

El maíz en la evolución cultural de Mesoamérica: desarrollo de saberes e inteligencia alimentaria

Paris Aguilar Piña*

La antropología de la alimentación centra su objeto de análisis en los fenómenos históricos y antropológicos vinculados con las prácticas asociadas a este hecho social (Aguilar, 2002: 4). En adición a la perspectiva etnográfica, descriptiva y diacrónica, existe una dimensión procesual de mayor alcance conceptual digna de considerar en sus determinaciones múltiples: los orígenes y desarrollos de las formas diferenciadas de entender y apropiarse del mundo alimentario entre los diversos grupos humanos y épocas históricas.

La inteligencia y la evolución social

En 1877 Lewis Henry Morgan, antropólogo evolucionista estadounidense, publicó su célebre ensayo *La sociedad primitiva*. Es menester mencionar que este texto constituyó uno de las principales fuentes de un equívoco básico de esta corriente antropológica de finales del siglo XIX, a saber: la periodización irrestricta de la historia cultural humana en fases que cursaban por el salvajismo, la barbarie y la civilización. Equívoco que contribuyó en gran medida al descrédito de esta corriente teórica en la antropología moderna del siglo XX.

De esta obra, criticada por *imprecisa* y *generalizadora*, traigo a colación el capítulo primero, denominado “El desenvolvimiento de la inteligencia a través de invenciones y descubrimientos”. Capítulo que, a pesar del tiempo y las críticas, conceptualmente representa un detonador que enriquece la reflexión antropológica sobre muchos tópicos de la vida cultural. Ahí se plantea una condición fundamental para el entendimiento del desarrollo social humano: reflexionar y analizar el papel que han tenido las necesidades y su satisfacción es condición de posibilidad para comprender la construcción y reconstrucción de los horizontes culturales de una sociedad dada. La idea de *inteligencia* en Morgan se refería no a un juicio valorativo sobre el entendimiento positivo humano, sino a que las sociedades conjuntan, por medio de su proceso evolutivo, una vasta gama de saberes y conocimientos que se conciben y desarrollan bajo el problema fundamental de satisfacer, crear y recrear sus necesidades, y a la consecuente invención de estrategias, técnicas y herramientas (materiales o inmateriales). El desarrollo cualitativo y cuantitativo de la capacidad social para comprenderlas, enfrentarlas, descubrirlas e inventarlas constituye el núcleo conceptual fundamental a subrayar del planteamiento de Morgan.

La inteligencia alimentaria

El origen de esta concepción está sugerida, en cierto modo, en dicha obra de Morgan. Por supuesto, surge como un razonamiento, derivado y extendido, en el marco de una *reconstrucción* teórica de

* Academia de Ciencias Sociales-Universidad Autónoma de la Ciudad de México. papcomplex@gmail.com

la antropología evolucionista, pero en un contexto diferente. El rasgo que las hace entrar en comunión es el hecho de la búsqueda de explicaciones sobre el fundamento material de las motivaciones y acciones humanas en contextos sociales determinados (para Morgan, el origen de las instituciones y sus configuraciones diferenciadas históricamente; para nosotros la comprensión de los orígenes y desarrollos de una forma de comportamiento social vinculada directamente con el comportamiento biológico); tal es el caso del contexto de las prácticas y tradiciones culturales asociadas con la alimentación, en donde una supuesta *sinrazón y arbitrariedad* domina muchas de las interpretaciones antropológicas y no antropológicas encaminadas a *explicarlas*.

Por supuesto, una de las necesidades que siempre acompañará a la historia del hombre es la del alimento y su capacidad nutricia. Dicha necesidad en las sociedades humanas está naturalmente vinculada con el conjunto de saberes, conocimientos, tradiciones, razones y técnicas encaminadas al entendimiento del mundo mediante los recursos relativos al acto de alimentarse, es decir: frente a una forma de *inteligir* el mundo que lo rodea, entendiéndolo por esto al conjunto de todas las funciones que tiene por objeto el conocimiento (sensación, asociación, memoria, imaginación, entendimiento, razón y conciencia). Así, la premisa fundamental es que el entorno social tiene una interpretación del mundo que lo rodea, que es mediada o tamizada en ciertos momentos por el acceso a sus recursos para la alimentación, su aprovechamiento, su permanencia en el tiempo y la profundidad con que determina el cotidiano vivir en la existencia de un grupo social concreto.

¿Cómo propone una lectura antropológica conocer la expresión de este fenómeno? En primera instancia mediante la interpretación de indicadores subjetivos, entendidos como referentes cualitativos del comportamiento de la relación histórica de un grupo social con los referentes asociados con su alimentación.

El maíz en Mesoamérica

Entre muchos otros, este caso es un referente adecuado para ilustrar el razonamiento anterior. El origen de la domesticación del maíz en Mesoamérica guarda una doble connotación: constituye un *descubrimiento*, pero al mismo tiempo es una *invención* en su más amplio sentido, en este proceso intervienen factores biológicos y culturales que profundizan su utilidad casi en la totalidad de los grupos originarios mesoamericanos.

Se *descubre* porque en su posible forma primitiva (el *teosinte*) es una planta de pobres recursos. Sin embargo, en

su proceso de domesticación (mismo que por lo menos ha tomado los últimos 8000 años), las poblaciones sedentarias lo *reinventan*, haciendo depender su reproducción de la intervención humana:

[...] en su peculiar conformación, las inflorescencias femeninas, que al ser fecundadas por el polen forman las mazorcas, están envueltas en un conjunto de brácteas (las hojas de elote o totemoxtle) que impide que el grano se desprenda de la raquis (olote). Los granos no pueden caer al suelo y germinar en una nueva planta. La intervención humana resulta indispensable para abrir el totemoxtle y desprender los granos [...] (*El maíz*, 1982: 17).

Este *descubrimiento-invención* tiene una repercusión histórica profunda en el devenir de las culturas mesoamericanas, pues el hecho impacta en los usos y saberes tradicionales hasta alcanzar su representatividad como alimento vertebral de la cultura, y desde ahí a una gran diversidad de manifestaciones de la cultura y la tradición general, produciendo una gama infinita de expresiones materiales e inmateriales representadas en los imaginarios colectivos que son parte de la tradición, técnicas, hábitos y costumbres, pero en general en la producción y el consumo cultural. Su proyección se puede documentar y testimoniar hasta nuestros días sin mayores complicaciones.

Los imaginarios culturales en la mitología mesoamericana

Los indígenas quiché de Guatemala legaron para el conocimiento de los grupos precolombinos una obra fundamental para comprender diversas formas de expresión de los imaginarios culturales relativos a la importancia del maíz. El *Popol Vuh* integra una visión completa de la estructura de la mitología indiana, pues ahí se plasman de manera clara las concepciones sobre el origen de los primeros hombres y su descendencia, y del papel central que jugó el maíz en su concepción. Después de intentar con lodo, madera y espadaña y el tzitzé

[...] poco faltaba para que el sol, la luna y las estrellas aparecieran sobre los creadores y formadores [... el gato de monte, el coyote, la cotorra y el cuervo...] Estos cuatro animales les dieron la noticia de las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, les dijeron que fueran a Paxil y les enseñaron el camino [...] Y así encontraron la comida y ésta

fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; esta fue su sangre [...] Así entró el maíz [...] por obra de los progenitores [...] (*Popol Vuh*, 2009: 103-104).

Sus nombres fueron: Balam-Quitze, Balam-Acab, Mahucutah e Iquim-Balam. Fueron dotados de *inteligencia, sabiduría* y una *gran visión* (*ibidem*: 104-105). De acuerdo con el Chilam Balam,¹ en la "Primera rueda profética de un doblez de Katunes" a la llegada de los extranjeros de oriente:

[...] Árboles serán la comida, piedras serán la comida; estéril alimento [...] El 11 Ahau es el que comienza la cuenta porque es el katún que transcurriría cuando llegaron los extranjeros que vinieron del oriente cuando llegaron; los que trajeron el cristianismo que hizo terminar el poder en el oriente y llorar al cielo y llenar de pesadumbre el pan de maíz del katún [...] (*El libro de los libros de Chilam Balam*, 2005: 56-57).

Según la misma fuente, los Halach Uiniques ("jefes que están a la cabecera del país llano") cuando solicitaban Sacab —bebida de maíz sin cal de consumo ritual, que se tomaba endulzada con miel y se usaba para ofrendar a los malos vientos a fin de evitar enfermedades, a decir de Redfield y Villarrojas (*ibidem*: 218, n. 12)— pedían a sus hijos "tres rayas del cielo, tengo deseos de comerlas" (*ibidem*: 152-153).

En el Altiplano Central, el maíz aparece en sinnúmero de espacios y momentos como referencia simbólica. Para 1832, en su *Descripción histórica y cronológica de las dos piedras que con ocasión del nuevo empedrado que se está formando en la plaza principal de México...* don Antonio de León y Gama reportaba que particularmente en la piedra del sol aparece Cinteolt (diosa de los maíces) como un *Quecholli* (*acompañado o señor de la noche*): "[...] estos eran nueve, y se iban distribuyendo sucesivamente, por el orden que se refería, en toda aquella serie de 260 días, o 20 trecenas: a ellos no se les fijaba carácter alguno numérico, y sólo se distinguían por el orden que guardaban [...]" (De León y Gama, 1990: 30-31).

Los códices

Como testimonios pictóricos remotos, encontramos en los códices prehispánicos y coloniales una fuente muy importante de representaciones ideográficas que contienen, de

¹ La edición citada de esta obra contempla las versiones de Médez Bolio (1930) y de Roys (1933), únicas publicadas hasta la vigésimo sexta reimpresión de la referida editorial. El presente trabajo no pretende discutir las diferentes ver-

diferentes modos, los referentes imaginarios del papel del maíz en las culturas originarias. En ellos se distinguen testimonios que remiten a las prácticas cotidianas y rituales donde aparecía Cinteotl o Centeotl, diversos usos del maíz o sus derivados.

En el Códice Magliabechiano es ilustrado como parte de ofrendas en las fiestas *Tocoztli* (Remesal, 1993); el Códice Vaticano-3774 representa a la planta de maíz en relación con el dios de la lluvia, pero también atacada por roedores e insectos; los códices Aubín y Tudela lo representan en sus varias formas: ya sea como planta o mazorca y como tamales (Remesal, *op. cit.*), el Códice Borgia representa a la diosa junto a Quetzalcóatl, como símbolo dual en su expresión masculina y femenina, mientras los códices Borbónico y Florentino ilustran con detalle sus ofrendas (*El maíz*, 1982: 25-30). Finalmente existe una innumerable cantidad de figurillas de uso ritual y de uso cotidiano, principalmente de origen prehispánico, donde la representación del maíz se encuentra plasmada para diferentes propósitos.

De acuerdo con Remesal, el padre Acosta testimoniaba que Tenochtitlán "[...] tiene un mercado popular al que concurren cada día más de 60,000 personas [...] Junto a las canastas de 'cebollas, puerros, ajos, mastuerzo, berros, borrajas, acederas, cardos y *tagarminas*',² están los sacos de sacrosanto maíz que se vende en 'grano y en pan, lo cual hace mucha ventaja a todo lo de otras islas y tierra firme [...]" (Remesal, *op. cit.*: 57).

Según la misma fuente, unos años más tarde (1570) Juan de Cárdenas compuso en Perú una loa al maíz, donde expresaba que es una semilla

[que ...] debe ser estimada en el mundo por las siguientes causas:

- Se da en tierra fría, caliente, seca, húmeda, en montes y en llanos, de invierno y de verano.
- Su abundancia, pues 'de una fanega se cogen ciento y doscientas'.
- 'Por la facilidad y presteza con que se amasa y sazona'.
- Porque 'antes de nacido comienza a sustentar al hombre', estando en leche sus semillas ya sirven de sustento.

siones existentes del referido texto, pues implicaría un análisis más detallado y extenso, que supera las limitaciones de la propuesta presentada aquí.

² Voz bereber derivada de cardillo, diminutivo de cardo: planta compuesta de hojas grandes y espinosas como la de la alcachofa, y cabezuelas azules, redondas, cubiertas de brácteas coriáceas acabadas en apéndice espinoso; sus pencas se comen, y después de apocarda la planta para que resulten más blancas y sabrosas (*Cynara cardunculus*). Entre otras, reciben el mismo nombre: *Carduus nutans*, *Eryngium bourgatii*, *Cnicus benedictus* (*Diccionario Vox*, 2002).

- Porque, como las enseñanzas divinas, no tiene desperdicio; son de provecho la caña (se hacen de ella imágenes), y la hoja (es pasto para caballos).
- La variedad culinaria permite 'ocho o diez géneros de atole' (*ibidem*: 58-59).

El periodo colonial y la permanencia de la tradición cultural

La complejidad para documentar este periodo sobre la permanencia de la tradición cultural en relación con el maíz no permite entrar en detalles en este breve espacio; en cambio, es posible exponer en líneas generales algunos aspectos generales para comprender su papel.

Dado que los horizontes culturales-alimentarios de los europeos, como grupo dominante, eran diferentes a los existentes en Mesoamérica, es natural que éstos hubiesen propiciado e incentivado la obtención y producción de otro tipo de alimentos; así, la importación, cultivo y reproducción de alimentos, complementos y condimentos basados en la ganadería porcina y vacuna compitió fuertemente con la del maíz, que a la sazón era considerado un alimento magro y, por ello, de consumo apropiado únicamente para los indígenas y el ganado, de modo que la diferenciación social en la alimentación representaba una experiencia viva en la relación cotidiana entre colonizadores y colonizados. Paralelamente, la incorporación en gran escala de productos como las mantecas animales abrió un horizonte diferente en los hábitos de alimentación entre grupos nativos y europeos. El freído en la forma y dimensión que ahora nos es tan familiar, por ejemplo, tiene gran parte de su origen en este periodo. Los horizontes alimentarios en la América colonial fueron objeto de cambios dramáticos y radicales, pues a la vez que se enriquecieron trajeron una nueva fórmula cultural de apropiación, procesamiento y consumo que permitió la existencia, aun modificada, de muchas expresiones de la cultura del maíz.

Expresiones materiales de la relación maíz-cultura

El nixtamal, forma procesada básica del consumo del maíz, es una adecuada representación de su complejidad cultural. Este proceso implica una buena cantidad de adaptaciones funcionales, tanto mecánicas como nutricionales que lo convierten en un aspecto prototípico de la cultura: requiere de agua, cal, el grano mismo y su cocción, en la cual son integrados y desintegrados componentes específicos que permiten, en primer lugar, el ablandamiento del epitelio, y con ello su conversión en masa manejable y de fácil trans-

formación; añade nutrientes por la vía de la conversión física y química de diversos elementos, y permite que gracias a su maleabilidad esta masa pueda utilizarse para una variedad casi infinita de productos que sirven como base o complemento de toda una culinaria.

Una mirada general sobre los usos y aprovechamiento de esta planta se encuentra en diversas fuentes, y a manera de ejemplo pueden mencionarse la siguiente relación (de la raíz a la punta): raíces y orcones como abono; el tallo como alimento (golosina); hojas y granos: forraje; olote: combustible, forraje, desgranador, explosivos y solventes; hongo: comestible; mazorca: comestible; grano: almidones aceites, alcohol, miel, pinole, palomitas; cabellos: infusión diurética; hoja: papel, envoltura para alimentos, figuras, juguetes... (*El maíz*, 1982: 66).

Esta cualidad de uso universal es propia de todos los alimentos que juegan un papel vertebral en las diferentes culturas. La capacidad de aprovechamiento integral tiene una relación directa con el tipo de necesidades que el elemento puede satisfacer y con las que puede crear, nuevos satisfactores para las mismas.

Técnicas e instrumentos

Aunque en función de la región y localidad pueden existir formas concretas para su siembra, se distinguen dos grandes técnicas: el sistema de roza y el de roturación.

El primero consiste en el corte (*roza*) de maleza y arbustos pequeños en una superficie determinada; la *tumba* o taldado de árboles, salvo los que representen beneficio para la siembra; la *quema*, donde se juntan los restos vegetales cortados se dejan secar y se queman para eliminar vegetación y fauna indeseable, en adición se enriquece el suelo con nitrógeno, y la *siembra*, acción en la que se penetra el suelo e implanta el grano.

El segundo designa a un conjunto de técnicas basadas en el uso del arado como principal instrumento. Las principales labores asociadas a esta variante son el *berbecho*, la *roturación*, la *siembra*, el *cultivo* la *doblada* y el *arope*.

Para cualquiera de las dos técnicas y sus respectivas etapas se han producido herramientas e instrumentos de uso casi exclusivo, tales como *arados*, *coas*, *rastras*, *marquesotas*, *cuñas*, *canastos*, *chiquihuites*, *pizcadores*, *estacas morrales*, *calabazos*, etc.

Dicha instrumentalización es producto de la relevancia del maíz en la historia de nuestra cultura. Su centralidad no está presente sólo en su configuración como alimento, sino

que traspasa todas las expresiones de la tradición, ubicándose en las actividades de la vida cotidiana más insospechadas, desde la producción del pensamiento hasta la reproducción social misma.

Usos contemporáneos: nuevos saberes basados en la tecnologización y en la industrialización de su producción y consumo

A través de los más de 8000 años de historia conjunta que el hombre tiene domesticando al maíz se ha obtenido una gran variedad de especies. Lo mismo ha servido para su diversificación que para su especialización. Dichos cambios han estado en manos de sus usuarios y productores directos, por lo menos hasta antes del predominio histórico de la racionalidad industrial, que no tiene más de 200 años de existencia, pero ha determinado de manera integral el destino de la producción de todo tipo de satisfactores en este mundo. Este *concepto-proyecto* de modernidad no está aislado del fenómeno histórico del que estamos hablando. Si bien nuestra tradición enfatiza la condición que representa para nuestras culturas considerarse *seres de maíz*, el surgimiento de nuevos saberes que tiene su origen en la perspectiva técnica e industrial ha pasado a formar parte de esta construcción de nuevas prácticas y saberes basados en los principios de la industrialización. Tal es el caso de la explotación del recurso como fuentes alternativas de obtención de combustibles, o como pigmentante para toda clase de industrias o el uso de todos sus derivados para la fabricación o como isumo complementario en procesos de elaboración de infinidad de productos. Dado que la forma civilizatoria dominante se basa en el uso de combustibles fósiles y éstos se encuentran en etapa de agotamiento, se ha vuelto necesario buscar nuevas fuentes de combustión. El alcohol de maíz (etanol) es actualmente considerado una fuente viable por su bajo costo y amplio margen de ganancia en relación con otros productos. Una pregunta pertinente es: si fuera el caso de que el etanol sustituyera al petróleo, ¿cuál sería el criterio para considerar el papel del maíz en la alimentación humana? Asociado a este problema se encuentra el de la manipulación genética de los cultivos. Un problema adicional es que los mecanismos existentes en la actualidad se basan en el privilegio de mantenerlos bajo el régimen de propiedad privada. En esta dinámica tendría mayor valor (por su relación costo-beneficiomonetario) la preponderancia en el cultivo de una variedad específica de maíz por su productividad en materia de combustible, subordinando su capacidad como proveedor de alimento para una

gran parte de la población actual. A contracorriente de todo esto, los cambios genéticos propiciados mediante la tradición cultural han sido por naturaleza de propiedad social. Esta característica ha permitido su diversificación y especialización, al grado de ser sustento nutricional y cultural de una buena parte de la humanidad durante miles de años.

Conclusión

Comprender el problema de cómo se generan las concepciones y prácticas sobre la alimentación en términos socio-culturales requiere de herramientas conceptuales que nos permitan distinguir los espacios y tiempos en los que se expresan y se generan socialmente los principios materiales e inmateriales con que se construyen los universos de la alimentación humana. El concepto *inteligencia* nos permite ubicar e interpretar las condiciones, en diferentes momentos y espacios, de la construcción social al distinguir algunos de los indicadores subjetivos que giran en torno a la alimentación como fenómeno cultural e histórico.

El ejemplo de la proyección cultural del maíz en Mesoamérica nos permite comprender la potencialidad de construir y utilizar herramientas originales para el estudio de la naturaleza sociocultural de la diversidad de sistemas de alimentación humana.

Bibliografía

- Aguilar Piña, Paris, "Una aproximación teórico-metodológica para los estudios de antropología alimentaria", tesis de maestría en antropología, México, Facultad de Filosofía y Letras / Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM, México, 2002.
- De León y Gama, Antonio, *Descripción histórica y cronológica de las dos piedras que con ocasión del nuevo empedrado que se está formando en la plaza principal de México, se hallaron en ella en el año de 1790* (ed. facsimilar), México, INAH, 1990.
- Diccionario general de la lengua española*, Madrid, Vox, 2002.
- El libro de los libros del Chilam Balam*, México, FCE (Popular, 47), 2005.
- El maíz*, México, Museo de Culturas Populares/SEP, 1982.
- Morgan, L.H., *La sociedad primitiva o investigaciones sobre las líneas del progreso humano desde el salvajismo hasta la civilización*, México, Colofón, 1985 [1877].
- Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, México, FCE (Popular, 11), 2009.
- Remesal, Agustín, *Un banquete para los dioses*, Madrid, Alianza (El libro de Bolsillo, 1625), 1993.