

# AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO MAYA: CONSIDERACIONES EN EL MARCO DE NUEVAS INTERPRETACIONES

Alfredo JIMÉNEZ NÚÑEZ  
Universidad de Sevilla

El hecho de la alimentación -como cualquier otro aspecto importante de la conducta humana- merece, y aún requiere, una interpretación desde la antropología. Las etnografías o descripciones de culturas y pueblos concretos han prestado siempre considerable atención al tema de los alimentos en relación con la economía y con otros subsistemas del sistema total. Un autor de tanto renombre como Claude Lévi-Strauss dedicó gran parte de su serie *Mitológicas* a este tema bajo títulos tan expresivos como "lo crudo y lo cocido" o "los orígenes de las maneras de la mesa". La siguiente cita, sin duda exagerada, no deja de contener mucha verdad y bien podría servir de emblema y justificación para este simposio que, como ningún otro, nos sienta alrededor de una mesa para hablar de alimentación: "Para la ciencia exacta de los asuntos humanos un menú es más instructivo que una narración de hechos de guerra, un libro de cocina más que una colección de actas diplomáticas, una estadística de alimentos más que un relato de intrigas de corte"<sup>1</sup>.

Partiremos de un breve esquema teórico sobre el fenómeno de la alimentación para centrarnos a continuación en la cultura maya, que ha de considerarse siempre en el contexto de la gran tradición mesoamericana. La alimentación entre los mayas va ligada, tanto o más que en cualquier otra cultura histórica o tradicional, a la agricultura y, por extensión, a la economía. Y, por supuesto, al sistema de creencias y valores de este pueblo. Es necesario tener en cuenta este entramado para entender debidamente algo en apariencia tan natural o prosaico como es la

alimentación. A mayor abundamiento, la investigación arqueológica de las dos o tres últimas décadas ha llevado a una profunda revisión de lo que se tenía por explicaciones válidas y sólidas sobre la agricultura y alimentación de los mayas, su organización social y el estatus de sus dirigentes. Parece, pues, obligado tener en cuenta los cambios que se han producido respecto de los puntos de vista y conclusiones que maestros en la materia sostuvieron durante mucho tiempo y que aún sobreviven en libros de alta divulgación y amplia popularidad<sup>2</sup>.

En este sentido, trataremos de llamar la atención sobre el nuevo marco en el que los arqueólogos han situado la evolución de la cultura maya y, en particular, su periodo Clásico. Las recientes interpretaciones sobre la agricultura y la organización social de los mayas del Clásico modifican sustancialmente las tesis que se habían sostenido hasta hace unos años. La inercia que las tradiciones poseen -incluidas las tradiciones historiográficas- hace que los viejos datos y las viejas explicaciones sobrevivan por un tiempo más o menos largo a las nuevas evidencias de los especialistas, que sólo con dificultad, y siempre con retraso, logran rebasar su propio círculo. El tema de la alimentación, como uno de los núcleos de este Congreso, y la abrumadora mayoría de historiadores parecen una buena ocasión para contribuir a la rectificación de conclusiones que se habían hecho demasiado sólidas gracias a la autoridad de arqueólogos y etnólogos que, justo es decirlo, llegaron en su momento tan lejos como les permitían las pruebas entonces disponibles.

<sup>1</sup> H. BOUDREAU, *Etudes d'histoire générale Histoire de l'alimentation*. París 1894, p. 5. Citado por Massimo MONTANARI en "Historia, alimentación, historia de la alimentación", *Problemas actuales de la Historia*, Ediciones Universidad de Salamanca, 1991.

<sup>2</sup> Nos referimos, especialmente, a las obras de Sylvanus G. MORLEY y J. Eric S. THOMPSON publicadas a mediados de este siglo.

## ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN: NATURALEZA Y CULTURA

Una de las muchas formas de entender la cultura desde la antropología consiste en destacar su condición de comportamiento aprendido, no heredado genéticamente; asimismo, su carácter *sistémico* que implica que los grandes aspectos o subsistemas del sistema cultural son interdependientes, de tal manera que lo que afecta a uno de ellos, tiene relación y afecta a los demás. La cultura es un sistema de formas y maneras de actuar; un instrumento que nos permite satisfacer necesidades materiales y no materiales, enfrentarnos al futuro, encontrar solución a los pequeños y grandes problemas de la vida, obtener respuesta a los misterios que nos rodean. Esta dimensión es específicamente humana porque ningún otro animal se interroga sobre su origen y destino, ni vive de manera consciente entre el pasado y el futuro<sup>3</sup>.

La dimensión cultural del hombre no anula, sin embargo, su condición de ser biológico, claramente situado dentro del cuadro general de los seres vivos. La cultura no significa la negación de lo natural, aunque tenemos que admitir la especificidad e importancia que tiene en el ser humano esa parte de su conducta que no es instintiva. No hay contradicción entre naturaleza y cultura, pero hay subordinación en el sentido de que la inmensa mayor parte de nuestra conducta no tiene que ver con la naturaleza sino con costumbres, códigos, lenguajes, símbolos, creencias y valores elaborados por la tradición y funcionando en el seno de instituciones sociales.

Hay aspectos de la cultura que están en el extremo más alejado de la condición animal del hombre como son las creencias religiosas y el sistema de valores. Hay otras facetas o necesidades que, por el contrario, tienen que ver directamente con nuestra naturaleza biológica. Todo individuo está sujeto a unos imperativos biológicos y debe satisfacer unas necesidades naturales para poder sobrevivir, como le ocurre a cualquier animal. Y nada hay más imperioso e inescapable que el alimento que sustenta a diario el cuerpo. La obtención de alimento es, por consiguiente, el hecho más estrictamente animal de nuestra conducta, una vez cumplido el acto reproductivo que da vida a cada ser humano. Nacer y alimentarse para vivir son dos realidades que nos colocan, de partida, en ese plano puramente

animal que compartimos con los demás seres vivos. Sin embargo, esta realidad natural se convierte por su propio carácter de extremo, en el mejor ejemplo de la condición supraorgánica de la cultura. Podría pensarse por un momento que puesto que comer es necesidad biológica y nuestro instinto de conservación nos lleva a alimentarnos, poco nos diferenciaríamos en esto de los demás animales y, menos aún, de otros grupos humanos. Pero ocurre todo lo contrario de acuerdo con la capacidad de la cultura para encontrar formas muy distintas de responder a unas mismas necesidades. Estas respuestas, además, evolucionan en el tiempo y se adaptan a condiciones naturales muy diversas hasta producir la infinita gama de formas o culturas que componen la historia y el presente de la humanidad.

### NIVELES DE ANÁLISIS

El tema de la alimentación se puede abordar desde distintos niveles que nos ayudarán a comprender mejor su naturaleza y complejidad. Acabamos de hacer alusión a lo que sería el nivel más primario y universal por lo que tiene de imperativo biológico, común a todos los grupos humanos. Hay que comer para subsistir, y es característica propia del hombre su cualidad de animal omnívoro que le ha permitido sobrevivir en los ecosistemas más diversos y hostiles. Un buen ejemplo de la dimensión cultural de la alimentación humana es la clasificación que los pueblos hacen de los alimentos en buenos o malos, agradables o desagradables, hasta el punto de que lo que es exquisito en una cultura puede ser repugnante en otra. Basta mencionar la distinta valoración que los pueblos hacen del pescado y de la carne, o de alimentos más concretos como lagartos, caracoles, vísceras, hormigas, langostas o saltamontes, gusanos y hasta piojos, que todos ellos son altamente apreciados por algunas culturas.

Un segundo nivel de análisis tiene que ver con las técnicas para conseguir alimento, capacidad que los animales comparten hasta cierto grado con el hombre, pero que entre los humanos adquiere formas inteligentes, no instintivas, que son ya parte de la cultura. Podemos hablar en este nivel de la economía como un subsistema que comprende la localización de recursos, las técnicas para conseguirlos, transportarlos y transformarlos y, finalmente, consumirlos o conservarlos. El subsistema económico ha evolucionado en la historia de la humanidad desde las formas más simples de recolección y caza

<sup>3</sup> Nos extendemos sobre el concepto de cultura y otros en *Antropología Cultural*, INCIE-Ministerio de Educación y Ciencia, Madrid, 1979.

del paleolítico hasta las formas complejísimas que hoy rigen en nuestra sociedad planetaria y tienen que ver con la tecnología y la política internacional de precios y mercados.

El siguiente nivel hacia lo específicamente humano nos lleva al sistema social propio de cada grupo o pueblo. En este nivel superior, la alimentación, en cuanto necesidad biológica, queda como envuelta o enmascarada por un conjunto de reglas, códigos e instituciones que convierten en un complejo sociocultural lo que en su base era pura necesidad biológica. Desde una perspectiva evolutiva, se observa la creciente importancia de la división del trabajo de acuerdo con estatus y roles que en un principio dependieron casi exclusivamente del sexo y la edad, hasta alcanzar con el tiempo altos grados de especialización tanto en la producción como en la transformación y elaboración de las materias primas y su distribución.

En las sociedades más simples, e incluso en las civilizaciones antiguas o preindustriales, son de gran importancia los principios de reciprocidad entre iguales, mientras que desde el poder político se aplican principios de redistribución consistentes en acaparar por la vía de impuestos y tributos para después repartir de manera más o menos justa o despótica. Son también importantes los mecanismos que permiten conseguir aquellos recursos que no se poseen por limitaciones ecológicas o que no se producen por razones de especialización local o regional. Estos mecanismos van desde el trueque hasta el comercio de larga distancia.

El ser humano supera con estos procedimientos, o al menos lo pretende, las carencias debidas a la naturaleza o a la lejanía entre los productos y los consumidores; reduce también los riesgos de hambre y mortandad gracias a la solidaridad entre vecinos o a la acción del poder político. Puede decirse -no sin grandes reservas ante las muchas y trágicas excepciones- que los alimentos son como un estímulo a la cohesión social mediante una solidaridad de la que ningún individuo o grupo puede asegurar que no dependerá algún día. Vista en sus facetas más positivas, se diría que la necesidad convierte la lucha por el alimento -que es cruel entre los animales de distintas especies o de la misma especie- en un ejercicio de solidaridad y previsión ante situaciones futuras. Ocurre, sin embargo, que cuando el hombre invierte estos principios, su crueldad alcanza límites que no tienen equivalencia en ninguna especie animal.

La comida también cumple en todas las culturas una gran función de relación social y de

apoyo a muy diversos objetivos. La gama de ocasiones va desde la comida familiar diaria hasta las comidas protocolarias, o las que sirven de excusa o remate para un acuerdo político o de negocio. ¡Cuántos acuerdos se consiguen gracias a un estómago lleno y bien regado! Y quizás no hay tema más frecuente de conversación cuando nos sentamos a la mesa que hablar, precisamente, de comida; un dato más de la dimensión social y cultural que la alimentación tiene entre los humanos.

El último de los niveles que podríamos considerar en este somero análisis antropológico de la alimentación nos sitúa en el ámbito de las creencias y del sistema de valores que es, precisamente, el nivel más estrictamente humano. Conseguir alimento y consumirlo se convierte en un complejo de formas de comportamiento y de significados simbólicos que se relacionan con todos los aspectos de la organización social y de la cultura. Los alimentos y su consumo tienen que ver con el poder político que decide qué se obtiene y por quiénes; cuánto, cómo y cuándo se obtiene, y quiénes son sus destinatarios. Un sistema de precios en nuestra sociedad actual marca por sí mismo las diferencias entre clases y sectores en cuanto a la dieta. En las sociedades históricas funcionaban éstos y otros mecanismos, y sin necesidad de que actuaran los precios o costos de manera abierta y directa, como ocurre hoy, había alimentos restringidos a ciertos sectores sociales y prohibidos a otros de tal modo que la comida era un mecanismo más de afirmación y diferenciación de estatus sociales.

Pero antes de consumir había que producir. En las civilizaciones antiguas, preindustriales, era la gran masa de la sociedad la encargada de esta actividad primaria. La relación del campesino con la tierra y su dependencia de los factores climáticos elevaban una actividad -que en principio es puramente económica o material- al plano de lo sobrenatural. De la magia cazadora del paleolítico se pasó a la propiciación de fuerzas o fenómenos de la naturaleza (sol, nubes, lluvia); al culto a dioses personales o a la intervención de sus especialistas o intermediarios en la tierra como son los chamanes y sacerdotes; o al recurso a los que ya están en las alturas, como ocurre entre los campesinos católicos cuando organizan rogativas a la Virgen y a los santos por el agua de lluvia.

Cada civilización ha creado un complejo sociocultural alrededor de los alimentos. Además de las fuerzas o deidades que tienen que ver con la producción, ciertos alimentos se han sacralizado y, en algunos casos, se han deificado.

Es evidente la correspondencia entre un determinado alimento y la idea de la vida o la supervivencia; y comprobamos que las viejas civilizaciones están asociadas a un producto, tal vez dos o tres, con los se identifican históricamente. La civilización mediterránea (primero pagana y después cristiana) está asociada claramente a la triada alimenticia del trigo, el olivo y la vid, los cuales adquieren un valor simbólico o ritual más allá de sus propiedades alimenticias. El pan de trigo y el vino de uva son alimentos del alma mediante el sacramento de la eucaristía, mientras que el ramo de olivo es símbolo de paz. Estas asociaciones, conviene subrayarlo, son puramente culturales en cuanto que son creación del hombre en el seno de una determinada tradición ubicada también en una determinada región natural.

El canibalismo, tan repugnante para la cultura occidental, se sacraliza en muchas culturas mediante un ritual por el cual el vencedor que come la carne del vencido adquiere su fuerza o virtudes. Los dioses, que son trasunto de la naturaleza humana, también necesitan alimento para cumplir sus funciones, y era creencia en las culturas mesoamericanas, a cuyo universo pertenecían los mayas, que en la constante lucha entre deidades benévolas y malévolas, las primeras necesitaban la sangre humana -obtenida en sacrificios masivos de cautivos- para impedir que con su derrota fuera destruido el universo.

## LOS MAYAS Y LA TRADICIÓN CULTURAL MESOAMERICANA

Mesoamérica es una de las dos superáreas de la América indígena donde la evolución cultural alcanzó el nivel de civilización con lo que esto supone de aparición y desarrollo del estado y de la vida urbana. Mesoamérica, en términos generales y referidos a una tradición de más de dos milenios, comprendía gran parte de la actual república de México, la totalidad de Guatemala, Belize y el Salvador, más de la mitad occidental de Honduras, casi la mitad occidental de Nicaragua y el extremo más noroeste de Costa Rica. La frontera norte de Mesoamérica apenas rebasó la región de México Central, donde destacó ya en el primer milenio a. de C. la cuenca o Valle de México. Aquí surgieron en fechas muy distantes la ciudad de Teotihuacán y la capital de los aztecas o México-Tenochtitlan, cuyas influencias se dejaron sentir mucho más allá de sus propias fronteras naturales.

En el extremo sureste de Mesoamérica habitaban los mayas, que constituían una población básicamente homogénea que hablaba diversas lenguas, aunque todas ellas pertenecientes a la familia macro-maya o maya-quiché. Más importancia tuvo la adaptación de los mayas a una geografía diversa y, en lo fundamental, dividida en "tierras bajas" y "tierras altas". Tres regiones se distinguen claramente en el área maya: las tierras bajas de la región central, pertenecientes a la selva tropical lluviosa; las tierras bajas del norte o península de Yucatán, donde la lluvia y la vegetación son menos abundantes y los suelos tan permeables que no existen ríos sino corrientes subterráneas; y las tierras altas, o región sur, correspondientes al altiplano de Guatemala y actual estado mexicano de Chiapas.

La historia de Mesoamérica se divide en tres períodos que enmarcan las grandes etapas de su evolución cultural: el Preclásico o Formativo, que se inicia en el segundo milenio a.C.; el Clásico, que abarca (siempre en términos aproximados y un tanto convencionales) del 300 al 900 de nuestra era; y el Postclásico que termina con la presencia española. Los mayas son los únicos que con clara identidad como población y cultura ocupan los tres períodos de la historia prehispánica mientras otros pueblos sólo tienen presencia arqueológica o histórica en parte de la larga tradición mesoamericana. En este sentido, ningún caso es más espectacular y significativo que el de los aztecas cuyos orígenes, malamente conocidos, no van más allá del siglo XIII, aunque en poco más de dos centurias se convirtieron en el estado más poderoso del hemisferio norte, sin otro rival en la América prehispánica que los incas.

Los mayas, por su parte, persistieron durante toda la historia prehispánica, sobrevivieron a la conquista, mantuvieron rasgos básicos de su cultura durante la colonia, y hoy día son millones en Guatemala, Chiapas y península de Yucatán. Son aún mayoría los mayas que se comunican en sus propias lenguas y aunque el español es cada día más corriente y nominalmente son católicos, su identidad cultural resulta evidente en el conjunto de estas repúblicas.

Los siglos de máximo esplendor de la cultura maya coinciden con el período Clásico de Mesoamérica, cuando en el México Central florece también Teotihuacán, y en el valle de Oaxaca la cultura zapoteca. A este período, que como ya se ha dicho corre del 300 al 900 de nuestra era, corresponden los grandes logros mayas en el arte, la escritura jeroglífica, los conocimientos astronómicos, el desarrollo del calendario y,

en conjunto, la grandiosidad de unos centros ceremoniales que estaban en camino de ser importantes centros urbanos. De hecho, Tikal llegó a reunir una población de cincuenta mil habitantes y su influencia se extendió ampliamente desde el norte de la actual Guatemala, en plena selva del Petén.

Siempre existió comunicación entre las diversas regiones naturales o áreas culturales de Mesoamérica. De lo contrario, no podríamos hablar de una auténtica civilización construida necesariamente sobre los fenómenos característicos del comercio de larga distancia, las influencias artísticas, el intercambio de ideas y pensamiento, una cosmovisión y una cosmogonía comunes y, por supuesto y mal que nos pese, la existencia de la guerra, la conquista y la imposición de tributos a los vencidos. Durante el período Postclásico fue muy considerable la influencia que desde el México Central llegó al área maya, tanto a las tierras altas, o región sur, como a las tierras bajas del norte o península de Yucatán. No puede decirse lo mismo de las tierras bajas o región central pues a fines del siglo noveno se había consumado lo que se conoce como "colapso maya", que consistió en la rápida interrupción de la actividad constructora y artística, la desaparición de la clase dirigente y, en definitiva, el abandono de la región, que quedó prácticamente deshabitada.

Los españoles no dominaron hasta los años finales del siglo XVII (más de siglo y medio después de las conquistas y exploraciones de Cortés y su hombres) una escasa población maya que vivía en la zona del Petén. Los viajeros del siglo XIX redescubrieron las ruinas mayas de la selva, y la arqueología de nuestro siglo nos ha ido desvelando la grandeza y los misterios del Clásico maya. Mientras tanto, las noticias y relaciones de los españoles del siglo XVI, referidas fundamentalmente a Yucatán, las utilizaron los especialistas para elaborar una versión generalizada de la cultura maya al mismo tiempo que los arqueólogos idealizaban a los mayas del período Clásico que habitaron en la selva. Las valiosísimas informaciones etnográficas de los españoles -por sus propios méritos y por no existir otras fuentes equivalentes o posibles- se correspondían con una determinada región (Yucatán), que ya vivía en clara y antigua decadencia, y estaba separada por siglos de lo que fue la cultura maya clásica. Para mayor distorsión de los hechos y de las interpretaciones de los especialistas, los mayas de Yucatán habían visto alterados notablemente sus patrones culturales bajo las influencias que habían llegado desde México

Central, particularmente las procedentes de los toltecas que tuvieron en Tula la efímera capital de su imperio, muy anterior a la aparición de los aztecas.

LA AGRICULTURA MAYA

Tres cosechas (maíz, frijol, calabaza) eran el fundamento de la alimentación entre los pueblos de Mesoamérica. La dieta se completaba con otros cultivos o frutos silvestres y con la caza y la pesca; la importancia de esta alimentación complementaria variaba según regiones y tiempo. Como todos los pueblos esencialmente agricultores, los mesoamericanos prestaron especial atención a la tierra y al agua, y desarrollaron creencias relacionadas con la propiciación de la fertilidad -asociada a la mujer y representada abundantemente en figurillas femeninas de barro-, y con el culto a las deidades que gobernaban las fuerzas de la naturaleza. Los mayas destacaron dentro de este patrón común, y más que cualquier otro pueblo mesoamericano han dependido del maíz para su sustento; sobre todo, lo hicieron fundamento y centro de su vida y de su religión.



Dos grandes especialistas de mitad de siglo (Sylvanus G. Morley y J. Eric S. Thompson) contribuyeron por sus méritos como arqueólogos y la popularidad de sus libros a una visión de la cultura maya que tenía viejos antecedentes y ha

perdurado hasta no hace mucho. En esencia, se trataba de la identificación de los mayas del período Clásico como un pueblo pacífico compuesto de dos sectores o estratos: unos sacerdotes sabios y benévulos, que vivían en sus "centros ceremoniales" dedicados al culto y al estudio, y una masa campesina que en sus aldeas se dedicaba a la agricultura bajo la tutela y guía de la minoría dirigente. La paz y la armonía reinaba entre ellos y cada sector dependía y se beneficiaba de los servicios del otro. La imposición de pesados tributos, la guerra entre vecinos, el autosacrificio ritual o el sacrificio de los vencidos eran cosas de otros pueblos mesoamericanos o de otros tiempos, y nadie como los aztecas respondían mejor a este otro cuadro de violencia y sangre. Morley estableció un esquema histórico, que todavía pervive en obras de divulgación, y acuñó las expresiones de "Viejo Imperio" y "Nuevo Imperio" para identificar lo que hoy conocemos como Clásico y Postclásico, de tal manera que el poder maya habría tenido una primera gran fase en la selva central y una continuación en Yucatán, al estilo de los esquemas políticos de otras civilizaciones. Thompson, a su vez, recalcó las líneas idílicas de este pueblo maya y señaló como una causa muy posible del "colapso" la ruptura en cierto momento de las relaciones armoniosas entre sacerdotes y campesinos.

En cuanto a la agricultura que sostenía este mundo ideal, su base casi excluyente era la "milpa". Cada familia campesina disponía de varias parcelas abiertas en la selva para cultivar maíz, frijol y calabaza; pero, sobre todo, maíz. El rápido agotamiento de la débil tierra selvática obligaba a periodos de barbecho y de ahí la necesidad de rotar continuamente las milpas o parcelas. Sobre esta simple base productiva se sostendría toda la población y la impresionante superestructura que, sin embargo, debió existir para hacer posible centros ceremoniales de la importancia de Copán, Yaxchilán, Palenque y nada menos que Tikal.

Quizás el ataque colectivo más importante que sufrió esta visión del Clásico maya lo protagonizaron varios arqueólogos cuyos trabajos se publicaron en 1978 en un volumen editado por Peter D. Harrison y B. L. Turner<sup>4</sup>. Estos autores cuestionaron seriamente la tesis de la agricultura de rotación (*swidden agriculture*) como fundamento de la alimentación entre los mayas de

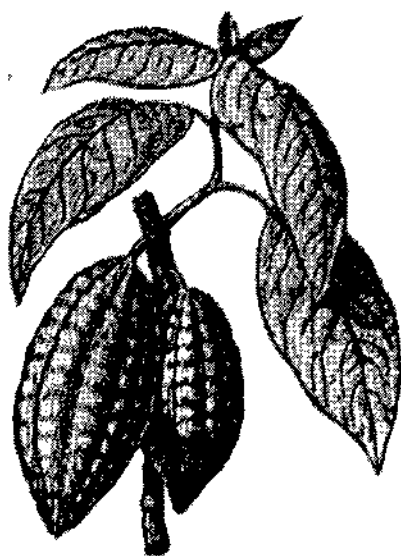
las tierras bajas, basada a su vez en la tala y quema del bosque (*slash-and-burn*) a fin de abrir un claro donde cultivar por dos o tres años hasta el agotamiento del suelo. Una sociedad claramente estratificada, con una densidad de población considerable y una actividad sociopolítica y religiosa tan notables -manifestada en la construcción y continua ampliación de numerosos centros ceremoniales y de poder- no podía sostenerse sobre un sistema agrícola tan simple como la rotación de pequeñas parcelas. La figura de la familia campesina que mantenía en explotación o en barbecho unas milpas cercanas a su vivienda no podía ser representativa, y menos aún excluyente, de una economía mucho más exigente. Tenía que haber otros sistemas de producción u obtención de alimentos, aunque sobre la importancia de algunos de ellos los autores estaban a veces lejos del acuerdo. La tesis tradicional había sido cuestionada tiempo atrás, pero la falta de pruebas arqueológicas en otros sentidos y la inercia de las explicaciones tradicionales la mantenían vigente mientras nuevos datos y cifras de población sobre la sociedad maya clásica la hacían cada día menos aceptable.

B. L. Turner concluía en su propio trabajo que la reciente inundación de datos sobre agricultura y en relación con ella, indicaba que los mayas prehispánicos no se limitaron al cultivo de rotación para su subsistencia, sino que los sistemas agrícolas de las tierras bajas variaron sin duda a través del tiempo y del espacio en asociación con factores demográficos, ambientales y, posiblemente, comerciales. Esta visión no negaba la importancia del cultivo de rotación, pero venía a subrayar que la agricultura maya fue sensible a diversos estímulos y que tales estímulos condujeron con frecuencia a la agricultura intensiva (Turner, 1978, p. 19).

La intensificación o incremento de la producción agrícola se pudo conseguir por diversos medios. Gordon R. Willey recoge los siguientes en el resumen que hace de la obra colectiva de referencia: la milpa con periodos cortos de barbecho mediante rotación de cosechas, cultivo simultáneo de plantas diversas, eliminación a mano de malas hierbas, uso de estiércol y otros fertilizantes; obtención de varias cosechas al año; cultivo de frutas y verduras; cultivo de tubérculos y frutos arbóreos, especialmente el árbol ramón o árbol del pan; construcción de terrazas; construcción de campos elevados a lo largo de cursos de agua o cerca de aguas quietas. De todos estos sistemas, Willey advierte que sólo las terrazas y los campos elevados dejan una huella arqueológica apreciable, mientras

<sup>4</sup> La primera versión de estos trabajos se presentó al Congreso Internacional de Americanistas celebrado en París en 1976. Nuevas versiones de los mismos trabajos se recogieron dos años más tarde en la obra titulada *Pre-Hispanic Maya agriculture*.

los otros deben inferirse de otras pruebas como las que proporcionan el estudio del polen o las evidencias etnohistórico-etnográficas (Willey, 1978, p. 26). Turner y Harrison concluían en el capítulo 17 que a la vista del aumento de pruebas en contra de la tesis del cultivo de rotación, se hacía más evidente que los mayas de las tierras bajas no eran un caso excepcional entre las civilizaciones antiguas, sino que compartieron la mayoría de los atributos agrícolas, si es que no compartieron todos los que poseían culturas comparables (Turner y Harrison, 1978, p. 337).



Fruto del cacao

Estos mismos autores (p. 349-350) aluden al número extraordinariamente grande de plantas cultivadas y silvestres de que dispusieron los mayas de las tierras bajas para su alimentación o para otros usos como tintes y vestido: frijoles (*Phaseolus vulgaris*); calabazas (*Cucurbita moschata* y *C. pepo*), que se cultivaron por separado y combinadas con el maíz; raíces y tubérculos como la batata (*Ipomoeo batatas*), mandioca (*Manihot esculenta* y *M. dulcis*); malanga (*Xanthosoma violaceum*) y jícama (*Pachyrizus erosus*); tomate (*Lycopersicum esculentum*), chayote (*Sechium edule*), chaya (*Latropha aconitifolia*); plantas domesticadas o semidomesticadas como el ramón, mamey (*Colocarpum mammosum*), aguacate (*Persea americana*), zapote (*Achras zapote*), papaya (*Carica papaya*); cacao (*Theobroma cacao*), chiles (*Capsicum annun*, *C. frutesceus* y *C. baccatun*); algodón (*Gossypium*), henequén (*Agave sisalana*).

Es más que natural que en un medio tan abundante en ríos, lagos y lagunas los mayas recurriesen a los peces y a otras especies acuáticas para su alimentación y aporte de proteínas. Por supuesto, practicaron la caza con el uso del arco y la flecha, el atlatl o tiradera, lazos, trampas y redes. Criaron animales como el perro (*Canis familiares* o *C. caibaesus*) que, como otros pueblos mesoamericanos, engordaron para comerlos. La sal mineral la utilizaron para la alimentación y para preservar carne y pescado.

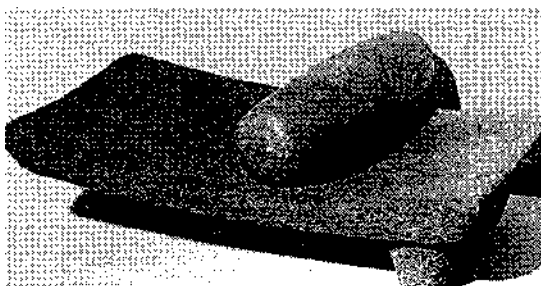
Turner y Harrison concluyen, sobre la base de las contribuciones que aparecen en el volumen del que fueron editores, que los mayas sobresalieron como cultivadores tanto como cualquier otro pueblo de la América prehispánica. Su agricultura alimentó grandes poblaciones en muchas y diversas zonas de las tierras bajas, y el número de antiguas terrazas, campos delimitados, redes de irrigación y campos elevados superan en conjunto a los informes similares sobre cualquier área de tierras altas en Mesoamérica anteriores al período Postclásico (p. 362).

En otra obra prácticamente de la misma fecha, también de varios autores<sup>5</sup>, Robert McC. Netting afirma que los restos de campos drenados o elevados a lo largo de los ríos son la prueba más sólida de la existencia de técnicas agrícolas intensivas entre los mayas; y aunque las técnicas de drenaje son menos espectaculares que las obras de riego y las chinampas de otras partes de América, su presencia probablemente indica una población superior a la capacidad de subsistencia de tierras más fáciles de cultivar. Concluye Netting que la construcción de camellones de 25 a 30 metros de largo, cinco metros de ancho y un metro de altura requirió cantidades de trabajo considerables, y esto sugiere un uso permanente o repetido y, por lo menos, una dependencia parcial de técnicas distintas de la milpa itinerante. La limpieza anual de los canales permitía el drenaje y el aprovechamiento del limo como fertilizante de la parte superior de los camellones, que pudieron estar ocupados por árboles frutales y tubérculos (Netting, p. 349).

Michael D. Coe, experto como pocos en la cultura maya y abierto siempre a nuevas evidencias, dice en la cuarta edición de una obra tan seria como popular, que la investigación reciente sugiere que al menos algunos de los sis-

<sup>5</sup> Robert McC. NETTING, "Subsistencia maya: mitologías, analogías, posibilidades", en R. W. ADAMS (compilador): *Los orígenes de la civilización maya*, p. 327-365, Fondo de Cultura Económica. México, 1988.

temas de campos elevados de las tierras mayas del sur pudieron iniciarse en áreas inundadas en fechas tan antiguas como el Preclásico Tardío (anterior al 250 a.C.) proporcionando así la base de subsistencia para el notable y precoz incremento de población que conocemos para dicho período (Coe, 1988, p. 19-20). El autor cita diversas evidencias descubiertas desde el aire y por medio del radar correspondientes a obras artificiales en relación con una agricultura intensiva y altamente productiva como respuesta a la presión demográfica. Estos datos e ideas no aparecen en la primera edición (1966), lo que prueba una vez más el cambio habido en los últimos años en cuanto a las interpretaciones sobre la agricultura y la alimentación de los mayas. Coe, a pesar de todo, expresa sus reservas en el siguiente párrafo: "And yet the claims that the Classic Maya were almost totally dependent upon the techniques of intensive maize agriculture are probably exaggerated through the understandable enthusiasm created by new finds. Much of the Maya lowland is and was unsuitable for raised fields or for terracing, and it remains a certainty that most of the maize eaten by the pre-Conquest lowland Maya was grown in *milpa* plots by the still-used methods of shifting cultivation" (Coe, 1988, p. 20).



Metate para moler el maíz

En cualquier caso, no conviene olvidar el argumento general de que la alimentación de los mayas del pasado contó con otros muchos productos, además del maíz, cuyo valor no puede discutirse. En este sentido, parece exagerada a varios autores la contribución alimenticia del fruto del ramón, o árbol del pan, según defendió insistentemente Dennise E. Puleston.

#### MÁS SOBRE LA NUEVA VISIÓN DE LOS MAYAS

Hasta ahora, los datos que hemos presentado y las revisiones correspondientes han tenido que ver con un aspecto concreto de la cultu

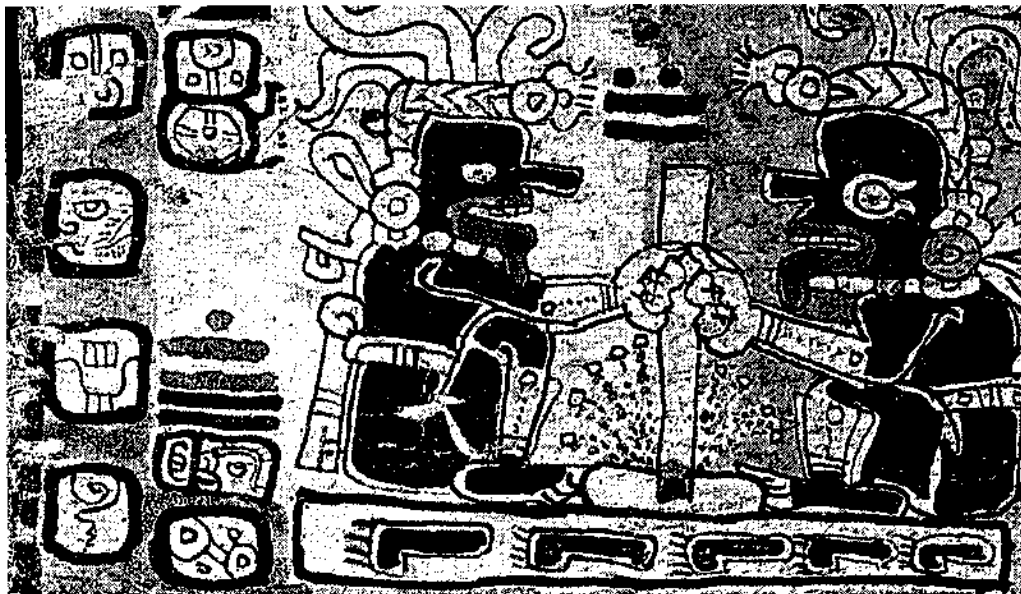
ra maya: la agricultura. Por las razones ofrecidas al principio de este trabajo sobre la interdependencia de los grandes aspectos de la cultura, dedicaremos unos cuantos párrafos a las interpretaciones más recientes sobre lo que fue la organización social y política de los mayas del período Clásico y su estrecha relación con su sistema de creencias y valores. Sólo así podrá entenderse el sistema social que hizo posible u obligada una agricultura intensiva y unas determinadas relaciones políticas entre dirigentes y campesinado y entre entidades políticas vecinas.

Linda Schele y Mary Ellen Miller publicaron en 1986 *The blood of Kings. Dynasty and ritual in Maya art*. La obra acompañaba a una no menos extraordinaria exposición<sup>6</sup> cuyo título era también muy significativo: "A new interpretation of Maya art". Schele y Miller recogen en su obra un arte que va del 900 a. de C. al 900 de nuestra era (períodos Preclásico y Clásico), y parten de los trabajos que Tatiana Proskuriakoff y Heinrich Berlin habían realizado décadas antes, los cuales les permitieron afirmar hacia 1960 que las inscripciones jeroglíficas mayas son "históricas"; es decir, tratan de cuestiones y de personajes reales con nombres y fechas, de la existencia de linajes y actuaciones que tuvieron que ver con el amor, el odio, la creación, la posesión y la destrucción en la forma que es característica de los seres humanos (Schele y Miller, 1986, p. ix). Las interpretaciones -la lectura, podríamos decir- que Schele y Miller hacen no se limita a la escritura sino que tienen muy en cuenta lo que puede decirnos el arte en forma de arquitectura, escultura, cerámica, pintura.

Las dos autoras concuerdan con las conclusiones sobre agricultura y alimentación de los mayas que hemos resumido en el apartado anterior: milpas pero también campos elevados, obras de irrigación y drenaje, fertilizantes y variedad de frutos cultivados o silvestres. La aportación original de Schele y Miller corresponde a otros aspectos de la sociedad y cultura de los mayas. La "sangre" que sirve de título a la obra tiene una referencia directa a la vida y a las creencias mayas acerca de su mundo y de sus "reyes", dando a la palabra inglesa *king* el significado que en el *Old English* tenía el título ostentado por los jefes de las tribus anglo-sajonas. El término *king* guarda relación con *kin* y *kinship* (parentesco) y se refería originalmente a

<sup>6</sup> La exposición tuvo lugar en el Kimbell Art Museum (Fort Worth, Texas) y meses después del mismo año de 1986 en el Cleveland Museum of Art (Cleveland, Ohio).





Códice Tro-Cortesiano

los gobernantes de pequeños estados, similares a los que existieron entre los mayas del Clásico (p. 14).

Es sabida la dificultad, y el peligro, que encierra la traducción de términos descriptivos o explicativos pertenecientes a otra cultura. Aquí nos encontramos con una dificultad triple si queremos traspasar o hacer equivalentes conceptos y términos mayas con otros del inglés y además del español. La simple traducción de *king* como "rey" no resuelve el problema por tratarse de un término muy rico de significados en español y variable a lo largo de la historia. Estas traducciones pueden resultar inexactas y, de hecho, muchas interpretaciones que los españoles y otros europeos hicieron en los primeros tiempos sobre las culturas indígenas de América contenían inevitables distorsiones -que en no pocos casos se mantienen hasta hoy- al nombrar o describir términos e instituciones que no tenían equivalencia en la cultura de los recién llegados. Quizás el término español más adecuado, por aproximación, al concepto que presentan Schele y Miller sea el de "señor", que por ser todavía más polivalente que "rey" resulta menos comprometido.

Dicen nuestras autoras que la sangre fue la argamasa (*mortar*) de la vida ritual de los mayas antiguos y que la sangre se derramaba en toda ocasión importante en la vida del individuo y de la comunidad. La sangre era la sustancia ofrecida por los reyes y otros miembros de la

nobleza para sellar acontecimientos ceremoniales. Más importante aún era el objetivo que tenía el arte de documentar los linajes de sangre de los reyes mayas del Clásico. La dignidad real pasaba normalmente de padre a hijo, y la descendencia y los linajes de sangre dominaban en cuanto a la determinación del gobierno legítimo. Tras el nacimiento de un heredero, el rey realizaba un sacrificio de sangre y la sangre derramada la ofrecía a sus antepasados. El sacrificio humano también se practicaba para santificar la subida de un rey al poder, y entre los acontecimientos que con mayor frecuencia han quedado registrados en los monumentos mayas están la guerra y la captura de los vencidos. Aunque la guerra entre los mayas satisfacía diversas necesidades, el principal objetivo ritual era proporcionar al estado víctimas cuya sangre se ofrecía a los dioses. A su muerte, los reyes mayas se depositaban en tumbas ricamente elaboradas donde con frecuencia se representaba el inframundo acuático, y las paredes se pintaban con el color de la sangre o con símbolos de sangre. En esta visión de los mayas nada era extravagante o exótico sino algo necesario para sostener el mundo. Hablar de los mayas y de su gobernantes es, por tanto, hablar de *La sangre de los reyes*. Las autoras reconocen que el título de su obra y el punto de vista que presentan son "revolucionarios" pues lo que siempre se ha atribuido a los aztecas puede ahora decirse también de los mayas del Clásico, constructores

de una civilización que incluyó tanto las más sombrías como las más brillantes posibilidades de la conducta humana (Schele y Miller, 1988, p. 14-15).

Esta nueva visión de los dirigentes mayas del período Clásico altera también, necesariamente, la interpretación tradicional sobre la población campesina, sus relaciones con los moradores de los centros ceremoniales y, en conjunto, la economía de aquella sociedad. Se unen y se refuerzan, pues, los datos y conclusiones que los arqueólogos han presentado en los últimos años sobre agricultura y alimentación con la nueva lectura de las inscripciones y del arte maya clásico. Bajo esta nueva luz parece sorprendente que durante tanto tiempo se haya mantenido una visión que hacía de los mayas un caso único en la historia. De hecho -dicen Schele y Miller- nos resultaría difícil de creer si hoy supiéramos que se ha descubierto una cultura altamente sofisticada en la que no existía la guerra, toda la actividad intelectual estaba dedicada a historiar sobre los cielos y el paso del tiempo, mientras que el campesinado mantenía a una élite a cambio solamente del conocimiento del calendario agrícola que cualquier agricultor experimentado ya domina (p. 19). Linda Schele y David Freidel se reiteran en esta nueva interpretación de los mayas del Clásico en una obra más reciente que se organiza como una típica historia de reyes y batallas<sup>7</sup>.

## LA ALIMENTACIÓN DE LOS MAYAS

La arqueología nos ha revelado mucho, sobre todo en los últimos años, acerca de la agricultura de los mayas del pasado y de la explotación que hacían de otros recursos no agrícolas pero también comestibles. De todo ello es fácil deducir qué comía esta población en el primer milenio de nuestra era e incluso antes. Sin embargo, son los textos españoles del siglo XVI y la observación de los mayas de hoy las fuentes que nos hablan de algo más que de recursos naturales y técnicas agrícolas, porque la alimentación, como señalamos al principio, es bastante más que la mera y simple satisfacción de una necesidad biológica mediante la ingestión de ciertos productos. Una obra absolutamente reciente, que incluye también a los aztecas e incas, habla ya en su título de "*cuisine*", en el sentido interna-

cional que el término tiene como referencia a la sabia preparación de los alimentos<sup>8</sup>.

No obstante, las nuevas evidencias sobre la capacidad y versatilidad de los mayas del Clásico como agricultores, fue y sigue siendo un hecho cierto que el maíz no sólo es base de su alimentación sino el gran símbolo de todo un sistema de creencias. Con todo el sabor retórico y casi romántico que hoy tienen las palabras del que era no hace mucho la gran autoridad sobre los mayas, J. S. Eric Thompson resume en los siguientes párrafos la importancia del maíz para el pueblo maya:

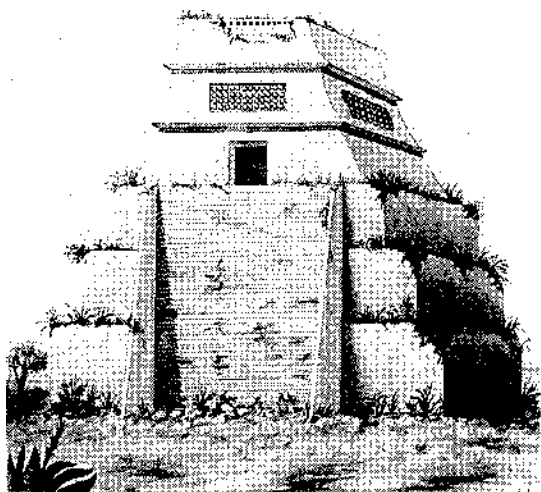
"El maíz propiamente dicho constituía mucho más que la simple base económica de la civilización maya; era, en realidad, el punto central de la adoración religiosa y puede decirse que todo maya que trabajaba la tierra erigía en su propio corazón un santuario para venerar al maíz. Sin este grano, los mayas no hubieran tenido el tiempo suficiente ni hubieran gozado de esa prosperidad que les permitió erigir sus pirámides y templos; sin su místico amor por el maíz, es muy probable que los campesinos no se hubieran sometido a aquel gran programa, estupendo pero sin terminación previsible, de construir más pirámides y más templos en que la jerarquía vivía empeñada. Porque es obvio que para el labrador todas aquellas erecciones estaban encaminadas a conciliar a los dioses del cielo y de la tierra, y en el poder de tales seres estaba la protección de sus campos de maíz. ... Para los mayas, el maíz es algo sagrado en forma verdaderamente singular. Aún hoy en día, después de cuatrocientos años de influencia cristiana, se habla de ese grano con un dejo de reverencia y al dirigirle la palabra se hace en forma ritualista llamándolo "Su Alteza". Es el maíz, pues, el presente supremo que los dioses hicieron al hombre y, por lo mismo, ha de tratarse con gran respeto y humildad" (Thompson, 1959, p. 253254).

La civilización mesoamericana es la civilización del maíz, como la mediterránea lo es del trigo, y las culturas orientales se asocian con el arroz. Pero en Mesoamérica, y particularmente entre los mayas, el maíz alcanzó una posición tan elevada que dotó a esta planta de categoría divina y se concibió como la materia de donde los dioses habían creado al hombre; por supuesto, al hombre maya. A partir de su poder nutritivo, de la diversidad de formas para su consumo, y del tiempo relativamente corto que exigía su cultivo -importantes e indiscutibles factores en su favor-, el maíz traspasó con mucho el nivel primario de su condición de alimento para constituirse en causa y efecto de rasgos, creencias y ritos que nos llevan a los niveles superiores que esbozamos en los primeros apartados. La bibliografía es muy extensa sobre esta realidad y los estudios combinan con frecuencia la interpretación eminentemente cultural e histórica con los datos científicos sobre la dieta indígena

<sup>7</sup> Linda SCHELE y David FREIDEL, *A forest of kings. The untold story of the ancient Maya*, 1990.

<sup>8</sup> Sophie D. COE, *America's first cuisines*, 1994.

na y los problemas alimentarios de las poblaciones actuales. Sirvan de ejemplos el trabajo de Flavio Rojas Lima, "La cultura del maíz en Guatemala", y las contribuciones de Miguel León Portilla, "El maíz: nuestro sustento, su realidad divina y humana en Mesoamérica"; de Manuel Gutiérrez Estévez, "La oración en la comida yucateca"; y de Igor de Garine, "Antropología de la alimentación y pluridisciplinaria", todas ellas recogidas en la obra *Alimentación iberoamericana. Símbolos y significados*, compilada por Gutiérrez Estévez.



Templo de Uxmal (grabado del siglo XIX)

Los mayas insertaron la tierra y el maíz en su vida diaria y familiar, en su sistema social y en su religión. La parcela abierta en el bosque o en la selva mediante la técnica de tala y quema, se convertía en la "milpa" para plantar maíz y también frijol y calabaza. Una operación claramente agrícola, convertía a la milpa en mucho más que una parcela de tierra; la tarea de hundir el palo cavador para hacer un agujero y depositar el grano era sólo el comienzo de un rito que se prolongaría a lo largo del ciclo agrícola y se repetiría año tras año, siglo tras siglo, hasta hoy. Si era tarea del hombre cultivar, era responsabilidad de la mujer elaborar el alimento. Durante muchas horas de cada día, la mujer muele el grano y prepara lo que será la masa para la tortilla. Los estatus y roles del hombre y de la mujer quedan así establecidos a través del maíz.

El campesino maya obtenía de la tierra alimento para su familia y base para el tributo a sus dirigentes (reyes o sacerdotes), quienes

desde sus centros ceremoniales y de poder ejercían el control sobre un territorio, hacían guerras y paces, capturaban vencidos y practicaban sacrificios de sangre, observaban el firmamento, perfeccionaban calendarios, interpretaban las combinaciones de días y dioses y servían de intermediarios para obtener el favor de los dioses. Una estrecha relación, aunque fuera muy desigual y asimétrica en el grado de dependencia, se establecía entre dirigentes y campesinos. Pero unos y otros tenían en común su dependencia de algo tan básico y primario como la agricultura y la alimentación. Los dos grandes sectores de aquella sociedad compartían un mismo sistema de creencias y valores, aunque cada uno lo vivía desde niveles muy distintos.

La milpa y el maíz eran para el campesino el medio para hacer realidad su ideal de penetración armoniosa con la tierra y con la totalidad del universo. Para los señores, el alimento y otras formas de tributo y servicio eran la base en la cual encontraban energía y oportunidad para su política, sus lucubraciones religiosas, sus observaciones astronómicas y su cómputo del tiempo.

La variedad de formas de consumir el maíz -más o menos transformadas durante el período español y conservadas hasta hoy- expresa también imaginación, gusto y sentido práctico por parte de los pueblos mesoamericanos. Dos productos tan antagónicos como el picante chile y el aromático cacao se mezclaron con el maíz para delicia del paladar. El maíz es alimento sólido en forma de tortilla y bebida refrescante y nutritiva en la forma casi líquida del pinole. De éstas y otras muchas formas de obtener y preparar alimentos nos hablan con asombrosa precisión -más propia del etnógrafo moderno que del misionero o del funcionario de hace más de cuatro siglos- la *Relación de las cosas de Yucatán* del obispo Landa y las *Relaciones Geográficas* de México y Guatemala; por no hablar del *Popol Vuh*, texto indígena tardío que como *biblia* maya combina lo religioso y lo profano y nos lleva hasta dónde la pura arqueología no puede penetrar porque se trata de lo más profundo de la mente humana. Quede para el trabajo de Beatriz Suñe, en este mismo volumen, la descripción de la alimentación maya a partir de las fuentes españolas. Hacerlo aquí sería inconveniente reiteración dada la continuidad que inferimos desde el pasado maya prehispánico y a lo largo del período colonial hasta el presente.

## BIBLIOGRAFÍA

- BOUDREAU, H.  
*Etudes d'histoire générale Histoire de l'alimentation*. París, 1894.
- COE, Michael D.  
*The Maya*, cuarta edición. Thames and Hudson. Londres, 1988.
- COE, Sophie D.  
*America's first cuisine*. University of Texas Press. Austin, 1994.
- FLANNERY, Kent V.  
*Maya subsistence. Studies in memory of Dennis E. Puleston*. Academic Press. Nueva York, 1982.
- GUTIÉRREZ ESTÉVEZ, Manuel (compilador)  
*Alimentación iberoamericana. Símbolos y significados*. Fundación Xavier de Salas e Instituto Indigenista Interamericano. México, 1988.
- JIMÉNEZ NÚÑEZ, Alfredo  
*Antropología cultural*. INCIE- Ministerio de Educación y Ciencia. Madrid, 1979.
- MORLEY, Sylvanus G.  
*The ancient Maya*. Stanford University Press, 1946. Primera edición en español: *La civilización maya*. Fondo de Cultura Económica. México, 1947.
- NETTING, Robert McC.  
"Subsistencia maya: mitologías, analogías, posibilidades". En *Los orígenes de la civilización maya*, p. 327-365 (Richard E. W. Adams, compilador). Fondo de Cultura Económica. México, 1989. (Primera edición en inglés de 1977).
- ROJASLIMA, Flavio  
"La cultura del maíz en Guatemala", en *Indianismo e indigenismo en América*, p. 317-337 (compilación de José Alcina Franch). Alianza Universidad. Madrid, 1990.
- SCHELE, Linda y David FREIDEL  
*A forest of kings. The untold story of the ancient Maya*. Quill William Morrow. New York, 1990.
- SCHELE, Linda y Mary Ellen MILLER  
*The blood of kings: Dynasty and ritual in Maya art*. Kimbell Art Museum, Fort Worth, 1986.
- SUÑE BLANCO, Beatriz  
"La alimentación en el área maya: Innovaciones y adaptaciones en el siglo XVI". En este mismo volumen.
- THOMPSON, J. Eric S.  
*Grandeza y decadencia de los mayas*. Fondo de Cultura Económica. México, 1959. (Primera edición en inglés de 1954).