Revista Pardalis
https://pardalis.uan.edu.mx/

Universidad Autónoma de Nayarit
Licenciatura en Biomedicina Ambiental Traslacional

La ciencia en la vida cotidiana

Hoja de tamal: recurso tradicional y expresión cultural

Tovar-Mondragón, N.[1], Rojas-Contreras , N.N.[1]*, Márquez-Molina, N. [1]

En las comunidades rurales el maíz es el alimento con gran historia e identidad mexicana. Al cosecharse, sus hojas secas, conocidas como totomoxtle, inicia con un segundo ciclo de vida; lejos de ser un desecho, esta fibra de origen náhuatl es un símbolo de resistencia cultural que además explota la creatividad. Su versatilidad permite que lo que se considera cotidiano se vuelva extraordinario, ya que desde la cocina se aprecia su presencia llena de sabores y aromas, en la medicina tradicional sana dolencias y en manos artesanales se transforma en figuras que narran la vida comunitaria. Siendo un puente entre el pasado y el presente.

Palabras clave:
Identidad cultural, artesanía, valor cultural.



Licencia de contenido de Pexels

[1].Centro universitario UAEM Amecameca. Universidad Autónoma del Estado de México. Carretera Amecameca Ayapango Km. 2.5. C.P. 56901. Amecameca, Edo. Méx. México.

***Autora de correspondencia:**

Jazmin Rojas-Contreras. Centro universitario UAEM Amecameca. Universidad Autónoma del Estado de México. Carretera Amecameca Ayapango Km. 2.5. C.P. 56901, Amecameca, Edo. Méx. México. 5647061430. jazrojascontreras12@gmail.com

Recibido: 25 de mayo de 2026
Aceptado: 17 de Junio de 2026
Publicación: 24 Noviembre de 2026

Cómo citar este artículo:
Tovar-Mondragón, N., Rojas-Contreras , N.N., Márquez-Molina, N. (2026) Hoja de tamal: recurso tradicional y expresión cultural, Revista Pardalis, 3 , e0082



En diversas comunidades rurales de México, el maíz representa un elemento central en la vida cotidiana, no solo es alimento, sino también identidad; además de transformarse se convierte en historia. Entre sus múltiples formas emerge el totomoxtle (hoja seca de maíz). Una hoja que lejos de ser un desecho ha formado parte de las tradiciones mexicanas siendo un producto importante en la gastronomía. En este escrito se invita a descubrir cómo algo tan cotidiano puede convertirse en símbolo de identidad, creatividad y resistencia cultural.

Licencia de contenido de Pexels

Un legado que nace del maíz

Todo inicia en la milpa. El maíz crece bajo el cuidado constante de quienes conocen los tiempos de la tierra, acompañando el desarrollo de la planta hasta alcanzar su punto de maduración(Figura 1). Entonces llega el momento de la cosecha, las manos de los campesinos separan la mazorca de sus hojas y es ahí donde comienza su segundo ciclo con la producción del totomoxtle. Esta palabra, de origen náhuatl, se refiere a las hojas secas que recubre la mazorca del maíz. Una vez seca adquiere una textura flexible y versatil, ha sido utilizada durante generaciones para envolver alimentos como los tamales, pero también para la elaboración de objetos artesanales (Alvarado et al., 2021).

Lo cotidiano que se vuelve extraordinario

La hoja de maíz destaca por su capacidad de transformarse. Lo que alguna vez protegió el maíz ahora envuelve alimentos, guarda sabores, recuerdos y reuniones familiares; también decora espacios y da forma a expresiones artísticas, donde cada vez que se utiliza una hoja de maíz también se resguarda una tradición.

En México se consumen alrededor de cien millones de tamales cada año. Se estima que existen hasta 4 mil formas distintas de preparar tamales, según costumbres, adaptaciones e incluso invenciones familiares (Garrido, 2022). La gastronomía mexicana no se limita



Figura 1. Inicio de la siembra de maíz hasta su cosecha

Foto tomada por Adela Mariel Tovar Mondragón

solamente al totomoxtle en la elaboración de los famosos tamales; también es utilizada para preparar mixiotes, que son un símbolo de la historia, la diversidad y la innovación culinaria de México. A lo largo de los siglos, han resistido el paso del tiempo y han evolucionado para adaptarse a las necesidades y gustos cambiantes (Wild Fork, 2024), aportando sabor y aroma a cada platillo envuelto en totomoxtle.

Creación de artesanías

La transformación del totomoxtle en artesanías es un acto en el que la creatividad debe explotarse al máximo (Figura 2). Cada pieza refleja la dedicación de quien la crea y la historia de donde proviene, cuenta historias y muestra el cariño de quien lo crea, agregando no solo un valor estético sino también las emociones de la comunidad y del propio artesano que con sus manos transforman el totomoxtle en piezas únicas que reflejan la vida cotidiana.



Figura 2. Artesanía elaborada con totomoxtle

Foto tomada por Adela Mariel Tovar Mondragón

Conclusión

El totomoxtle es mucho más que una hoja seca; es un puente entre el pasado y el presente. Su presencia revela una forma de vida basada en la memoria, la creatividad y el respeto por la naturaleza. Esta hoja encierra mucho más que el maíz, guarda historia, tradición y una forma de ver el mundo basada en la preservación de los saberes que dan identidad a las comunidades.

Conflicto de interés

Las autoras declara no tener conflicto de interés.

Lecturas recomendadas

» Osegueda, R. (2024). El pan de muerto negro con ceniza de totomoxtle que no puede faltar en tu ofrenda. México desconocido. https://tinyurl.com/fjzujaja

» Osegueda, R. (2024). Totomoxtle, la hoja de maíz que nos recuerda que venimos de la milpa. México desconocido. https://tinyurl.com/mt4ns9bn

» Rivera, E., sf., De saberes y sabores: El Tlapique, un platillo lacustre de origen prehispánico [podcast de audio]. https://tinyurl.com/bde6yzkj

Quien escribe



Adela Mariel Tovar Mondragón

Licenciada en Nutrición cuenta con estudios de posgrado en el campo de la sociología de la salud, disciplina en la que ha orientado su trabajo hacia el análisis de la alimentación en contextos sociales.



Jazmín Rojas Contreras

Docente de la Preparatoria Oficial Núm. 254, imparte asignaturas relacionadas con ciencias sociales y humanidades. Maestra en Sociología de la Salud.



Ofelia Márquez Molina

Investigadora mexicana especializada en el estudio de la alimentación desde un enfoque integral que combina las ciencias de los alimentos con las ciencias sociales. Cuenta con el grado de Doctora en Ciencias de los Alimentos y ha desarrollado una trayectoria académica centrada en comprender la relación entre la alimentación, la salud y el entorno social.

Referencias

» Alvarado Teyssier, R., Escobedo Garrido, J. S., Aceves Ruiz, E., Morales Jiménez, J., y Mora Pérez, M. (2021). La cadena de valor de la hoja de maíz (Totomoxtle) en el Valle de Puebla, México. Agricultura, Sociedad Y Desarrollo, 17(4), 583–602. DOI: https://doi.org/10.22231/asyd.v17i4.1393

» Garrido, C. (2022). Los 10 tamales más populares en México y Latinoamérica. Mundo Gourmet, marzo 2022. https://tinyurl.com/33kjc47n

» Wild, F. (2024). La deliciosa historia del Mixiote. https://tinyurl.com/yc32wab8

» Cena, J. (2024). Beneficios y usos de la hoja de totomoxtle. Sabordemex. https://tinyurl.com/5erbxydm