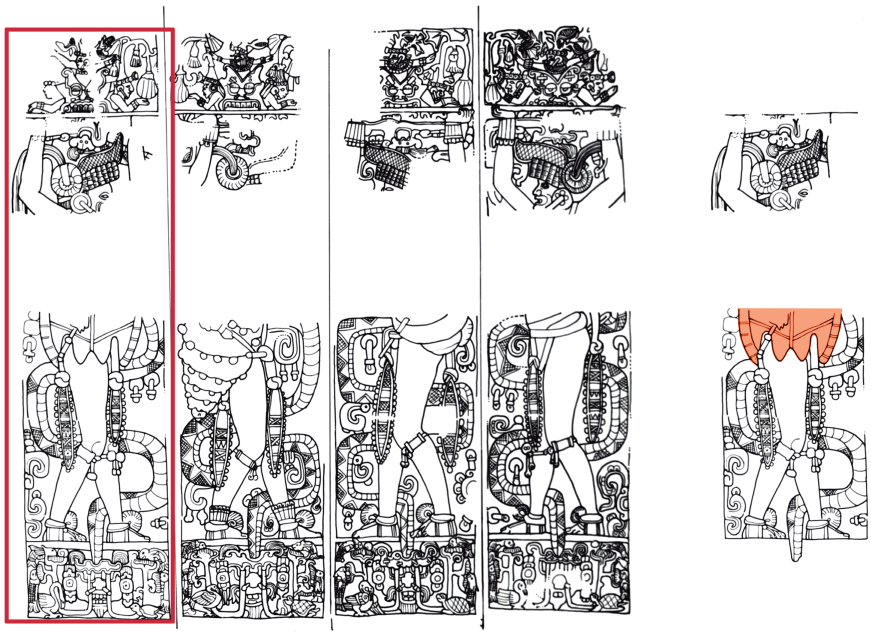

Figura 1. Los cuatro *bacabes* con rasgos zoomorfos, destaca el *bacab* que viste un caparazón de tortuga (en detalle a la derecha). Chichén Itzá, Clásico Terminal (Tomado y modificado de Schele y Mathews, 1998: 215-217).

La tierra representada como una tortuga o su caparazón aparece frecuentemente en una escena en específico, la resurrección del Dios del Maíz —el mito k'iche' del *Popol Vuh*—, que se refiere a la salida del maíz en la milpa cada año (Biro y Reents, 2010: 165). En esta escena el Dios del Maíz escapa del inframundo ayudado por sus hijos Yax B'ahlam y Ju'n Ajaw, quienes abren la tierra y permiten a su padre escapar del inframundo (*idem*). Las imágenes mayas muestran al Dios del Maíz surgiendo de una grieta o hendidura en la tierra, esta última representada como una tortuga (Taube, 2009: 42; Zender, 2005: 10-11; Romero *et al.*, 1996: 450) (Figura 2).

De esta forma, si el Dios del Maíz surge de la hendidura o del caparazón de una tortuga, ésta corresponde a la representación simbólica de la tierra para los mayas (Taube, 2010: 149; Taube, 1985: 174).

Figura 2. Dios del Maíz emergiendo de la tortuga-tierra.
Copán, Clásico Terminal (Tomado de Schele y Mathews, 1998: 144, Fig. 4.13)

Asimismo, existen otras imágenes en donde el Dios del Maíz aparece dentro de un cuadrángulo que corresponde a un caparazón de tortuga, el cual representa una cueva, tal como se puede observar en el mural de San Bartolo, El Petén, Guatemala (Ishihara, 2009: 28) (Figura 3).

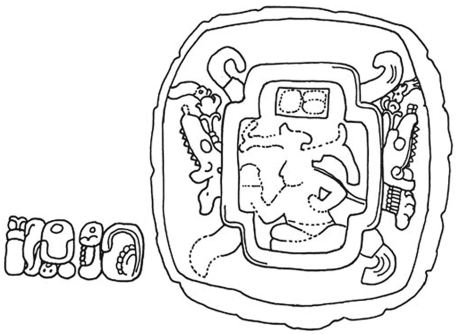

Figura 3. Personaje cautivo dentro de un cuadrángulo o representación del caparazón de tortuga, simulando la tierra-tortuga. El Perú, Clásico Terminal
(tomado del Catálogo de Dibujos de Linda Schele, SD7623).

Cabe destacar que la asociación de la tierra con la tortuga llegó a ser adoptada por otros grupos no mayenses; por ejemplo, ciertos grupos del sur de Veracruz tienen versiones similares de la resurrección maya del Dios del Maíz, en las que frecuentemente se asocia a la tortuga (correspondiente a la tierra) con el agua, el maíz y la resurrección (Taube *et al*., 2010: 84). Mientras que en algunos lugares del Altiplano Central se usó el patrón de red —remitiendo a la tierra— para topónimos en fuentes tardías del Posclásico y del Colonial Temprano (Taube, 2010: 149).

Siguiendo esta misma línea de dioses asociados a la tortuga o a su caparazón, frecuentemente se representan a los *chaques,* dioses de la lluvia, tocando tambores hechos con caparazones de tortuga, o tambores de piso (Ishihara, *id.*; Taube, *id.*). Esto remite a que el sonido de dicho instrumento indica el trueno, mientras que la imagen de un *chaak* armado de un hacha y golpeando la tierra-tortuga, representa al relámpago (Zender, 2005: 8). De esta forma "el proceso natural del rayo golpeando la tierra es música realizada en escala cósmica, con el trueno resonando del caparazón de la tierra-tortuga" (Taube, 2009: 48). Así, se observan *chaques,* además de otros personajes míticos, tañendo caparazones de tortuga generalmente con astas de venado o con la mano (Figura 4).

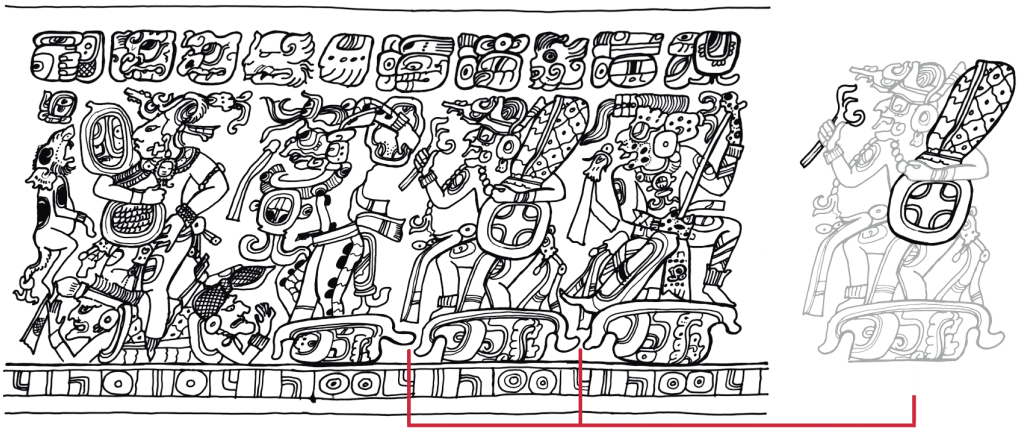

Figura 4. Chaak rompe un caparazón de tortuga (de donde emerge el Dios del Maíz), atrás se observan tres personajes, entre los que destaca el que tañe un caparazón de tortuga con un asta de venado (detalle a la derecha). Clásico Terminal (tomado y modificado de Schele y Mathews, 1998: 212, Fig. 6.7).

El caparazón de tortuga fue usado como instrumento para imitar el sonido del trueno, seguramente en rituales para propiciar la lluvia (Zender, 2005: 8), que indudablemente eran muy importantes en una sociedad en la que la agricultura consistía en el principal tipo de abastecimiento, de esta forma la lluvia jugaba un papel preponderante.

Sobre esto, existen crónicas del siglo XVI que nos señalan precisamente el uso de los caparazones de tortuga como instrumentos musicales, tal como señala Diego de Landa: "(…) tienen otro instrumento (que hacen) de la tortuga entera con sus conchas, y sacada la carne táñenlo con la palma de la mano y es su sonido lúgubre y triste (…)" (Landa, 1986, Capítulo XXII: 45). De la misma manera, Sahagún apunta que los indígenas llevaban además de otros instrumentos musicales "la concha de tortuga para tañer" (Sahagún, 1989, Libro II, Capítulo XXXV: 147).

La evidencia arqueológica para sustentar las crónicas se encuentra en el sitio de El Mirador en Guatemala, en el que se halló un caparazón de tortuga con huellas de modificación e identificado con certeza como instrumento musical (Thornton y Emery, 2005: 3).

Actualmente, entre los tzotziles, el caparazón de tortuga se considera el instrumento musical del Señor de la Tierra (Zender, 2005: 8). Incluso en el presente, los mayas chontales de Tabasco siguen usando el caparazón de tortuga como instrumento musical para ciertas danzas de carácter ritual.

Cabe destacar que también la tortuga se encuentra representada en contextos celestes, como en el *Códice París,* en donde se aprecian los animales celestiales dentro de los que se muestra la tortuga (Torres, 1999). Asimismo, en el *Códice Madrid* se pueden observar escenas con tortugas nadando o cayendo como lluvia en las aguas de inundación, eclipse o renovación anual, enviadas por Chaak, de forma celestial (Zender, 2005: 7). De esta manera, la tortuga pasa a formar parte de los 13 signos celestiales mayas (Torres, *op. cit*.).

Para los mayas, la tortuga se asocia directamente a la constelación de Orión, cuyas estrellas constituyen el Cinturón de Orión, "conceptualizada como el lugar en el que se originó el fuego de la creación" (Romero *et al*., 1996: 450-451). Así, la Tortuga Cósmica corresponde a la constelación Tortuga-Orión (Biro y Reents, 2010: 165).

Con ello, la tortuga se convirtió en un animal sacralizado que incluso se representó en artículos o bienes suntuarios y de lujo. Por ejemplo, en el caso de los mayas chontales de Tabasco, se tiene registro de que en 1541, Alonso López, el "aperreador de indios" y cuñado del conquistador Francisco de Montejo, adquirió bajo amenazas varias piezas de oro de pueblos chontales y nahuas de la localidad (Scholes y Roys, 1996: 33). Entre la gama de objetos procedentes de los pueblos de Guimango (Huimango), Tamulté y Anta (¿?) destacan collares con la representación de tortugas (Ruz, 2000: 239-242). Estos artefactos suntuarios consistieron, entre otros, en "1 collar con pequeñas tortugas ("hicoteas") y cuentas entre una y otra", así como "1 collar con tortugas de oro con sus pequeños pendientes. Había veinte tortugas y entre ellas algunas cuentas de oro" (Scholes y Roys, *id*.).

De lo descrito, podemos señalar la inclusión de este animal en dos ámbitos: el primero, idealizado, en una cosmogonía; el segundo, en un plano terrenal y físico. Dentro del segundo, existen crónicas en donde se indica el uso y explotación de este animal como recurso o materia prima para la subsistencia de la vida diaria.

Por ejemplo, en el centro de México, Sahagún menciona que para el comercio mexica, los *pochtecas* llevaban presentes a los señores de la Península de Xicalango, entre los que destacan "(…) paletas de (batir) cacao amarillas, hechas de conchas de tortuga y otras paletas también de tortugas pintadas como cuero de tigre, blanco y negro. (…)" (Sahagún, 1989, Libro IX, Cap. IV: 498). Por su parte, Scholes y Roys (1996: 197) mencionan que, en Tixchel, la pesca de tortuga era

una "industria lucrativa", los habitantes de esta ciudad, manufacturaban cucharas, anillos, devanadores, hostiarios y abanicos con la concha de este animal.

Además, el caparazón de tortuga también fue usado como escudo o rodela por guerreros mayas, tal como está escrito en las crónicas. Señala Bernal Díaz del Castillo:

> (…) Vueltos a embarcar, siguiendo la costa adelante, de allí a dos días vimos un pueblo junto a tierra que se dice Ayahualulco. Y andaban muchos indios de aquel pueblo por la costa, con unas rodelas hechas con concha de tortuga, que relumbran con el sol que daba en ellas, y algunos de nuestros soldados porfiaban que eran de oro bajo (…) (Díaz del Castillo, 1992, Capítulo XII: 22).

Evidencias prehispánicas del consumo de tortuga

Ahora bien, la tortuga, además de ser considerada como materia prima, de forma más importante y correspondiente a la temática principal del presente trabajo, era considerada como recurso alimenticio básico para la subsistencia de grupos sociales principalmente mayenses, debido a la abundancia de este recurso en la región.

Diversas crónicas abordan la importancia de este animal, así como su consumo por varios grupos mesoamericanos, los cuales aprovechaban la carne, los huevos y, como se vio anteriormente, el caparazón. Sobre ello, Sahagún menciona que en el Altiplano Central "(…) Hay tortugas y galápagos; llámanlos áyotl. Son buenos de comer como las ranas (…) ponen huevos y entiérranlos debajo de la arena (…) son de comer estos huevos y son más sabrosos que los de las gallinas" (Sahagún, 1989, Libro XI, Capítulo III: 646). En esta mención se muestra el aprovechamiento del recurso, el conocimiento que se tenía del comportamiento del animal, así como la forma de aprovisionamiento, lo que nos permite plantearnos la importancia de dicho animal en el modo de vida mediante prácticas de pesca.

Para nuestra región de estudio en específico, Tabasco, también existen relatos sobre el consumo de este animal. Fray Tomás de la Torre relata los sucesos que atravesó durante su viaje de Salamanca hacia Ciudad Real (actual San Cristóbal de las Casas) para 1544-45. En su texto habla sobre el consumo de animales acuáticos, haciendo hincapié en que la región se encuentra en un medio de abundantes corrientes y cuerpos lacustres y de humedal.

> (…) En Xicaltenango (…) dábannos de comer pescado en gran abundancia porque no les cuesta nada; pasa por junto al Pueblo la laguna que sale de Xicalango y salen brazos de ella grandes y largas tierras (…) por algunos meses tienen en ella muchos y muy estremados pescados y tortugas tan grandes, las comunes como dos palmos de largo y casi de la misma anchura (Cabrera, 2011: 192).

El fraile menciona la variedad de especies debido a la riqueza acuática del medio, destaca entre distintos animales el pescado y la tortuga.

Por su parte, Landa menciona en específico el consumo de este recurso en las líneas siguientes: "Hay tortugas a maravilla grandes, que las hay muy mayores que grandes rodelas y son de buen comer y tienen harto que; ponen huevos tan grandes como de gallina" (Landa, 1986, Capítulo XLVI: 136).

De acuerdo a las diversas fuentes históricas mencionadas, correspondientes al período colonial, su consumo era practicado de manera cotidiana por diversos grupos mesoamericanos, en especial por grupos mayas, por lo menos para el momento de contacto español. Este hecho es completamente contrastable a través de evidencias presentes en contexto arqueológico, que además nos muestran que no sólo el consumo de este animal fue generalizado para otros grupos no necesariamente mayenses, sino que esta actividad fue llevada a cabo por grupos que comparten similitudes del medio geográfico, presentes en la costa del Golfo.

En excavaciones llevadas a cabo en el sitio de La Joya, Veracruz, fueron encontrados una serie de hornos subterráneos, datados del Preclásico Superior al Protoclásico (400 a.C. al 100 d.C.), en los que se recuperaron abundantes evidencias faunísticas de diversas especies consumidas, entre los que destacan restos de caparazones de tortuga. Debido a la cantidad de hornos y sus dimensiones, así como a su localización, Annick Daneels presume que los alimentos preparados fueron consumidos en grandes banquetes y festividades (2011: 117).

Las evidencias de consumo de este reptil son abundantes y se han encontrado en sitios como El Mirador, en el Petén guatemalteco (Thornton y Emery, 2005: 3), así como en Xcambó, Champotón y Chichén Itzá, situados en las tierras bajas mayas del norte (Götz, 2008: 966-967). En estos tres últimos sitios, se identificaron las especies consumidas de agua dulce: la tortuga blanca, tortuga guau, casquito o pochitoque y jicotea; las especies marítimas: tortuga verde, de carey y caguama (Götz, *id*.). El mismo autor establece que muchos de los restos analizados contaban con huellas de que fueron sometidos a procesos de preparación de alimentos, como corte, fractura, cocción, etc. (*ibid.,* 968).

En Tabasco hay pocos estudios específicos sobre la presencia de tortuga en contextos arqueológicos. En el sitio de Sabanilla, ubicado en un margen del río de La Sierra, Cuevas (2010: 180) reporta abundantes restos óseos de fauna, en su mayor parte fragmentos de caparazón de tortuga, mencionando que algunos fueron calcinados y otros con evidencia de haber sido trabajados por medio de cortes. En el análisis de la Gran Acrópolis de Comalcalco de las temporadas 1993-1994, se identificaron 9679 fragmentos de estos reptiles. Estuvieron representados en primer lugar por la tortuga blanca (*Dermatemys mawii*), de la cual se identificaron 6010 fragmentos que representaron el 39.5% del total. Le siguieron en frecuencia los de jicotea (*Trachemys scripta*) con 1920 (12.6%), y con menor frecuencia se encontraron los de pochitoque (*Kinosternum leucostonum*) con 1749 fragmentos (11.4%) (Beauregard *et al*., 2010: 14).

Götz (2014: 173) al hacer una comparación de la distribución en el área maya de tortuga blanca de río y jicotea señala que en los sitios estudiados se muestra una clara predominancia de restos de tortuga blanca de río entre los desechos

alimenticios de la élite, en comparación con otras especies de tortugas. De éstas, las jicoteas aparecieron en contextos de arquitectura sencilla, relacionados con la alimentación de la gente común.

Contextos de deposición

En al año 2012 se efectuó una excavación en el centro de la cabecera de Nacajuca, en el cual se identificó un contexto que data del período Clásico Terminal (700-900 d.C.). Nacajuca fue una importante población para el siglo XVI, como se infiere de las referencias que de ella hacen distintas crónicas. Hernán Cortés al narrar su viaje a las Hibueras, destaca en su quinta carta de relación a Nacajuca junto con Copilco como uno de los 12 pueblos cabecera, lo cual es relevante porque deja visualizar que para la última etapa del período prehispánico, Nacajuca pudo actuar como uno de los poblados cabecera de la Chontalpa (Guevara, 2013).

A partir de la información de fuentes documentales se ha señalado que para los siglos XVI y XVII Nacajuca estaba constituida como una jurisdicción colonial, que contaba con 13 pueblos sujetos. Por otra parte, tomando en cuenta la estrategia política manejada por los españoles, en que se aprovecharon los poderes locales existentes y en los cuales la encomienda se sobrepuso al sistema tradicional indígena de tributo, se sabe que incluso en los primeros años de la colonia se mantuvo una continuidad en el sistema de comercio (Ruz, 1994).

La información de consumo de tortuga fue documentada en la excavación arqueológica practicada en pleno centro de la cabecera municipal de la ciudad de Nacajuca, y colindando al norte con el río del mismo nombre (Guevara, 2012).

Documentamos, mediante la interpretación de la estratificación, las siguientes fases de ocupación del lugar.

1) La fase 1 es el primer evento estratigráfico registrado, es un estrato de origen natural de un suelo arcilloso, correspondiente al lecho del río. Se trata de un estrato homogéneo sin evidencia alguna de actividad cultural. Este terreno tenía una inclinación y pendiente que iba descendiendo hacia el río. Sobre dicha superficie se efectuaron las distintas modificaciones de la ocupación de la zona, elevando el nivel del terreno.

2) La fase 2 está comprendida por la evidencia de la primera ocupación cultural en este sector de Nacajuca. Se trata de un contexto cultural de origen prehispánico. En el análisis del material arqueológico se identificó que pertenece al período Clásico Tardío-Terminal (700-900 d.C.), y quizás se extienda a inicios del Posclásico (1000 d.C.). El depósito consiste en un relleno probablemente producto de un basurero de tipo doméstico, el cual se explicará con mayor detalle adelante.

3) Por su parte, la fase 3 está compuesta por los momentos de deposición de rellenos cuya función fue elevar el nivel del terreno. Para estos rellenos se empleó un suelo de textura arcillosa de un característico color negro, mezclado con una heterogeneidad de basura, pero caracterizada por una alta presencia de

productos elaborados con vidrio, especialmente botellas de bebidas y de productos farmacéuticos. Por la presencia de algunos objetos de vidrio, sabemos que corresponde a contextos que datan desde la década de los años sesenta del siglo XX hasta el presente.

Durante los trabajos de excavación de los depósitos asociados a la fase 2, se identificaron y cuantificaron 157 fragmentos de caparazón de tortuga. Es importante introducir una discusión sobre el contexto de deposición, es decir, el juego de asociaciones entre artefactos (o como en este caso ecofactos) y la matriz de suelo en que se encuentran (Gándara, 1992: 139). Estos materiales están vinculados a dos depósitos: El primero, la unidad estratigráfica 4, consiste de un estrato antrópico de textura arcillosa, compacta, muy húmeda, que varía de color café oscuro a negro con inclusiones de concreciones de arcilla negra y anaranjada. Se compone de abundante cerámica prehispánica. Por sus características se trata de un relleno de origen prehispánico. El segundo es la unidad estratigráfica 8, corresponde a un estrato antrópico de arcilla compactado, muy húmedo, color negro, que presenta abundante carbón. Asociado a este estrato se localizó una gran cantidad de caparazones de tortuga y de cerámica prehispánica doméstica con residuos de carbón en sus superficies. Por sus características, pensamos que ambos depósitos corresponden al basurero de un área de preparación de alimentos.

Los contextos de deposición no tienen siempre las mismas cargas de información, ya que están determinadas en los diferentes niveles de significado que tienen las asociaciones presentes. De tal forma, hay contextos en que las ubicaciones y asociaciones nos son directamente significativas (*ibid*., 140). Tal es el caso de los basureros. Los artefactos, al originarse de un proceso de desecho, se ven sometidos a una fase de transporte para su depósito final. Debido a esta situación, tales contextos de deposición son conocidos como contexto primario en segunda instancia (*ibid.,* 139), en donde las posiciones absolutas de los artefactos no son significativas.

Lo anterior no significa que su contexto sea accidental y carezca de información. De hecho, dichos contextos nos informan, en segunda instancia, de la actividad original que les dio lugar. Los basureros se componen de basura secundaria (Schiffer, 1972), es decir, los artefactos son descartados fuera de su lugar de uso a través de una fase de transporte en su desecho. Este tipo de procesos forman contextos primarios en segunda instancia, también llamados cuasi-primarios (López, 1990: 119), ya que los artefactos nos informan potencialmente acerca de la última actividad en que participaron.

Así, los basureros o contextos primarios en segunda instancia son definidos (siguiendo a López, *id*.) como el conjunto de materiales asociados espacialmente, y esta asociación es reflejo de su contemporaneidad, cuando menos para períodos de tiempo más o menos breves, durante los cuales participaron en ciertas actividades. Sin embargo, el arreglo y disposición que muestran no es funcional, ya que entre el área primaria en que participaron y el área en que son desechados media la actividad de transporte.

Por esta razón las posiciones relativas de los objetos en basureros y en relación a su matriz de suelo en esta clase de contextos son relevantes para obtener datos de las actividades realizadas en las localidades de donde proviene la basura, aunque no podamos conocer, como en este caso excavado, el lugar específico en que éstas se llevaban a cabo. Por ello es importante tener control de la matriz de suelo, o de los episodios de deposición, en los que están contenidos los artefactos que brindarán la información necesaria para inferir el contexto primario del cual procede el basurero.

En el caso de los depósitos excavados (UE4 y UE8), no se observó la presencia de elementos interfaciales que señalen la alteración de estos depósitos. Los elementos interfaciales son aquellas unidades estratigráficas formadas a causa de la desaparición de una estratificación preexistente (Harris, 1991: 85) y se constituyen a partir de la destrucción de la estratificación preexistente. Tales elementos se presentan generalmente como un efecto de la excavación del terreno que puede materializarse en fosas, pozos, zanjas, tumbas, agujeros de poste, o de animales. Estas interfacies, producto de una excavación, se registran con frecuencia como parte de los depósitos que rellenan dichas excavaciones (*ibid.,* 93). En el caso de la excavación, los estratos son homogéneos, sin la presencia de elementos interfaciales ni depósitos rellenados, lo que nos sugiere que no hubo una introducción *a posteriori*, sea natural o antrópica, de artefactos o materiales. De lo anterior deducimos que no hay actividad de alteración del depósito por actividades naturales o culturales postdeposicionales que señalen remoción y deposición posterior en este contexto particular.

La bioturbación (Behrensmeyer, Kidwell y Gastardo, 2000: 105-119) que podría reflejar fauna intrusiva posterior al abandono de los sitios no está representada, como se deriva de los datos deposicionales documentados por la excavación. Por otro lado, pensamos que la ubicación de restos de vertebrados en dicho contexto no se debe a la filtración de estos materiales a través de distintos estratos. Lo anterior es en gran medida debido a dos condiciones: La primera es el volumen de las piezas. El diámetro menor de las piezas recuperadas es de 2.5 cm. La segunda es que la asociación de caparazones de tortuga se sitúa exclusivamente en estos depósitos en toda el área de excavación, lo que nos permitiera señalar que su distribución no es resultado de un factor aleatorio, sino producto de una actividad cultural particular.

En resumen, la concentración exclusiva de los fragmentos de caparazones en el contexto, la homogeneidad estratigráfica y la ausencia de elementos interfaciales que indiquen la perturbación postdeposicional, nos permiten señalar que los restos de tortuga son contemporáneos con el basurero y que fueron depositados ahí como basura secundaria.

Ambos depósitos se caracterizan por una homogeneidad en los materiales que los componen que, en su mayoría, contenía loza para preparar y servir alimentos, y por su asociación a un estrato con abundancia de carbón, vinculado con abundantes fragmentos de caparazón de tortuga. Por sus características, sugerimos

que este contexto de deposición se trató del basurero de una cocina o área de preparación de alimentos. La cerámica asociada a tales estratos está representada casi en su totalidad por materiales domésticos. Hay tinajas de paredes gruesas, algunos de los ejemplares contaron con una capa de 1 mm de cal adherida al interior de la vasija. Se encontraron jarras de cuello bajo, tecomates, platos y cajetes. Se identificaron los tipos cerámicos Cambio sin engobe, Tinaja Rojo, Pantano Impreso y Cerámica Campechana Blanca-Pintada, Tohil Plomizo, variedad Tohil, así como ejemplares de la loza Anaranjada Fina. Estos materiales pertenecen al Clásico Tardío, 700-900 d.C.

Clasificación, descripción y tafonomía

Como parte de los materiales recuperados en estos contextos, se identificaron fragmentos de caparazón de tortuga. Uno de los objetivos iniciales del estudio era la identificación taxonómica; no obstante, por la naturaleza del contexto, en una segunda etapa se buscó estudiar los procesos tafonómicos que nos permitieran distinguir si las marcas en los especímenes eran producto natural o antrópico.

Los materiales estudiados poseían buen grado de conservación. Para la identificación taxonómica se contó con el apoyo de la colección de referencia de animales modernos contenidos en la División Académica de Ciencias Biológicas de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, además de consultar la nomenclatura de las tortugas identificadas en la base de datos ITIS (Integrated Taxonomic Information System).

Como señalamos, durante los trabajos de excavación del basurero doméstico se lograron identificar 157 fragmentos de caparazón de tortuga. Estos estuvieron representados mayormente por ejemplares de tortuga blanca (*Dermatemys mawii*), de la cual se cuantificaron 122 fragmentos, correspondientes al 78%. Con menor frecuencia se identificaron 35 fragmentos de jicotea (*Trachemys venusta*), significando el 22% (Figuras 5a, b y c). Esta proporción es similar a los ejemplares que se identificaron en las excavaciones en la Gran Acrópolis de Comalcalco, donde justamente ambas especies resultan las más abundantes (Beauregard, Zenteno y Guzmán, 2010: 14).

A continuación se describen las características de las especies que fueron identificadas (Figuras 6a y b).

Dermatemys mawii. Conocida comúnmente también como tortuga blanca, tortuga aplanada o tortuga de Tabasco. Es la única representante viva de la familia *Dermatemydidae*, con un género y una especie. Es la tortuga de agua dulce más grande de Mesoamérica. Su distribución abarca cuatro países: sureste de México, Belice, Guatemala y norte de Honduras, siendo endémica en dicha zona. En México se distribuye en los estados de Veracruz, Tabasco, Campeche, norte de Oaxaca, noreste de Chiapas y sur de Quintana Roo. Habita en ríos, lagos y lagunas permanentes con abundantes plantas acuáticas emergentes, alrededor y dentro de las cuencas

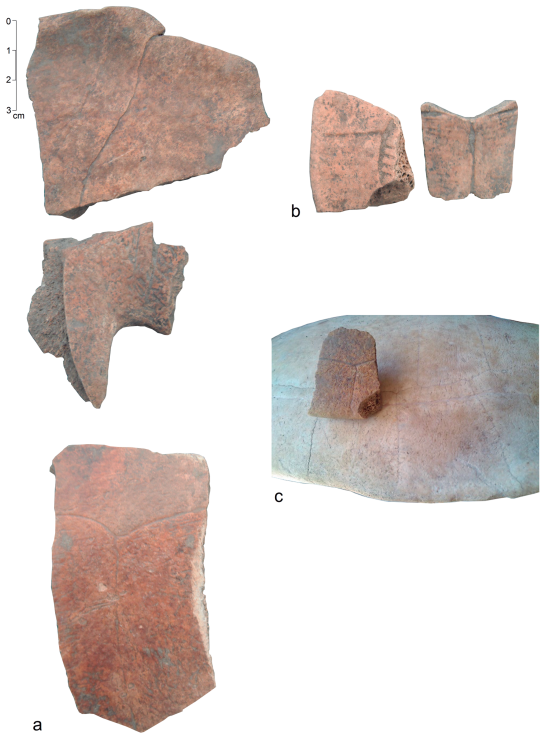

Figura 5. Fragmentos de caparazones de tortuga recuperados en excavación: a) jicotea; b) tortuga blanca, y c) comparación de caparazón de tortuga blanca obtenida de contexto arqueológico con un ejemplar actual. Fotografía de Miguel Guevara, colección Proyecto Arqueológico Nacajuca y ejemplar actual de colección de referencia de animales modernos contenidos en la División Académica de Ciencias Biológicas de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

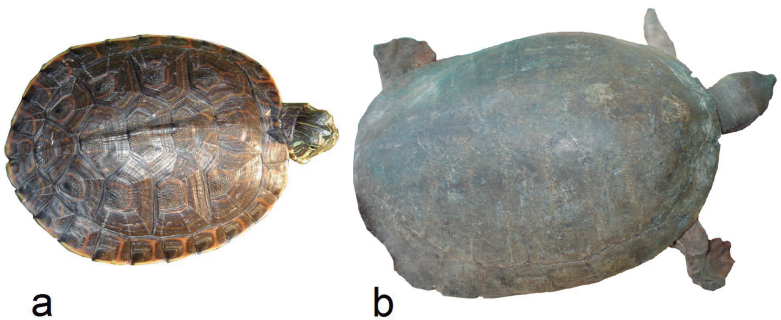

Figura 6. a) Ejemplar de tortuga jicotea *Trachemys venusta* (Fotografía Volker Naths http://www.trachemys.de); b) ejemplar de tortuga blanca (*Dermatemys mawii*). Fotografías de Monserrat Martínez Cornelio de colección de referencia de animales modernos contenidos en la División Académica de Ciencias Biológicas de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

hidrológicas del Papaloapan, Coatzacoalcos, Grijalva-Usumacinta; así como en selvas inundables en la época de lluvias (Guichard, 2006; Zenteno y Hernández, 2006; Ureña-Aranda, 2007). Llega a medir 65 cm, y alcanzar un peso de 22 kg (Zenteno y Hernández, *op. cit.*; Ureña-Aranda, *op. cit.;* Vogt, 1992). Presenta una vida adaptada al ambiente acuático (Guichard, *op. cit.*; Zenteno y Hernández, *op. cit.*).

Se alimenta de una gran variedad de vegetación acuática, hojas, frutos caídos y detritus de hojas, así como de la vegetación ribereña. Se sabe que la población de Belice entra en los estuarios para alimentarse de hierbas marinas y de la vegetación de manglares. Se ha reportado que su dieta incluye algunos insectos (Guichard, *op. cit.*; Zenteno y Hernández, *op. cit.*).

Trachemys venusta. Vulgarmente conocida como jicotea. El género *Trachemys* está formado por 35 especies y subespecies de tortugas dulceacuícolas, y es el género más numeroso y conocido a nivel mundial. Todas son muy parecidas en hábitos y comportamiento. En México encontramos siete especies y nueve subespecies.

La especie *Trachemys venusta* es una tortuga dulceacuícola perteneciente a la familia *Emydidae*. La tortuga semiacuática tiene un rango de distribución que cubre el sur México, Belice, Costa Rica, el Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y Colombia. En México se localiza en los estados de Veracruz, Tabasco, Campeche, Chiapas, Quintana Roo y Yucatán. Se les puede encontrar en diferentes cuerpos de agua, siempre y cuando cuenten con abundante vegetación acuática, incluyendo lagos, lagunas, ciénagas, pozos artificiales o jagüeyes, áreas inundables de ríos y riberas.

Su tamaño es mediano, su caparazón puede medir hasta 38 cm de longitud y pesa entre 1 y 3 kg. El caparazón es rígido, cubierto de escamas córneas y aserrado en la región posterior; su coloración varía de verde oliva a marrón. Algunos ejemplares viejos pueden ser muy oscuros y presentar líneas amarillas o naranjas, con una distribución geométrica que forma un mosaico de reticulaciones, y los ejemplares más jóvenes ostentan ocelos color verde brillante, observándose en algunas subespecies el plastrón o peto con fondo amarillo intenso y manchas y líneas geométricas. La cabeza y las extremidades anteriores y posteriores presentan líneas negras y amarillas (Laparra *et al*., 2011). Así, este género es fácilmente distinguible por el patrón de coloración del caparazón y por numerosas líneas bien definidas en la cabeza, el cuello y las extremidades.

Son omnívoras oportunistas, en la juventud son preferiblemente carnívoras, y ocasionalmente consumen alimentos de origen vegetal; con los años se van tornando herbívoras, y los adultos son totalmente omnívoros, alimentándose de productos de origen vegetal o animal de forma indistinta.

Uno de los objetivos del estudio de los procesos tafonómicos es distinguir las modificaciones humanas de las no humanas en los restos óseos. Como ha señalado Götz (2014: 184), no sólo se debe recurrir a la tafonomía para el estudio de la dieta antigua, sino que ésta se construye teniendo en cuenta las historias *post mortem* así como los procesos deposicionales y postdeposicionales. En este caso

nos interesa fundamentar que algunas marcas observadas en los caparazones son consecuencia de actividades de producción de alimentos más que resultado de otros factores culturales o naturales postdeposicionales. Se realizó la observación de los efectos tafonómicos de manera macroscópica, con especial interés en la identificación de marcas de termoalteración. Por otro lado, la identificación tafonómica fue comparada con referencias bibliográficas (Behrensmeyer, Kidwell y Gastaldo, 2000; Papa y De Santis, 2015).

Algunos de los ejemplares de caparazón se localizaron quemados y con huellas de ahumado. Este tipo de modificación está evidenciada principalmente por el color que adquiere la superficie. La mayoría de estos casos muestra sólo un ahumado que se aprecia como un color marrón oscuro sombreado. Aunque hay también ejemplares totalmente calcinados, con una coloración negra intensa (Figuras 7a, b y c).

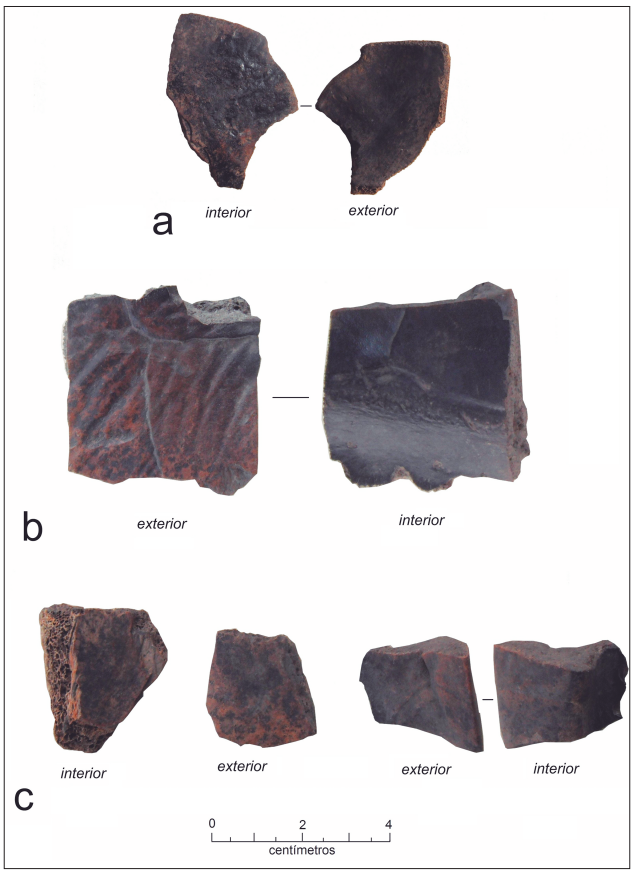

Figura 7. Ejemplos de placas termoalteradas. a) *Trachemys venusta*, P1UE4B3; b) *Trachemys venusta*, P1UE4B4; c) *Dermatemys mawii*, P1UE4B2. Fotografías de Miguel Guevara, colección Proyecto Arqueológico Nacajuca.

Frecuencia de marcas en el basurero doméstico de Nacajuca, Tabasco

Contexto	Cantidad total de especímenes óseos de caparazón de tortuga		Cantidad total de especímenes óseos de caparazón con huellas de quemado			
	Dermatemys Mawii	*Trachemys venusta*	Total	Interior	Exterior	Ambos
P1UE4B2	*n*=50		9 *18%*	1	2	6
		n=18	9 *50%*	1	3	5
P1UE4B5	*n*=11		2 *18.1%*	2	/	/
		n=3	2 *66.6%*	/	/	2
P1UE4B4		*n*=11	0	/	/	/
P1UE4B1		*n*=6	2 33.3%	/	/	2
P1UE8B1	*n*=16		3 18.7%	/	2	1
P1UE4B4		*n*=5	3 60%	/	/	2
P1UE4B3		*n*=4	3	1	/	2

Tabla 1. Frecuencia de marcas de termoalteración en caparazones de tortuga. Cuadro basado en Götz (2014, Cuadro 1) y modificado por Miguel Guevara.

La alteración térmica de los huesos puede ser consecuencia de variados factores culturales o antrópicos: producto de las técnicas de preparación de alimentos, de las prácticas de desecho, del empleo de los mismos como material de combustión, por prácticas de cacería o resultado de incendios naturales o causados por el hombre. También el análisis detallado del contexto asociado puede contribuir a la distinción entre las diferentes actividades que provocaron la alteración de este material.

El número de placas de caparazón que presentan indicios de alteración térmica constituye también una evidencia para poder distinguir el origen de esta modificación. Se tomó una muestra de la colección, cuantificándose las señales de termoalteración, para lo cual se contabilizó la cantidad total de caparazones por contexto, y la cantidad de especímenes con marcas de huella de quemado, señalando si la alteración ocurre en la cara interior o exterior de las placas o en ambas. Esta información se sintetiza en la Tabla 1:

De la información cuantificada se puede señalar que, a pesar de que el número de placas recuperadas de *Dermatemys mawii* es mayor, éstas representan la menor cantidad de ejemplares con termoalteración. No obstante, se observa una tendencia regular, en la cual el 18% de las muestras presentan huellas de quemado. Por su parte, más del 50% de las placas de caparazón contabilizadas de *Trachemys venusta* tienen indicios de termoalteración directa. Por otro lado,

de los ejemplares quemados hay una mayor tendencia a la termoalteración en ambas caras (60.6%).

Sin embargo las marcas de fuego que se observan en los restos arqueofaunísticos también se pueden relacionar con daños ocurridos al momento de captura, como ocurre en la actualidad en las zonas de pantanos de Tabasco, donde se utiliza el incendio como medio de cacería de estos taxones de tortuga. Investigaciones experimentales (Picha *et al*., 1991) han permitidos establecer que las temperaturas alcanzadas durante los incendios de planicies de gramíneas no son suficientes como para alterar el color de los huesos hasta el extremo del calcinado, obteniéndose en estos casos sólo un ahumado.

Al respecto, estudios etnoarqueológicos efectuados por Sampson (2000) sobre el consumo de tortugas entre los grupos bosquimanos observan que en el caso de consumo humano se puede esperar un porcentaje de placas termoalteradas de entre un 20% y 40%. De tal forma que el porcentaje de placas con esta característica de *Trachemys venusta* está por encima de las proporciones estipuladas por Sampson y se correspondería con la actividad antrópica, mientras *Dermatemys mawii* está ligeramente debajo de este porcentaje.

Resumiendo, la presencia de alteraciones térmicas en las muestras del basurero prehispánico de Nacajuca puede ser considerada como indicador de actividad antrópica. Una posibilidad es que la alteración térmica de los huesos sea el resultado de las técnicas de preparación de alimentos. No obstante, las termoalteraciones quizá también se deban al descarte de los especímenes faunísticos como basura secundaria que se quemaba antes de depositarla en el basurero doméstico (Sartori y Pérez, 2012: 104).

Mediante estudios experimentales de armadillos y tortugas, se ha planteado que en su consumo y preparación, con la cocción a fuego directo, hay marcas de termoalteración de las placas del exoesqueleto y escasa a nula termoalteración de los elementos endoesqueletales, resultando en un patrón para identificar esta técnicas de cocción (Frontini y Vecchi, 2014; Papa y De Santis, *ibid,* 128). De igual manera, cuando la termoalteración se registra únicamente en las placas del espaldar, está evidenciando la cocción sobre las brasas, o por fuego directo de las presas enteras (Papa y De Santis, *ibid.,* 196 y 197). Un estudio futuro más detallado, enfocado a estudiar las huellas de fuego en las placas ventrales o dorsales de las muestras, podría arrojar información que permita especificar si estas marcas son resultado de la producción de alimentos e incluso identificar la técnica de procesamiento.

Presente y futuro de una especie en peligro

El consumo de tortuga en Tabasco tiene una profunda raíz histórica. Al observarlo como un bien de una práctica alimentaria, la tortuga crea efectivamente una forma de autoadscripción y una adscripción por otros. La distribución de

su consumo podría derivar en el planteamiento de una identidad regional. Esta preferencia regional en la cocina tabasqueña, como lo hemos visto, puede ser debida en gran parte por su profundo carácter histórico. No obstante, el mantener viva esta tradición de cocina centenaria ha llegado a un punto de crisis en años recientes a causa de la rápida disminución de dichas especies.

Entre los factores que han propiciado la disminución de especies de tortuga en Tabasco se encuentran las siguientes (basado en Zenteno y Hernández, 2006): a) alteración de la hidrodinámica por efecto de la construcción de infraestructura y desarrollo de la actividad industrial; b) transformación del ambiente ripario; c) fragmentación de su hábitat; d) disminución de la calidad del agua por las actividades humanas como la ganadería, la agricultura y los asentamientos humanos; e) captura intensiva con fines comerciales, y f) la práctica de quema de extensas zonas de pantano en especial en los primeros meses del año en que el nivel de agua desciende.

La especie *Trachemys venusta* junto con las demás especies y subespecies del genero *Trachemys* se enfrentan a una disminución en su población, debido a factores ecológicos, económicos y gastronómicos, pues, aunque llegan a vivir entre 20 y 30 años, existen casos extremos de hasta 45 años en ejemplares mantenidos en cautiverio. Una característica que hace especialmente vulnerable a este grupo de tortugas es que la mortalidad natural es muy alta, especialmente en las etapas de huevo y neonato, siendo susceptibles a la depredación por parte de muchos de los animales carnívoros y omnívoros presentes en sus áreas de anidación.

En el sureste de México, ha sido intensamente explotada como recurso alimentario a pesar de poseer un alto valor cultural y económico. La cacería de jicoteas se realiza con mayor énfasis durante los primeros meses del año, época en la cual las hembras están ovadas; el consumo de esta tortuga está ligado a tradiciones religiosas de Cuaresma y Semana Santa.

El caso particular de la tortuga blanca es más conflictivo, ya que se encuentra entre las especies consideradas en peligro de extinción y está listada en la categoría en Peligro de Extinción (P) en la NOM-059-SEMARNAT-2010. De igual forma está incluida en el Apéndice II de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES) y en la Lista Roja de Especies Amenazadas de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) en la categoría de "en peligro crítico". La *Dermatemys mawii* está legalmente protegida por diversas leyes y acuerdos internacionales. Existe una veda permanente para la captura de esta especie en los estados de Veracruz, Tabasco, Campeche, Quintana Roo, Yucatán y Campeche (Diario Oficial de la Federación, 1985), pero esto no ha detenido su captura y consumo, al grado de que la especie ha sido casi eliminada de México.

Cabe mencionar que existen otros recursos que sustentan acciones de conservación a escala local de esta especie, planteando la conservación de su hábitat dentro de su área de distribución; así existen 12 Áreas Naturales Protegidas (ANP), ubicadas dentro del área de distribución potencial de la especie, de las cuales se ha reportado la presencia de ésta en al menos cuatro, siendo la Re-

serva de la Biósfera Pantanos de Centla en Tabasco una de ellas. De igual forma, otro instrumento importante para la conservación del hábitat son los humedales decretados como sitios por la Convención Relativa a los Humedales de Importancia Internacional, especialmente como Hábitat de Aves Acuáticas (RAMSAR), los cuales tienen como finalidad conservar y utilizar racionalmente estos ecosistemas y sus recursos. Existen 10 sitios RAMSAR donde se distribuye la tortuga blanca, de los cuales cuatro reportan la presencia de dicha especie, incluidos los Humedales Reserva de la Biosfera Pantanos de Centla (Plan de manejo tipo para la Conservación y el Manejo Sustentable de la Tortuga Blanca (*Dermatemys mawii*) en México, 2010).

A pesar de la existencia de un área de reserva para estas especies en Tabasco, como lo es la reserva de la Biosfera Pantanos de Centla, cada año el área es incendiada intencionalmente para la captura de distintas especies, incluidas las tortugas. También es común observar su comercialización de forma clandestina, sobre todo en la Carretera Federal 180 Villahermosa-Frontera.

Como una propuesta para la conservación, el Fondo para la Conservación de Tortugas o TCF (Turtle Conservation Fund), en colaboración con CABS (Center for Appiled Biodiversity Science), CI (Conservation International), UICN/SSC (The World Conservation Union Species Survival Commision), TFTSG (Tortoise and Freshwater Specialist Group) y TSA (Turtle Survival Alliance), elaboraron en el año 2003 un listado de las 25 tortugas de agua dulce más amenazadas del mundo, en el que se incluye a la tortuga blanca, con la recomendación de que es una especie susceptible de manejarse en cautiverio para proveer de carne a pobladores rurales y suburbanos, a fin de permitir la reproducción y protección de las poblaciones silvestres en su hábitat.

Esta sugerencia es muy adecuada en el contexto de Tabasco, ya que, como lo hemos planteado, la relación con la tortuga y su consumo a lo largo de los siglos ha llegado a ser tan importante que pensamos que se ha convertido en una forma de identidad que difícilmente puede ser erradicada, al ser un uso y costumbre de la población asentada en este territorio. No obstante, en el estado de Tabasco existen únicamente dos Unidades de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre (conocidas con las siglas UMAs) autorizadas para la comercialización y aprovechamiento de especies animales como iguanas y tortugas: La Encantada y Jalpa de Méndez (único espacio que cuenta con siete especies de tortugas endémicas del estado).

Al tratarse de una especie de gran importancia cultural en Tabasco, que ha formado parte de la dieta local, de sus celebraciones tradicionales, e incluso de la cosmovisión y de la autoadscripción identitaria de estos grupos, se deben promover formas de reproducción, manejo y consumo en las comunidades locales para generar el conocimiento y respeto de estas tortugas y su hábitat. Lo anterior con la intención de asegurar su permanencia y el disfrute de sus beneficios para las generaciones presentes y futuras. De otra forma la tortuga desaparecerá de las representaciones del mundo maya.

BIBLIOGRAFÍA

Barth, Fredrik
1976 *Los grupos étnicos y sus fronteras*. México: Fondo de Cultura Económica.

Baudez, Claude F.
2004 *Una historia de la religión de los antiguos mayas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Beauregard, Graciela, C. Zenteno, R. Armijo y E. Guzmán
2010 "Las tortugas de agua dulce: patrimonio zoológico y cultural de Tabasco", *Kuxulkab*, 17 (31): 5-20.

Behrensmeyer, Anna, S. Kidwell y R. Gastaldo
2000 "Taphonomy and Peleobiology", *Peleobiology*, 26 (4): 103-147.

Biro, Peter y Dorie Reents-Budet
2010 "Volumen I: los monumentos de la plaza principal", *Manual of the Monuments of Copán*, pp. 65-383, Ricardo Agurcia Fasquell y Vito Véliz (eds.). Honduras: Asociación Copán.

Bourdieu, Pierre
1991 *El sentido práctico.* Madrid: Taurus.

Cabrera, Ciprián Aurelio
2011 *Viajeros en Tabasco,* tomo I, 2ª ed. Tabasco: Gobierno del Estado de Tabasco, Instituto Estatal de Cultura.

Cuevas Reyes, Francisco
2010 "Sabanilla: un asentamiento del Posclásico entre el río y las lagunas de Tabasco", *Arqueología,* 45: 174-194.

Daneels, Annick
2011 "La arquitectura monumental de tierra entre el Preclásico Tardío y el Clásico Temprano: Desarrollo de la traza urbana de La Joya, Veracruz, México", *XXIV Simposio Internacional de Investigaciones Arqueológicas de Guatemala*, pp. 115-125, B. Arroyo, L. Paiz, A. Linares y A. Arroyave (eds.). Guatemala: Museo Nacional de Arqueología y Etnología.

Diario Oficial de la Federación
1985 "Acuerdo que establece veda a la explotación de las especies de tortuga de agua dulce", 1 de octubre.

Díaz del Castillo, Bernal
1992 *Historia de la Conquista de la Nueva España,* introducción y notas de Joaquín Ramírez Cabañas, 15ª ed. México: Porrúa (Colección Sepan Cuantos).

Frontini, R. y R. Vecchi
2014 "Thermal Alteration of Small Mammal from El Guanaco 2 Site (Argentina): An Experimental Approach on Armadillos Bone Remains (Cingulata, Dasypodidae)", *Journal of Archaeological Science,* 44: 22-29.

Gándara, Manuel
1992 *La arqueología oficial mexicana: causas y efectos*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Giménez, Gilberto
2002 "Paradigmas de identidad", *Sociología de la identidad*, pp. 35-61, Aquiles Chihu (coord.). México: Porrúa.

González de la Mata, María Rocío, Francisco Pérez Ruiz y José Osorio León
2010 "Tradiciones en el tiempo: Rasgos simbólicos tempranos presentes en Chichén Itzá", *XXIII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala*, pp. 277-289, B. Arroyo, A. Linares y L. Paiz (eds.). Guatemala: Museo Nacional de Arqueología y Etnología.

Götz, Christopher M.
2008 "Manjares del pasado: Contraste del aprovechamiento faunístico entre sitios prehispánicos costeros y de tierra adentro de las Tierras Bajas del norte", *XXI Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala*, pp. 964-983, J. P. Laporte, B. Arroyo y H. Mejía (eds.). Guatemala: Museo Nacional de Arqueología y Etnología.
2014 "La alimentación de los mayas prehispánicos vista desde la zooarqueología", *Anales de Antropología*, 48 (1): 167-199.

Guevara Chumacero, Miguel
2012 "Informe final del rescate arqueológico en la calle Benito Juárez s/n, Colonia Centro, Nacajuca, Tabasco", mecanuscrito. Informe Archivo Técnico del Instituto nacional de Antropología e Historia, México.
2013 "Nacajuca. Organización política de una cabecera en la Chontalpa a inicios de la Colonia", mecanuscrito, ponencia presentada en *XI Congreso Centroamericano de Historia*, México, San Cristóbal de las Casas, Chiapas.

Guichard, Romero C.
2006 *Situación actual de las poblaciones de tortuga blanca (Dermatemys mawii) en el sureste de México*. México: Instituto de Historia Natural y Ecología, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

Harris, Edward C.
1991 *Principios de estratigrafía arqueológica*. Barcelona: Editorial Crítica.

Ishihara, Reiko
2009 "Música para las divinidades de la lluvia: Reconstrucción de los ritos mayas del período Clásico Tardío en la Grieta Principal de Aguateca", *LiminaR*, 7 (1): 22-42.

Integrated Taxonomic Information System
<http://www.itis.gov/> [Consultada el 01 de diciembre del 2015]

Landa, fray Diego de
1986 *Relación de las cosas de Yucatán,* introducción de Ángel María Garibay Quintana, 13a ed. México: Porrúa.

Laparra, K., A. Hernández, M. Uribe y U. Hernández
2011 "Características reproductoras de la tortuga dulceacuícola hicotea (*Trachemys venusta*)", *Kuxulkab,* 17 (33): 43-49.

López, Fernando
1990 *Elementos para una construcción teórica en arqueología*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia (Colección Científica, 191).

Martín Cerdeño, Víctor
2005 "Alimentación e inmigración. Un análisis de la situación en el mercado español", *Distribución y consumo*, 80: 11-41.

Mintz, Sidney W.
2001 "Comida e antropología. Uma breve revisao", *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16 (47): 31-41.

Papa, Luis M. del y Luciano De Santis
2015 "No se les escapó la tortuga. Uso antrópico de *Chelonoidis chilensis* en un sitio de la región chaco-santiagueña (provincia de Santiago del Estero)", *Arqueología,* 21 (1): 115-135.

Picha, P. Ahler, S. Sayler y R. Seabloom
1991 "Effects of Prairie Fire on Selected Artifact Classes", *Archaeology in Montana*, 32: 15-28.

Plan de manejo tipo para la Conservación y el Manejo Sustentable de la Tortuga Blanca (Dermatemys mawii) en México
2010 México: Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales.

Rebato, Esther
2009 "Las nuevas culturas alimentarias. Globalización vs identidad", *Osasunaz*, 10: 135-147.

Ruz, Mario Humberto
1994 *Un rostro encubierto. Los indios del Tabasco colonial*. México: Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social, Instituto Nacional Indigenista.
2000 *El magnífico señor Alonso López, alcalde de Santa María de la Victoria y aperreador de indios (Tabasco 1541)*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, Centro de Estudios Mayas.

Sahagún, fray Bernardino
1989 *Historia General de las Cosas de la Nueva España,* anotación y apéndices de Ángel María Garibay, 7ª ed. México: Porrúa (Colección Sepan Cuantos).

Sampson, C. G.
2000 "Taphonomy of Tortoises Deposited by Birds and Bushmen", *Journal of Archaeological Science,* 27: 779-788.

Sartori, Julieta y Laura Pérez Jimeno
2012 "Zooarqueología en la llanura aluvial del Paraná: el 'sitio Campo Binaghi' desde una perspectiva regional", *Comechingonia*, 16 (2): 93-113.

Schele, Linda
2001 "Religión y universo", *Mundo Maya*. pp. 229-246, Fahsen, Federico y Nicolai Grube (eds.). Guatemala: Cholsamaj Fundation.

Schele, Linda y Peter Mathews
1998 *The Code of Kings: The Language of Seven Sacred Maya Temples and Tombs*. Nueva York: Scribner.

Schiffer, Michael B.
1972 "Archaeological Context and Systematic Context", *American Antiquity,* 37 (2): 156-165.

Scholes, France V. y Ralph L. Roys
1996 *Los chontales de Acalan-Tixchel.* México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas y Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social.

Stevanhagen, Rodolfo
2001 "Conflictos étnicos y estado nacional: conclusiones de un análisis comparativo", *Estudios sociológicos*, XIX (1): 3-25.

Taube, Karl
1985 "The Classic Maya Maize God: A Reappraisal", *Quinta Mesa Redonda de Palenque*, pp. 171-181, Virginia M. Fields (coord.). San Francisco: Instituto de Investigación sobre Arte Precolombino.
1989 "Ritual Humor in Classic Maya Religion", *Word an Image in Classic Maya Religion*, pp. 351-382, William F. Hanks y Don S. Rice (cords.). Salt Lake City: University of Utah Press.
2009 "The Maya Maize God and the Mythic Origin of Dance", *Acta Mesoamericana*, *The Maya and Their Sacred Narratives: Text and Context of Maya Mythologies*, 20: 41-52.
2010 "At Dawn's Edge: Tulum, Santa Rita and Floral Symbolism of Late Postclassic Yucatan", *Astronomers, Scribes, and Priests: Intellectual Interchange between the Northern Maya Lowlands and Highland Mexico in the Late Postclassic Period*, pp. 145-191, Gabrielle Vail y Christine Hernández (eds.). Washington, D.C: Dumbarton Oaks.

Taube, Karl A., William A. Saturno, David Stuart y Heather Hurst
2010 Los murales de San Bartolo, El Petén, Guatemala, parte 2. El mural poniente. *Ancient America*, 10: 1-71.

Thompson, John Eric
1991 *Historia y religión de los mayas*. México: Siglo XXI.

Thornton, Erin Kennedy y Kitty F. Emery
2005 "Estudio preliminar de la utilización animal durante el Preclásico Tardío", *XVIII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala*, pp. 1-8, J. P. Laporte, B. Arroyo y H. Mejía (eds.). Guatemala: Museo Nacional de Arqueología y Etnología.

Torres Rodríguez, Alfonso
1999 "La observación astronómica en Mesoamérica", *Ciencias*, 54: 16-27.

Ureña-Aranda, C.
2007 "Evaluación del hábitat de la tortuga blanca (*Dermatemys mawii,* Gray 1847) en humedales de la cuenca baja del río Papaloapan, Veracruz", tesis de maestría en Ciencias. México: Instituto de Ecología, Xalapa.

Vogt, R. C.
1992 *Ecología y estatus de la tortuga blanca (Dermatemys mawii). Reporte Técnico*. México: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y Universidad Nacional Autónoma de México.

Zender, Marc
2005 "Para sacar la tortuga de su caparazón: Ahk y Mahk en la escritura maya", *PARI Journal*, VI (3): 1-14.

Zenteno, R. y J. Hernández
2006 *Tortuga blanca. Historia de vida y conservación, material didáctico*. México: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, Petróleos Mexicanos.