

LA ALIMENTACIÓN EN EL ÁREA MAYA: INNOVACIONES Y ADAPTACIONES EN EL SIGLO XVI

Beatriz SUÑE BLANCO
Universidad de Sevilla

La alimentación de un pueblo está marcada por la ecología del área y por su cultura como factores fundamentales. La producción de alimentos, la forma de preparar la comida, quiénes comen determinados alimentos, el orden en el comer según el sexo, y las personas con quienes se comparte el alimento tienen que ver con la estructura social y reflejan conceptos y valores. En la mayoría de las culturas, la comida y la bebida constituyen elementos integradores de la vida familiar diaria y son partes esenciales de los ritos y ceremonias sociales.

Las crónicas y otros documentos españoles nos describen las formas en que los mayas desarrollaban todo un ceremonial que tenía la comida como elemento central. El obispo fray Diego de Landa, fray Diego López de Cogolludo, los dominicos Antonio de Remesal y Francisco Ximénez nos han dejado valiosísima información sobre los mayas y en ella no podía faltar el tema de la alimentación.

Mientras que en la vida cotidiana, cada familia come cuando puede o lo permite el trabajo de sus miembros, sin especial significado, la comida ceremonial tiene establecido un orden de participación que alcanza al conjunto de la sociedad. El campesino maya hace su comida principal cuando regresa del campo, momento en que la mujer procura estar más libre de otras tareas y puede dedicar más atención al esposo. La comida ceremonial, por el contrario, tiene establecido un orden de participación. Los niños, generalmente, comen de una manera sencilla, sentados aparte, a menos que sean ellos el eje de la ceremonia que ha originado la comida. Los mayores pueden comer sentados alrededor del fuego o del punto donde se han colocado los alimentos. Las mujeres son las que atienden a los hombres mientras ellas van comiendo de una manera informal. En las comidas ceremoniales

existen reglas de reciprocidad y cooperación así como una jerarquización de los participantes. Las ocasiones ceremoniales fomentan las relaciones sociales y el sentido de pertenencia a un grupo que puede variar desde unas cuantas familias que habitan en un paraje hasta todo un pueblo o una comarca. "El costumbre" señala, generalmente, cómo ha de realizarse la comida y la bebida en relación con el ciclo agrícola y con el ciclo vital.

El ayuno, que supone privación de alimento, tiene también, por oposición, su importancia y significados. A veces se ayuna solamente con la supresión de la sal y de la pimienta lo que al decir de fray Diego de Landa les era cosa muy grave por lo aficionado que eran a estos dos condimentos. En ciertas ocasiones el ayuno se acompañaba de la abstinencia carnal.

FUENTES ESPAÑOLAS

La entrada de los españoles en el área maya produjo profundas alteraciones en la sociedad y cultura de la población indígena, fenómeno que fue general en las Indias españolas. No obstante, las características propias de la cultura maya y la especial relación de su economía con las creencias y prácticas religiosas, hicieron que los efectos de la nueva situación fueran particularmente notables.

Vamos a considerar en este trabajo la situación inmediatamente antes de la presencia española y cuáles fueron las innovaciones más importantes que le siguieron; mostraremos cómo se transformó la dieta indígena, bien por la aceptación de novedades, bien por la modificación de formas tradicionales; señalaremos los efectos que la nueva política tuvo en la economía del área maya y en los patrones de asentamientos. Pese a todo, es obligado reconocer la capa-

cidad de adaptación del pueblo maya que le ha permitido a través de los siglos hacer compatible los cambios con el mantenimiento en lo esencial de su tradición, hecho que es evidente hasta nuestros días. No obstante, hay una diferencia incuestionable entre la situación prehispánica y la que sigue y perdura hasta hoy: la sociedad maya estaba fuertemente estratificada y las desigualdades entre la clase dirigente y la masa campesina eran muy grandes. Tras la conquista española, los mayas quedan limitados a este último sector productivo y de servicio con lo cual todo lo que se diga sobre alimentación sólo podrá referirse a este sector de población que en sus tiempos presentaba notables diferencias respecto de sus señores¹.

Hemos utilizado como fuentes la obra de los frailes antes mencionados, las *Ordenanzas* que tras su visita a Yucatán redactó el oidor Tomás López, y las *Relaciones Geográficas* de Yucatán y Guatemala². La rica información contenida en las *Relaciones Geográficas* va mucho más allá del objetivo pretendido por Felipe II cuando dispuso que se sometiera a las autoridades indianas un largo cuestionario para el mejor conocimiento de aquellos reinos. El primer cuestionario contenía treinta y siete preguntas sobre descripción de la tierra, costumbres de la población indígena, localización de pueblos, etc. Una real cédula de 1571 añadió nuevas preguntas sobre costumbres y ritos de los naturales, y datos sobre plantas y animales. En 1577 se redactó un modelo con cincuenta preguntas que se envió a los virreyes de México y Perú para que lo hicieran llegar a todas las provincias. Se pretendía con estos cuestionarios conocer los recursos naturales, cultivos, fauna, minerales, salinas y, por supuesto, el número de iglesias y conventos.

Varias preguntas del cuestionario que sirvió para elaborar las *Relaciones* tienen directamente que ver con los alimentos, las técnicas de obtención y su preparación. La pregunta quinta trata sobre la población, si hay muchos o pocos indios y la causa de su pérdida, que en muchos casos está relacionada con la alimentación. La pregunta catorce trata de cómo eran los indios en tiempos de su gentilidad, qué tributaban a sus señores, y sus costumbres malas o bue-

nas. En la quince se recoge el interés por los "mantenimientos" antiguos y los usados al tiempo de la aplicación del cuestionario y si los naturales viven más sanos y por qué causa. La pregunta veintidós trata de los árboles silvestres y los frutos y provechos que de ellos se sacan. La veintitrés sobre árboles de "cultura" o cultivados, y frutales que hay en la tierra y los que de España y otras partes se han llevado. Los granos, hortalizas y verduras de la tierra están preguntados en la veinticuatro, y en la veinticinco se interroga sobre los llevados de España. La pregunta veintisiete se refiere a los animales y aves bravos y domésticos y a la aclimatación que tienen los de España. Las contrataciones y granjerías de los indios están mencionadas en la pregunta treinta y tres, añadiéndose si sirven los productos objetos del trato para alimento de los españoles.

Los informantes pueden ser el cabildo de españoles, funcionarios de la audiencia o los encomenderos. Estos últimos vieron con recelo el dar información que podía ser utilizada en su detrimento. La colaboración indígena fue muy importante hasta el punto de que a veces los naturales aparecen como coautores. La *Relación de Mérida* está firmada por "Gaspar Antonio", indio de apellido Chi que se relacionó personalmente con fray Francisco Toral y fray Diego de Landa. Otras preguntas informan de manera indirecta sobre los alimentos y sus relaciones con la organización social y las costumbres. Las respuestas, a casi medio siglo de la conquista, nos informan no sólo de la situación en el momento de la encuesta, sino de prácticas y simbolismos correspondientes a tiempos prehispánicos.

LA ALIMENTACIÓN ENTRE LOS MAYAS ANTES DEL CONTACTO

El área maya está repartida en dos grandes ecosistemas bien diferenciados. Nos referimos a las tierras altas o templadas, formadas por los altiplanos de Guatemala y Chiapas, y a las tierras bajas o calientes de la bocacosta y costa del Pacífico y de la vertiente atlántica. En las tierras bajas cabe también la subdivisión representada por la selva, o región central, y por la península de Yucatán, al norte; aunque la selva poco o nada cuenta para el período colonial, pues era una región prácticamente abandonada y muy poco poblada desde la crisis del período Clásico.

En ambos ecosistemas se producían alimentos fundamentales para la dieta indígena, como son el maíz, el frijol y la calabaza, aunque

1 Sobre agricultura y otros recursos alimentarios de los mayas en tiempos prehispánicos ver el trabajo de Alfredo Jiménez en este mismo volumen: "Agricultura y alimentación en el mundo maya: consideraciones en el marco de nuevas interpretaciones".

2 Para las citas utilizaremos las siglas RGY y RGG en referencia, respectivamente, a las *Relaciones Geográficas de Yucatán* y *Relaciones del siglo XVI: Guatemala*.



Templo de las Inscripciones. Palenque.

con rendimientos diferentes en favor de las tierras altas por la mayor calidad de su suelo. Había también diferencias en la variedad de frutas y verduras, asimismo a favor de las tierras altas, donde las especies animales eran más abundantes, y las aves de más rico plumaje proporcionaban un elemento de intercambio comercial.

El maíz se prestaba a varias formas de preparación y aprovechamiento por lo que era alimento básico de la dieta. El maíz tiene una gran capacidad de adaptación al suelo y al clima y su preparación alcanza gran variedad de mezcla con otros productos para ser comido o bebido. Se puede ingerir la mazorca simplemente hervida, mientras que los frutos nuevos y pequeños se comen directamente crudos. El zacán o nixtamal es la masa de maíz que servía para confeccionar las tortillas, poniendo previamente la masa en remojo, mezclada con un poco de cal. Los granos se muelen en el metate, instrumento que consiste en un banquito de piedra cuya superficie está inclinada y sobre el que se pasa el metlapilli o mano. El metate se utiliza también para moler el chile, el frijol, las pepitas de calabaza y los granos de cacao. La preparación de la tortilla ha sido desde la antigüedad la tarea más importante en la vida de la mujer maya. Con la masa del maíz molido se elaboran unos círculos de aproximadamente diez centímetros de diámetro por uno de grueso, que se depositan sobre el comal o plancha de piedra que se coloca sobre el tenamxtle, pieza de barro a cuyos pies están las brasas. La tortilla se espolvorea previamente con ceniza para que no se pegue al co

mal. Sobre este mismo hogar se asan los chiles, tomates, hongos, pipas de calabaza, etc.

El pinole es una masa de maíz tostado y molido disuelta en agua a la que se le puede agregar cacao, canela o vainilla para tomarlo frío o caliente. Una pequeña bola de esta masa se puede llevar al trabajo del campo o a los viajes pues sólo requiere ser diluida en agua en un calabazo para obtener una bebida nutritiva y refrescante. El maíz hervido, pero sin añadirle cal, es la bebida llamada zacá. El atole es maíz cocido y disuelto en agua que cuando es poca forma unas poleadas o gachas.

El frijol, segundo elemento en importancia de la triada alimentaria, es muy rico en proteínas y grasa; se tomaba hervido con sal y, a veces, molido y aderezado con una yerba aromática llamada epazote. El frijol común recibe el nombre de buul; molido y mezclado con algo de carne era un plato muy exquisito. En tercer lugar de importancia estaba la calabaza, que se aprovechaba por entero: se comía su carne, se tostaban y molían sus pipas, y la corteza se utilizaba como vasija.

Para el aderezo de los alimentos eran esenciales la sal, procedente de la costa o de minas, y el chile o ají que variaba por su color y grado de pique. Otros condimentos eran cilantro, comino, orégano, tomillo y vainilla, que servían para dar sabor y aroma. De la semilla del achiote se saca un polvo rojo para colorear los guisos, y de los estigmas del cártamo se sacaba una especie de azafrán.

Los mayas disponían para su dieta de otros muchos productos cultivados y silvestres cuya importancia variaba según el área geográfica y según circunstancias de escasez o época del año. En las tierras bajas abundaban los tigres, venados, gatos monteses y gran variedad de aves como faisanes, papagayos, corzos, pavos, codornices y perdices. Los animales domésticos eran los pavos y unos perrillos que engordaban para sacrificarlos. Las abejas podían ser silvestres o de "cultivo". Los ríos y lagos proveían de peces que se sometían a salazón. En las tierras altas había otras especies como la danta y el manatí cuya carne se podía salar o ahumar. Las tortugas, mojarras, cangrejos, camarones, tepemechines... se conseguían en lagos y ríos. También había diferencia entre las especies vegetales según se tratara de las tierras altas o bajas. Eran comunes los siguientes: batata, chicozapote, anona, aguacate, jícama, mamey, balché, pitaya y otros cactus. En las tierras altas eran más abundantes la yuca boniata, la ciruela y el achiote.

Las *Relaciones* dicen que el producto de las cacerías que se organizaban era sólo para los señores; entre las tributaciones aparecen piezas de caza. En cuanto al cacao, de especial valor en toda Mesoamérica, se lee en las *Relaciones* de Yucatán: "Traen cacao de Tabasco y Guatemala, que es grano como almendra, de que usan de moneda los naturales, y con ello compran y venden lo que han de menester unos con otros y lo beben y hacen brebaje de ello y lo tienen en mucho" (*RGY*, tomo 1, p. 147). Sin embargo, el cacao no lo consumía el pueblo sino que estaba reservado para los señores: "A los indios de baja suerte no les era permitido comer carne ni beber cacao, sino que comían maíz y chile, y frutas y yerbas y raíces. Y ahora comen de todo, aunque son tan míseros los más que no salen de su ordinario antiguo si no es en lo de la carne" (*RGG*, p. 40). Sobre el cacao se dice en otro lugar: "Antiguamente era tan estimado que nadie bebía del dicho cacao que no fuese cacique, gran señor o valiente soldado" (*RGG*, p. 268). Landa, por su parte, observa que "ahora" toman una bebida de maíz y cacao molido de la que resulta una espuma muy sabrosa, y además sacan una mantequilla para diferentes usos (Landa, p. 36).

CAMBIOS Y ADAPTACIONES EN LA ALIMENTACIÓN DE LA POBLACIÓN MAYA

La presencia española produjo importantes cambios de forma directa o indirecta y en muy diversas maneras. Estos cambios tuvieron que

ver unas veces con la alimentación en sentido estricto; en otras muchas ocasiones, fueron consecuencia de la política general que los españoles aplicaron en las tierras mayas.

La primera gran medida que afectó a las estructuras indígenas fue la congregación en pueblos al modo español y en contraste con el poblamiento disperso tradicional. La reducción forzada en pueblos de nueva planta, ubicados en lugares nuevos, produjo efectos tales como la desaparición de los huertos familiares y tal vez el alejamiento de las zonas de caza. Para forzar la congregación se llegó a destruir una fuente importante de alimento como eran los árboles frutales, labranzas y sementeras que estaban cerca de las antiguas viviendas. Asimismo, los desplazamientos fueron perjudiciales en relación con el poblamiento tradicional bajo el cual disponían de tierras sin lindes y situadas en distintos microclimas donde se alcanzaba el máximo aprovechamiento de cada zona.

Esto se dice en las *Relaciones Geográficas de Yucatán*: "Su total destrucción ha sido haberlos mudado de sus antiguos asentos, reduciéndolos de muchos pueblos en uno, y esto con demasiado y bárbaro rigor... Mandó [un padre franciscano] poner fuego a todas las casas...; asimismo, él mandó poner fuego a todos los árboles de fruta que tenían delante de sus casas ... de tal manera que las mudadas ha sido la principal parte de su menoscabo" (*RGY*, tomo II, p. 247). Más adelante se insiste en la misma idea: "Fue también la causa porque estos indios han venido a tanta disminución, haberse salido y dejado sus pueblos y asentos viejos, en donde ellos solían estar asentados y situados, los cuales no dejaron, ni se salieron de ellos mas porque fueron apremiados por un Tomás López oidor ... y éste los apremió que se mudasen y dejasen sus casas, árboles de fruta, labranzas y sementeras para que se llegasen a los monasterios porque fuesen doctrinados e industriados en las cosas de nuestra santa fe católica..." (*RGY*, tomo II, p. 325).

Con respecto a la lluvia se dice, por ejemplo, que "no caían aguaceros que no cayeran sobre sementeras..." (*RGY*, tomo 1, p. 71). En otra cita se recoge lo siguiente: "No hay mojones en esta provincia por lo que los indios pueden acudir de una parte a otra a buscar mantenimiento. Esta costumbre se va perdiendo desde que la tierra está poblada por españoles." (*RGY*, tomo I, p. 411). En efecto, al fundarse un pueblo se fijaba su término y el uso de su tierra quedaba restringido a los miembros de la comunidad, mien-

tras los extraños no tenían acceso a tales tierras.

La presencia española supuso un gran aumento en recursos hasta entonces desconocidos en la tierra maya, como recoge fray Diego de Landa en su obra escrita desde España: "No han perdido sino ganado mucho con la ida de la nación española, aún en lo que es menos, aunque es mucho, acrecentándoseles muchas cosas de las cuales han de venir andando los tiempos, a gozar por fuerza, y ya comienzan a gozar y usar muchas de ellas. Hay ya muchos y buenos caballos y muchas mulas y machos; los asnos se dan mal, y creo lo ha causado el regalarlos, porque sin falta es bestia recia y que la daña el regalo. Hay muchas y muy hermosas vacas, puercos muchos, carneros, abejas, cabras y de nuestros perros que merecen su servicio... gatos que son muy provechosos y allá muy necesarios y los quieren mucho los indios. Gallinas y palomas, naranjas, limas, cidra, parras, granadas, higos guayabos y dátiles, plátanos, melones y las demás legumbres". (Landa, p. 138).

Algunos productos y cosechas no prosperaron debido a las condiciones desfavorables de la región, mientras otros se dieron bien. Se lee en las *Relaciones*: "Nada que espigue crece, luego trigo, garbanzos, habas no se da en esta tierra, aunque se ha probado, nace y crece y no da fruto" (RGG, p. 207). En la Verapaz "El trigo se da muy mal y podrido en la espiga. Coles, rábanos, lechugas, borrajas, hinojos, cardos y cebollas se dan muy bien. Los indios no usan de estas hortalizas ni se les dan nada por ellas" (Landa, p. 138). En otra cita se comprueba la dificultad de la aclimatación cuando se añade que los mismos productos se pueden obtener si se riegan a mano y con gran cuidado, pero con exceso de lluvia se hinchan y llenan de gusanos (RGY, tomo II, p. 77).

Son escasas las citas en las *Relaciones* y en los cronistas sobre nuevas técnicas agrícolas lo que hace pensar que los cambios fueron pocos, quizá porque la tecnología española no se adaptaba o no mejoraba sustancialmente los rendimientos. Por el contrario, debió ser de gran utilidad la introducción de hachas y cuchillos de acero en comparación con la milenaria técnica maya de tala y quema para abrir nuevas parcelas (milpas) de cultivo. Hay referencias para Yucatán del uso de norias movidas por caballerías para sacar agua de los cenotes o pozos naturales.

Las *Relaciones Geográficas* nos hablan de costumbres prehispánicas al comparar la comida indígena con las nuevas normas de vida: "Comían

una sólo vez al día y era a la tarde con media hora del sol, por manera que servía de comida y cena, comían pocas veces carne, sino en fiestas; ya al día de hoy comen los más de ellos dos veces al día" (RGY, tomo I, p. 425). Fray Diego de Landa es más explícito al decir "Que por la mañana toman la bebida caliente con pimienta, como está dicho, y entre días, las otras fría, y a la noche los guisados; y que si no hay carne hacen sus salsas de pimienta y legumbre. No acostumbraban comer los hombres con las mujeres; ellos comían por sí en el suelo o cuando mucho sobre una esterilla por mesa, y comen bien cuando tienen, y cuando no, sufren muy bien el hambre con muy poco. Se lavan las manos y la boca después de comer" (Landa, p. 268).

En las *Ordenanzas* del oidor Tomás López se recoge lo siguiente: "Y so la misma pena mando a los dichos naturales, que sus comidas y cenas las coman y cenan en sus mesas con sus manteles, con toda limpieza, con sus hijos y mujeres. Y tengan asientos en que se asienten, y al principio de la comida y cena bendigan la mesa, y al fin della den gracias a Dios las manos puestas, con las oraciones y ceremonias que los padres religiosos les enseñaren y dijeren" (En Landa, p. 203).

En cuanto a las bebidas alcohólicas, las *Relaciones* hablan también de lo antiguo y de lo nuevo y ponen de manifiesto la relación de la bebida con las creencias y el ceremonial. Su bebida era el *balché* "... un vino que hacían de agua y de miel y de corteza y raíces de árboles, muy purgativo, lo cual bebían muy de ordinario y les causaba sanidad. Evitóseles el beberlo, porque cuando lo bebían era juntándose muchos y haciendo ritos y ceremonias, cantos y bailes de idolatría" (RGY, tomo I, p. 272).

Parece claro que la prohibición del *balché* tenía que ver más con sus connotaciones religiosas que con la bebida en sí. La introducción del vino español da lugar a comparaciones como la siguiente: "Eran amigos del vino que hacían de miel de abeja y una corteza, y así lo son los más de ellos el día de hoy del Castilla, aunque dicen que el otro era más sano para los naturales" (RGY, tomo I, p. 183).

Se concluye de todo lo anteriormente expuesto que las influencias procedentes de una cultura extraña y dominante producen efectos muy diversos y da lugar a nuevas y muy variadas situaciones. Los mismos españoles, empeñados en *civilizar* a los naturales, observan los efectos negativos de una política que abarcaba desde lo más material, como era el alimento, a lo más elevado del sistema cultural. No es posi-

ble, pues, afirmar en términos rotundos y absolutos qué era bueno y qué era malo, positivo o negativo tanto desde el punto de vista español como indígena. Incluso la introducción de nuevos recursos, que eran muy apreciados por los españoles y podía esperarse que fueran beneficiosos para los naturales, provocaron efectos negativos al ir acompañados de otras normas y valores culturales o porque alteraron la efectividad de las formas tradicionales indígenas. Esta era la situación en el área maya en la segunda mitad del siglo XVI, cuando todavía no se había alcanzado una mínima adaptación o un suficiente equilibrio entre lo prehispánico y lo español.

Por último, una mención a los propios españoles. No puede ignorarse en ningún momento

las diferencias que se daban en el área maya entre las tierras bajas (Yucatán) y las tierras altas o altiplano de Guatemala y Chiapas. Esta diferencia de ecosistemas afectó a los españoles, dentro del proceso general de adaptación que ellos mismos tuvieron que sufrir. Los españoles de Yucatán, como afirma Cámara Barbachano, eran un grupo reducido que tuvo que aprender la lengua maya y asimilar una serie de características culturales en lo que se refiere a alimentos, vestidos, ciclo de vida y visión del mundo sobrenatural, que era patrimonio de los nativos (Cámara Barbachano, 1964, p. 70).

BIBLIOGRAFÍA

CÁMARA BARBACHANO, Fernando

"El mestizaje en México". *Revista de Indias*,
núm. 95-96, p. 527-585. Madrid, 1964.

COGOLLUDO, Fray Diego López de

Los tres siglos de la dominación española en Yucatán o sea Historia de esta Provincia, 2 volúmenes. Akademische Druck u Verlagsanstalt. Graz (Austria), 1971.

JIMÉNEZ NÚÑEZ, Alfredo

"Agricultura y alimentación en el mundo maya: consideraciones en el marco de nuevas interpretaciones". En este mismo volumen.

LANDA, Fray Diego de

Relación de las cosas de Yucatán. Con un apéndice de varios documentos de la época entre ellos las Ordenanzas de Tomás López. Editorial Porrúa. México, 1982.

RELACIONES Geográficas de la Gobernación de Yucatán, Mérida, Valladolid y Tabasco, 2 volúmenes. Edición preparada por Mercedes de la Garza, UNAM. México, 1983.

RELACIONES del siglo XVI: Guatemala. Edición de René Acuña, UNAM. México, 1982.