

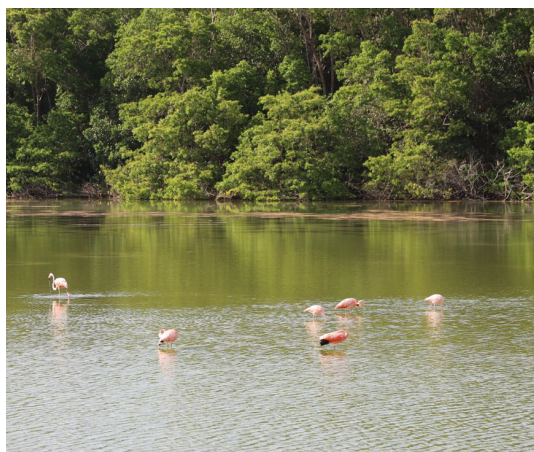
LAS MARAVILLAS DE DZILAM DE BRAVO



Editoras

Wendy Marisol Torres-Avilez

Fátima del Rosario Tec Pool



Ciencia y Tecnología

Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación



Renajeb

Red Nacional de Jardines
Etnobiológicos

D. R. 2025. *Las maravillas de Dzilam de Bravo*, Wendy Marisol Torres Avilez, Fátima del Rosario Tec Pool, Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.

Esta obra debe citarse de la siguiente forma:

Torres Avilez, W. M., & Tec Pool, F. del R. (Eds.). (2025). *Las maravillas de Dzilam de Bravo*. Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.

©Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. (CICY).
Calle 43 #130 x 32 y 34, Col. Chuburná de Hidalgo.
C.P. 97205. Mérida, Yucatán, México.
Tel. (999) 942-8330

Integrante del Sistema Nacional de Centros Públicos de Investigación.

Primera edición digital: noviembre de 2024.

Primera edición impresa: octubre de 2025..

Cuidado editorial: Miguel Gibrán Román Canto.

Diseño editorial: Norma Marmolejo Quintero.

Fotografía de portada: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo,
W. Torres-Avilez, F. Tec Pool.

Publicación en el marco del proyecto Secihti: «Fortalecimiento del papel etnobiológico del Jardín Botánico Regional “Roger Orellana”. Renajeb 2023-23 3.^ª Etapa (2025)».

Hecho en México.



LAS MARAVILLAS DE DZILAM DE BRAVO

Editoras

Wendy Marisol Torres-Avilez

Fátima del Rosario Tec Pool

Octubre, 2025



Ciencia y Tecnología
Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación



Renajeb
Red Nacional de Jardines
Etnobiológicos



COLABORADORES Y COLABORADORAS

Adultos de la comunidad

Abel Aroldo Hernández Chan	Eduardo Ortiz Cabrera
Abricel Hernández Campos	Elisa Marrufo Coral
Addy Betancourt Nadal	Eva Morales Torres
Addy Guadalupe Pino Betancourt	Feliciano Vicente Campos
Adrián Dolores Estrada Trejo	Fermín Canul Cahuich
Adriana Quiñónez Coral	Fidel Toto Abros
Anayeli Mazo Fiscal	Francisca del Carmen Habreu Córdoba
Ángel Filodelfo Cabrera Cutz	Francisco Humberto Salas Castillo
Anselma Herrera	Francisco Javier Ortiz Tun
Arely Lugo Aldecua	Genny Aguilar Matú
Arely Mézquita F.	Geovani Daniel Gamboa Noh
Armela Caridad Aldecua Toraya	Gladis Sánchez Lugo
Atilano Pérez Pech	Gregorio Adolfo Cab Escalante
Axel Torres Osorio	Guadalupe Mendoza Núñez
Beatriz Pastrana Uitz	Gyzy Crespo Pino
Brenda Cabrera Trejo	Iris Terma Arévalo Jiménez
Brianda Vianey Angulo Flores	Irving Felipe Trejo Aguilar
Carlos Alfredo Solís Betancourt	Isaías Beimar Peraza Baeza
Carlos Miguel López Luna	Iván López Alcocer
Celestino Ek Chan	Ivett Marilú Nadal Aldana
Christian Avilés Herrera	Javier Nadal Marrufo (Chacate)
Clara Francisca Cabrera Rodríguez	Jesús Godoy Zapata
Clara Marrufo Betancourt	José Alberto Massa Nadal
Clementina Francisca Baeza Lavadores	José de la Cruz Tun Echeverría
Clitié María Cabrera Cel	José Inés Trejo Alma
Daniel Jesús Zaldívar Coral	José Rafael Betancourt Hernández
Daniel Ramírez Pastrana	Josefa Ortigosa Betancourt
Dianely Estela Quintal Massa	Joshandy Ruby Nadal Trejo



Juan Antonio Fernández Uicab
Juan Col López
Juan José Tun Herrera
Juan Mauricio Herrera Aldecua
Juan Rosado Serna
Juanita Elena Alcocer
Juanita Torres Alemán
Lucely Nadal Trejo
Lucía Guadalupe Perera Zapata
Lucía Marisela Tamayo Cobá
Luis Eleazar Balam Hau
Luis Francisco Mendoza Núñez
Lurdes Massa Nadal
Manuela Uitz Poot
María Ángela Fernández Uicab
María Candelaria López Nadal (doña
Candy)
María del Pilar Trejo Guillén
María Guadalupe Baselis Domínguez
María Jesús May Lavadores (doña
Chuchi)
María Rosa Lugo Pastrana
María Virginia Massa Nadal
María Zanaida Uh Canul
Marisol Morales Luna
Mateo Mex
Máximo Ciau Lizama

Miguel Álvaro Polanco Vázquez
Narcisa Campos Mendoza
Olga Lidia Flores Ciau
Orlando Alcocer
Pascual Bustamante Barrios
Paul Herón Ortega Tun
Paulina Vadilla Valdez
Rafael Nadal Marrufo
Raúl Nadal Marrufo
Raymundo Chan May
Raymundo Peraza Segura
Refugio Cebes Salazar
Reyes Baltazar Camacho Arjona
Roberto Cauich Cuytun
Roberto Fernández Uicab
Rodolfo Antonio Cab Uh
Román Pastrana Ramírez
Rosario Rodríguez Marrufo
Rosendo Campos
Rosinori Peraza
Saturnino Tun Alfaro
Siria María Alcocer Peraza
Tomas Flores Aceves
Victoria Avilés Estrada
Victoria Escamilla Aguilar
Virgimar Benítez Cel
Yuli Domínguez Cortés



Estudiantes de la Escuela Secundaria Técnica No. 52 Dzilam de Bravo

Airan Xadany Cabrera Tun
Ander Jesús Flores Domínguez
Anger Osiel Peraza Aceves
Axel Yael Torres Osorio
Benjamín de la Cruz Kumul Poot
Carolina Aldana Arévalo
Carolina Cruz Perera
Cristian Alexander Gonzales Vargas
Dariana Guadalupe Ayala Can
Dustin Javier Perera Pech
Efrén Jesús Pastrana Camal
Evoeth Kayrah Salas Tun
Érick Adrián Herrera Quiñónez
Ethan Jesús Canché Alanís
Eugenia Elizabeth Kumul Aguilar
Fausto Manuel Mendoza Taas
Francisco Yael Ortiz Flores
Grecia Guadalupe Vargas Lugo
Gustavo Fermín Gonzales Pareja
Hania Amarilis Tuyub Canul
Heber Zaín Vergara Nadal
Ian Mauricio Canché
Itzayana Prieto Saldiña
Iván Jesús López Godoy

Jairo Efraín Euán Echeverría
Jeiler Axael Marrufo Angulo
Jennifer Guadalupe Escamilla Aguilar
Joar Xavier Gonzales Pérez
Jordan Alexander Celis Ramírez
Jorge Walid López Faisal
José Irán Flores Cabrera
José Mizaél Gonzales Sánchez
Joselín Carillo Domínguez
Keila Guadalupe Ayala Can
Keila Marlen Pérez Escamilla
Kelly Micheel Celis González
Kimberly Geraldine Carrera Cabrera
María Eugenia Rico Cetina
Mariángela Cabrera González
Mateo Cupul López
Maya Beatriz Palma Pastrana
Mayte Guadalupe Cauich Tamayo
Paola Itzayana Ortega Velázquez
Samed Guadalupe Nadal
Snaider Iván Estrada Flores
Yaretzi Jireh Gallardo Bacelis
Yeslie Adaely Aldecua Ortiz
Yobani Peralta Mozo

Maestro y maestras

José Luis Rodríguez Matú
Leticia Noemí Pool Cutz
Wendy Beatriz Bacelis Pool
Clara Minela Méndez Guerrero
María Jesús Peraza Vivas





Agradecimientos

Margarita Clarisa Jiménez Bañuelos
Lilia Emma Carrillo Sánchez
Isai Olalde Estada
María Rosalina Rodríguez Román
Leticia Noemí Pool Cutz
Jaime Martínez Castillo
Alfredo Dorantes Euan
Abraham Guerrero Escobar
Clitié María Cabrera Cel
Isaías Beimar Peraza Baeza
José Luis Rodríguez
Daniela Toro Castillo
Fernando Jesús Tun Dzul





CONTENIDO

11	Prólogo	55	Ecoturismo
12	Introducción	59	El ecoturismo en Dzilam de Bravo
14	Los antiguos habitantes de Dzilam de Bravo	59	Elementos de la riqueza cultural histórica
17	Historias a través de sus pobladores	62	Elementos de la diversidad ambiental
17	Los arenales	72	Artesanías
21	La pesca a través del tiempo	73	Artesanías en Dzilam de Bravo
25	El Tajo	76	La diversidad de recursos para elaborar artesanías
26	El barco Xtabay Ha		
31	Celebraciones importantes	84	Alimentación
31	Fiesta patronal de San Juan Bautista	85	Alimentación, comida y cocina en Dzilam de Bravo
32	La fiesta de la Virgen de Buctotz	89	Los recursos alimenticios en Dzilam de Bravo
33	El Carnaval	108	La medicina tradicional y popular
38	El Día de la Marina		
39	Finados		
40	Cuaresma	109	La medicina tradicional y popular en Dzilam de Bravo
41	Poema a Dzilam		
42	Personajes de ayer y hoy	112	La diversidad de recursos medicinales
43	La tumba de Lafitte		
48	Artistas	122	Otros recursos
51	Músicos		
52	Poetas	126	Bibliografía





PRÓLOGO

«... los antiguos mayas de la época prehispánica fueron los primeros que ocuparon la zona del litoral centro-norte, donde hoy se encuentra Dzilam de Bravo. Esta gente fue capaz de reconocer y aprovechar el territorio geográfico para establecer una serie de sitios, los cuales adecuaron para su habitabilidad...».

Como señalan Pérez Pinelo et al. (2015): «... desde tiempos remotos, la cultura maya construyó una estrecha relación con la diversidad biológica de su entorno, observado por el elevado número de especies de la flora y fauna empleadas y manejadas para cubrir sus necesidades básicas; las estrategias tradicionales usadas para el aprovechamiento de los recursos, están basados en el conocimiento local, **mismo que responde a la influencia de los factores históricos, económicos, sociales y culturales que los circundan...**».

Hoy en día, existe mucha información sobre la relación de las comunidades mayas y su medio ambiente en entornos terrestres, pero poco se conoce sobre esta relación en comunidades mayas que se desarrollaron en hábitats asociados a ambientes marinos.

El presente libro busca aportar su granito de arena al conocimiento y entendimiento de cómo una comunidad pesquera de la costa de Yucatán maneja su entorno natural, sin perder de vista su historia, su cultura, su gente. Y quiénes mejor que las editoras de esta obra, con formación en antropología y etnobiología y un amplio conocimiento de la cultura maya y de los recursos biológicos de Yucatán, para mostrarnos cómo la comunidad pesquera de Dzilam de Bravo conceptualizan esta relación ser humano-naturaleza. Estoy seguro que las y los lectores disfrutarán de cada una de las secciones presentes en esta magnífica obra.

Dr. Jaime Martínez Castillo
Responsable técnico del proyecto Renajeb 2023-23



INTRODUCCIÓN

En el año 2021, tuvimos la oportunidad de ser beneficiarios del Conahcyt para ser parte de la Red Nacional de Jardines Etnobiológicos de México; esto nos ha dado la oportunidad de expandir nuestro impacto como Jardín Botánico Regional hacia comunidades del estado de Yucatán.

A lo largo de estos años, hemos procurado abarcar distintas regiones y comunidades del estado en lugares estratégicos, con el propósito de colaborar en la conservación de su patrimonio biocultural.

Hemos colaborado con ocho comunidades de las regiones oriente, poniente y sur de la entidad, por lo que este año teníamos en mente el norte, que principalmente abarca la zona costera de Yucatán. La apertura de las personas de la comunidad ha facilitado que este trabajo realizado se convierta en un compendio de la vida en Dzilam de Bravo.

La información que aquí se encuentra recopilada es producto de tres actividades participativas con las y los habitantes de la comunidad de Dzilam de Bravo: se llevaron a cabo más de **70 entrevistas**, un **intercambio de saberes entre personas** jóvenes y adultas desarrollado en el Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. (donde participaron 46 personas), y un **taller sobre el Patrimonio Biocultural de Dzilam de Bravo**, en el mismo municipio (con la asistencia de 64 personas).

Los datos compilados durante cada actividad fueron consensuados por las y los habitantes con la finalidad de documentarlos, compartirlos y dejarlos a disposición de las futuras generaciones, por lo que este libro es un esfuerzo comunitario y académico para el fortalecimiento de su identidad.

Iniciemos este recorrido por ***Las maravillas de Dzilam de Bravo***, en donde nos adentramos a la historia, cultura y recursos naturales que nos llevan a conocer el puerto a través de los ojos de sus pobladores, como un lugar que surge entre los manglares de la costa yucateca.





*Punta de lanza de pedernal encontrada en uno de los montículos en Dzilam de Bravo.
Pieza cortesía de Raúl Nadal (Foto: F. Tec Pool).*



LOS ANTIGUOS HABITANTES DE DZILAM DE BRAVO

Los antiguos mayas de la época prehispánica fueron los primeros que ocuparon la zona del litoral centronorte, donde hoy se encuentra Dzilam de Bravo. Esta gente fue capaz de reconocer y aprovechar el territorio geográfico para establecer una serie de sitios, los cuales adecuaron para su habitabilidad. Sin duda, la riqueza de la región y su importancia está reflejada en los diversos vestigios arqueológicos que aún permanecen en la zona (ver el mapa de la **Figura 1**).

No se puede entender la historia del puerto de Dzilam de Bravo sin mencionar al vecino poblado de Dzilam González, de quien se cree que en la época prehispánica, el puerto dependió porque en este lugar de tierra adentro había un antiguo asentamiento que controló el flujo de recursos entre los sitios que estuvieron en la zona del litoral como el Cerrito, Punta Cerrito, Paso Holuntún y Sacbé, así como Isla Cerritos, Paso del Cerro y Chinalco, estos últimos ubicados cerca de San Felipe¹ (ver el mapa de la **Figura 1**).

Los sitios de la costa tuvieron un papel importante para el comercio durante la época prehispánica, facilitando el contacto y el intercambio de bienes (como maderas, pedernal, pieles, algodón, miel y plumas), personas, ideas y conocimientos tanto entre sí como con otras regiones de Mesoamérica.

El arqueólogo Miguel Covarrubias y colaboradores (2013) mencionan que la región de Dzilam González, durante los periodos tempranos y tardíos, fue dominada por Izamal, quien controló las rutas comerciales marítimas y terrestres para su redistribución. Se cree que la élite de Izamal gestionaba la distribución de recursos y bienes, siendo la sal recolectada en la costa norte uno de los recursos más valiosos, además de la pesca.

¹ SEDUMA. Programa de manejo de la Reserva 2018.



Tiempo más tarde, se cuenta que el puerto de Dzilam fue el punto donde el conquistador español Francisco de Montejo “El Adelantado”, desembarcó por primera vez en Yucatán en 1531 (Martínez, 1958 en Encalada; 2019:16). También se sabe que hubo distintos movimientos, siendo el puerto un punto estratégico para la llegada de piratas como se verá más adelante.

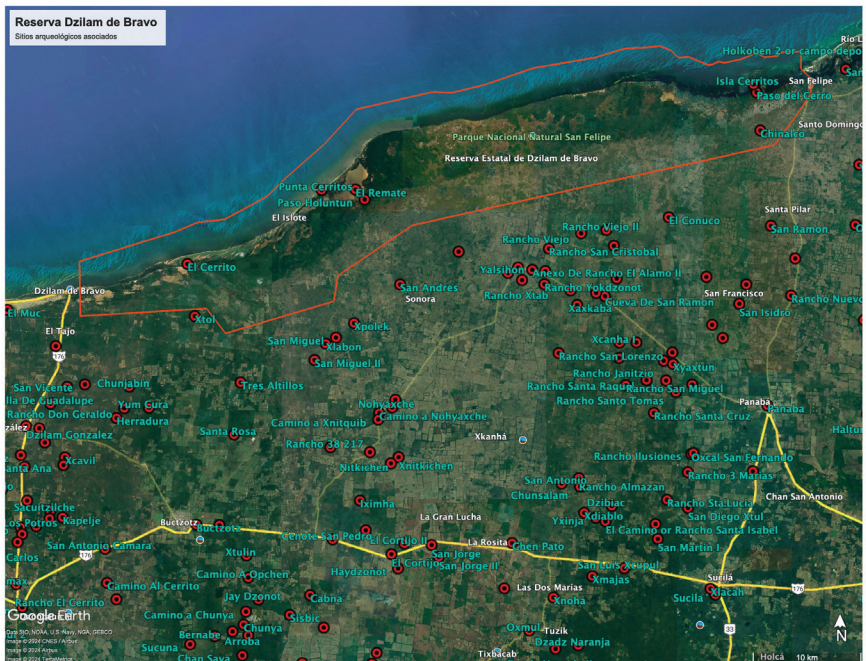


Figura 1. Mapa con los sitios arqueológicos reportados en la región circundante a Dzilam de Bravo. Fuente: elaboración propia a través de Google maps.



Antiguo faro de Yalkubul (Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino).





HISTORIAS A TRAVÉS DE SUS POBLADORES

Este apartado recoge los relatos, anécdotas, experiencias y eventos significativos del puerto desde sus inicios, según lo recuerdan las y los pobladores y de cómo ha cambiado a lo largo del tiempo.

Los arenales

Uno de los pobladores de más edad en el puerto, don Juan Col, recuerda que el centro de Dzilam de Bravo tenía seis árboles de ciprés. «Eran tan grandes los troncos, que no podías alcanzar a abrazarlos». Debieron tener como 300 años. Cuenta, que las hojas de los árboles del centro eran recogidas por familias para luego ser quemadas para espantar a los moscos; aún recuerda el olor agradable que emitían durante la quema.



Plaza principal de Dzilam de Bravo
(Foto: cortesía de G. Crespo Pino. Recuperada el 13 de septiembre de 2023).



En los inicios, todo el primer cuadro de Dzilam era una ciénega. Solo existían del centro de la comunidad, tres esquinas al poniente y dos esquinas al oriente. Vivía muy poca gente, toda nativa de Dzilam. Había pocas casas, algunas con cimientos de piedra, pero la mayoría estaban construidas con bajareque y techadas con huano y zacate. También habían casas de madera, e incluso algunas con cimientos de mampostería, utilizando piedra traída en carretas y cargada por mulas desde el camino que conduce a Temax.

El antiguo puerto era un vasto arenal rodeado de puro monte. La plaza estaba llena de *chaxnuk* (espinas), que temporalmente se limpiaban y quemaban en hoyos excavados para ese propósito. Los animales andaban sueltos por toda la costa.

Los arenales contribuyeron a la presencia de mucho lodo, por eso las y los vecinos fueron abriendo calles y poco a poco ganando terreno a la ciénega, mientras el puerto se poblaba. En ese entonces, habían muchos cicales y el puerto tenía una playa que incluía una cancha de arena para jugar fútbol y béisbol. En el lado poniente, lo más que se veían eran cicales, árboles de uva y tunas.



*Cayucos a la orilla de la
playa de Dzilam de Bravo
(Foto: cortesía de G. Crespo
Pino. Recuperada el 13 de
septiembre de 2023).*



No había lanchas, solo pequeños botes rústicos y pocas embarcaciones, pero la pesca era abundante. La gente decidió asentarse en este puerto porque era un paraíso donde la comida abundaba. El mar «era como un refrigerador; cuando uno quería comer, allí estaba», relata don Juan Col, que, a sus 14 años, tenía ocho barcos con los que entregaban entre cuatro y ocho toneladas de pescado cada semana.

En esos tiempos, además de la pesca, la mayoría de la gente hacía milpas para complementar el gasto. Se dice que una familia podía tener trojes de hasta cuatro metros de altura llenos de mazorcas de maíz. Así era la cotidianidad del puerto, donde casi todas las familias tenían *jobones* en sus patios, ya sea para vender en la comunidad o para consumo propio: no había ni una sola casa que no tuviera miel.

Un dato curioso de Dzilam es que, por años, el puerto proveyó caballos a la empresa Empacadora Boyancé, que se dedicaba a elaborar salchichas y mortadela. Se llevaban de 60 a 70 caballos cada 15 días.

La zanja. Aunque es un dato que pocos conocen, aproximadamente en los años cincuenta del siglo XX, las personas recuerdan que hubo paludismo en el puerto y los moscos estaban en la ciénega. Una manera de combatirlos fue abrir una gran zanja para unir el mar con la ciénega, de manera que el flujo de las aguas acabara con estos insectos. Hoy, la zanja es la entrada al puerto de abrigo; para ello, se tuvo que destruir un antiguo puente de madera y con la ayuda de maquinaria para su dragado, permitió la creación del espacio que hoy ocupa.

Transportación. Antes, para salir del puerto solo se podía hacer a través de un *truck* que te llevaba a Temax. El *truck* medía ocho metros de largo y les llamaban «almones». Cuando la gente lo veía venir, exclamaban: «¡Ahí viene el almón!». Una vez que se llenaba con pasajeros, partía hacia Temax, donde la gente se abastecía de lo necesario en las tiendas para luego regresar al puerto. El pasaje costaba dos pesos y el servicio funcionaba tres veces por semana.

Hace 60 años, el pescado ya sea asado o salado, se llevaba a vender a Temax e Izamal en *truck*; este último lugar requería de un viaje de seis horas para llegar a su destino a las 8 de la mañana. La sal usada para el pescado se cosechaba en El Cerrito, a 4 km de Las Bocas, y se traía en barco.

Tiempo después, ya eran los comerciantes de poblados circunvecinos quienes venían a esperar a los cayucos que llegaban para comprar bagre y cazón asado y raya salada, mismas que servían para llevar a sus pueblos a vender.



*La playa y el mar
de Dzilam de Bravo antes
de la existencia del muro.
Se observa la duna costera
(Foto: P. Pino Sánchez a
través de G. Crespo Pino).*

El muro. Dzilam de Bravo es una bahía que solía tener una playa, pero el mar la fue devorando con los nortes, así como por los huracanes, sobre todo el ciclón Inés en 1966, que marcó profundamente a la población pues arrasó con muchas cosas. Como consecuencia, hace aproximadamente 40 años, un grupo de personas se organizó y gestionó con el gobernador la construcción de un muro de contención para evitar que el mar ingresara al poblado, y es así como el puerto se quedó sin playa en la zona urbana.

El faro Yalkubul. Ubicado en el extremo noreste del puerto, era un punto de referencia para los pescadores en sus largos trayectos. A menudo, estos pasaban por allí para cocinar, pedir posada y luego continuar su camino hacia el puerto. Anexo al faro se erigía una imponente construcción: una casa de dos pisos cuyos cuartos estaban disponibles para los visitantes. La casa era habitada por la familia de don Manuel Hernández Mena, quienes eran devotos de la Santa Cruz. Cada año, en honor a la cruz, realizaban una celebración en el faro que reunía a la gente del pueblo, quienes acudían a compartir una comida, descansar, bañarse y, al final, regresar a casa.





*Casa ubicada en el antiguo faro de Yalkubul con la familia que la habitaba
(Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino).*

Doña Addy Betancourt Nadal recuerda que en su niñez iban a pasear con sus familiares remando en cayuco hasta el faro. Salían del puerto a las 5 de la mañana para llegar a las 3 de la tarde. En el trayecto paraban en el camino a cocinar entre la orilla de los mangles, allí mismo tomaban la leña, comían y continuaban. Cualquier día se podía visitar el faro.

La pesca a través del tiempo

Los inicios de la pesca. Don Miguel Polanco cuenta que, cuando no había motores, los pescadores dependían únicamente de las velas: «la escota, la jarcia y la brisa». Las embarcaciones no contaban con navegadores ni radios, solo se iluminaban con quinqués y sabían manejarse con la fuerza de los vientos. «Es como un carro; ahora con motor, vas a donde quieras, pero antes se orientaban por las estrellas del sur y el oriente, apoyados por una rosa náutica». La corriente, la marea y las nubes proporcionan señales; como cuando habrá mal tiempo, estas se fragmentan «como *pata de gallo*».



Juan Col comenta que la pesca primitiva «tenía sus trucos», pero ahora se usan máquinas. Antiguamente, se pescaba con la mano y se arrastraban las redes. La forma de orientarse era ponerse frente al sol; usando la mano izquierda sabías que estaba al norte y, así, la derecha señalaba el sur. De igual manera, se usaba el anzuelo primitivo donde las redes de pesca eran de sosquil que se procesaba del henequén artesanalmente. «Cuando los peces ven el sosquil, no entran, a diferencia de las redes de nylon que son transparentes».

Como en todo, los procesos en la pesca han cambiado a lo largo del tiempo. El Mtro. Raúl Nadal relata que, en los inicios de la pesca, no se utilizaban barcos sino cayucos con dos puntas que se desplazaban mediante palancas de madera, lo que implicaba más tiempo para llegar al destino. Las redes se usaban para pescar cazón, corvinas y bagres, mientras que con el anzuelo traían meros, pargos y otros peces. No se usaba hielo como hoy en día; en su lugar, llevaban sal y aprovechaban el sol. Asaban el cazón, salaban la raya y asaban las varas de bagre colocándolas por docenas.

La tecnología de los viveros. Uno de los avances que representó un mejoramiento en la conservación de peces frescos para los dzilameños, fue el uso los llamados barcos «viveros», cuya característica fue integrar durante su construcción, un tanque con tapa en la mitad de la embarcación, es decir, la panza del barco tenía unos orificios de una pulgada que permitían la entrada del agua de mar para mantener vivos a los peces, sobre todo el mero. Incluso, era común que los alijos pescaran al costado del vivero.

Estos barcos eran de aproximadamente 23 pies y los más grandes llegaban a 26 pies. Se desplazaban únicamente a vela por medio de un mástil donde se colocaba la vela mayor, que consistía en tres a cuatro puños, formando un triángulo. Había viveros con capacidad de una tonelada y los más pequeños podían contener entre 400 y 600 kilos. Había una preferencia por consumir el mero.

Los botes de madera se modernizaron. En Dzilam de Bravo se implementaron las técnicas de construcción de carpinteros de ribera. Con el tiempo, a estos barcos se les reemplazaron los viveros y se equiparon con neveras de madera; entonces, se comenzó a llevar hielo para conservar el pescado fresco por más tiempo.

Además, a los barcos se les instalaron motores que permitieron el desplazamiento más rápido, aunque de regreso usaban las velas aprovechando el viento predominante, mejorando así, la eficiencia de la pesca.





*Barco de vela con vivero (Foto:
P. Pino Sánchez a través de G.
Crespo Pino).*



*Lancha con motor y botes. Se
pueden observar las jimbás
que sirven para pescar pulpo
(Foto: F. Tec Pool).*



Posteriormente, se empezó a introducir el buceo a pulmón para aprovechar los recursos del mar y lograr capturar las inmensas chernas de hasta 200 kilos. Las primeras familias que incursionaron en esta actividad fueron los Nadal Marrufo, seguidos por los González Palma, los Cabrera, los Pastrana y otras más hasta hoy.



*Paisaje común en la costa:
tiempo de componer
las redes de pesca en
tiempos de veda
(Foto: Leticia Pool Cutz).*

En la actualidad, las embarcaciones se modernizan aún más. Ahora son lanchas desplazadas por grandes motores fuera de borda y la mayoría de los pescadores son buzos.

Los nuevos vecinos. Aproximadamente desde hace 40 años empezó a llegar gente de otros poblados por el producto de la pesca y Dzilam se empezó a poblar de nuevos vecinos. La historia económica de Yucatán dependía del cultivo del henequén, el cual generaba empleo tanto a campesinos como a los habitantes de los principales puertos. Cuando el henequén decayó, se exploraron otras opciones donde el mar tomó importancia. Según cuentan, cuando el gobierno de Victor Cervera Pacheco dejó de apoyar al campesino, les dijo: «¡Vayan al mar!, allá hay recurso», y la gente de otros lados empezó a venir»².

² Clara Marrufo Bentacourt, comunicación personal.



Así, la población de Dzilam se conformó principalmente por inmigrantes provenientes del interior del estado; incluso en la actualidad se sigue poblando con gente de otras partes del país como Tabasco, Veracruz y Campeche.

La escasez en el mar. Lamentablemente, la pesca actual es escasa; día a día, los recursos se han ido agotando, dejando poco a las generaciones venideras. La pesca ya no es como antes y eso ha implicado que los pescadores busquen nuevas fuentes de empleo.

Además, existen problemáticas respecto a la veda de varias especies, las cuales, desafortunadamente no se cumplen desde hace años. Esto tiene como consecuencia no solo que escasee el producto, sino que incluso, lo poco que hay, sea de tamaño menor.

El Tajo

Una historia que no puede quedarse de lado, es la nostalgia con la que los pobladores de Dzilam de Bravo recuerdan la fábrica de triplay llamada El Tajo, empresa maderera fundada por el empresario Mundo Cámara Peón, cuya fábrica no solo brindó empleo a la gente del puerto, sino también a las poblaciones vecinas.



*Imagen que corresponde a una sección de la fábrica de El Tajo
(Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino).*



La dinámica en El Tajo propició la construcción de un camino, que luego se convirtió en la carretera denominada Línea 50, hoy conocida simplemente como La 50, nombre que se le dio debido a la medida del riel sobre el cual transitaba el *truck* utilizado para el transporte de carga. La vía se construyó a 5 km al poniente del puerto y llega hasta Yalsihón, comisaría de Panabá.³

La madera de El Tajo provenía de barcos que llegaban de Sudamérica, como de Colombia. Las piezas de madera eran tiradas al mar, luego acarreadas hasta la orilla y posteriormente arrastradas hasta la playa para finalmente llevarlas a la fábrica. Mientras tanto, otros barcos llegaban para llevarse el triplay procesado y exportarlo. La madera se procesaba remojándola y curándola, garantizando así su calidad para la exportación.

El barco Xtabay Ha

Este relato fue compartido por Rafael Betancourt. «La bruja de agua» es la traducción del nombre del barco más emblemático del puerto de Dzilam de Bravo. Este velero de 62 pies de eslora fue construido a solicitud de un estadounidense llamado Jim Chander, quien tenía los planos precisos de cómo lo quería. Se dice que recorrió varios estados de la República mexicana en busca de alguien que pudiera realizar su visión, hasta que llegó al puerto de Progreso, donde le recomendaron visitar Dzilam de Bravo para hacerle la solicitud a don Carlos Betancourt Aranda.



³ Nadal Marrufo; 2020.





Chander viajó hasta Dzilam de Bravo y se presentó ante él, preguntándole: «¿Me lo haces, así como está en el plano?». Rafael relata que, aunque los planos eran americanos y su abuelo solo había cursado hasta el tercer año de primaria, aceptó. Bajo su dirección y con el apoyo de la mano de obra local, el barco comenzó a tomar forma en el puerto de Santa Clara, debido a que allí el mar tiene mayor profundidad. Empezó en 1960 y culminó en 1966, tardando seis años. Se utilizó madera de cedro para su estructura, *pucté* para la quilla y *chechem* para la roda. En la proa, el barco estaba decorado con la escultura de una mujer: la Xtabay Ha.



*Imágenes en varios momentos de la elaboración del barco Xtabay Ha
(Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino).*



La elaboración del barco fue completamente manual, sin el uso de maquinaria como sierras o cepillos eléctricos. Se utilizaron herramientas tradicionales como hachas, serruchos y cepillos de mano. Estas herramientas se conservan aún en el taller de madera de Rafael Betancourt, quien las heredó de su padre Rafael Betancourt Nadal y, este a su vez, de su abuelo Carlos.

Una característica particular del barco es que era completamente velero y alcanzaba casi 50 nudos a vela. Su profundo calado le proporcionaba estabilidad para evitar volcarse. Además, el interior del barco era lujoso y contaba con un doble forro, creando una capa de aproximadamente cinco pulgadas de espesor que actuaba como una cámara para evitar que se hundiera.



Con tripulación del puerto de Dzilam de Bravo, la Xtabay Ha navegó hacia Isla Mujeres, luego Belice, Honduras, Colombia, Panamá y Ecuador.⁴

Dicen que después de cruzar el canal de Panamá, llegó a Los Ángeles y se dirigió a Hawái y así siguió moviéndose; incluso dicen que llegó a Brasil. Después regresó nuevamente y se dirigió a Miami. Cuando el dueño, Jim Chander, le llegó su tiempo y ya no podía trabajar y andar, lo donó a la nación. «Se rumora que el barco se encuentra en un museo en Miami, aunque no lo sabemos con certeza. Un señor de Mérida, de apellido Valladares, nos contó que lo vio en el museo, y que incluso tiene una placa con los nombres de los constructores del barco», comentó Rafael Betancourt.



*Cuando el barco estuvo
listo en el mar
(Foto: P. Pino Sánchez a través
de G. Crespo Pino).*

⁴ Nadal, Marrufo; 2020: 99 y 104.



Una réplica del barco. Actualmente, Rafael hijo guarda una réplica del barco que hizo su padre, don Rafael Betancourt Nadal. Comenta que la primera réplica fue vendida con mucha resistencia a la familia Abraham de Mérida. Entonces, su padre hizo una segunda réplica, que tiene una antigüedad de 25 años y que la familia aún conserva. A esta pieza, cuenta don Rafael, le han hecho reparaciones, cambio de accesorios y detalles que con el tiempo van cediendo como parte de su mantenimiento. La réplica la guarda celosamente en su domicilio para quienes gusten conocerla.



Réplica del barco Xtabay Ha (Foto: I. Olalde Estrada).



*Procesión en Dzilam de Bravo en conmemoración a la Virgen de la Inmaculada Concepción que proviene de Buctotz
(Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino).*



CELEBRACIONES IMPORTANTES

Los pueblos de Yucatán son conocidos por su rica herencia cultural, la cual se manifiesta en una variedad de celebraciones a lo largo del año. En Dzilam de Bravo destacan las festividades católicas como la Semana Santa, las fiestas patronales, la visita de la Virgen de Buctzotz, los Tres Reyes Magos y la Santa Cruz, estas últimas realizadas más familiarmente. También se celebra Los Finados o Día de los Fieles Difuntos.

Fiesta patronal de San Juan Bautista

La celebración religiosa más importante del puerto es el cumpleaños del patrono San Juan Bautista, celebrado cada 24 de junio. A la imagen del santo, representada como un niño acompañado de su cordero, se le llama cariñosamente **San Juanito**. Durante las fiestas dedicadas a él, la imagen es puesta sobre su barco, reafirmando la identidad del lugar como un puerto de pescadores. La fiesta comienza con la bajada del santo y la tradicional vaquería. Cada año, después de la misa, el santo es trasladado en procesión hasta el malecón para realizar el bordeo, una procesión acompañada de charanga y rezos.



Iglesia de Dzilam de Bravo. Imagen de San Juanito en su barco (Fotos: F. Tec Pool).

Durante el bordeo se dan diez vueltas de este a oeste frente al puerto. Este día es principalmente de convivencia familiar, y los barcos y lanchas llevan a los visitantes que llegan de otros pueblos.



La gente cuenta que antiguamente los bordeos se hacían con botes, luego con barcos denominados viveros, y actualmente con lanchas. Estos transportes marítimos siempre son decorados con flores para la celebración. Además, la fiesta del puerto solía incluir corridas de toros y charlotadas, aunque estas ya no se realizan.

En los convivios de los gremios se comparte con los visitantes alimentos que antes provenían del mar. Ahora, las comidas más comunes son la cochinita pibil y el relleno negro. Cuentan que anteriormente los guisos que se repartían eran cazón a la mexicana, tacos de cazón, cazón entomatado, relleno blanco, pulpo en su tinta, tacos de raya, *tikinixik*, lisa asada, ceviches, pescado horneado, picadillo y, a veces, chicharra en salpicón.



Bordeo en honor a San Juanito. Se muestran las lanchas que acompañan a la celebración (Foto: página de Facebook «San Juan Bautista Dzilam de Bravo». Fecha: 24 de junio de 2023).

En 2024, un grupo de feligreses regaló a San Juanito un canto en su honor, con letra escrita por el Mtro. Raúl Nadal y cantada por el coro local. La fiesta del santo finaliza cuando se le sube de nuevo a su altar en la iglesia.

La fiesta de la Virgen de Buctzotz

Desde hace más de sesenta años, la Virgen de la Inmaculada Concepción, venerada en el pueblo de Buctzotz, es trasladada a Dzilam de Bravo anualmente durante el mes de agosto para su celebración. En tiempos pasados, los peregrinos iban en una procesión por un camino de terracería que conectaba ambos pueblos para buscar a la Virgen. Hoy en día, es llevada en camioneta por la carretera, pero la devoción y la emoción de su llegada siguen siendo las mismas.





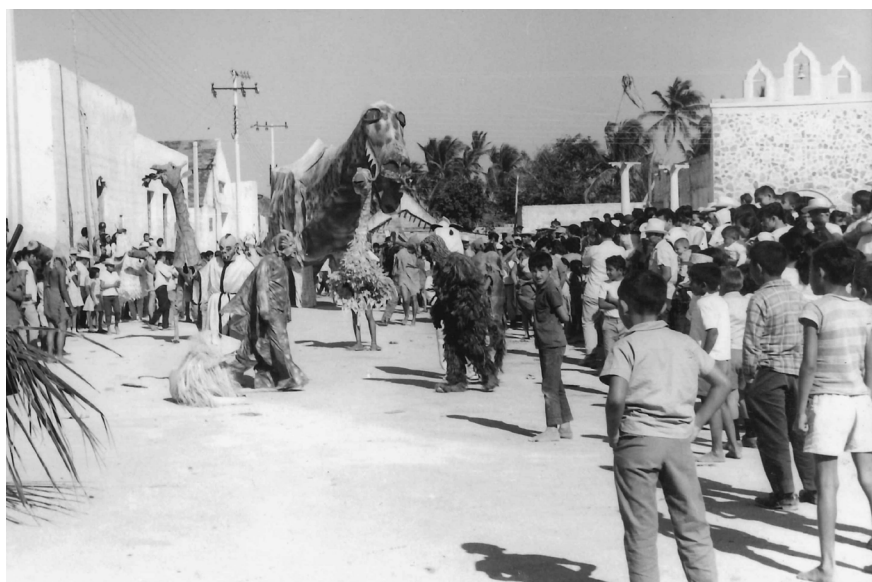
*Celebración de la misa en honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción, realizada en la plaza principal del puerto
(Foto de la página de Facebook «San Juan Bautista Dzilam de Bravo». Fecha: 28 de julio de 2024).*

Durante su visita, los feligreses se organizan para llevar a cabo serenatas matutinas, misas, novenarios y gremios. Por lo general, la misa de despedida se celebra un sábado por la noche, con el acompañamiento de una charanga. Al día siguiente, después de la misa matutina, se realiza el tradicional bordeo en el mar, donde cientos de embarcaciones acompañan la procesión mientras se reza el rosario. Los visitantes tienen la oportunidad de unirse a la procesión a bordo de las lanchas, participando en la emotiva celebración. Anteriormente, la Virgen solía permanecer en Dzilam de Bravo por hasta mes y medio. Sin embargo, en los últimos años, su estancia se ha acortado.

El Carnaval

En los poblados del interior del estado, los festejos del Carnaval son una parte importante de la cultura popular y están marcados por la participación comunitaria. Las celebraciones se caracterizan por su autenticidad, donde cada pueblo imprime su sello único, como es el caso de Dzilam de Bravo, cuyo Carnaval se ha posicionado como uno de los eventos más importantes de la región, recibiendo una gran afluencia de visitantes.

Los inicios. Según el cronista de Dzidzantún, Lorenzo Cohuo Ku, en una publicación de febrero de 2020, menciona que los inicios del Carnaval en Dzilam se remontan a los años veinte del siglo pasado. Aunque existen muchas personas que son consideradas precursoras y promotoras del Carnaval, así como de las comparsas y estudiantinas, mencionaremos los más nombrados por la gente: Eva Nadal Estrada (1930), Humberto «Betico» Aldecua, Otilio Estrada Sánchez y Luciano Sánchez «Pitonisa» (quien hacía versos chuscos de acontecimientos locales), también Beto Massa y doña Camucha, entre otros, que, de alguna u otra manera, contribuyeron desde 1950 hasta aproximadamente el año 2000.



*Animales diseñados para el Carnaval saliendo de la bodega donde los guardaban para elaborarlos
(Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino).*

En el puerto, la organización de las **comparsas** es un evento en el que los hombres se visten de mujer y crean canciones en forma de versos y parodias respetuosas, las cuales cantan durante las visitas a las casas.



También están las **estudiantinas**, organizadas por parejas, que adaptan canciones populares a los acontecimientos ocurridos en el puerto durante el año. «Debes tener cuidado con tu comportamiento, ¡no querrás ser el protagonista de una canción en el Carnaval!», frase que principalmente se le atribuye a don Otilio Sánchez en los años cincuenta. Peces, pájaros, animales prehistóricos, entre otros, marcaron el inicio de una tradición que perdura hasta nuestros días. Para ese entonces, los animales se hacían en una bodega para que el día del Carnaval fuera una sorpresa mostrarlos. Los propios habitantes se introducían en la estructura para darles movimiento, así como para darle sonido. Inicialmente fueron hechos con maderas y pitas de henequén.

Hoy, es notable la evolución en la elaboración de estos animales y carros alegóricos. Con el tiempo, los materiales cambiaron al uso de alambres y otros reciclados como llantas y plásticos. Actualmente, los animales se construyen con ruedas para su desplazamiento, y en años recientes se les ha añadido luces, sonidos y movimientos. Los pobladores notan una transformación y evolución tanto en los festejos como en la construcción de las figuras.



*Imagen de la estudiantina tomada en 1949
(Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino).*



Figura monumental recién terminada para el Carnaval; se puede ver a los diseñadores en la imagen: Juan José Tun Herrera (El morro) y Francisco Javier Ortiz Tun (Kiko) (Foto: Francisco Javier Ortiz Tun).

Los «animaleros». Elaborar figuras a gran escala para los carnavales es una tradición. Celebrar el Carnaval es un compromiso y disfrute a la vez. Con meses de anticipación, los participantes, principalmente familias de pescadores o grupos organizados, se coordinan para proponer las temáticas para evitar repeticiones. Los «animaleros» es el nombre del grupo de personas organizadas en un comité que, junto con el Ayuntamiento, se encargan de los acuerdos, coordinación de las actividades y elaboración de las figuras y carros alegóricos

El éxito de este desfile ha llevado a que las autoridades municipales tomen responsabilidad en la organización, gestionando recursos económicos para apoyar los gastos de elaboración. De manera general, se han diseñado desde personajes de caricaturas, dragones, dinosaurios, pescados, tortugas, caballitos de mar e incluso, de temas políticos. Algunas estructuras han alcanzado hasta seis metros de altura.



Un mero listo para el desfile del Carnaval. Primeras figuras de peces hechas en los años sesenta (Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino).

Previo a los días del Carnaval se puede ver a las familias y grupos formando en sus casas las figuras. Sin duda, la actividad en los preparativos fomenta la convivencia en los días de intensa entrega porque a manera de solidaridad, los vecinos contribuyen regalando a Los «animaleros» comida y bebida para que no paren de trabajar.



*Desfile nocturno con animales prehistóricos
(Fotos de @travelmaniac_mx: [instagram.com/travelmaniac_mx](https://www.instagram.com/travelmaniac_mx). Fecha: 11 de febrero de 2024).*



El desfile se realiza el domingo por la noche y martes por la tarde. Inicia en el malecón del puerto y finaliza en el parque principal, complementado con comparsas locales y bailes populares cada noche. El Carnaval tiene dos reinas: una representa a la comunidad en todas las actividades carnestolendas, en compañía del Rey feo, y la otra que representa a los carros alegóricos y a los «animaleros».

El Día de la Marina

El Día de la Marina es una celebración que muestra el profundo arraigo existente entre los habitantes y el mar. La festividad es celebrada cada 1 de julio, donde se honra a los marinos y pescadores que han dedicado su vida al mar. Previo a las fechas, se hace un baile para coronar a la Reina de la Marina.

Las actividades incluyen ceremonias solemnes, donde se visita el monumento dedicado al marino; se lleva una ofrenda floral y se hace una guardia de honor con autoridades marítimas, portuarias y de la presidencia municipal.



Ofrenda floral al mar realizada por los niños de primaria y ofrenda floral en el mar (Foto: página de Facebook «H. Ayuntamiento de Dzilam de Bravo 2021-2024». Fecha: 2 de junio de 2023).



A los estudiantes de primaria se les pide un ramito de flores. Después van al muelle, donde se acomodan de forma lineal para luego arrojar sus flores al mar, principalmente de flamboyán. Posteriormente, el capitán del puerto ya tiene su lancha insignia y, a su vez, están a disposición varias lanchas para transportar a las autoridades, todo el cabildo y a la gente que guste ir. En altamar, las coronas de flores son arrojadas por las autoridades para ofrendar la memoria de los pescadores y marinos que murieron en el mar.

Finados

El Día de los Fieles Difuntos, Día de Finados o también conocido como *Janal pixan*, es una celebración arraigada para las comunidades yucatecas. Tiene lugar del 31 de octubre al 2 de noviembre, periodo en el que las familias honran y recuerdan a sus seres queridos fallecidos a través de ofrendas que se entregan en los altares en sus casas.



Los altares se adornan con flores, velas, fotografías y los platillos favoritos de los difuntos. En Dzilam de Bravo, la gente mantiene esta tradición; para esos días se consumen los tradicionales pibes o, en su caso, elaboran tamales o vaporcitos que se complementan con panes y dulces tradicionales.

*Cruz verde y de madera usada en algunos altares del puerto
(Foto: F. Tec Pool).*



Cuaresma

La importancia de esta celebración para el puerto tiene dos vertientes: el católico, que se caracteriza por ser un periodo de reflexión y penitencia de cuarentena que culmina con la celebración de la Semana Santa, y por otro lado, representa un periodo que desde una perspectiva económica, ofrece una oportunidad significativa para el comercio local debido a la demanda de productos del mar, lo cual, beneficia a los pescadores y comerciantes ya que coincide con el periodo vacacional que atrae a turistas y visitantes. En el ámbito católico, los feligreses participan con sus familias en las diversas actividades realizadas por la parroquia. La ceremonia más significativa es el Viernes Santo, donde como en pocos lugares de Yucatán, se recrea la representación de la crucifixión de Cristo.



Representación del viacrucis (Foto: de la página de Facebook «San Juan Bautista Dzilam de Bravo». Fecha: 7 de abril de 2023).





Poema a Dzilam

Tras las verdes palmeras, de este puerto oriental
se encuentra un puerto de veras, que es el puerto de Dzilam.

Que ya tiene carretera, palacio municipal,
dos compañías pesqueras, y además tiene un fanal.

Sus bellas como hechiceras, que hechizan al caminar,
se vuelven como palmeras a las orillas de un ancho mar.

Y para disipar sus penas, en el mar los pescadores,
entonan sus cantinelas, sus cantilenas de amores.

Autor: José Ortiz Domínguez

*Arte elaborado con los recursos del mar y del monte para el diseño de un muro interior
(Foto: F. Tec Pool).*



PERSONAJES DE AYER Y HOY

El capitán Jean Lafitte (1780-1827). Se cuentan muchas historias del capitán Lafitte. A ciencia cierta, aunque no se sabe exactamente lo que pasó, los relatos se entrecruzan y las historias de los habitantes de Dzilam de Bravo van coincidiendo⁵. Esta es la versión de capitán Laffite, visto a través de los pobladores

Cuentan que era un pirata de origen francés, filibustero y se dedicaba a asaltar a los grandes galeones junto a su hermano Pier. Llegó a Dzilam de Bravo mal herido, donde posteriormente murió. Antes de su muerte, enterró sus tesoros en un lugar de la costa llamada: la Isla de Pájaros. La historia cuenta que mientras Jean Lafitte navegaba, se dio cuenta que estaban siendo perseguidos por ladrones, algo que era común en esa época. Antes de que los asaltaran, arribaron a Dzilam de Bravo.



*Retrato de Jean Lafitte
(Imagen tomada de la página de la
Enciclopedia de la historia mundial).*

⁵ La mayoría de la información fue proporcionada por el Mtro. Raúl Nadal, pláticas con don Juan Col y la familia de Addy Betancourt Nadal, entre otros pobladores.





Respecto al **tesoro** que llevaba Lafitte, existen dos versiones: la primera dice que el capitán viajaba con esclavos negros y le pidió a uno de ellos que cavara un agujero en la arena para enterrar el tesoro. Una vez que terminó de excavar, el esclavo fue decapitado para que no robara el tesoro. La otra versión dice que, cuando el oro se estaba enterrando, el capitán Lafitte pidió lealtad a su gente, pero en ese instante notó que la cara del esclavo negro se mostró ambiciosa (previendo que quizá no podría confiar en su lealtad), de manera que le cortaron su cabeza y la enterraron junto con el oro. De este acontecimiento nace la historia de **El negro sin cabeza** y su fantasma que lo cuida.

La isla de Pájaros se encuentra en el camino que conduce a Mina de Oro. Es un lugar bien identificado por los pobladores porque allí está enterrado el botín de oro del capitán Jean Lafitte. Entre los pobladores se cuenta que no se puede ir a las 12 de la noche porque te «acorreea» el negro, que no te permite que te acerques.

Descendientes de Lafitte en Dzilam de Bravo. Aunque la historia no es muy clara, lo cierto es que en el puerto se pueden encontrar personas de cabello claro, pelirrojo y de ojos claros; también gente de cara larga y mirada profunda, como aquellas imágenes que conocemos de los piratas. Entre las historias que se comentan por la gente y lo que han escrito los historiadores, no está claro aún si la mujer de nombre Lucía Allen venía como acompañante de Jean o Pierre Lafitte. Lo que está claro que dio a luz a una mujer que se le nombra Felipa Cedil, quien sería la primera descendiente directa de los Lafitte. Independiente a eso, también se cuenta que los Lafitte dejaron descendencia con mujeres nativas del puerto.

Una versión cuenta que, en uno de sus viajes, Lafitte muere en las Bocas de Dzilam, a 21 km del puerto. Aunque no queda claro si fue por una enfermedad o si lo mataron, en su lecho de muerte Jean pide favor a su segundo a bordo, otro pirata de apellido Cediles, que vea por su familia ya que había dejado a una mujer embarazada de la cual nació una niña que se registró con el nombre de Felipa Cedil, según se encuentra en relatos históricos. Esta mujer se casa con Simeon Estrada, cuyos hijos son Estrada Cedil, razón por la cual no existe el apellido Lafitte en el puerto.

La tumba de Lafitte

Aunque aún no se aclara su muerte, en el puerto se cuenta que cuando el cementerio original de Dzilam de Bravo estaba siendo comido por el mar por la fuerza del huracán Inés en 1966, varios restos óseos fueron removidos al segundo cementerio.

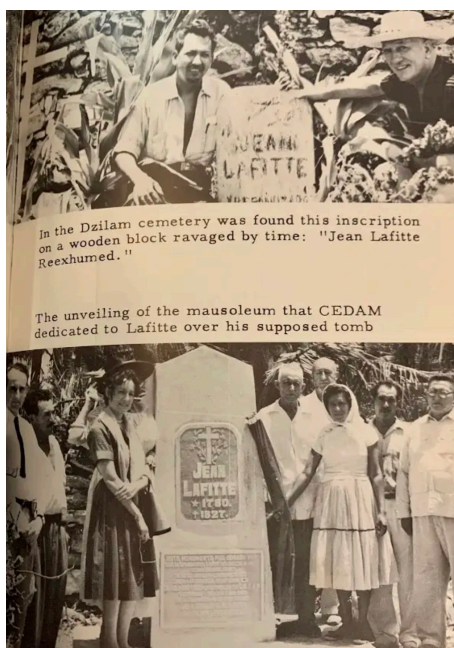


Imagen tomada del libro Under the Waters of Mexico de Pablo Bush Romero. Se observa el epitafio de Jean Lafitte encontrado en el cementerio y el monumento posterior que se levanta en su honor con una placa de mármol.

En este proceso, particularmente en una tumba, se encontraron unas «canillas bastante largas», cuenta don Juan Col, las cuales fueron atribuidas a Jean Lafitte. Descendientes del pirata trasladaron los huesos y pusieron en su nueva tumba una cruz con un epitafio de madera donde venía su nombre. Desde entonces, los pobladores tenían a la tumba como una especie de monumento que denominaron Las tres cruces, para rendir tributo al pirata.

Para tener más certeza de las historias que contaron los pobladores, fue necesario indagar si se había escrito al respecto de este pirata. Es así como se encontró la siguiente información.

En los años sesenta, los miembros del Club de Exploraciones y Deportes Acuáticos de México (CEDAM) —pioneros dedicados a la arqueología subacuática mexicana⁶— en colaboración con instituciones oficiales como el INAH, se dieron a la tarea de investigar y buscar evidencia del pirata Lafitte. En ese entonces, el club presidido por el buzo Pablo Bush Romero, difundieron el hallazgo de haber encontrado la tumba de Lafitte en el antiguo cementerio de Dzilam de Bravo.

⁶ Publicación en el Diario de Yucatán.

<https://www.yucatan.com.mx/imagen/2018/07/15/la-semana-50-anos-22.html>



A manera de homenaje al capitán Laffite, se hizo un esfuerzo entre diferentes asociaciones, donde el CEDAM junto con Exploring Society, The Middle American Archaeological Society, las autoridades de Dzilam de Bravo y los investigadores Luis González, Alma Reed y Benjamín López Martínez, donaron una placa de mármol en honor a Jean Lafitte.

En conmemoración a él, se levantó un monumento en la tumba de Laffite el día 20 de julio de 1960, que se denomina **Las tres cruces**, donde se colocó la placa. Hoy la tumba es uno de los puntos más emblemáticos del puerto de Dzilam de Bravo.

¿Quién fue verdaderamente Jean Lafitte? Es importante mencionar que, independiente de la relevancia que Jean Lafitte tenga para la gente local de Dzilam de Bravo, antes de llegar al puerto, el pirata ya tenía una figura legendaria cuya vida ha sido objeto de mitos. Fue conocido también como «El corsario», «El bucanero», «El héroe de Nueva Orleans», «El tifón de las Antillas», «El libertador de Luisiana», «El rey de las ciénagas de Orleans», «El terror del Golfo» y «El rey de Barataria».

Acerca de él se han escrito diversos libros relatando sus luchas, triunfos y robos. Sin embargo, su legado es tal que en Luisiana, Estados Unidos, existe un museo que guarda los objetos personales de Lafitte y un parque nacional que lleva su nombre.⁷



Monumento a Las tres cruces, donde se encuentra el actual epitafio del capitán Lafitte (Foto: I. Olalde Estrada).

⁷ Jean Lafitte-National Historical Park and Preserve Louisiana (<https://www.nps.gov/jela/index.htm>)



Las historias del capitán Lafitte siempre estuvieron acompañadas de su hermano Pierre, con quien dirigió una organización de contrabando que comerciaba con bienes robados a buques españoles y británicos.

La información documentada que se tiene de su vida implica otros datos y cuestionamientos sobre la fecha de su nacimiento y muerte, que no están ligadas a las historias de Dzilam de Bravo. Lafitte y sus hombres jugaron un papel crucial en la victoria estadounidense en la batalla de Nueva Orleans en enero de 1815.⁸

A continuación, se destacan a las personas más admiradas por la comunidad porteña, ya sea por su edad, talento, conocimiento o valiosa participación en la vida de Dzilam. Aunque se mencionan en otras secciones del libro otros personajes, somos conscientes de que hay muchas más figuras notables que merecerían un espacio, pero la extensión de este trabajo es limitada. Aun así, reconocemos que el puerto alberga a muchos más personajes que, sin duda, también son dignos de ser recordados y celebrados.



Foto: I. Olalde Estrada.

Juan Col López. Pescador nacido en el puerto de Dzilam de Bravo. Es una de las figuras más longevas de la comunidad. A sus 97 años conserva una lucidez admirable y una memoria que evoca con claridad los días de su niñez en el puerto. Cada mañana se le puede ver recorriendo las calles con su triciclo, ingeniosamente adaptado con un asiento para sus momentos de descanso. De él emana una sabiduría forjada por incontables historias del mar, que está siempre dispuesto a compartir.

⁸ World History Encyclopedia (<https://www.worldhistory.org/trans/es/1-20161/jean-lafitte/>).



Foto: F. Tec Pool.

Addy Betancourt Nadal. Artista, pintora, modista y ama de casa. Nació en 1929 en el puerto de Dzilam de Bravo. Hoy es una de las mujeres más longevas, pero con una mente lúcida para describir y compartir sus recuerdos de su niñez en la costa y sus paseos en el antiguo faro. Muchos de sus recuerdos del mar y su cotidianidad los ha plasmado en sus pinturas al óleo. Es bien recordada en el puerto debido a que fue esposa de Porfirio Pino, el fotógrafo, de quien hoy guarda un legado familiar con imágenes que son un tesoro para los habitantes del puerto.



Foto: Sandra Salvadó.

Genaro Nadal Marrufo «don Cupi» (1943-2023). Nacido en Dzilam de Bravo, fue un pescador cuya vida se convirtió en un legado para su comunidad. Fue la primera persona del puerto en publicar un libro en 2020, *Memorias de un Pescador*, en el que relató una infinidad de anécdotas de su vida cotidiana y su trabajo. En sus páginas, capturó detalladamente la historia de Dzilam de Bravo describiendo sus épocas de esplendor y decadencia. Narró la evolución de las prácticas pesqueras y los impactos devastadores de diversos huracanes sobre el puerto. Su libro engloba valiosas lecciones de la vida diaria en la costa. «Don Cupi» es recordado por su espíritu de camaradería, dejando una huella imborrable en los corazones de quienes tuvieron el privilegio de conocerlo.



Artistas



*Imagen de don Porfirio en su trabajo en El Tajo
(Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino).*

Porfirio Pino Sánchez (1924-2015). Oriundo de Motul, quien a sus 19 años llegó a Dzilam para trabajar como carpintero en El Tajo. Fue en el puerto donde se enamoró y se quedó. Su legado máspreciado fue una cámara fotográfica compacta japonesa con lente Champion, un objeto poco común en aquellos tiempos, que le permitió capturar la esencia de la vida en la costa. Posteriormente, tuvo una cámara con lente Windsor, con la que don Porfirio documentó diversos momentos del puerto: la vida cotidiana, las faenas en el mar, el Carnaval, y otros eventos que ahora son los únicos testimonios visuales de la costa de aquella época. Las fotos fueron ordenadas, descritas y colocadas en álbumes por su hija Addy Guadalupe Pino Betancourt. Actualmente, ese material es resguardado por Gizy Crespo Pino, su hija (y nieta de don Porfirio), quien ha tomado la responsabilidad de preservarlos para que estos valiosos fragmentos de historia no se pierdan en el tiempo.



Foto: I. Olalde Estrada.

José de la Cruz Tun Echeverría «don Píxo». Pescador, pintor y buzo oriundo de San Francisco, Campeche, avecindado en Dzilam de Bravo desde hace 40 años. Autodidacta en el arte de la pintura desde su juventud. Cuando la pesca escasea, don José retoma su pasión por la pintura. En sus obras ha plasmado imágenes de su niñez en su natal Campeche y los actuales paisajes marinos de Dzilam. A sus 51 años, en su pequeño taller encuentra la inspiración para pintar.



*Foto:
F. Tec Pool.*

Juan José Tun Herrera «El morro». Es pescador, artista, pintor y buzo, cuyo talento y creatividad han dejado una marca en su natal Dzilam de Bravo. A sus 36 años, Juan ha destacado por su habilidad para capturar la esencia del mar en sus obras, pintando paisajes costumbristas y escenas marinas que evocan la belleza de su fauna. La obra de Juan no solo embellece su entorno, sino que sus murales adornan hoteles, negocios y paradores turísticos. Su trabajo inspira a su comunidad debido a que es muy solicitado para el diseño y acabado de los personajes contruidos para los carnavales del puerto.



Foto: I. Olalde Estrada.

Francisco Javier Ortiz Tun «Kiko». Es pescador, escultor y rotulista nacido en Dzilam de Bravo. Su obra se distingue por las monumentales esculturas de animales de fibra de vidrio que crea para el desfile del Carnaval, diseñando desde anfibios y crustáceos hasta peces, personajes de caricaturas y una variada colección de dinosaurios. Una característica destacada de su trabajo, es la capacidad de movimiento de sus creaciones, gracias a ingeniosos mecanismos que instala. A sus 35 años, «Kiko» es reconocido por su talento, y sus esculturas son altamente solicitadas para adornar hoteles y parques temáticos.



Foto: F. Tec Pool.

José Rafael Betancourt Hernández. Pescador, carpintero, buzo y técnico pecuario. Nació en Dzilam de Bravo. Heredó de su padre y abuelo el oficio de la carpintería, sobre todo para la reparación de barcos de madera en tiempos cuando estos abundaban. Hoy ha adaptado sus habilidades a los nuevos tiempos, donde la mayoría de los barcos son de fibra de vidrio. A sus 61 años, continúa con su proceso de diseñar y elaborar muebles, accesorios para el hogar y diversos objetos de madera. Entre sus creaciones, destaca la minuciosa recreación en miniatura del barco Xtabay Ha.



Músicos



Foto: Raúl Nadal Marrufo.

Raúl Nadal Marrufo. Hijo del puerto de Dzilam de Bravo. En 1980 comenzó su carrera como maestro de secundaria en Oaxaca. Diez años después, regresó a Yucatán; impartió clases en Seyé, para luego culminar sus años de servicio en la Escuela Secundaria Técnica No. 52, en el puerto que lo vio nacer. En su trayectoria, el maestro ha sido músico para diversos grupos; actualmente sigue compartiendo su talento impartiendo clases en la Casa de la Cultura. A sus 67 años, es el cronista de los carnavales.



Luis Lauro Rosciano Figueroa. Es oriundo de Mineral de Reforma, en el municipio de Cuatro Ciénegas, Coahuila. Nació en 1950 y desde hace 40 años vive en Dzilam de Bravo. Es tornero, mecánico, carpintero, electricista, compositor, músico, soldador, hábil con sus manos para transformar cualquier material en artesanías, por lo cual le han asignado el oficio de inventor. Su humor ha hecho que organice en los carnavales y las estudiantinas, donde además de salir a cantar, hacer la música y montar la coreografía, también hace parodia de los versos

alusivos a los acontecimientos del puerto. Esto, sobre todo, lo aprendió de don Betico Aldecua. También le gusta elaborar animales para el carnaval y ponerles movimiento. Ha enseñado música en el puerto a quienes se acerquen con él. En algún momento enseñó a dos hermanos a tocar guitarra mientras pasaban sus vacaciones en el puerto, sin saber que se convertirían con el tiempo en los famosos trovadores del grupo Los juglares.



Juan de la Cruz Acereto Manzanilla (1930-1991). Poeta, compositor e intérprete, el cual, aunque es oriundo de Mérida, es muy querido porque en 1980 se trasladó a Dzilam de Bravo para formar una cooperativa de producción pesquera y fábrica de barcos de mediana altura. Es en el puerto donde se desborda su inspiración creando canciones como *Te formé*, *Si pudiera decirte te quiero* y *Hombre de mar*⁹. Hoy, la Casa de la Cultura del municipio, inaugurada en 2018, lleva su nombre.

*Retrato de Juan de la Cruz Acereto Manzanilla
(Imagen tomada de la página del Museo de la
Canción Yucateca).*

Poetas

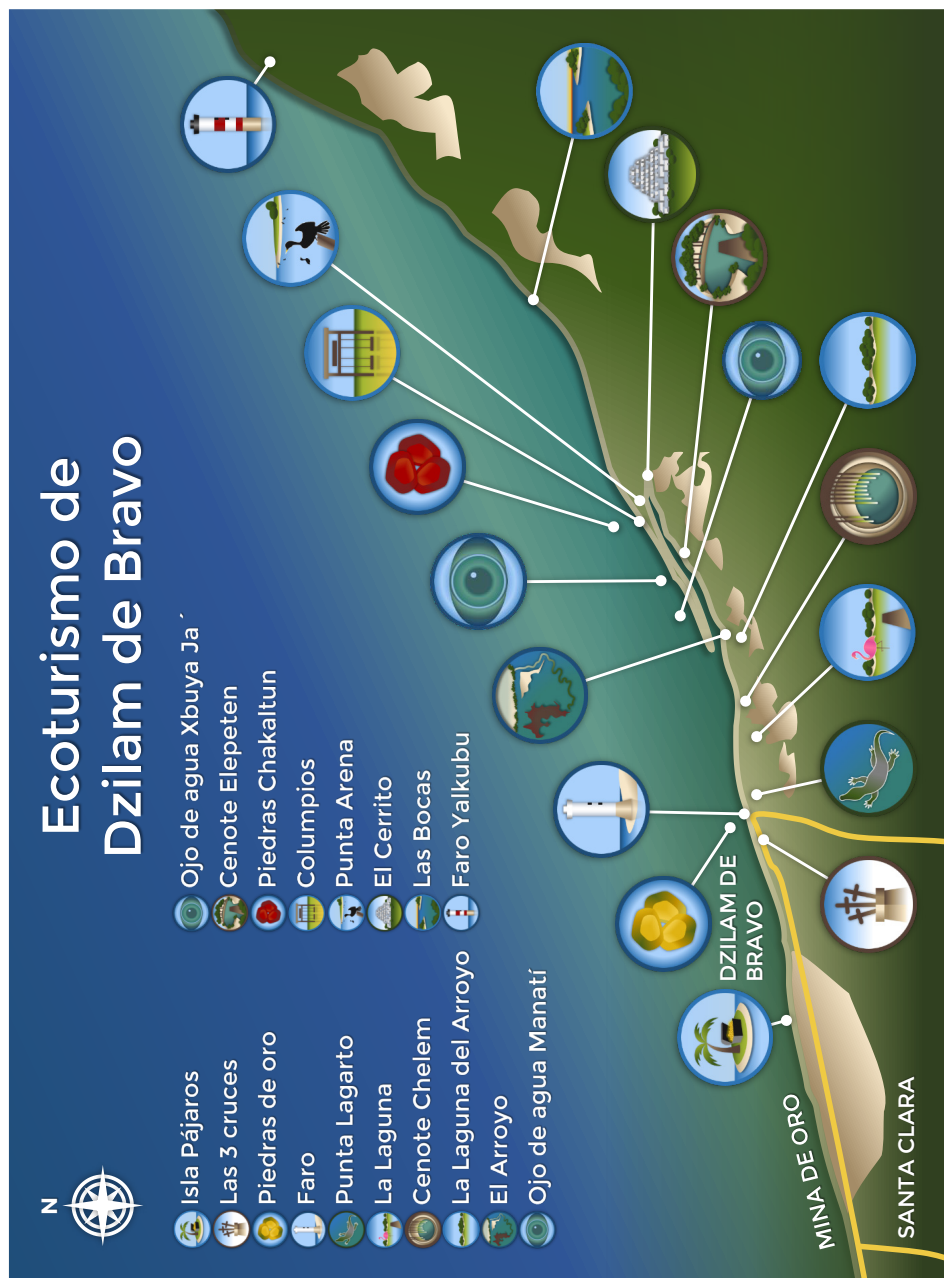
La poesía ha sido desde tiempos inmemoriales una expresión humana, un arte que trasciende a través de las palabras. Existen personas que sin alguna formación académica poseen un talento innato para la palabra. Con su don natural, tienen la capacidad de transmitir emociones, paisajes y vivencias del mundo que les rodea, llevan la voz de su pueblo que se expresa a través de la poesía. Con sus palabras logran transformar lo ordinario en extraordinario. En Dzilam de Bravo destacan dos poetas: Antonio Nadal Estrada, conocido como Turok, quien tenía la habilidad de crear versos, y José Ortiz Domínguez, quien escribió un poema para el puerto.

⁹ <http://www.trovadores-yucatecos.com/Juanacereto.html>





*Los columpios ubicados en los bajos son un punto de visita obligatorio para los turistas
(Foto: W. Torres Avilez).*





ECOTURISMO

Las actividades del turismo de naturaleza o ecoturismo, tienen múltiples beneficios como promover la conservación del medio ambiente en los diferentes espacios donde se desarrolla, la generación de beneficios económicos y sociales para las comunidades receptoras, la promoción de educación ambiental tanto para las comunidades locales como para los visitantes, y promover el desarrollo regional sustentable (Hernández, 2007).

En el estado de Yucatán, a partir del 2004 empezó a surgir el turismo alternativo o ecoturismo, particularmente en su zona costera, vinculado a políticas de conservación de los humedales (Euán et al., 2014).

El municipio de Dzilam de Bravo se localiza a 106 km de la capital yucateca y está delimitado al norte por el golfo de México, colinda al este con San Felipe, al oeste con Dzidzantún y al sur con los municipios de Buctotz y Dzilam González (INEGI, 2010). Se accede a través de dos vías principales: la primera es por la carretera federal número 176, saliendo de Mérida hasta llegar a Temax para tomar la carretera estatal que conduce al norte y dirigirse al puerto; y la segunda es tomar Progreso la carretera costera hasta llegar a Dzilam de Bravo (**Figura 2**).

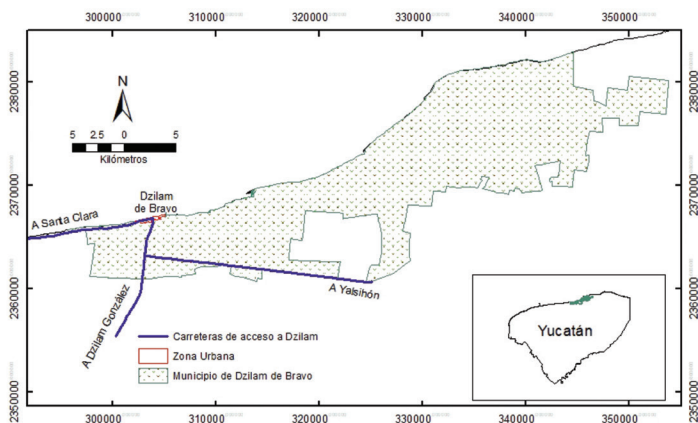


Figura 2. Mapa de Dzilam de Bravo.



Dzilam de Bravo fue uno de los municipios que inició con las actividades ecoturísticas en la costa yucateca, la cual estaba centrada en la conservación de los humedales (Euán et al., 2014). El puerto tiene una extensión territorial de 241.43 km², donde el 32.83 % de su territorio está conformado de manglares, el 28.80 % de selva, el 28.50 % de pastizal, el 4.96 % de tular, el 0.97 % de petén, el 0.66 % de área sin vegetación, el 0.17 % de zona urbana y el 0.53 % de otros tipos (INEGI, 2010). Dzilam de Bravo está inmerso en un sistema ecológicamente rico por su amplia biodiversidad de fauna y flora, por lo que se han decretado en su territorio dos reservas: la Reserva Estatal de Dzilam y la Reserva Estatal Ciénegas y Manglares de la Costa Norte de Yucatán (**Figura 3**).

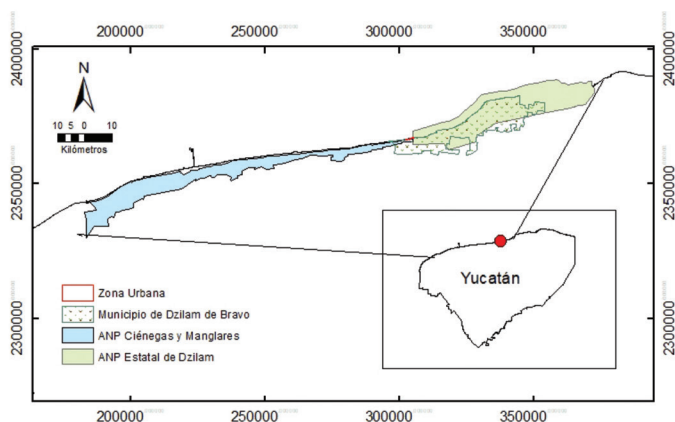


Figura 3. Mapa de las áreas naturales protegidas presentes en el municipio de Dzilam de Bravo.



La Reserva Estatal de Dzilam

Decretada el 24 de enero de 1989, fue modificada el 28 de diciembre de 2005. Tiene una extensión de 69 039.29 hectáreas y abarca parte de los municipios de Dzilam de Bravo y San Felipe. La Reserva Estatal de Dzilam está conformada por diversos tipos de paisajes como la duna costera, que se encuentra en un 0.09 % de su territorio; el manglar, 27.49 %; la selva baja caducifolia, 9.21 %; la selva baja inundable, 6.11 %; el petén, 2.38 %; y el pastizal 7.2 0 % (SEDUMA, 2018).



mada por diversos tipos de paisajes como la duna costera, que se encuentra en un 0.09 % de su territorio; el manglar, 27.49 %; la selva baja caducifolia, 9.21 %; la selva baja inundable, 6.11 %; el petén, 2.38 %; y el pastizal 7.2 0 % (SEDUMA, 2018).

La Reserva Estatal de Dzilam
(Foto: W. Torres-Avilez).

Desde el 7 de diciembre del 2000, la Reserva Estatal de Dzilam es reconocida como un sitio Ramsar (humedal de importancia internacional).

Esta reserva posee tres aspectos importantes:

1) Posee una gran diversidad de flora y fauna inmersa en sus sistemas ecológicos: se han registrado 457 especies de plantas y 516 especies de animales, desde mamíferos hasta insectos (Seduma, 2018).





2) Importancia biológica de su zona de manglares: a nivel global son reconocidos porque en ella desemboca el sistema hidrológico del anillo de cenotes, único en México y en el mundo, de aproximadamente 5 kilómetros de ancho con un radio de 90 km (180 km de diámetro) (FIR, 2009). Los manglares en Dzilam son hábitat para especies de plantas xerófilas endémicas del norte de la península de Yucatán y es una zona de alimentación del flamenco rosa (*Phoenicopterus ruber*).



Foto: W. Torres-Avilez.



Las cuatro especies de manglar registradas dentro de la Reserva Estatal de Dzilam, se encuentran bajo la categoría de amenazadas en la Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010 (SEDUMA, 2018).

			
Mangle rojo <i>Rhizophora mangle</i>	Mangle negro <i>Avicennia germinans</i>	Mangle blanco (sak'okom) <i>Laguncularia racemosa</i>	Botoncillo <i>Conocarpus erectus</i>

Fotos: W. Torres-Avilez.

3) Presencia de petenes en el área: son pequeñas «islas» de vegetación arbórea; principalmente se encuentran inmersas en una vegetación baja inundable, llamada marismas (Tun-Dzul et al, 2010). En México, los petenes únicamente se presentan en la península de Yucatán, por lo que en nuestro estado son abundantes en la costa oriente que va de Dzilam Bravo a Río Lagartos y en la costa poniente en Celestún (Tun-Dzul et al, 2010).

La Reserva Estatal Ciénagas y Manglares de la Costa Norte de Yucatán

Fue decretada el 19 de marzo del 2010. Tiene una extensión de 54 776.726 hectáreas y está ubicada en la zona costera de los municipios del litoral yucateco, que va desde Hunucmá hasta Dzilam de Bravo. Está dividida en área occidental, central y oriental. El área oriental comprende ciénagas, manglares, blanquizales y pastizales inundables, ubicados entre las localidades de San Benito y Dzilam de Bravo. Incluye sitios donde se requiere la restauración y rehabilitación de hábitats de manera constante, debido a su alta vulnerabilidad por efectos de perturbaciones naturales anuales, donde predominan acciones de reforestación del manglar, y se desarrollan actividades ecoturísticas de baja escala (Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán, 2013).



Reserva Estatal Ciénagas y Manglares de la Costa Norte de Yucatán, Chuburná Puerto
(Foto: W. Torres-Avilez).



El ecoturismo en Dzilam de Bravo

Dzilam de Bravo ha mostrado un creciente interés en el ecoturismo como actividad económica complementaria de la pesca (Ortega, 2017). Aproximadamente en el 2004, la actividad ecoturística se formalizó con la creación de una cooperativa en la comunidad. Desde entonces, se han establecido varias cooperativas y prestadores independientes de servicios ecoturísticos, algunos de los cuales continúan operando en la actualidad.

Los servicios de ecoturismo en Dzilam, además de ofrecer la admiración por su belleza natural a través de los paseos, ofrecen la posibilidad de acampar, navegar en kayak o practicar la pesca deportiva. Incluso, el puerto se ha preparado para brindar hospedaje y comida a los visitantes. Las personas de la comunidad señalan que los recursos naturales más relevantes son el cenote, el mangle, el mar y los recursos pesqueros (Ortega 2017).

Los habitantes de Dzilam de Bravo reconocen dos tipos de elementos turísticos: 1) los relacionados con su riqueza cultural histórica, desde lo arqueológico, colonial y la presencia de los piratas que llegaron de otros puertos; y 2) los relacionados con la diversidad ambiental que principalmente forman parte de la Reserva Estatal de Dzilam (ver **Tabla 1**). La mayoría de estos lugares se visitan a través de un recorrido en lancha que puede solicitarse en el muelle, ya que estos lugares se encuentran lejos de la zona urbana de Dzilam de Bravo.

Elementos de la riqueza cultural histórica

Estos espacios son señalados por la población de Dzilam de Bravo porque los reconocen e identifican como parte de su identidad, ya sea porque los conocieron, tienen remembranzas de su pasado o porque se los contaron. Estos lugares son: el monumento a Las tres cruces y el faro actual, ubicados en la zona urbana del puerto, y en la Reserva, el sitio arqueológico El Cerrito y el antiguo faro Yalkubul.



El Cerrito. Se trata de un pequeño sitio arqueológico ubicado a 10 km al noreste del puerto de abrigo. Se accede navegando por el estuario, entre un camino zigzagueante sorteando la tupida vegetación. De acuerdo con investigaciones realizadas en la zona, El Cerrito fue considerado como uno de los puertos que controlaban parte del comercio durante la época prehispánica. Los pescadores mencionan que existen varios montículos o cerros de piedra (piedras acomodadas), donde incluso algunos se encuentran dentro del agua. Es común encontrarse con fragmentos de cerámica. El Cerrito no es visitado debido a la dificultad de su acceso.



Tabla 1. Sitios turísticos de Dzilam de Bravo reconocidos por la comunidad.

Ecoturismo		
	Elementos turísticos	Ubicación
Riqueza cultural histórica	- El faro Yalkubul - El faro actual - Monumento a Las tres cruces	Puerto de Dzilam de Bravo
	- El cerrito	Reserva Natural de Dzilam de Bravo
Diversidad y ambiental	-La laguna -La laguna del arroyo -El arroyo -Cenote Elepeten -Cenote Chelem -El bajo -Punta Arena -Ojo de agua Manatí -Ojo de agua Xbuya ja' -Piedras Chakaltún -Bocas de Dzilam	
	Piedras de Oro	Puerto de Dzilam de Bravo
	Punta Lagarto	Puerto de abrigo



Canal zigzagueante que conduce al sitio arqueológico El Cerrito (Foto: W. Torres-Avilez).





El antiguo faro Yalkubul. Ubicado en Punta Yalkubul a 30 km al noreste del puerto de abrigo. Construido en el año de 1966 para sustituir uno anterior fechado aproximadamente hacia 1910, es decir, se trata de un segundo faro dispuesto en el mismo lugar. Hoy el faro está abandonado y expuesto al oleaje, sin embargo, el lugar tiene mucho significado cultural e histórico para los pobladores por las remembranzas de las diferentes generaciones. Quienes así lo deseen, pueden pedir un recorrido a este lugar.



Izquierda: Estado de conservación del segundo faro en el año 2020 (Foto: Miguel Lizarraga Balam).

Derecha: faro contemporáneo (Foto: I. Olalde Estrada).



El faro actual. Está ubicado al oeste del puerto de abrigo, en la zona urbana del puerto de Dzilam de Bravo. Se trata de una construcción moderna que se ha convertido en el actual punto de referencia para la ubicación y llegada de los pescadores al puerto.



Monumento a Las tres cruces. Ubicado frente al malecón y sobre la avenida principal. Monumento con un epitafio en honor al reconocido pirata Jean Lafitte, donde fueron reubicados sus huesos cuando fueron sacados del antiguo cementerio que se comió el mar.



*Monumento a Las tres cruces
(Foto: I. Olalde Estrada).*



Elementos de la diversidad ambiental

Dzilam de Bravo posee una diversidad ecosistémica particular, por su posición geográfica y características geológicas, lo cual lo hace un sitio ecoturístico con un recorrido lleno de maravillas naturales, entre las cuales podemos mencionar lagunas, manglares, cenotes, petenes, ojos de agua, arenales, entre otros. Algunas de estas maravillas son espacios destinados como de conservación a nivel nacional, al ser parte de la extensión de las Áreas Naturales Protegidas que forman parte del municipio de Dzilam de Bravo.

Actualmente, la comunidad porteña reconoce trece lugares ecoturísticos. Cada lugar tiene sus particularidades debido al uso que le han asignado, lo cual muestra el interés de los habitantes por la conservación de sus recursos naturales. A continuación, se describe cada uno de ellos.

Las Áreas Naturales Protegidas (ANP) en México, debido a sus impresionantes paisajes, espacios acuáticos, la diversidad de flora y fauna, han mostrado su potencial para realizar ecoturismo mediante la oferta de actividades recreativas que permiten interactuar con la naturaleza y obtener un conocimiento al contacto con la misma (CONANP, 2018).



Punta Lagarto. Se denomina la palabra «punta» para designar formaciones que configuran el litoral. En este caso, este lugar se caracteriza como un espacio para observar aves, pero también por la presencia de cocodrilos, los cuales, señalan los pobladores, se han multiplicado después de la pandemia, por lo que no se usa para bañarse. Al lugar se accede por el puerto de abrigo y se continúa hacia el sur, a través de una canal.



*Panorámica de punta lagarto
(Foto: F. Tec Pool).*

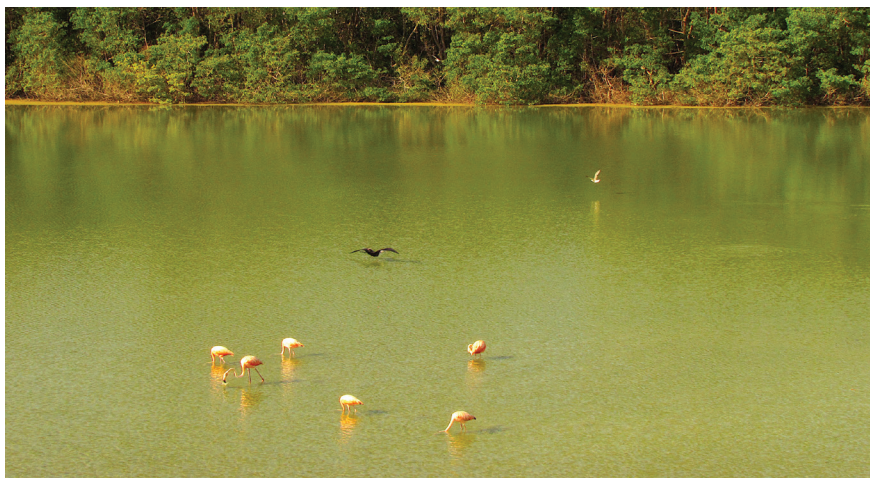


La Laguna. Este espacio está asignado exclusivamente para la observación de flora y fauna. Son de las pocas áreas donde se puede observar la duna costera. El acceso a La Laguna se hace a través de un sendero y sobre un andador de madera rodeado de vegetación, que conduce hasta el mirador para apreciar el cuerpo de agua en tonalidades verdosas.



Sendero de acceso y mirador en la Laguna (Fotos: F. Tec Pool).

Para no alterar el ecosistema, no está permitido entrar al cuerpo de agua. Esto, debido a las características del espacio como refugio natural, el cual es propicio para la anidación tanto de aves, cocodrilos y otras especies, asimismo, es un buen sitio para observar alimentarse a los flamencos.



Flamencos y otras aves alimentándose en La Laguna (Foto: W. Torres-Avilez).



La laguna del Arroyo y El Arroyo.

Se ubica a 4 km al este del puerto de abrigo. Se entra serpenteado por un canal que desemboca hasta la laguna del Arroyo. Este lugar es especializado para la observación de flora y fauna, debido a la riqueza de su ecosistema.



Imagen de la entrada a la laguna del Arroyo. Parvada de flamencos (Fotos: W. Torres-Avilez).



Vista aérea de El Arroyo y el canal que conduce a él (Imagen tomada de Google Earth, 2024).



Los cenotes. La presencia de cuerpos de agua dulce entre los manglares y petenes es algo común en la Reserva. Los habitantes, como buenos conocedores de su territorio, a lo largo del tiempo han ubicado cada uno de estos lugares y analizado su potencial para el ecoturismo.



Cenote Elepetén. Se encuentra a 5.50 km de distancia del puerto de abrigo. Cuenta con un atracadero de lanchas. Para llegar, se camina a través de un sendero de 340 m, flanqueado por una vasta vegetación, principalmente mangle, terminando hasta un cuerpo de agua cristalina que es el cenote.

En 1991 se estableció la primera infraestructura para su aprovechamiento, sin embargo, se le han dado diversos mantenimientos a lo largo del tiempo para que hoy en día pueda consolidarse con un andador que rodea el agua, un mirador y un área de descanso. También la vegetación que rodea el cenote ha crecido, proveyendo ahora bastante sombra.



*Sendero que conduce al cenote Elepetén
(Foto: F. Tec Pool).*

Desde el andador se pueden admirar sus aguas cristalinas; también es un espacio para la observación de fauna. Es el lugar más concurrido debido a que los visitantes pueden bañarse.



*Cenote Elepetén
con visitantes
(Foto: F. Tec Pool).*



Cenote Chelem. Se ubica a 2.60 km al este del puerto de abrigo y aproximadamente a 400 metros de la línea de la ría. Actualmente no funciona como punto turístico, pero se planea su aprovechamiento debido a la belleza de las aguas que le conforman.

Andador de madera donde se planea la construcción del sendero (Foto: F. Tec Pool).



Los bajos. A lo largo del litoral de Dzilam de Bravo se encuentran los llamados bajos, un tipo de banco de arena o roca caracterizado por la poca profundidad del mar en estas áreas, lo que impide que las embarcaciones floten. Los bajos pueden presentar montículos de arena que se vuelven más visibles cuando la marea baja. Estas zonas son ideales, tanto para la alimentación de los flamencos como para que los visitantes disfruten de un baño en aguas tranquilas.



Ejemplo de los bajos en Dzilam de Bravo. Nótese la poca profundidad del agua (Foto: W. Torres-Avilez).



Punta Arena. Ubicada a 8 km al noreste del puerto de abrigo, se caracteriza por ser un espacio para el refugio de cormoranes, por lo cual, se ha convertido en un atractivo lugar para su observación, esto, sin llegar a acercarse a la punta para no alterar la fauna que allí se encuentra. El punto designado para la observación es en los bajos, donde los guías locales ingeniosamente colocaron dos columpios de madera decorados y coloridos que llevan el nombre del lugar. Ahora se ha convertido en un punto de visita obligatorio para tomarse la foto del recuerdo.

*Columpios en el bajo
(Foto: W. Torres-Aviles).*



*Detalle de la punta que configura parte del litoral donde se encuentran los cormoranes
(Foto: F. Tec Pool).*



Los ojos de agua. En la región de Dzilam de Bravo, los ojos de agua, también conocidos como surgencias, son manantiales naturales donde el agua subterránea emerge a la superficie del mar. Su formación se asocia generalmente con la infiltración de agua de lluvia en el suelo, que luego se almacena en los acuíferos o ríos subterráneos. En la península de Yucatán, la particular geología del terreno y el ciclo hidrológico del agua dulce influyen para que el flujo del acuífero desemboque en el mar a través de los ojos de agua.



En Dzilam de Bravo existen diversos ojos de agua, tanto en los manglares, los petenes y el mar. Estos pueden variar en tamaño y profundidad, siendo utilizados históricamente para el abastecimiento de agua, aunque actualmente son un espectáculo turístico: mirar el brote del agua revolotear entre el mar.



El ojo de agua Xbuya ja’. Se ubica a 5 km al noreste del puerto de abrigo. Es uno de los atractivos más importantes debido a que se considera como el ojo de agua más grande que hay en la costa yucateca, por lo que desde lejos se puede distinguir por un cambio en la coloración del agua y su constante movimiento. Los visitantes que deseen pueden bañarse entre los brotes de agua dulce.



El ojo de agua Manatí. Se localiza a 4.400 km al noreste del puerto de abrigo. Según cuentan los habitantes, este manantial fue en su tiempo un lugar frecuentado por un manatí, al que los lugareños llamaban «Manatín», es de ahí que proviene su nombre. Este relato subraya la importancia de estos ecosistemas locales para la fauna, recordándonos que los ojos de agua no solo son vitales fuentes de agua dulce, sino también refugios naturales esenciales para diversas especies. En la actualidad ya no existen manatíes en el puerto.



*Ojo de agua Xbuya ja’
(Foto: W. Torres-Avilez).*



Las bocas. Se ubica a 20 km de distancia con respecto al puerto de abrigo. Se caracteriza por ser un conjunto de canales o rías que permanentemente están comunicadas con el mar por medio de una fractura de la barra arenosa, la cual está alimentada del agua de mar que entra en los momentos de marea alta, y el agua del acuífero que llega a través de los ojos de agua. La zona está rodeada de manglares y petenes con una gran variedad de ecosistemas que proporcionan hábitat a diferentes especies locales y migratorias.



*Las bocas de Dzilam de Bravo
en el 2008
(Foto: R. Durán García).*



Piedras Chakaltún y las Piedras de oro. Se trata de un conjunto de piedras dispersas en una zona que, por la poca profundidad del agua, son fáciles de apreciar. Se caracterizan por su coloración. En el caso de las piedras Chakaltún, están ubicadas entre los bajos cercanos a Punta Arena, donde se pueden ver entre el mar diversas piedras separadas unas de otras con una tonalidad rojiza. Hay que señalar que la coloración de estas piedras depende de los reflejos que provoca el sol y las tonalidades naturales del agua. Debajo de estas piedras se puede encontrar fauna resguardada, así como observar paisajes subacuáticos con corales, por lo que se puede practicar el esnórquel.

Las Piedras de oro tienen una tonalidad amarillenta; se encuentran a escasos 100 m del malecón en dirección norte y solo pueden verse cuando hay bajantes. En la actualidad existen muy pocas oportunidades para verles.



*Izquierda: piedra con tonalidad rojiza. Derecha: turista esnorqueando
(Fotos: F. Tec Pool y W. Torres-Avilez).*



Isla Pájaros. Aunque no es un lugar propiamente turístico, es muy significativo para los porteños por la historia que vincula al capitán Lafitte, cuyo tesoro (se dice) «es cuidado por un esclavo negro de su tripulación, al cual le cortaron la cabeza por ambicioso». Muchos pobladores recuerdan esta hermosa isla y su arena, que en algún momento visitaron.



Imagen satelital de la ubicación de Isla Pájaros. Hoy el mar la ha cubierto (Imagen de Google Maps).



Artesanía decorativa hecha con la mandíbula de un tiburón y caracoles (Foto: I. Olalde Estrada).



ARTESANÍAS

Los productos artesanales representan la identidad comunitaria, que a su vez está ligada no solo a su cultura sino también a su entorno natural; en otras palabras, dependen de los recursos que hay en la región (las especies de flora y fauna, el tipo de suelo, los cuerpos de agua, etc.), así como de la cosmovisión y los usos que se le asignen a ese objeto (ceremonial, doméstico, recreativo, herramienta, etc.), y los motivos decorativos que lleve consigo (Bravo-Marentes, 1999).

En primera instancia, algunas artesanías son producto de la respuesta para cubrir las necesidades básicas en la sociedad; debido a que los recursos naturales no podrían cubrir las necesidades de uso, tal y como están en la naturaleza, fue necesaria su transformación (Sales, 2013; Bravo-Marentes, 2020).

Un ejemplo de uso y transformación es el fruto de la jícara. Este se encuentra representado como un recipiente en los códices prehispánicos, pero es interesante que, hasta la actualidad, sigue siendo empleado por las comunidades mayas contemporáneas en Yucatán con fines domésticos y rituales.



El fruto de la jícara (*Crescentia cujete*)
(Foto: W. Torres-Avilez)



Uso ritual de la jícara
(Foto: F. Tec Pool).

Con el paso del tiempo y los cambios socioeconómicos, los productos artesanales creados para cubrir las necesidades se van perdiendo o se mantienen y se modifican en nuevos objetos que representan o identifican a una cultura, cuyo uso principalmente es decorativo (Espejel, 2014). Estos pueden ser modificados empleando nuevas técnicas y conocimientos, así como herramientas o máquinas de recursos de otras regiones que pueden hacer más llamativo el producto o fácil de realizarlo.



Es importante señalar que el aumento en la demanda de un producto artesanal en el mercado tiene un impacto en diversos aspectos, como la forma de realización, su calidad y la disponibilidad de la materia prima, provocando a su vez una presión sobre alguno de los recursos naturales. En el caso de Yucatán, se puede clasificar en tres niveles el impacto de los recursos naturales con fines artesanales: los impactados por la presión de uso, los impactados por causas naturales y los impactados por otros sectores (Arroyo y Terán, 2010). Por esto es importante considerar la permanencia del recurso, lo que involucra directamente en la persistencia de la artesanía.

Artesanías en Dzilam de Bravo

En Dzilam de Bravo, algunos habitantes se dedican a la elaboración de artesanías utilizando los recursos naturales que encuentran en sus alrededores. Aunque no es una actividad de gran peso económico para la comunidad, sí representa un apoyo significativo para las pocas familias que la practican. Se reconoce como artesanos a quienes elaboran manualmente objetos que son utilizados para cubrir ciertas necesidades en los hogares, como escobas, sombreros y horquetas, así como a aquellos que confeccionan prendas con bordados de punto de cruz, una costura de gran valor cultural en la vestimenta tradicional yucateca. También se valora a quienes crean piezas decorativas para sus hogares, joyería y otros objetos utilizando diversos recursos a su alcance.

A continuación, se presenta a las y los artesanos de Dzilam de Bravo que actualmente se dedican a elaborar piezas artesanales, aunque no en todos los casos sea para su venta.

Juanita Elena Alcocer Peraza «Leny».

Originaria de Dzilam de Bravo, es reconocida en la comunidad por su creatividad en la elaboración de artesanías. A sus 65 años, ha dedicado gran parte de su vida en transformar los recursos del mar en obras de arte, elaborando desde objetos decorativos hasta joyería única utilizando materiales marinos. Fue su suegra, Elizabeth Nadal Estrada, quien le transmitió los secretos y técnicas de este oficio, las cuales ha perfeccionado y adaptado con el tiempo. Doña Juanita estableció una tienda en



Foto: C. Jiménez Buñuelos.



el puerto donde vende sus creaciones, y se ha convertido en un referente para los habitantes y los turistas que buscan llevarse un pedacito de Dzilam de Bravo en forma de artesanía.

Nelda Patricia Mosqueda Camal. Originaria de Tekantó, ha encontrado en Dzilam de Bravo su hogar durante los últimos ocho años. A sus 35 años se ha convertido en una figura reconocida en la comunidad por su habilidad en la elaboración de artesanías utilizando el bordado de punto de cruz. Su destreza en esta técnica le permite confeccionar una variedad de productos, que van desde blusas y cuadros hasta toallas y llaveros. En su trabajo se refleja la identidad de la costa a través de diseños como las anclas, los flamencos o las flores de la región. Su emprendimiento la ha llevado a participar en diversas ferias artesanales.



Fotos: W. Torres Avilez.

Los hermanos **Roberto Fernández Uicab**, de 66 años, y **Juan Antonio Fernández Uicab**, de 58 años, ambos oriundos de Dzilam de Bravo. Pescadores y herederos del oficio tradicional de su padre, elaborar y vender escobas de palma de huano y de *ch'iit*. A pesar de que materiales sintéticos han ganado el mercado, mucha gente del puerto aún consume el producto de las escobas; de esa manera, se han preservado las técnicas y los saberes que implica el escoger las palmas y los palos con los que se fabrica manualmente estos objetos de uso hogareño.



Don Atilano Pérez Pech. Pescador y artesano originario de Buctzotz, lleva 35 viviendo en Dzilam de Bravo, donde se ha ganado el respeto y reconocimiento de la comunidad por su habilidad en la elaboración de sombreros con palma de coco. A sus 60 años, ha dedicado su vida a preservar los conocimientos tradicionales, no solo para hacer sombreros sino también es de las pocas personas que aún tiene la habilidad para construir albarradas.



Foto: I. Olalde Estrada.



Foto: F. Tec Pool.

Miguel Arturo Polanco Vázquez. Pescador, artesano y chofer, nacido en Mérida, pero que ha vivido en Dzilam de Bravo durante 63 años. A sus 69 años, don Miguel comparte sus amplios conocimientos sobre las antiguas formas de pescar, habiendo experimentado la era de los barcos viveros y los veleros que se guiaban por el viento. Ha encontrado en los recursos marinos una fuente de inspiración para su creatividad artesanal. Aunque lo hace principalmente para su propio disfrute, ha convertido su hogar en un espacio

de exhibición, donde sus decoraciones incluyen mandíbulas de tiburón y corales, lámparas, cortinas de caracoles y barcos detalladamente contruidos con caracoles y maderas, cuyos diseños son una muestra de su creatividad.

Máximo Ciau Lizama «don Chico Pie». Campesino que creció en la finca Chucmichén, en Temax. Desde hace 40 años reside en Dzilam de Bravo, donde es ampliamente conocido por las múltiples tareas que realiza: desyerbar, hacer y vender horquetas, rayar coco y ofrecer plantas. A sus 77 años, su vasta experiencia de vida le ha enseñado a conocer y utilizar los recursos del monte para aprovecharlos artesanalmente.



Foto: F. Tec Pool.



La diversidad de recursos para elaborar artesanías

En la comunidad de Dzilam de Bravo se reconocen **75** recursos para uso artesanal, de los cuales **21 son plantas** y **54 son animales**, así como otros recursos como la arena y las piedras de mar. De estos, 42 son propios o exclusivos de la zona costera. Se han identificado a nivel de especie 11 plantas y 11 animales con uso artesanal. Los recursos más utilizados como materia prima incluyen caracoles, conchas, el coco, peces, tiburón, tortuga Carey y venado. En la **Tabla 2** se detallan estos recursos, las partes utilizadas y los productos artesanales que se elaboran a partir de ellos.

A nivel nacional, la CONABIO cuenta con la información de 666 especies de recursos artesanales, de las cuales 536 son plantas, 3 hongos, 2 algas y 125 animales (invertebrados marinos, vertebrados marinos, insectos, anfibios, reptiles, aves y mamíferos) (Bravo-Marentes, 1999).

Cabe señalar que los recursos utilizados en Dzilam de Bravo con fines artesanales no enfrentan presión significativa en su disponibilidad, debido a que esta actividad no tiene una gran demanda. Sin embargo, los recursos sí están sometidos a presiones por fenómenos naturales como huracanes, el cambio climático y la modificación del uso del suelo. Además, algunos animales ya no se aprovechan porque están protegidos, como es el caso de la tortuga Carey.

Otros, como el tiburón y el venado, se emplean muy poco; y algunos, como el manatí, que además de estar protegido, prácticamente ha desaparecido de la región. Sin embargo, se documentó que en el pasado se elaboraban objetos a partir del tallado de sus huesos grandes, como en el caso de la creación de dijes.



*Dije elaborado de hueso de manatí
(Foto: F. Tec Pool).*



Tabla 2. Recursos naturales que son más reconocidos como materia prima para artesanías en Dzilam de Bravo.

Recurso		Parte utilizada	Productos artesanales
Caracoles		El caracol.	Diseño de formas de animales, aretes, collares, cortinas, barcos, flores, pulseras, lámparas, móviles y recipientes.
Conchas		La concha.	Flores, accesorios (collares, aretes, pulseras, etc.), lámparas, formas de animales y objetos decorativos.
Cocotero		La hoja, el fruto, la corteza del fruto, la tela del tallo y el tallo.	Abanicos, aretes, bolsos, collares, flores, figuras, grillos, jícara, sombreros y tallar figuras, vasos y vestidos para muñecas.
Peces		Escamas, huesos, dientes y peces completos.	Collares, barquitos, flautas, pétalos de flores, esculturas.
Tiburón		Mandíbula, piel, aleta, discos de la columna, dientes y cabeza.	Cortinas, dijes, collares y objetos decorativos.
Tortuga carey		Caparazón.	Anillos, aretes, dijes y pulseras.
Venado		Cabeza, asta, pezuñas, cola y piel.	Objetos decorativos.

En la **Tabla 3** se presentan algunas de las artesanías confeccionadas en Dzilam de Bravo. La mayoría se elaboran con recursos marinos, lo que les confiere un carácter distintivo de una comunidad costera. Además, en general, se refleja el fuerte arraigo cultural de los habitantes de Dzilam con la tradición maya de la región. Un ejemplo de esto es el uso del bordado en punto de cruz y la elaboración de escobas. En la confección de las escobas se reemplaza el uso de huano por palma de *ch'iit* o de coco, las cuales son características de la costa.



Tabla 3. Algunos objetos realizados por artesanos de la comunidad de Dzilam de Bravo.



Lámpara de caracol
Juanita Elena Alcocer Peraza



Móvil
Juanita Elena Alcocer Peraza



Porta pluma
Juanita Elena Alcocer Peraza



Collar
Juanita Elena Alcocer Peraza



Barco de vela
Miguel Arturo Polanco Vázquez



Colgante de mandíbula de tiburón
Miguel Arturo Polanco Vázquez



Escoba de palma de ch'iit
Antonio Fernández Uicab
Roberto Fernández Uicab



Sombbrero de palma de coco
Don Atilano Pérez Pech



Elaboración de horqueta
Máximo Ciau Lizama



Blusa con motivos de flamencos
Nelda Patricia Mosqueda Camal

Fotos: C. Jiménez Bañuelos, I. Olalde Estrada y F. Tec Pool.

Antiguamente, la elaboración de artesanías empleaba pocos elementos externos, como el uso de pegamentos para ensamblar las piezas. Hoy se han incorporado nuevas herramientas y técnicas, como, por ejemplo, los llaveros, donde usa resina para encapsular caracoles. De igual manera, esta innovación se aprecia en nuevos objetos hechos con punto de cruz, como el bordado de cuadros, llaveros y bolsas.



Tabla 4. Objetos artesanales con innovaciones.

		
Llavero con la técnica de encapsulado con resina.	Cuadro bordado con punto de cruz.	Llaveros bordados en punto de cruz, con motivos marinos y flora.

Fotos: C. Jiménez Bañuelos y F. Tec Pool).

Un objeto que merece especial mención es la aguja hecha con la espina de mantarraya, que durante generaciones fue esencial para tejer redes entre los pescadores. Aunque su uso como herramienta ha cesado, la raya como alimento sigue vigente y su aguja como materia prima está disponible. En este sentido, incluso pudiera considerarse la revalorización de este elemento como una artesanía y como tal pudiera ser comercializado.

Vivir en la costa motiva a que sus habitantes aprovechen los recursos naturales para decorar sus espacios. Es allí donde se observa la habilidad y creatividad para embellecer sus hogares lo que confiere una identidad única, propia de una comunidad costera. En la **Tabla 5** se muestran algunos de los objetos decorativos que embellecen las casas en Dzilam.



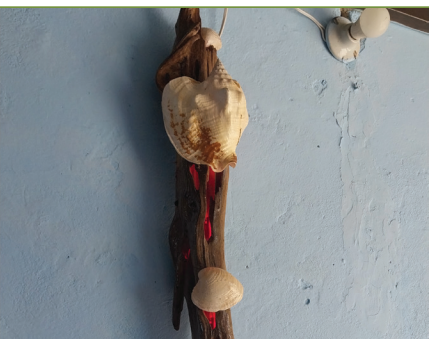
Aguja de espina de mantarraya
(Foto: F. Tec Pool).



Tabla 5. Objetos artesanales decorativos en las casas y espacios de Dzilam de Bravo.



Colgante.



Lámpara.



Decoración con objetos marinos
en muro.



Macetero usando
el cuerpo del caracol.



Decoración en ventanas.



Decoración en el jardín.



Cuadros con motivos marinos.



Objetos decorativos.



Decoración con pez erizo disecado.



Uso de las palmas de coco para decorar altares.

Fotos: I. Olalde Estrada, F. Tec Pool, C. Jiménez Bañuelos y W. Torres-Avilez.



Chec chak de pescado (Foto: W. Torres-Aviles).



ALIMENTACIÓN

Culturalmente, la alimentación es producto del conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada (Contreras y García, 2005).

En el estado de Yucatán por más de 3000 años, la cultura maya conformó un conjunto de recursos genéticos básicos para la alimentación. A través del sistema agrícola llamado «milpa», las y los habitantes de esta región registraron el cultivo de más de 50 especies y variedades de plantas: 6 de maíz, 6 clases de leguminosas, principalmente frijol; 8 tipos de curcubitáceas, entre ellas la calabaza; 9 tipos de chile (iik), 7 tipos de jitomate (p'aak), y 7 tubérculos y camotes comestibles (Toledo et al., 2008). A través de la estructura de este sistema con elementos nativos e introducidos, la sociedad regional alcanzó una dieta balanceada de carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales (Colunga y Zizumbo, 2004). En la actualidad, los elementos de este sistema se encuentran presentes en la comida cotidiana de las comunidades actuales del estado (Terán, 2010).



Foto: W. Torres-Avilez.



En el 2022, la milpa maya peninsular fue reconocida por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) como un **Sistema importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM)** (Gobierno de México, 2023).



Cosecha de maíz de una milpa (Foto: F. Tec Pool).

Alimentación, comida y cocina en Dzilam de Bravo

En Dzilam de Bravo, por ser una comunidad costera, podemos disfrutar de una diversidad de comidas relacionadas con los recursos del mar, y también se pueden observar en la alimentación recursos del monte. Esto muestra cómo los intercambios de conocimientos y de recursos entre las zonas de costa y las zonas de tierra adentro, han diversificado los recursos de la alimentación, la cocina y la gastronomía de la comunidad.

Los intercambios de recursos naturales entre la zona costera y las comunidades tierra adentro para conformar su alimentación, se registran que ocurrieron desde la época prehispánica. A través de estudios zooarqueológicos, es decir, con huesos de animales de la zona costera, se determinó que los habitantes de la zona costera complementaban su alimentación con la carne del monte y el consumo del maíz (Götz y Sierra, 2011; Cucina et al., 2011).

También podemos observar que algunas comidas de la costa en su preparación se conforman de elementos característicos de la cocina del interior del estado, como el uso de las especies o condimentos como el recado negro para el but de pulpo, el recado rojo para el *tikinxik*, el recado para el pipián de bagre, entre otros.



Una de las características de la comida yucateca es que a cada receta le corresponde un **recado** en específico, como el recado negro para el relleno negro, el recado rojo para la cochinita pibil, el recado para bistec, entre otros. Estos son molidos, tostados y elaborados en pastas para mezclarse con distintas especias y hierbas aromáticas (Ayola, 2017).



*Recados y condimentos
de Yucatán (Foto: W.
Torres-Avilez).*

En la alimentación y la cocina de la costa se consumen los mismos guisos que las comunidades tierra adentro en la cotidianidad y festividades. Por ejemplo, en las celebraciones religiosas, tales como las novenas en el Día de San Juanito y la Virgen de la Concepción de Buctzotz, se acostumbra ofrecer a los devotos cochinita pibil, lechón, empanadas o pescado frito. En las fiestas familiares se acostumbra a dar la cochinita, ceviche, relleno negro, pescado frito entre otros.



*Convivencia durante la fiesta en honor a la Virgen de la Inmaculada Concepción
(Foto: G. Crespo Pinto).*



Lechón, cochinita y relleno negro (Fotos: W. Torres-Aviles y F. Tec Pool).

En la comunidad se puede observar que aún se mantiene viva la tradición de los fieles difuntos, donde las personas colocan su altar y ofrecen comida a sus almas como el *piib*, relleno negro, escabeche, entre otras comidas, así como la bebida de chocolate y los panes.

El *piib* es una comida muy específica que se elabora para esos días en todo el estado de Yucatán. Es un tipo de tamal que se cocina en un horno de tierra (bajo tierra) que lleva el mismo nombre, *piib*, ya que también con esa denominación se le conoce al proceso de cocimiento.

La preparación de este alimento en Dzilam de Bravo tiene algunas variantes en relación a la forma, como la que se prepara en los pueblos tierra adentro, y esto tiene que ver con los recursos disponibles y las características del suelo del área; por ejemplo, generalmente para envolver el *piib* se utiliza la hoja de plátano, pero como no es muy común en la costa, se emplea la hoja de *ch'iit* o de almendra. Sin embargo, ahora algunas personas la utilizan de emergencia para completar, cuando ya no tienen hoja de plátano.

Con respecto a la forma de cocer y cubrir el *piib*, en el horno de tierra en la costa se emplean hojas verdes de *ch'iit*, almendra, botoncillo o el *julub*. Desafortunadamente, no en todas las áreas del puerto se pueden cocer los alimentos en la tierra, debido al nivel del manto freático que está cerca de la superficie. Esta situación complica la cocción y es por eso que la gente opta por cocer el *piib*, ya sea asado al carbón, en horno de la panadería, en horno de estufa e incluso algunos, prefieren comprarlo en las poblaciones vecinas.



Hojas de ch'iit y almendra (Foto: W. Torres-Avilez).

El uso del *piib* (horno de tierra) se ha registrado desde la época prehispánica como un método de cocción. En muestras zooarqueológicas de huesos han encontrado marcas de esta cocción (Götz y Sierra, 2011). Los hornos de tierra probablemente se usaban para cocinar raíces y carne desde el arcaico, y luego para cocinar tamales a partir del Preclásico (Salazar et al., 2012).



Horno de tierra
(Foto: F. Tec Pool).

Los habitantes de Dzilam de Bravo reconocen que las comidas que les caracterizan son el caldo de pescado, *chec chak* y el *makun*, el ceviche, la cochinita, el pescado frito, el relleno negro y el *tikinxik*.



Caldo de pescado en chec chak y pescado frito (Fotos: W. Torres-Avilez).

Los recursos alimenticios en Dzilam de Bravo

Las y los habitantes de la comunidad reconocen **148 recursos alimenticios**, y otros recursos como la sal y las algas. De estos, **53 corresponden a plantas y 95 a animales**, de los cuales, 61 son recursos del mar. Fueron identificados a nivel de especie 44 plantas y 32 animales.

Entre los recursos del monte para elaborar comida, los habitantes citaron más al venado, al cochino de monte o jabalí y el pavo de monte. Estos fueron reportados para una interesante diversidad de guisos, entre los que podemos mencionar el chimole, cochinita, frijol con puerco, relleno negro, pipián, *el ts'ik*, entre otros. Los animales del monte se obtienen a través de la cacería, actividad que casi ya no se lleva a cabo, por lo que su consumo cada vez es menos frecuente y algunas veces el recurso proviene de las comunidades que están en los alrededores, por lo que su disponibilidad está limitada (ver **Tabla 6**).

Por ser una comunidad costera, Dzilam de Bravo se caracteriza por usar una gran diversidad de recursos del mar en sus comidas. Los recursos del mar que fueron más registrados por los habitantes son: el mero, el pulpo, el cazón, la rubia y el boquinete. Entre los guisos de los recursos del mar que más consumen los habitantes, está el pescado frito, el ceviche, el *chec chak*, el empanizado, el *tikinxic*, el pipián de bagre, el but de relleno, el escabeche, entre otros (ver **Tabla 7**). Para darle sabor a las comidas se utiliza el epazote, la albahaca, la hierbabuena y la cebollina, sobre todo al frijol y los caldos de pescado.



Tabla 6. Recursos del monte utilizados para la alimentación en Dzilam de Bravo.

Recurso	Comida	Total de citaciones
Venado	Adobado, asado, barbacoa, bistec, caldo, carne frita, <i>chec chak</i> , cochinita, frito, <i>kabik</i> , <i>kabik</i> con papa y calabaza, mondongo, panza rellena, pipián, relleno negro, <i>sak kól</i> y <i>ts'ik</i> .	66
Cochino de monte	Asado, bistec, caldo, <i>chec chak</i> , cochinita, frijol con puerco, frito, <i>ts'ik</i> , <i>kabik</i> con papa y calabaza.	26
Pavo de monte	Adobado, <i>alkat</i> , asado, caldo, chimole, empanizado, mole, relleno negro, <i>sak k'ol</i> y salpicón.	23
Armadillo	<i>Alkat</i> , adobado y cochinita.	12
Pizote, tejón	Cochinita y <i>ts'ik</i> .	10
Conejo	Asado, caldo y estofado.	9

Tabla 7. Recursos del mar utilizados para la alimentación en Dzilam de Bravo.

Recurso	Comida	Total de citaciones
Mero	Al mojo de ajo, asado, caldo, ceviche, <i>chec chak</i> , empanizado, filete a la diablo, frito, makun y <i>tikinixik</i> .	44
Pulpo	But de relleno, ceviche, en su tinta, entomatado y escabeche.	28
Cazón	A la mexicana, asado, campechana, empanizado y entomatado.	15
Rubia	Caldo y frito.	15
Boquinete	Asado, caldo, cochinita, empanizado, frito y <i>tikinixik</i> .	14
Chac chi	Caldo, ceviche y empanizado.	13
Caracol	Ceviche, coctel, arroz, al mojo de ajo y escabeche.	11
Raya	Asada, entomatada y con huevo.	11
Corvina	Caldo.	10
Carito	Bistec y caldo.	8
Barracuda	Caldo, ceviche, empanizado y frita.	7
Canané	Asado.	7
Lisa	Asada.	7
Bagre	Asado, caldo, chimole y pipián.	5



Con relación a las bebidas, las personas reconocen mayormente como recursos naturales que tiene a su alcance al agua de coco y el jugo de chaya.

Los habitantes de Dzilam mencionan que las frutas que tiene disponibles en sus alrededores y para su consumo son: la uva de playa, el icaco, el coco, el chico zapote, el bonete, la ciruela, la guanábana, la huaya, el mango, el nance, la naranja agria, la tuna, la pitahaya, el plátano, el tamarindo y el *tauch*.



Foto: W. Torres-Aviles.



Uva de playa (Foto: W. Torres-Aviles).

En la comunidad también se reconocen a los postres como parte de su comida; estos son elaborados principalmente con coco en cremitas, paletas, pays y dulces. También consideran importante al icaco, que se consume como fruta y se puede preparar en almíbar y en cremitas. Otro recurso reconocido para postre es la tuna, con la que se puede preparar cremitas, maja blanco y gelatina, sin embargo, con el paso del tiempo se han dejado de consumir.



Fruto de la tuna (Foto: F. Tec Pool).



Fruto del icaco (Foto: F. Tec Pool)

A continuación, se presentan algunas recetas que contienen elementos que las y los habitantes de Dzilam de Bravo reconocen como importantes en su identidad.





Tikinixik a la Chacate



Autor: Javier Nadal Marrufo «Chacate»

Ingredientes

- Un mero de 4 a 5 kg
- 3 limones
- 2 sobres de pimienta gruesa
- Un sobre de ajo en polvo
- Unas gotas de salsa inglesa
- 8 tomates maduros
- 4 cucharadas de manteca
- Un chile *xcatik*
- 2 cebollas rojas
- 1 o 2 ajos asados
- 50 gramos de recado rojo
- 2 naranjas agrias
- Un ramito de epazote
- Un sobre de hojas de orégano
- Un sobre de hojas de laurel
- Sal al gusto
- Un puré mediano
- Un manojito de cilantro
- 2 chiles habaneros



Preparación

Primero se marina el pescado. Para esto, se abre por la espalda se marina con limón, pimienta gruesa, con mucho ajo en polvo y unas gotas de salsa inglesa.

Mientras se marina, se prende el carbón hasta que se hagan las brasas, luego se extienden y el pescado se coloca en una parrilla plegable, se pone encima de las brasas a una altura de 20 cm y se deja cociendo.

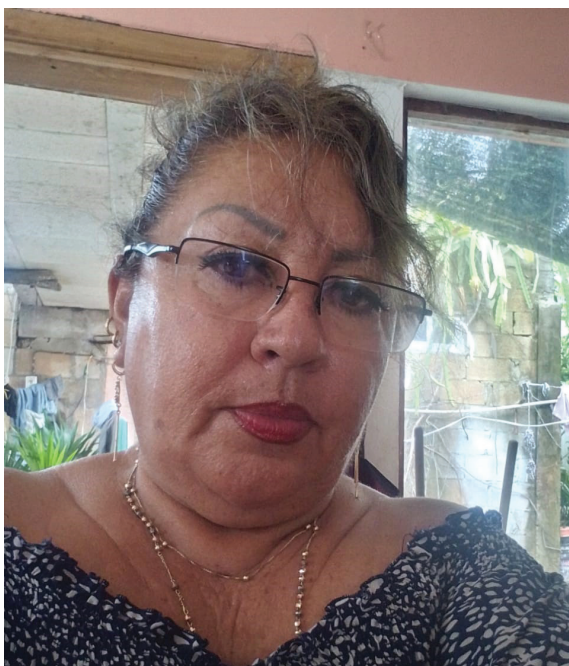
Se prepara una salsa con cebolla roja picada, chile *xkatik*, 1 o 2 ajos asado, pimienta, recado rojo diluido con el juego de dos naranjas agrias, epazote picado, hojas de orégano y de laurel; todos estos ingredientes se fríen con manteca y su punto de sal. Una vez fritos, se le agrega el puré de tomate para que quede espesa la salsa y un manojo de cilantro.

Se voltea la parrilla con todo y el pescado, se abanica el carbón y se sopla por si tiene mucha ceniza. Para probar que ya está listo el pescado, se le pone un chorrito de aceite y cuando empieza a rebrotar la grasita, es que ya está en su punto. Sobre un cartón se pone una hoja de *ch'it*, se saca el pescado de la parrilla y se coloca encima de la hoja; se le unta a todo el pescado la salsa preparada, se adorna encima con cebolla roja cortada en tiras, tomate cortado en rodajas, pimienta, cilantro y aguacate; también se coloca a un lado el limón, el chile habanero y un poco de salsa por si alguien gusta adicionarle a su taco estos ingredientes.





Raya entomatada



Autora: Lurdes Massa Nadal

Ingredientes

- 1 kg de raya cruda
- 1 kg de tomate
- 1 cebolla roja
- 1 chile dulce
- 1 chile *xkatik*
- Sal



Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino.

Preparación

Se sancocha la raya. Una vez cocida, se le quitan todos los cartílagos y la piel. Después, la carne se desmenuza y se exprime para quitarle toda el agua. Aparte se pica en cuadros el tomate, la cebolla roja, el chile dulce y el chile *xkatik*; todo se fríe en aceite. Una vez frito, se le agrega la carne de raya y se revuelve integrándole sal al gusto. Una vez que empiece a hervir la preparación, se mueve y se apaga hasta que se seque (dependiendo del gusto de la persona). Se puede acompañar con frijol *cabax*, chile habanero y rábano.



Foto: Clara Francisca Cabrera Rodríguez.

NOTA: la raya puede ser salada para conservarse durante varios días. Se corta en abanico, se sala y se saca al sol hasta que se seque. Esta se puede dejar a temperatura ambiente o se puede refrigerar.

Para preparar la raya seca entomatada se tiene que hervir y tirar el agua para que se hidrate y se le quite un poco la sal. Después de este procedimiento, puede prepararse como se indica en la receta. Como ya está salada no se le agrega sal.



Pipián de bagre



Autora: Clara Marrufo Betancourt

Ingredientes

- 1 bagre grande asado al carbón
- 2 tomates
- 1 cebolla mediana
- 1 ajo asado
- 1 chile *xkatik*
- $\frac{1}{4}$ pepita de calabaza molida (remojada con poco de agua)
- $\frac{1}{4}$ de recado rojo (achiote)
- 4 cucharadas de aceite



Preparación

Se asan la cebolla, el tomate, el ajo y el chile *xkatik*. Una vez listo, se sofríe en el aceite junto con el recado rojo y se va moviendo para que no se peguen los ingredientes. En un recipiente aparte se revuelve la pepita en agua. Ya lista la cocción, se agrega una taza de agua, se mueve todo y se espera que hierva para después agregar las piezas del bagre, las cuales, previamente debieron cortarse en pedazos. Se espera unos 15 minutos y se agrega la pepita pasándola por un colador mientras se va moviendo lento para no despedazar el bagre. Debe quedar algo espeso y después de un pequeño hervor, está listo. Este guiso también se puede hacer con venado en *piib*.





Pulpo en but



Autora: Tomasa Flores Aceves

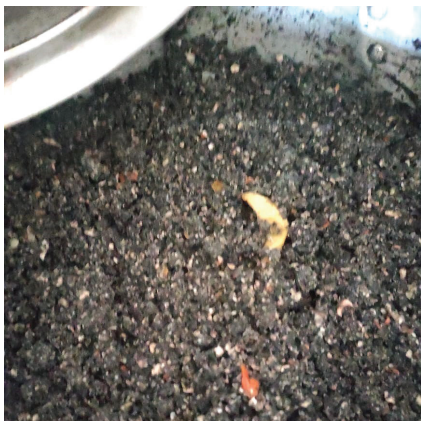
Ingredientes

- 3 kg de pulpo molido
- 1 kg de carne de cerdo molido
- Recado negro
- Cebolla picadita
- Un tomate
- Chile dulce picadito
- Cabeza de ajo asado
- 1 chile *xkatik* asado
- 1 chile dulce
- La tinta del pulpo
- Orégano seco



Preparación

Se cuece el pulpo y se muele. Se revuelve con la carne molida, el recado, la tinta, el tomate, la cebolla, el chile dulce. Una vez revuelto, se pone a cocer con manteca, orégano, chile *xkatik* y ajo asado hasta que se cocine.





Albóndiga de pulpo



Autora: Tomasa Flores Aceves

Ingredientes

- 3 kg de pulpo molido
- 1 kg de carne de cerdo molida
- Recado negro
- Un tomate
- Cebolla picadita
- Chile dulce picadito
- Cabeza de ajo asado
- 1 chile *xkatik* asado
- 1 chile dulce
- La tinta del pulpo

Preparación

Primero se mezcla el recado negro con la tinta del pulpo y se divide en dos porciones: una para las albóndigas y otra para el caldo. El pulpo cocido se muele y se revuelve con la carne molida, el recado preparado, el tomate, la cebolla y el chile dulce picados; se forman las bolas.



Se pone a hervir agua, se le agrega el recado preparado; aparte, se sofríe chile dulce, tomate, cebolla y se le pone al caldo. Cuando ya esté hirviendo, al caldo se le añaden las albóndigas y se le agrega un poco de harina para que espese; al final, se le agrega un chile *xkatik* asado y ajo.





*Lisa en tres presentaciones:
fresca, salada en torrejitas
y salada en veladora*



Autora: Gladis Sánchez Lugo

Ingredientes

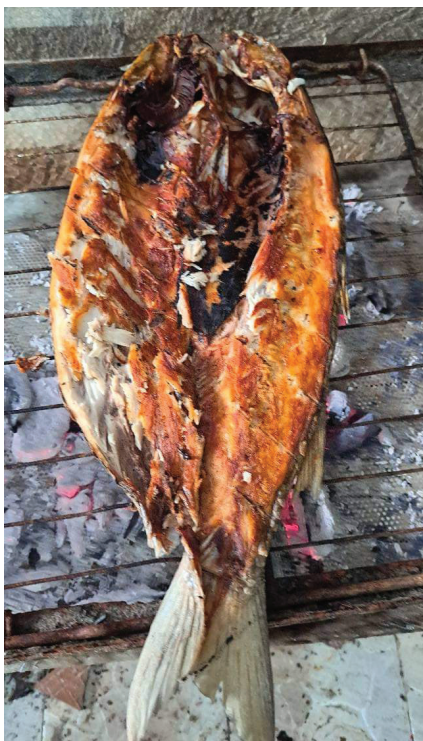
- 1 lisa
- 6 tomates
- 1 manojito de cilantro
- 1 limón
- 1 cebolla roja
- 1 chile habanero
- Sal



Preparación

Se prende el carbón. Cuando ya estén las brasas, se extienden, se pone una parrilla y se coloca la lisa abierta por la espalda con sal; se deja que se cueza lentamente sin secarse para que conserve su jugo. Se prepara el chiltomate con seis tomates asados, una cebolla roja asada y cortada en cuadritos, cilantro picado, un chile habanero asado y tamulado, y una pizca de sal; todo se pone en un molcajete. Cuando ya esté lista la lisa, se sirve junto con el chiltomate y se consume en tacos.

La lisa en torrijas: se corta en torrijas y se le pone un poco de sal o mucha para que se conserve para días. Estas torrijas se asan o se fríen y se hace un rico chiltomate con su chile; se acompaña el platillo con frijol *cabax*. Lo mismo se hace con la lisa en veladoras.



NOTA: La lisa en torrijas y veladoras se refiere al corte que le dan a la lisa para salar. En el corte en torrijas, la lisa queda como un acordeón, y en veladoras queda en tiras que nacen de la cola.





Escabeche de caracol



Autor: Daniel Jesús Zaldívar Coral

Ingredientes

- 1 kg de carne caracol
- ½ kg de tomate
- ½ kg de cebolla
- 1 chile *xkatik*
- 1 chile dulce
- Una pizca de pimienta molida
- Una tacita de vinagre blanco
- 1 cabeza de ajo
- 1 cucharadita de sal
- 3 hojas de orégano
- 3 hojas de laurel
- Sal al gusto



Preparación

La carne de caracol se corta y sancocha solo con agua para suavizarse. Todos los ingredientes se pican y se fríen con aceite de oliva. Al momento de la cocción se incluye la carne picada de caracol, se agrega una taza de agua y con el vinagre se le da el punto para cocerlo. Hay que esperar que el agua se consuma y quede espesa. Posteriormente, se puede servir.





Riñonina (Ipomoea pes-caprae) planta medicinal utilizada para los riñones (Foto: W. Torres-Aviles).



LA MEDICINA TRADICIONAL Y POPULAR

Desde la época de nuestros antepasados surgió la medicina tradicional maya a través de la percepción de la salud y la enfermedad, una diversidad de especialistas tradicionales, el conocimiento sobre el uso medicinal de la biodiversidad (plantas, animales, minerales, hongos, musgos, etc.), y las prácticas como la sobada, el tok, el empacho, entre otras. Esta estrategia de salud se encuentra presente hasta la fecha, gracias a su transmisión de generación en generación.

La medicina tradicional es la suma total de los conocimientos, capacidades y prácticas basadas en las teorías, creencias y experiencias propias de diferentes culturas, bien sean explicables o no; son utilizadas para mantener, prevenir, diagnosticar, mejorar o tratar enfermedades físicas y mentales (OMS, 2013).



Fotos: W. Torres-Avilez.

El conocimiento tradicional sobre el uso de los recursos medicinales se manifiesta básicamente en dos niveles: el primero está relacionado con el conocimiento que poseen los médicos tradicionales (especialistas), el cual es más profundo y específico para tratar los problemas de salud; y en segundo está el conocimiento popular, manejado a nivel del núcleo familiar y aplicado en esencia por las amas de casa (Méndez et al., 2010).



Hoy en día, el conocimiento de la medicina tradicional en Yucatán se encuentra en un estado de vulnerabilidad debido a que, con el paso del tiempo, hay menos especialistas de la medicina tradicional. Asimismo, las familias jóvenes tienen poco interés en acudir a ellos y recurren al uso de los remedios populares a nivel del núcleo familiar y, por otro lado, los recursos naturales medicinales cada vez están menos disponibles por la degradación de los ecosistemas como consecuencia de los cambios socioeconómicos. Dicho lo anterior, es importante establecer estrategias para la revalorización y conservación de la medicina tradicional y popular.

La medicina tradicional y popular en Dzilam de Bravo

Al ser Dzilam de Bravo una comunidad costera, se podría pensar que no tendría saberes de la medicina tradicional; sin embargo, se documentó el conocimiento tradicional y popular del uso de los recursos naturales, el cual se ha visto fortalecido por la migración de personas de comunidades de tierra adentro de la costa. Esto se ve reflejado en su diversidad de especialistas y recursos medicinales reconocidos.

En este puerto se reconoce a tres tipos de especialistas de la medicina tradicional y popular; algunos de ellos poseen un amplio conocimiento de las plantas medicinales y realizan la práctica de la sobada, como don Eduardo Ortiz y don Mundo. Por otro lado, reconocen a las personas que pueden ejecutar la práctica para reventar el empacho y curarlo, como mamá Cuca y doña Rosita. También reconocen a aquellas personas que poseen conocimientos específicos para tratar un problema de salud determinado, tal es el caso de doña María del Pilar, que posee la piedra ojo que se utiliza para la carnosidad; doña Mela, que es reconocida por la elaboración de un remedio para las piedras en los riñones; y doña Mina, reconocida por sus remedios para el asma, el dolor de rodilla y la caída del cabello.

En el periodo del 2013-2016, el Instituto para el Desarrollo de la Cultura Maya (Indemaya), el Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. (CICY), y la Secretaría de Salud de Yucatán (SSY) llevaron a cabo el censo de los especialistas de la medicina tradicional del estado de Yucatán, donde se censaron 81 municipios de los 106 y fueron registrados alrededor de 600 especialistas de la medicina tradicional en la entidad.



Los especialistas de Dzilam de Bravo son personas adultas mayores, quienes señalan que no ha sido fácil para ellos lograr que personas de su familia se interesen en continuar con el servicio que ellos brindan. En el caso de don Juan Ortiz, ya no puede sobar, pero sí prepara sus remedios, por lo que la falta de un aprendiz hace que se pierda ese conocimiento. Por otro lado, mencionan que cada vez son menos las personas que recurren al uso de la medicina tradicional. A continuación, presentamos el perfil de cada especialista:

Eduardo Ortiz Cabrera (hierbatero).

Originario de Dzilam de Bravo, tiene 78 años. En la comunidad se reconoce como una de las personas especialistas de la medicina tradicional. Trata a las personas con plantas medicinales y elabora productos.



Raymundo Chan May «don Mundo» (hierbatero y sobador). Originario de Buctzotz, tiene 75 años. En la comunidad de Dzilam de Bravo se reconoce como una de las personas especialistas de la medicina tradicional. Trata a las personas con plantas medicinales y realiza sobadas.

Armela Caridad Aldecua Toraya «doña Mela» (remedio para las piedras). Originaria de Dzilam de Bravo, cuenta con 62 años. La comunidad la reconoce por preparar un remedio a base de plantas para eliminar las piedras de los riñones. Su preparado lo han utilizado tanto personas de Dzilam de Bravo como de otras comunidades.





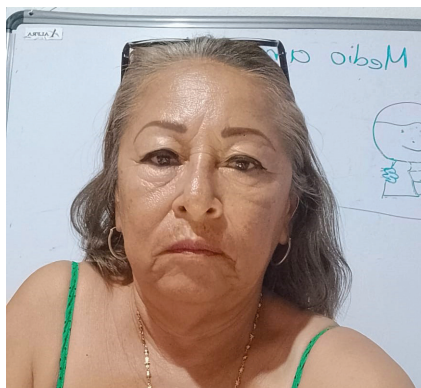
Refugio Cebes Salazar «mamá Cuca» (cura el empacho). Originaria de Dzilam de Bravo, tiene 80 años. La comunidad de Dzilam de Bravo la reconoce por ser una de las personas que, a través de las prácticas tradicionales, ha ayudado a la gente, principalmente a niños cuando tienen empacho.



María Rosa Lugo Pastrana «doña Rosita Lugo» (Cura el empacho). Originaria de Chiquilá, Quintana Roo, cuenta con 74 años. La comunidad de Dzilam de Bravo la reconoce como una de las personas que, a través de las prácticas tradicionales, ha ayudado a la gente, principalmente a niños cuando tienen empacho. También doña Rosita durante varios años prestó sus servicios a la comunidad como agente de salud.

María del Pilar Trejo Guillén (piedra ojo). Originaria de Dzilam de Bravo, cuenta con 65 años. La comunidad la reconoce por poseer y compartir la piedra ojo, la cual es un recurso del mar que ayuda a problemas de salud relacionados con el ojo.





Anselma Herrera «doña Mina». Originaria de Dzilam de Bravo, cuenta con 59 años. La comunidad la reconoce por preparar un remedio para el asma, el dolor de rodilla y el aceite de coco. Sus preparados son para el consumo local.

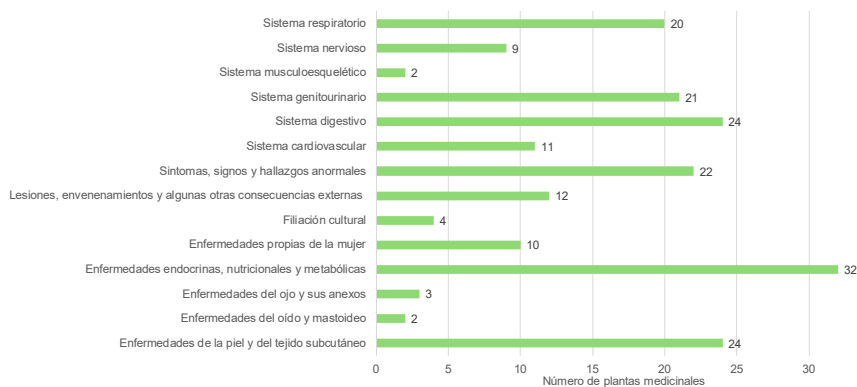
La diversidad de recursos medicinales

La comunidad de Dzilam de Bravo reconoce a nivel popular el uso de **145 recursos medicinales**, entre los cuales se registraron **94 plantas**, **48 animales** y tres recursos más que corresponden al agua de mar, la arena y las algas. Fueron identificados a nivel de especie 91 recursos, 76 plantas y 9 animales. De los 145 recursos medicinales reconocidos por la comunidad, 31 son característicos o exclusivos de la zona costera del estado de Yucatán.

Las personas de la comunidad señalan que casi no se recurre a los remedios populares de la medicina tradicional. Mencionan que los usan más las personas mayores y se recurre más al médico, o bien a los medicamentos que se pueden conseguir en las tienditas.

Al clasificar los recursos reconocidos por los habitantes de la comunidad de Dzilam de Bravo por categoría de uso de acuerdo con la Clasificación Estadística Internacional de Enfermedades y Problemas Relacionados con la Salud, establecida por la Organización Mundial de Salud en 1992, se observó que las siguientes categorías mostraron un mayor número de plantas medicinales: la categoría de enfermedades endocrinas, nutricionales y metabólicas (diabetes, colesterol, cáncer, anemia, entre otras) con un total de 32 plantas, siendo las más citadas la guanábana, la guayaba y la insulina; seguida por la categoría del sistema digestivo (cólico, diarrea, parásitos intestinales, hemorroides, entre otras) con 24 plantas, siendo las más citadas la hierbabuena, la sábila y el epazote; y la categoría enfermedades de la piel y del tejido subcutáneo (quemadura de *chechem*, granos, hongos, entre otras) que registró el mismo número de plantas que la categoría anterior, siendo las más citadas el *chakaj*, la guayaba y el cundeamor (ver **Gráfica 1**).



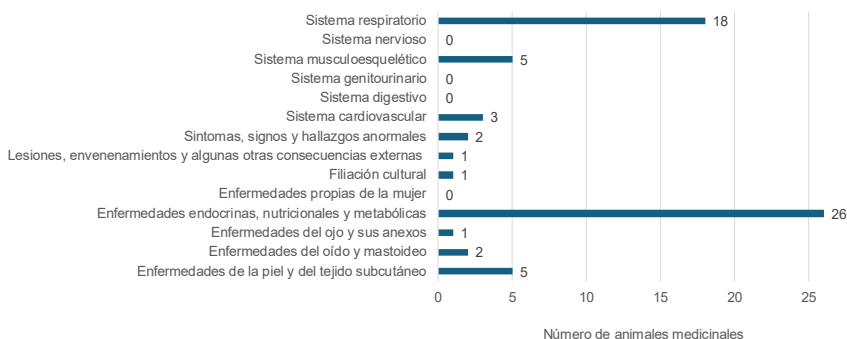




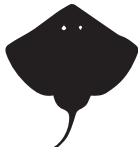
Gráfica 1. Total de plantas medicinales por categoría de problemas de salud
(Fotos: W. Torres-Avilez y A. Dorantes Euan).

En el periodo del 2013-2016, el Instituto para el Desarrollo de la Cultura Maya (Indemaya), el Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. (CICY), y la Secretaría de Salud de Yucatán (SSY) llevaron a cabo el censo de los especialistas de la medicina tradicional del estado de Yucatán, donde se censaron 81 municipios de los 106 y fueron registrados alrededor de 600 especialistas de la medicina tradicional en la entidad.



En el caso de la clasificación de los recursos de fauna, se observó que la siguientes categorías mostraron un mayor número de animales medicinales: la categoría de enfermedades endocrinas, nutricionales y metabólicas (cáncer, debilidad por falta de vitaminas, entre otros) con un total de 26 animales, siendo los más citados el bagre, cualquier tipo de pescado y la paloma; y la categoría del sistema respiratorio (asma, tos, COVID, entre otras) con 18 animales, siendo los más citados el tiburón, la tortuga y la raya (ver **Gráfica 2**). Cabe señalar que la tortuga ya no se usa, ya que se encuentra clasificada en la categoría de riesgo **En peligro de extinción (P)**, de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010.



		
Tiburón	Bagre	Raya

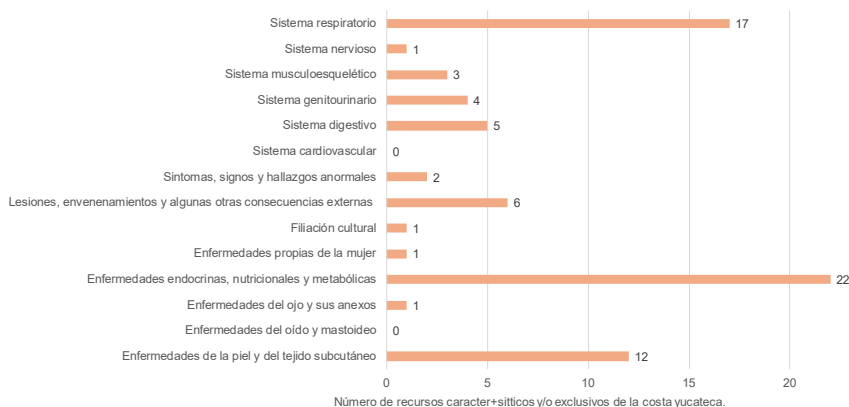
Gráfica 2. Total de animales medicinales por categoría de problemas de salud.

Con relación a la fauna medicinal del estado de Yucatán, se han llevado a cabo pocos estudios donde se registre la fauna medicinal a nivel estatal. Con base en un estudio realizado en 9 comunidades en el 2021, podemos mencionar que en la entidad actualmente se usan a nivel popular aproximadamente 40 animales medicinales.





Considerando que Dzilam de Bravo es una comunidad costera, los recursos fueron clasificados si eran característicos o exclusivos de la zona costera con la finalidad de percibir cómo los habitantes de la comunidad se han adaptado y han buscado en los recursos de su alrededor una fuente para tratar su salud y, por consiguiente, conocer la diversidad de recursos medicinales de los sistemas costeros. En la **Gráfica 3** podemos observar que, en el caso de esta clasificación, los problemas de salud con mayor número de recursos disponibles en los sistemas costeros son para la categoría de enfermedades endocrinas, nutricionales y metabólicas, con un total de 22 recursos, seguida por la categoría del sistema respiratorio con 17, y la categoría enfermedades de la piel y del tejido subcutáneo con 12 recursos.



Gráfica 3. Total de recursos medicinales característicos o exclusivos de la costa por categoría de problemas de salud.

Dentro de la clasificación de los problemas de salud, los usos de la categoría de los padecimientos de filiación cultural no pueden ser explicados bajo los conceptos médicos actuales y solo se entienden bajo el concepto de **salud-enfermedad** desde la cosmovisión maya, como el cirro, el mal de ojo, todos los tipos de pasmo, el viento de agua, entre otros.



Las plantas medicinales son los recursos medicinales más diversos empleados en la atención popular de la salud en muchas comunidades del estado de Yucatán; Dzilam no es la excepción. A continuación, se presentan las cinco plantas más empleadas en Dzilam de Bravo.

Chakaj (Bursera simaruba (L.) Sarg)





Usos	Parte utilizada	Preparación	Administración
Quemadura de <i>chechem</i>			
	Hoja	Macerada	Tópica








Coco (*Cocos nucifera* L.)



Usos	Parte utilizada	Preparación	Administración
Limpieza de riñones			
	Fruto	Agua del fruto	Oral

Riñonina (*Ipomoea pes-caprae* (L.) R. Br.)



Usos	Parte utilizada	Preparación	Administración
Limpieza de riñones			
	Hoja	Hervida	Oral

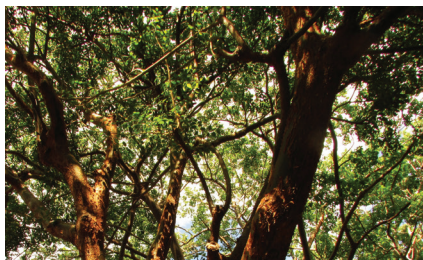



Orégano de Castilla (*Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng.)



Usos	Parte utilizada	Preparación	Administración
Dolor de oído			
	Hoja	Soasada	Ótica

Albahaca (*Ocimum basilicum* L.)



Usos	Parte utilizada	Preparación	Administración
Limpieza de ojos			
	Hoja	Macerada	Oftálmica







Como se señaló al inicio de esta sección, los animales medicinales son poco documentados a nivel del estado de Yucatán. En Dzilam, este tipo de recursos mostraron una alta frecuencia de uso medicinal, sobre todo el uso de los peces, cuyo recurso siempre lo tienen disponible porque es parte de su alimento del día a día en la comunidad, con excepción cuando hay vedas. A continuación, se presentan cinco animales medicinales reconocidos:

Tortuga




Usos	Parte utilizada	Preparación	Administración
Asma			
	Grasa	Frito en aceite	Oral

Tiburón




Usos	Parte utilizada	Preparación	Administración
Asma			
	Hígado	Frito en aceite	Oral



Bagre




Usos	Parte utilizada	Preparación	Administración
Debilidad			
	Todo	Caldo	Oral

Piedra ojo (caracol)

Usos	Parte utilizada	Preparación	Administración
Carnosidad			
	*Opérculo	Fresco	Oftálmica

***Opérculo:** placa redonda calcárea o de material córneo que sirve de tapa de la concha de algunos moluscos como los caracoles.

Raya

Usos	Parte utilizada	Preparación	Administración
Asma			
	Lengua	Tostada en polvo	Oral





OTROS RECURSOS

En este apartado se mencionan aquellos recursos adicionales documentados en la comunidad, pero que no estuvieron clasificados en las categorías antes mencionadas y seleccionadas como importantes en su presente; sin embargo, son indispensables para la supervivencia. Es de mencionar que algunos ahora ya no son empleados, dejando en evidencia la importancia que tuvieron para la sociedad porteña de Dzilam de Bravo.

Apicultura. Existen pocas personas que se dedican a este oficio. La miel es utilizada tanto como alimento como para remedios por sus propiedades medicinales. Destaca en el puerto el emprendimiento de Daniel Jesús Zaldívar Coral también conocido como Macalú, quien en los últimos cinco años ha dedicado su tiempo a la apicultura, rescatando la esencia de las flores del mangle y ha logrado posicionar su marca de miel llamada Pelonché.

Aprovechamiento de los recursos maderables o no maderables. La diversidad y versatilidad de estos recursos naturales ha permitido documentar el uso de 14 especies, clasificadas en tres principales rubros: construcción de viviendas, utensilios cotidianos y herramientas agrícolas, y combustible. Sin embargo, es importante destacar que muchos de estos usos han disminuido o dejado de practicarse, ya que algunas de estas especies están actualmente protegidas, como el mangle.



Foto: C. Jiménez Buñuelos.



1) Construcción de viviendas. Desde el empleo de horcones para sostener casas, uso de construcción de cercas, elaboración de techos de palapas. Los árboles empleados para este uso fueron: álamo, bejuco, bambú (jimba), *bojom*, cedro, *chakté*, *chechem*, chicozapote, *ch'iit*, *cholul*, *chukum*, coco, *jabín*, *juluup*, *kitin-che'*, mangle rojo, *pukté*, roble, *sak okom* o mangle blanco, uayacán, *xuul*, huano y *k'oxolaak*. Estos dos últimos son usados para el techado.



Casa techada con zacate conocido como k'oxolaak (Foto: F. Tec Pool).



*Casa tradicional hecha con madera y techada con lámina
(Foto: P. Pino Sánchez a través de G. Crespo Pino).*



2) Utensilios cotidianos y herramientas agrícolas. Por ejemplo, la elaboración del cabo de hachas y coas, horquetas, agujas, platos, cucharas, molín de chocolate, escobas, remos, palos para rastrillos, bejuco para amarrar leña, desescamadores, elaboración de guitarras, palmas para envolturas, amarrar escobas, horquetas. Los árboles empleados para esto fueron: almendra, bejuco, *bojom*, *ch'it*, coco, henequén, *kitinché*, mangle, mangle rojo, *pereskuch*, *kokché*, uva de playa y *xúul*.

3) Combustible. Uso de madera como leña para cocinar y para panaderías. Los árboles empleados para estos usos fueron: botoncillo, *chakté*, *chukum*, coco, *jabín*, *katzim*, *kitinche'*, mangle, mangle rojo, palo de tinte, *sak okom*, mangle blanco, tinta, uva de playa y *waxín*

Aceite de coco. El cocotero es ampliamente aprovechado en cada una de sus partes, sin embargo, entre sus múltiples usos brinda aceite, el cual es usado como remedio medicinal y cosmético. En el puerto existe una persona que lo elabora para consumo local.



Aceite de coco (Foto: I Olalde Estrada).

Instrumentos musicales. A lo largo de la historia, la humanidad ha encontrado en la naturaleza un recurso para la creación de sonidos o instrumentos musicales, y para el puerto fueron documentados el empleo de plantas y animales. Entre la fauna usada está la quijada caballo como sonaja, el saco gular del pelícano



para elaborar un tambor, los caracoles (*chakpel*) como trompetas, el caparazón de la tortuga carey como tambor, la espina de la raya y el caparazón del armadillo como rascabuche. En cuanto a uso de las plantas se documentó la jimba como rascabuche, el árbol de *ya'ax ek* para elaborar guitarras y el coco para maracas.

Pigmentos. Aunque no es una región que se caracterice por el uso de pigmentos, lo cierto es que existen regiones que experimentan con los recursos para obtener, ya sea de manera temporal o permanente, un color. Los recursos mencionados en la costa fueron el uso de algas y corales para marcar, la madera tinta para pintar cuadros a base de agua, el mangle rojo, mangle *tabché*, el *chukum*, *kitinché* y palo de tinte para colorar tapetes de sosquil y sogas, los cuales pueden proveer un color rojo, amarillo y gris.

Sedimentos. Tanto la arena como la tierra negra han sido recursos fundamentales en la construcción a lo largo de la historia, especialmente en regiones donde estos materiales son abundantes. En Dzilam de Bravo y otras comunidades, la arena extraída de las costas y la tierra proveniente del suelo fértil, se mezclan con otros elementos naturales como el zacate, un tipo de hierba resistente, para crear una argamasa tradicional. Esta mezcla, conocida por su durabilidad y capacidad cementante, fueron utilizadas para levantar viviendas en el entorno local. En la actualidad está en desuso.

Aceite como sellador. Aunque el uso ampliamente documentado del aceite de hígado de tiburón se encuentra en su aportación a la salud humana, en el puerto se documentó un uso diferente: como sellador. Los pescadores se han visto en la necesidad de explorar nuevos usos para algunos recursos y en el caso del aceite mezclado con otros materiales como la cal, permite lograr una masilla para restaurar y cubrir grietas de los barcos de madera. Recientemente se ha empleado para sellar barcos de fibra de vidrio.





BIBLIOGRAFÍA

- Arroyo, L. E., & Terán, S. C. (2010). Artesanías y recursos naturales. En: Durán, R., & M. Méndez (Eds.) *Biodiversidad y Desarrollo Humano en Yucatán*. CICY, PPD-FMAM, CONABIO, SEDUMA.
- Ayora, D. S. I. (2017). Translocalidad, globalización y regionalismos: cómo entender la gastronomía regional yucateca. *Anales de antropología*, 51. 96-105.
- Bravo-Marentes, C. (1999). *Inventario nacional de especies vegetales y animales de uso artesanal*. Asociación Mexicana de Arte y Cultura Popular, A.C.
- Colunga, G. M. P., & Zizumbo, D. V. (2004). Domestication of Plants in Maya Lowlands. *Economic Botany*, 58.
- Contreras, J., & García, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel.
- Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP). (2018). *Marco Estratégico de Turismo Sustentable en Áreas Protegidas de México*. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. Gobierno de México.
- Covarrubias, M., Burgos V. R., & Carrillo, Y. P. (2013). Dzilam González: sitio de control sociopolítico de la costa centro norte de Yucatán. *Estudios de Cultura Maya*, 44. 203-228.
- Cucina, A., Perera C. C., Sierra S. T., & Tiesler, B.V. (2011). Carious Lesions and Maize Consumption among the Prehispanic Maya: An Analysis of a Coastal Community in Northern Yucatan. *American Journal of Physical Anthropology*, 145(4). 560-567.
- Diario de Yucatán. (2018). Sección: *La semana hace 50 años*. Recuperado 22 de junio de 2024. <https://www.yucatan.com.mx/imagen/2018/07/15/la-semana-50-anos-22.html>
- Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán. (2013). *Decreto de la Reserva Estatal ciénagas y manglares de la costa norte de Yucatán*. Gobierno del Estado de Yucatán.
- Encalada, G. J. C. (2019). Producción del “Parque Eólico Dzilam Bravo”.
- Enciclopedia de la historia mundial*. Recuperado el 15 de junio de 2024. <https://www.worldhistory.org/trans/es/1-20161/jean-lafitte/>
- Espejel, C. (2014). *¿Arte popular o artesanías?* Universidad Nacional Autónoma de México.



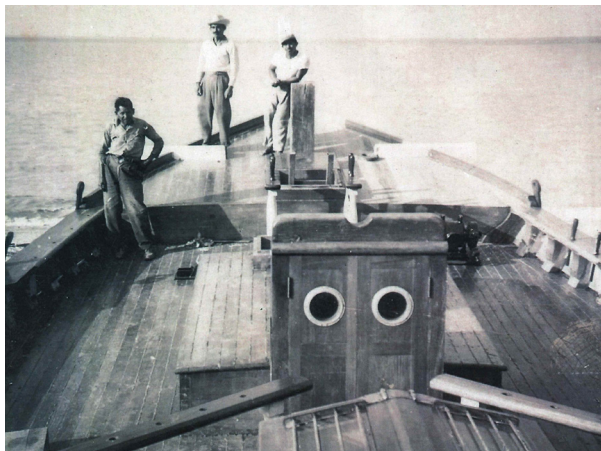
- Euán, Á. J., García de Fuentes, A., Liceaga, C. M., & Munguía, G. A. (2014). *La costa del estado de Yucatán, un espacio de reflexión sobre la relación sociedad-naturaleza, en el contexto de su ordenamiento ecológico* (Vol. II). México: Plaza y Valdés.
- Götz, C. M., & Sierra, S. T. N. (2011). La arqueofauna de Xcambó Yucatán, México. *Antipoda Revista Arqueológica*, 13, 119-145.
- Hernández, A. (2007). El ecoturismo como estrategia de desarrollo sostenible: un análisis basado en la teoría económica. *Entelequia, Revista Interdisciplinaria*. Obtenido de: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/legalcode>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2010). *Compendio de información geográfica municipal 2010, Dzilam de Bravo, Yucatán*.
- Jean Laffite, National Historical Park and Preserve Louisiana. <https://www.nps.gov/jela/index.htm>. Recuperado 22 de agosto de 2024.
- Méndez, G. M., Durán G. R., Campos B. S., & Dorantes E. A. (2010). Flora medicinal. En: Durán, R. y M. Méndez (Eds.) *Biodiversidad y Desarrollo Humano en Yucatán*. CICY, PPD-FMAM, CONABIO, SEDUMA.
- Nadal, M. G. (2020). *Historias de un pescador*. Organización Mundial de la Salud (OMS). (2013). *Estrategia de la OMS sobre medicina tradicional 2014-2023*.
- Ortega, O. A. A. (2017). *Percepción social respecto al potencial ecoturístico y propuesta de acción en torno al paradigma del desarrollo sustentable en Dzilam de Bravo, Yucatán*. Tesis de maestría de la carrera Planificación de empresas y desarrollo regional. Instituto Tecnológico de Mérida.
- Pérez, P. E. A., Aguilar, C. W., Ortiz, D. J. J., Flores, G. J. S., & Salazar, G. V. C. (2015). Manejo y aprovechamiento del k'oxolaak (*Spartina spartinae* [Trin] Merr. ex Hitchc) para el techado de construcciones tradicionales y turísticas en Yucatán, México. *Teoría y praxis*, 17, 145-161.
- Salazar, C., Zizumbo-Villareal, D., Brush, S. B., & Colunga-García Marín, P. (2012). Earth ovens (Píib) in the Maya Lowlands: ethnobotanical data supporting early use. *Economic Botany*, 20(10). 1-12.
- Sales, H. F. J. (2013). *Las artesanías en México: situación actual y retos*. Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública Cámara de Diputados de México.
- Secretaría de Desarrollo Urbano y Medio Ambiente (Seduma). (2018). *Actualización del programa de manejo de la reserva estatal de Dzilam*. Gobierno del Estado de Yucatán.



Terán, C. S. (2010). *Milpa, biodiversidad y diversidad cultural*. Biodiversidad y sociedad del Estado de Yucatán.

Trovadores yucatecos. Recuperado el 4 de agosto de 2024. Juan Acereto Manzanilla. <http://www.trovadores-yucatecos.com/Juanacereto.html>.

Tun-Dzul, F., Trejo T. J. C., & Durán, R. G. (2010). Petenes. En Durán, R. & M. Méndez (Eds.), *Biodiversidad y desarrollo humano en Yucatán*. CICY, PPD-FMAM, CONABIO, SEDUMA.





**LAS MARAVILLAS DE
DZILAM DE BRAVO**

se terminó de imprimir
en el mes de octubre de 2025 en:
Servicios Profesionales en Impresión (Seprim).

Calle Siembra #1 interior S-5, Col. San Simón Culhuacán,
C. P. 09800, alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México.
Tel. 55-5443-7754, 55-5443-7753 y 55-2596-8644.

La edición constó de 1000 ejemplares
impresos en *offset* sobre papel couché mate de 135 g
y forros en cartulina sulfatada de 16 pts.

