



Los cangrejos de agua dulce, un manjar para la elite y las deidades de Palenque

- En depósitos rituales del Palacio se recuperaron más de un millar de restos pertenecientes a la especie *Odontothelphusa palenquensis*
- Fue usado como un marcador simbólico de regeneración, de ahí su presencia en ofendas de inauguración o clausura de espacios

Entre las especies de agua dulce que solía degustar la elite de la antigua Lakamha', "lugar de las grandes aguas", tenía predilección por un cangrejo endémico, el cual consumía en ceremonias privadas que conmemoraban momentos relevantes en las adecuaciones del Palacio, el mayor complejo arquitectónico de la Zona Arqueológica de Palenque, en Chiapas.

Estos pormenores sobre la dieta que mantuvo la clase gobernante y sacerdotal derivan de la fase de análisis del Proyecto Conservación Arquitectónica y de los Acabados Decorativos del Palacio, en cuyas excavaciones se recuperaron profusas ofrendas que se realizaron para inaugurar o clausurar construcciones dentro de este conjunto, en el auge de la urbe maya del periodo Clásico (600-850 d.C.).

En 2022, la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), concluyó esta iniciativa financiada por el Fondo de los Embajadores para la Preservación Cultural, de Estados Unidos; no obstante, el trabajo en gabinete aún brinda información importante sobre los rituales que tenían lugar en el Palacio.

Los resultados del estudio se presentaron en el seminario "Relaciones hombre-fauna", del INAH, el cual cada mes presenta una [conferencia virtual](#), mediante el canal de la Coordinación Nacional de Antropología en YouTube.

El jefe de campo del proyecto, Carlos Varela Scherrer, se ha especializado en los restos zooarqueológicos hallados en esos depósitos, como especies dulceacuícolas que proceden de los arroyos cercanos al sitio, entre ellos sardinas, langostinos y jutes, pero destaca la presencia de los cangrejos que, debido a la fragilidad de sus restos, son uno de los grupos animales escasamente recuperados en contextos arqueológicos de las Tierras Bajas mayas.

El equipo, encabezado por el director del Proyecto Arqueológico Palenque, Arnoldo González Cruz, descubrió un par de depósitos: el primero se localizó





debajo de una escalera que comunicaba la fachada norte de la Casa C con una plataforma (hoy cubierta por el piso de la Casa A-D9); y el segundo, en las proximidades de la Casa E, una de las edificaciones más relevantes del Palacio. Como parte de este último, el más rico en cantidad y variedad de elementos, hallaron una cabeza antropomorfa de estuco con la probable representación de Pakal II, un vaso cerámico con la representación del dios L y una pipa con la forma de un langostino de río.

“En términos generales, logramos apreciar que estos depósitos son producto de eventos que se caracterizaron por el consumo y quema de alimentos y otros objetos, los cuales fueron colocados sobre oquedades excavadas en los pisos de ocupación y cubiertos de nuevo con rapidez, lo que permitió una conservación excepcional del material arqueológico”, detalla Carlos Varela.

Respecto a las quelas de cangrejo recuperadas en estas ofrendas conmemorativas, explica que la metodología para su estudio implicó la consulta bibliográfica y, sobre todo, su comparación con especímenes provenientes de los arroyos cercanos al sitio arqueológico, encontrando su coincidencia con *Odontothelphusa palenquensis*, identificada por los biólogos Fernando Álvarez y José Luis Villalobos, en 1998, a partir de un ejemplar recolectado en el arroyo Motiepá, al oeste de Palenque.

En la muestra se ha identificado un total de 1,365 restos de cangrejo, de los cuales el 17.7% quedó a nivel de la familia *Pseudothelphusidae* y 82.3% a la *Odontothelphusa palenquensis*.

Por contexto, en la Casa C, se registraron 455 elementos de la especie, de los cuales 32.5% obedece a la quela menor, y el 67.5%, a la mayor. Mientras que en la Casa E se registraron 669, de los cuales el 78.3% corresponden a la quela mayor, y el 21.7%, a la menor. La preponderancia de la tenaza más grande parece obedecer a que es la parte del crustáceo con mayor cantidad de carne, la parte más deseada.

El investigador del Centro INAH Chiapas refiere que, debido a la capacidad para reemplazar sus tenazas, el decápodo fue empleado como un marcador simbólico de regeneración, de ahí su presencia en depósitos que conmemoraban eventos en diversos recintos del Palacio, como la escalera de Casa C o la clausura de la Casa E.

En la actualidad, refiere, algunas comunidades choles y tzeltales del norte de Chiapas preparan grandes cantidades de alimentos en víspera de festividades como el Día de la Santa Cruz; al finalizar, vierten los restos en huecos excavados para compartir con las deidades, como ocurría en época prehispánica: “para los mayas antiguos era importante la celebración de banquetes rituales donde los alimentos se compartían entre los participantes y las deidades. Por lo tanto, la recuperación de los cangrejos en Palenque abre





CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



nuevas interpretaciones sobre el aprovechamiento de la fauna y su cocina”, concluye.

---oo0oo---

Síguenos en:

Facebook: [@inahmx](#)

X Corp: [@INAHmx](#)

Instagram: [@inahmx](#)

YouTube: [INAH TV](#)

TikTok: [@inahmx](#)

Sitio web: [inah.gob.mx](#)

