

glifos



DIRECTORIO

Secretaría de Cultura
María Cristina García Cepeda

Director General del Instituto Nacional
de Antropología e Historia
Diego Prieto Hernández

Coordinador Nacional de Centros INAH
José María Muñoz Bonilla

Coordinadora Nacional de Difusión
Adriana Konzevik Cabib

Director de Divulgación
Rebeca Díaz Colunga

Director del Centro INAH Campeche
Antonio Benavides Castillo

Consejo editorial

Luis Fernando Álvarez Aguilar
Iván Urdapilleta Caamal
Ana Patricia Figueroa Balam
Verenice Ramírez Rosado

Coordinación editorial

Marilyn Domínguez Turriza
Verenice Ramírez Rosado

Diseño

Gabriela Margarita Ceballos Jaramillo



ÍNDICE

Editorial	4
<i>Antonio Benavides Castillo</i>	
San Francisco de Campeche – Siglo XVI: Entre la economía maya y las redes mercantiles españolas	6
<i>Ivan Urdapilleta Caamal</i>	
A 500 años de un encuentro ingrato.	24
<i>Antonio Benavides Castillo</i>	
Encuentro culinario. La comida en Campeche siglo XIX.	32
<i>Roger Mario Moo Yah</i>	
Semblanza de Champotón.	42
<i>Tomás Arnábar Gunam</i>	



EDITORIAL

Ha transcurrido medio milenio desde el comienzo de la incorporación de lo maya al mundo entero. Las condiciones iniciales de esa fusión fueron desventajosas y conllevaron la pérdida de muchas vidas humanas y la desaparición de buen número de conocimientos y tradiciones. La pragmática visión europea que llegó a América en el siglo XVI avasalló los derechos de muchas etnias. Primero sojuzgaron y prácticamente exterminaron a las poblaciones caribeñas; después avanzaron sobre la península yucateca, la costa veracruzana y el centro de lo que hoy es el país.

Visto a distancia, ese difícil proceso luego se convirtió en un dominio del hombre blanco sobre el moreno; de reglas emanadas del renacimiento (pero con claras raíces medievales) con la absoluta intención de mantener a un grupo humano sobre otro. Ello funcionó a lo largo de tres siglos en lo económico, en el ámbito político, en los aspectos legales y administrativos, en la esfera religiosa, etc.

Llegaron los días de rebelión y lucha por la independencia. Se logró la emancipación de la sujeción española y surgió un país nuevo, si bien con marcadas diferencias interiores. Por lo que toca a la península yucateca, después vino la Guerra de



Castas y, casi por decreto, los cambios emanados de la Revolución.

El desarrollo peninsular fue peculiar y mantuvo muchos de sus elementos autóctonos. Ello ha enriquecido la vida cotidiana de quienes habitamos estas tierras. E indudablemente ha agregado nuevos valores a muchos espacios del centro o del norte de México, o bien a diversos ámbitos europeos, asiáticos y africanos a los que han llegado voces mayas, cacao, o miel, por citar algunos ejemplos.

En esta entrega de Glifos algunas contribuciones dan fe de lo antes dicho; desde los orígenes precolombinos, brevemente reseñados por el suscrito, y luego los tiempos del dominio hispano con instituciones europeas impuestas. Más adelante el lector recordará o entenderá mejor varios aspectos de la gastronomía campechana o bien evocará el rincón champotonero.

Antonio Benavides C.

San Francisco de Campeche – Siglo XVI: Entre la economía maya y las redes mercantiles españolas

● Ivan Urdapilleta Caamal

Cuando las huestes de Francisco Hernández de Córdoba llegan a Can Pech en 1517 se encuentran con un territorio cuyo sistema de relaciones productivas a la postre va a ser vital para la subsistencia de la región si tomamos en cuenta que la base económica de la provincia yucateca son los mayas mediante la Encomienda. Es por ello que para entender la conformación y el temprano desarrollo del puerto de Campeche es necesario contextualizarlo en una economía peninsular que necesariamente considere dos vertientes para su análisis: la primera en relación a los mayas a través de sus dinámicas económicas previas y posteriores a la llegada de los españoles, mientras que la segunda tiene que ver con el movimiento comercial controlado por los españoles.

Así, para entender al Campeche del siglo XVI y sus actividades económicas, es importante ver los mecanismos comerciales preexistentes y los implantados por los españoles para lograr una visión conjunta de las sociedades que hace quinientos años confluyeron en estas tierras que tienen de particular la inexistencia de metales preciosos y la abundancia de mano de obra maya al norte de la península.

Entonces ¿porqué establecer la provincia de Yucatán e integrarla al sistema imperial español a través del puerto de San Francisco de Campeche? Con esta revisión de dos sistemas económicos que confluyen y se retroalimentan para garantizar la subsistencia de la sociedad colonial se pretende dar un atisbo sobre este momento particular en la historia de la entidad.

Representación de
un mercado maya.
Raúl Velázquez Olivera.
Raíces/INAH



Francisco Hernández de Córdoba
Foto: Archivo INAH, Campeche.



Los mayas peninsulares y su organización

A su llegada a la península de Yucatán, los españoles se encuentran con una extensa región dividida en varios señoríos indígenas. Sin embargo, el sistema de organización socio-política y territorial existente en el norte de Yucatán durante los últimos años del período conocido como Posclásico (1100-1521 d.C.) se conforma como consecuencia de diversos factores que, de alguna manera, terminan influyendo en la dinámica social con la que se confrontan los conquistadores. Factores que en el rubro de lo político-territorial es pertinente abordar para entender sus dinámicas económicas.

A la llegada de los españoles, entre los mayas peninsulares no existe el concepto de propiedad privada, sino que es comunal. Todo le pertenece a la tierra y el que la trabaja puede gozar de su fruto. Por lo anterior, el territorio de un pueblo se puede formar por el conjunto de tierras cultiva-

das o poseídas por los que están regidos por un gobernante. Las personas que viven bajo el mando de un señor y que poseen tierras determinan la territorialidad de un pueblo. Estas personas forman un *cuchcabal* o *jurisdicción*,¹ palabra que los españoles traducen como provincia.

La estructura del *cuchcabal* se constituye en tres partes: a) El *cuchteel*, que es una unidad residencial en la que habitan núcleos grandes de familias y reconocen a una cabeza; b) el *batabil*, conformado por un sistema de varios *cuchteelob* dominados por un *batab* o gobernante; y por último c) la capital de la región o territorio al que domina. El *halach uinic* es el "hombre verdadero" que rige los destinos de esta estructura.²

El *cuchteel* está integrado por casas que albergaban grupos de familias extensas, es decir, parientes consanguíneos y afines, y que reconocen a un jefe familiar.³ Es, asimismo, una unidad de trabajo. En otros términos, las familias que lo integran desarrollan mecanismos de cooperación y ayuda mutua. Landa menciona que "los indios tenían la buena costumbre de ayudarse unos a otros"⁴ y que la pesca, la caza y la extracción de sal eran actividades que se realizan colectivamente. Asimismo, señala que las mujeres se ayudan unas a otras a hilar las telas.

Por lo que respecta al *batabil*, éste puede ser interpretado como el espacio territorial bajo el dominio y dependencia del *batab*. Así, el *batab* domina política y administrativamente a un grupo de *cuchteelob*, por lo general de tres a cinco y reside en uno de ellos. En el interior del *batabil*, el *batab* aparece como su centro rector pues fluyen hacia él los excedentes tributarios y se organiza la energía humana para las diversas actividades. En conclusión, es la pieza clave que articula y da cohesión al *batabil* y es el eslabón que vincula a sus *cuchteelob* con la capital, y sin duda ocupa

¹Okoshi Harada, Tsubasa: "Tenencia de la tierra y territorialidad: conceptualización de los mayas yucatecos en vísperas de la invasión española", en *Conquista, transculturación y mestizaje. Raíz y origen de México*, México, UNAM-IIA, 1995, p. 83.

²Chávez Gómez, José: *La custodia de San Carlos de Campeche. Intención franciscana de evangelizar entre los mayas rebeldes. Segunda mitad del siglo XVII*, México, Gobierno del Estado de Campeche, 2000, p. 35.

³Quezada, Sergio: *Pueblos y caciques yucatecos, 1550-1580*, México, El Colegio de México, 1995, p. 40.

⁴Landa, Fray Diego de: *Relación de las cosas de Yucatán*. México, Ed. Porrúa, 1959, cap. XX, pp. 34-35.



Figurilla de Jaina que representa a un Halach uinic.

⁵Quezada, Sergio: *Pueblos y caciques...*, p. 43.

⁶Fernández Tejedo, Isabel: *La comunidad indígena maya de Yucatán, siglos XVI y XVII*, México, INAH, Colección Científica 201, 1990, p. 27.

un papel privilegiado dentro del sistema,⁵ y va a ser justo esta figura de la que los españoles echaran mano para controlar la organización y el tributo las comunidades mayas bajo el régimen colonial.

El tercer nivel, y el mayor de todos, el del *cuchcabal* propiamente dicho, es el más complejo en la organización maya y su personaje principal es el *halach uinic*, el poder supremo de la entidad. Reside en la capital y es identificado con un topónimo, por ejemplo: Ah Canul, Ceh Pech, Can Pech, etc.

De manera general, lo que se puede observar es una estructura político-territorial que resulta también característica en otras entidades mesoamericanas y que finalmente concluye, al existir similitudes entre las formas políticas de sujeción de los pueblos, con la adaptación al nuevo sistema impuesto en el siglo XVI por los españoles.

Regresando al terreno práctico para los fines expuestos en este texto, es importante hablar del carácter multifamiliar de las casas mayas en la organización familiar, en donde la dirección y control de la casa es de índole patrilínea y los lazos de unión entre los individuos son de parentesco.⁶ Así, los integrantes deben participar en la reproducción de bienes dentro de la familia múltiple de la cual son miembros activos. Por ejemplo, laborar la tierra, confeccionar tejidos de algodón, asistir a la pesca o a la caza. Los trabajos se realizan en común y en el seno familiar opera una división de los mismos. En síntesis, se trata de una labor familiar que permite la reproducción de los medios de existencia de cada familia mediante la colaboración y ayuda mutua.

El principio de reciprocidad no sólo está circunscrito al seno familiar, sino que se extiende a la colaboración entre productores directos vinculados por el parentesco y la vecindad. Respecto de las tareas

agrícolas, según Landa⁷ quienes carecen de parientes cercanos recurren a los vecinos para efectuar las tareas necesarias. Para cazar, los hombres se reúnen igualmente en grupos de 20 en 20 y las piezas obtenidas son compartidas por todos, después de haber reservado una parte para el jefe. A su vez, las mujeres se agrupan para tejer y, también en este caso, al jefe se le reserva una parte del producto. En suma, la reciprocidad se manifiesta en el trabajo familiar, así como por una fórmula comunitaria para realizar ciertas tareas productivas fundamentadas en la mutua ayuda entre parientes o vecinos.

Por último, en la sociedad maya el tributo opera de dos modos: los campesinos ceden una parte de su fuerza de trabajo y, también, una parte de los bienes que recolectan o producen. Este doble tributo, en trabajo y en especie, cuando se exige como contraparte del uso de tierras y recursos se asocia con el principio de reciprocidad. El reparto de lo producido mediante la explotación de sus posesiones y el tributo dan fe del reconocimiento de la comunidad hacia su autoridad absoluta; en realidad el campesino está obligado a retribuir materialmente al señor cuando obtiene un producto⁸.

Can Pech: los mayas y la economía interna de la península de Yucatán

En cuanto a las dinámicas económicas que se dan en las tierras bajas mayas hacia la llegada de los españoles, Fernández Tejedo⁹ recurre a tres conceptos distintos para designar las formas de intercambio practicadas por la sociedad maya al momento del encuentro: la primera se refiere a la reciprocidad, la segunda a la redistribución y la tercera al comercio.

El principio de reciprocidad se manifiesta en un sistema de diversos intercambios de acuerdo con las jerarquías sociales.

La reciprocidad representa un mínimo de exigencias y se caracteriza por la ayuda mutua entre parientes y amigos, de tal forma que las obligaciones económicas de unos equivalen a las de otros, efectuándose para ello un intercambio de dones y retribuciones. Por su parte, la redistribución en teoría supone un centro coordinador que capta los tributos y reciprocidades de la comunidad. Los mecanismos económicos de la mencionada redistribución tienen como objetivo centralizar los productos y bienes aportados por un grupo. Mientras, el comercio puede entenderse, entonces, como el mecanismo que facilita el encuentro de distintos individuos con el fin de intercambiar bienes diferentes. El comercio puede ser el mecanismo para realizar los intercambios a larga distancia, es decir, para el tráfico de mercancías, pero éste también puede ser puramente local o interno y entonces toma el nombre de mercado¹⁰.

Pero la península de Yucatán, Belice, Honduras, Tabasco, Veracruz y las zonas costeras de los litorales, son más homogéneas desde el punto de vista ambiental, por ello, las posibilidades de intercambio son más restringidas y, en consecuencia el comercio interno es muy débil y con mercados poco desarrollados.

En las Ordenanzas dictadas para Yucatán en 1552¹¹ por el visitador general de la provincia de Guatemala, Tomás López, se obliga al establecimiento de tianguis en todos los pueblos

⁷Landa, Fray Diego de: *Relación...*, Cap. XXIII, p. 40.

⁸Fernández Tejedo, Isabel: *La comunidad indígena maya...*, p. 34.

⁹Fernández Tejedo, Isabel: "Intercambio sin mercados entre los mayas de las tierras bajas", en *Temas Mesoamericanos*, Sonia Lombardo y Enrique Nalda (coord.), México, INAH, 1996, pp. 111-133.

¹⁰Fernández Tejedo, Isabel: "Intercambio sin mercados...", pp. 111-112.

¹¹"Ordenanzas del Tomás López", en López de Cogolludo, Diego: *Historia de Yucatán...*, libro V, cap. XVI; vol. 2, pp. 85-90.



Representación del dios L, antecesor del dios M, dios del comercio entre los mayas. Pintura mural Cacaxtla, Tlaxcala. Ignacio Guevara. Raíces.

como una medida de orden y policía, a fin de "que los viajeros y comerciantes realicen ahí sus tratos y no con particulares". El visitador ordena, asimismo, la creación de mesones o albergues y la restricción de que los tratantes permanezcan más de un día y una noche en cada pueblo. Teóricamente, el comerciante negocia en el mesón a una tasa establecida los productos que quiera comprar. Y esto se hace, se agrega, para "evitar a los mercaderillos o regatones que existen por millares en la tierra".

Tomás López aplica, por ordenanza, el uso de los mercados; como es costumbre entre los

pueblos de las tierras altas de Guatemala, donde vive muchos años, pero en la península de Yucatán el mercado público o plaza no se arraiga en las costumbres locales de los pueblos, pues no responde a ninguna necesidad de intercambio de bienes diferenciados. La población local se puede abastecer de todos los productos propios de la región, sin tener que recurrir al mercado, y la presencia de mercados locales, sinónimo de lugares privilegiados para el intercambio de una variedad de bienes especializados, no tiene cabida en un área saturada; el comercio de bienes de consumo es extremadamente escaso, por no decir que innecesario.¹³

¹³Fernández Tejedo, Isabel: "Intercambio sin mercados...", pp. 115-116.

Durante el virreinato el comercio ambulante es controlado por los españoles, quienes se sirven para ello de indios, mulatos y mestizos, pero esta forma de intercambio existe ya en la antigua sociedad maya. Según Ralph Roys,¹⁴ el ppolom es el viajero itinerante que carga su propia mercancía, a diferencia del ah ppolom yoc, mercader a larga distancia que posee factorías, embarcaciones y esclavos propios. El ppolom (tratante) opera en el interior de las provincias y abarca un comercio local. Los productos que el ppolom intercambia son, principalmente, de origen interregional, es decir, provienen de las diversas provincias en que está dividido el territorio de las tierras bajas.

Los bienes intercambiados son fundamentalmente de consumo, ya sea personal, comunitario o ritual. Las operaciones en el ámbito local se hacen sobre todo en forma de trueque, por ejemplo sal por miel; también mediante el uso de bienes con valores preestablecidos como cacao, mantas, conchas coloradas y cascabeles de cobre, principalmente. En sus tratos "fiaban, prestaban cortésmente y sin usura", dice Diego de Landa,¹⁵ ello permite deducir que los cambios se hacen a una tasa fija y no tienen como objetivo el lucro ni la especulación.

Al no existir mercados o plazas públicas, los productos de este comercio interregional y a lar-

ga distancia se adquieren por medio de los regatones o tratantes. Los ppolom pertenecen al gremio del comercio organizado que actúa a través de las factorías. Estas últimas se ubican estratégicamente en lugares de confluencia del comercio interregional y del exterior; gozan de mayor actividad aquellas que logran reunir características de interés general: confluencia de rutas, facilidad de acceso y de circulación, disponibilidad de productos y condiciones políticas de seguridad y protección a los mercaderes para efectuar sus tratos.¹⁶

Por otra parte, el tributo entre los mayas opera de dos modos: la comunidad cede una parte de su fuerza de trabajo y también de los bienes que produce, recolecta y caza. Como un índice de medida (tributaria) se presenta un cuadro sobre los productos de la renta de las encomiendas de 1548,¹⁷ periodo no muy afectado todavía por la baja demográfica y las modalidades tributarias coloniales. En esta matrícula de tributos se puede apreciar la importancia cuantitativa de las mantas de algodón. Este producto es el más importante de la actividad agrícola de la península y su manufactura en mantas, la actividad artesanal más practicada.

La sal, el pescado, y en menor medida la cera y la miel, son otros de los productos característicos de la península de Yuca-

¹⁴Roys, Ralph, 1943: *The Indian Background of Colonial Yucatan*. Carnegie Institution of Washington. Publication 548, p. 51

¹⁵Landa, Fray Diego de: *Relación de las cosas...*, Cap. XXIII, p. 40.

¹⁶Fernández Tejedo, Isabel: "Intercambio sin mercados...", p. 116-117.

¹⁷"Tasaciones de la provincia de Yucatán...de 1549", AGI, Guatemala 128, Fjs. 307-401.

tán. La sal se puede recoger en todo el litoral norte, desde Campeche hasta Isla Mujeres, y es particularmente abundante en los cacicazgos de Chikinchel, Canpech, Ah Kin Chel, Ceh Pech, en donde los señores poseen derechos exclusivos sobre ciertas secciones más ricas, las cuales rentan a quienes desean explotarla.¹⁸

En contraste con las pocas evidencias sobre mercados locales, las fuentes documentales testifican la existencia de un sólido comercio entre las diversas tierras bajas mayas a la llegada de los españoles. El vigoroso sistema de intercambio de los mayas se sustenta en las relaciones interregionales propias del área. El tráfico tiene como base de su intercambio la especialización de productos regionales. Quizás, el cacao es el producto más solicitado en las transacciones. Pero también los esclavos de la península, las mantas de algodón provenientes del noroeste de Yucatán y la sal del litoral norte forman parte de los artículos con mayor demanda. Se comercia bastante, asimismo, con miel, copal y pedernal, al igual que se hace con ciertos artículos de lujo como conchas, pieles de jaguar y plumas de aves. En definitiva, es ésta un área pre-

ponderante en el intercambio de materias primas.¹⁹

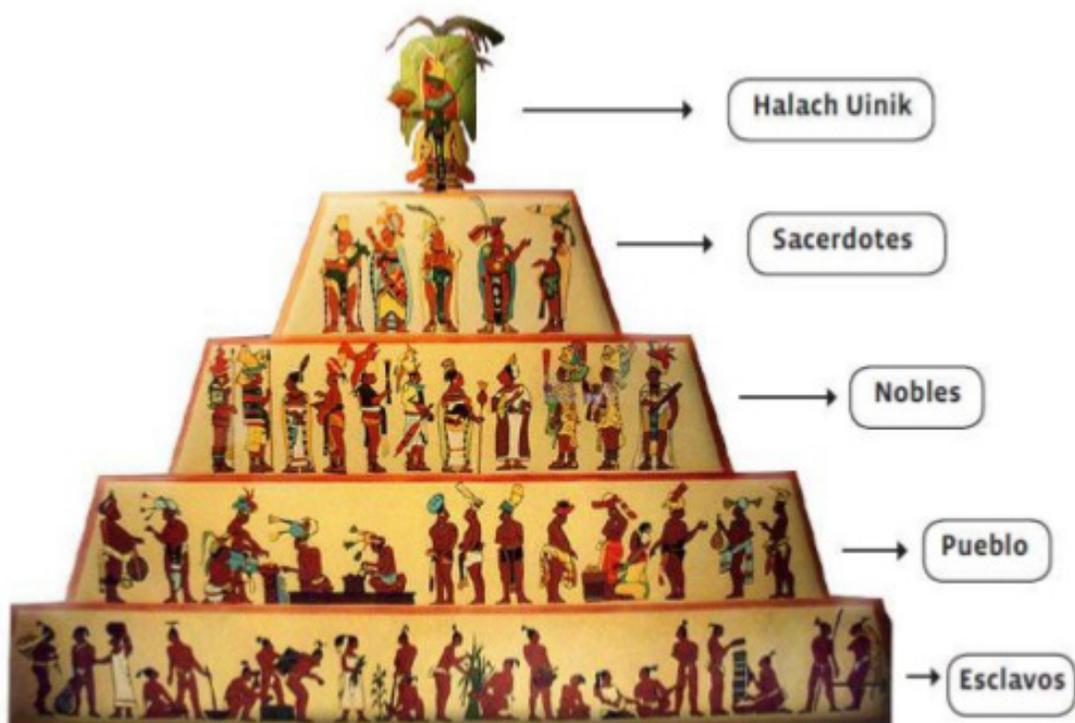
Las factorías o puertos de intercambio se establecen en territorios políticamente débiles, capaces de asumir cierta neutralidad y ofrecer seguridad a la empresa comercial. Deben contar con instalaciones portuarias adecuadas para el desembarco y el almacenamiento de los productos, así como con personal capacitado para brindar servicios a los tratantes y edificios adecuados para ello. Por las fuentes históricas se sabe de por lo menos tres factorías importantes en el Golfo de México: Cimatán, Xicalango y Potonchan. En una visita hecha por acompañantes del padre Las Casas a Xicalango, se dice que llegan a una plaza donde son recibidos por los caciques locales y pasan la noche en unos "pórticos que habían sido construidos como casas de descanso para los viajeros y les dieron esteras y cobijas ricamente bordadas de rojo y negro".²⁰

En cuanto al comercio controlado por los españoles, este tiene que verse por una parte en relación con el aprovechamiento de los recursos obtenidos de los mayas, ya sea mediante tributo o comercio y por otra parte

¹⁸Fernández Tejedo, Isabel: "Intercambio sin mercados...", p. 119.

¹⁹Fernández Tejedo, Isabel: "Intercambio sin mercados...", p. 120.¹⁴Fernández Tejedo, Isabel: "Intercambio sin mercados...", p. 116-117.

²⁰Scholes, France y Ralph Roys: Los chontales de Acalan-Tixchel, Mario H. Ruz y Rosario Vega (trads.). Centro de Estudios Mayas-UNAM y CIESAS, México, 1997, p. 36.



Organización política y social maya.

por las actividades económicas desarrolladas por los españoles y que poseen estrecha relación con el comercio efectuado por la península, tanto con el resto de provincias como con la metrópoli.

El puerto de Campeche: su comercio interregional y trasatlántico yucateco.

La costa del conjunto Yucatán-Campeche es baja y peligrosa para los navíos de la flota de Nueva España cuando los nortes se hacen tempestades. Ningún

abrigo seguro: solamente los navíos de pequeño tonelaje pueden arribar. En principio hay dos puertos importantes: Santa María Sisal y San Francisco de Campeche. Un movimiento relativamente importante se establece entre el último y el complejo portuario, por lo que termina por imponerse como el puerto de la península, aunque el tráfico con Campeche -en el marco del monopolio- crece hasta mediados de la década de 1610-1620, es decir, más tiempo que la media del tráfico. Pero esta prosperidad sigue siendo relativa, pues Campeche y Yucatán no consi-



Localidad dedicada a la producción de sal. Ilustración Raúl Velázquez Olivera. Raíces/INAH



guen a lo largo de los siglos XVI y XVII labrarse un lugar notable en la economía de intercambios, y eso es cierto tanto a través de los índices de las actividades sevillanas como de las americanas.²¹

Al abordar el comercio en la economía de la península yucateca hay que considerar dos aspectos: lo que Yucatán oferta por una parte y lo que demanda por otra. Con ello se puede deducir, en parte, la importancia comercial de la península en base a las materias que ofrece al sistema imperial y la atención dada por la Corona a Yucatán a través de su integración a los circuitos comerciales que controla.

En su análisis del movimiento comercial de Yucatán, Cristina García Bernal considera de vital importancia la valoración del grado de oferta, por cuanto ésta pueda resultar más importante que su demanda y actuar como motor de intercambios. Sin embargo, la autora considera, a pesar de las insuficiencias de las fuentes, que el potencial de exportación de la provincia resulta limitado.²² Enunciado que comparto, consciente de que cuando se habla de algodón, palo de tinte y añil sale a relucir con orgullo la trascendencia de Campeche en materia tintórea y textil. Si bien es importante la oferta que constituyen estos productos, el comercio yucateco a través de sus puertos -San Francisco de Campeche y Santa María de Sisal- se torna distante de los principales puertos caribeños y de Veracruz en su contexto novohispano, lo que no demerita su importancia en el mercado europeo pero sí la circunscribe a su capacidad de oferta.

En cuanto a la oferta, el palo de tinte o de Campeche constituye la mercancía clave en la vertiente atlántica del comercio yucateco. Es un encomendero, Marcos de Ayala, el que en la década de 1570 aprende a extraer científicamente el máximo provecho de su explotación, al conseguir obtener del palo ek varios colores que completa de diversas tonalidades obtenidas (gracias a la información de los mayas) de diferentes materias tintóreas que se dan en la península maya.²³

²¹Juárez Moreno, Juan: Piratas y corsarios en Veracruz y Campeche. Sevilla, Escuela de Estudio Hispano-Americanos-CSIC, 1972, pp. 73-77.¹⁵Landa, Fray Diego de: Relación de las cosas..., Cap. XXIII, p. 40.

²²García Bernal, Manuela Cristina: Campeche y el comercio atlántico yucateco (1561-1625). México, Gobierno del Estado de Campeche- INAH-ICC, 2006, p. 144.

²³García Bernal, Manuela Cristina: Campeche y el comercio..., p. 146.

En cuanto a las relaciones comerciales de San Francisco de Campeche, en 1568 el gobernador Luis Céspedes de Oviedo manifiesta ante la Corona su interés en que la gobernación de Yucatán establezca tratos comerciales con la Habana y Veracruz.²⁹ San Francisco de Campeche queda a la mitad del camino entre Veracruz y La Habana. Por tanto, creo que es una escala obligada, no necesariamente registrada, y que la petición de Céspedes de Oviedo busca autorización de algo que, probablemente, de hecho sucede.

A falta de metales preciosos, los productos naturales son la principal fuente de exportación regional y los excedentes de sal, miel, azúcar, maíz, cochinilla, aves y maderas significan el humilde aporte de Yucatán al comercio entre las colonias americanas.³⁰ Al respecto, en la relación de Mérida resalta la importancia inicial que juegan las mantas, la cera y la miel que los mayas tributan a la Corona, o quizás por que se trata de lo único aceptado por los comer-

ciantes a manera de trueque por la practicidad de su posterior venta en Nueva España. Las posibilidades comerciales de los indios también se limitan inicialmente a estos productos.³¹

Materiales de construcción como madera, piedra y cal son extraídos en la península para ser enviados a Veracruz, y “en la misión del puerto de San Francisco de Campeche se tienen yndios extrayendo cal para ser llevado al puerto de la vera+ y acarrear tanto como si fuesen negros esclavos”.³² Pero la materia prima que da fama a San Francisco de Campeche es el “palo de tinte o de Campeche” y éste constituye la principal mercancía llevada de Yucatán a Europa desde mediados del siglo XVI.

Sin embargo, la exportación es menor a la importación de productos y entre los principales pueden mencionarse: trigo, harina, aceite, vino, vinagre, ropa fina, plata, porcelana, armas, productos de hierro y acero.³³ Esta importación se da en un contexto de penuria

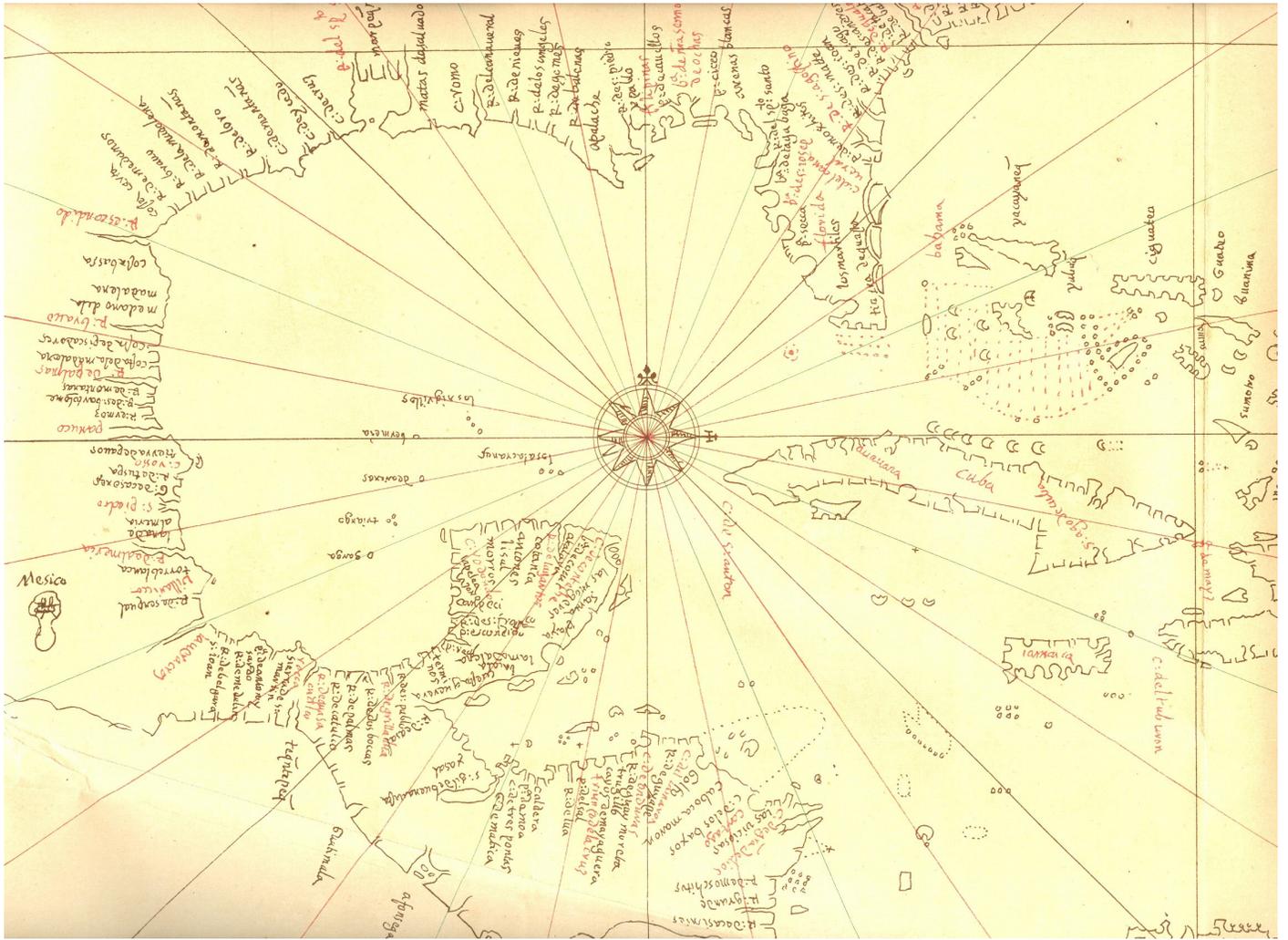
²⁹“Carta de Don Luis Céspedes de Oviedo”, Mérida, 30 de septiembre de 1568, AGI, México 367, foja 100.

³⁰Morales Padrón, Francisco: Atlas histórico cultural de América. Canarias, Comisión de Canarias para la Conmemoración del V Centenario del descubrimiento de América, Gobierno de Canarias, 1988, p. 340; Piña Chán, Román: Campeche durante..., p. 52.

³¹“Relación de la ciudad de Mérida”. 18 de febrero de 1579, Mérida, en Relaciones Histórico-geográficas de la Gobernación de Yucatán, México, UNAM-IF-CEM, 1983, p. 82.

³²“Carta de Feliciano Bravo”, Yucatán, 1 de julio de 1566, AGI, México 367, foja 55.

³³Piña Chán, Román: Campeche durante..., p. 52.



Carta de Antillas, seno mexicano y costas de tierra firme y de la América setentrional.
 Archivo Iván Urdapilleta

y necesidad de aprovisionamiento en que vive la provincia en una época en que se depende enormemente de la metrópoli. En Campeche -al igual que en todos los espacios americanos- los colonos adoptan los animales y plantas del viejo mundo que en conjunto con una serie de plantas cultivadas por los indios (algodón y maíz y cacao) se producen de manera creciente, convirtiéndose, junto con el azúcar, los cueros, las mantas y la madera, en importantes artículos de comercio. Muchos de estos nuevos productos se venden fuera de la colonia que los produce. Se desarrolla así

un comercio intercolonial con independencia de los españoles y transportado por una marina mercante construida en astilleros americanos como lo es el caso de San Francisco de Campeche. Es justo en esta oferta -además de la demanda- en la que hacia finales del siglo XVI la villa de San Francisco de Campeche va cobrando importancia y en la medida en que estas nuevas dinámicas económicas se desarrollan su puerto asegura su presencia y va adquiriendo trascendencia en el funcionamiento del sistema comercial español.

Landa, Fray Diego de. 1959. Relación de las cosas de Yucatán. Editorial Porrúa. México.

Morales Padrón, Francisco. 1988. Atlas histórico cultural de América. Canarias, Comisión de Canarias para la Conmemoración del V Centenario del descubrimiento de América, Gobierno de Canarias, 2 vol.

Okoshi Harada, Tsubasa. 1995. Tenencia de la tierra y territorialidad: conceptualización de los mayas yucatecos en vísperas de la invasión española. Conquista, transculturación y mestizaje. Raíz y origen de México. Ed. Lorenzo Ochoa, México, UNAM-IIA, pp. 81-89.

Piña Chán, Román. 2001. Campeche durante el periodo colonial. México, Ayuntamiento de Campeche, Colección María Lavallo Urbina.

Quezada, Sergio. 1995. Pueblos y caciques yucatecos, 1550-1580. México, El Colegio de México.

Roys, Ralph. 1943. The Indian Background of Colonial Yucatán. Washington D.C., Carnegie Institution of Washington. Publication 548.

Scholes, France y Ralph Roys. 1997. Los chontales de Acalan-Tixchel. Mario H. Ruz y Rosario Vega (trads.). México, Centro de Estudios Mayas-UNAM y CIESAS.

A 500 años de un encuentro ingrato

● Antonio Benavides Castillo

Cinco siglos separan los momentos históricos en los que las tierras campechanas fueron vistas y reconocidas por europeos por vez primera. Cinco siglos de las confrontaciones ocurridas entre nativos de lo que hoy es México y los representantes de lo que fue un imperio español. Y el encuentro no fue grato para ninguna de las partes.

Cada grupo de individuos procedía de sociedades bastante diferentes; con cosmovisiones distintas, con maneras sui generis de hacer las cosas, con criterios sumamente raros desde ambas perspectivas. Efectivamente, fue un choque cultural del que surgiría una nueva forma de vida, una cultura nueva con elementos de ambas partes.

El tema es amplio y en esta ocasión me limitaré a profundizar en las raíces del grupo nativo, de la cultura maya peninsular que habitaba el poniente de la península yucateca. Para ello he escogido la costa de Campeche, que forma parte del occidente del mundo maya y éste, a su vez, estuvo vinculado con un ámbito mayor como lo fue la Mesoamérica prehispánica.

Este contexto permite entender de mejor manera muchas de las relaciones que Campeche mantuvo con múltiples regiones, tanto cercanas y partícipes de su desarrollo, como de regiones lejanas, pero con las cuales varios investigadores han demostrado su asociación por la presencia de materiales procedentes de ellas (jadeíta, basalto, cerámica, cinabrio, etc.).



Paisaje de Champotón.
Tomás Arnábar Gunam

Un buen ejemplo de ello es la obsidiana, que sólo procede de regiones volcánicas. Los análisis de ese vidrio volcánico consideran la composición química, que es única en cada yacimiento. Por ello puede diferenciarse buen número de sitios de extracción en lugares relativamente cercanos como el Pico de Orizaba (Ver.), El Chayal y San Martín Jilotepeque, en las tierras altas de Guatemala; o bien la obsidiana de parajes más lejanos como Ucareo y Zinapécuaro, Mich.; Pachuca, Hgo., Zaragoza, Pue., así como Paredón, Otumba y Zacualtipán en el centro de México.

Otro caso ilustrativo es el de la jadeíta, piedra dura de tonos variados de verde y ocasionalmente blanco-grisáceos, que únicamente se halla de manera natural en la cuenca del Río Motagua, en el sector sureste de Guatemala.

De modo que el material de cualquier pieza (cuenta, bezote, orejera, pectoral, etc.) registrada en las excavaciones arqueológicas originalmente procede de esa región.

A continuación, el resumen de dos asentamientos precolombinos que nos hablan de la riqueza cultural maya; uno jamás fue conocido por los europeos del siglo XVI, otro fue transformado por la fusión de indígenas y españoles.

Jaina. Este sitio tiene fama por las bellas terracotas ahí recuperadas. El pirata inglés William Dampier estuvo en la isla en 1675, reportó la existencia de varios montículos y señaló que el lugar era usado eventualmente por filibusteros esperando tiempos adecuados para atacar embarcaciones o la propia ciudad de Campeche (Dampier 1906).



Isla de Jaina, Campeche.
Archivo INAH, Campeche.

El asentamiento prehispánico de Jaina conformó una entidad política fuerte que ejerció dominio político, religioso y comercial en muchos kilómetros a su alrededor. Si bien la costumbre de elaborar figurillas hunde sus raíces en el periodo Preclásico, es decir desde varios siglos antes de nuestra era, las imágenes de la costa campechana tuvieron su auge entre los años 600 y 1000 d.C. Su uso prosiguió en siglos posteriores, pero las piezas de tiempos tardíos perdieron realismo y fueron elaboradas con menor delicadeza (Benavides 2012).

Las piezas fueron logradas usando arcilla de tonalidades naranjas y rojas. Todas pasaron por el fuego varias horas, alcanzando una temperatura promedio de 700° C. Los hornos podían ser "a cielo abierto", es decir cubriendo las vasijas y pequeñas esculturas con suficiente madera y

hojas de palma, hasta alcanzar la cocción. Otras veces se usaron "hornos de hoyo" o pequeñas oquedades bajo el suelo, de unos 60 cm de profundidad, cubiertas por un techo de materiales perecederos y quemando leña en el interior. Esos hornos podían tener de uno a dos metros de diámetro y alcanzaban mayor temperatura, lo cual implicaba una mejor cocción y una mayor calidad. La elaboración de objetos "a cielo abierto" podía causar diferencias de color, o manchas oscuras, en algunos sectores de la figurilla o de la vasija por una falta de calor.

Una vez cocidas y enfriadas, las pequeñas representaciones fueron pintadas con varios colores, aunque algunas sólo recibieron un baño general de pintura blanca. La mayoría de las piezas fue después parte de los bienes ofrendados a un difunto (Piña Chán 1968). Algunas figurillas

Desembocadura
del río Champotón.
Archivo Tomás Arnábar Gunam.



no proceden de contextos funerarios; pudieron usarse en altares domésticos o simplemente como juguetes infantiles.

Diversos autores han querido vincular a las figurillas con el entierro del cual proceden, pero ello no es factible porque el género del sepultado no siempre coincide con la imagen de cerámica asociada. Los entierros infantiles, casi siempre depositados en cántaros globulares, van acompañados de una o dos figurillas de adultos. También se ha sugerido la representación de ancestros, pero hasta ahora ello no ha sido demostrado.

Lo que sí sabemos es que la tradición de enterrar a los muertos con figurillas tiene profundas raíces prehispánicas en el centro y el sur de Veracruz, por ejemplo, en Dicha Tuerta, Nopiloa y San Andrés Tuxtla. Esa tradición se expandió durante el periodo

Clásico a lo largo de la costa del Golfo por el litoral tabasqueño y tuvo éxito en sitios como Comalcalco y Jonuta. Los navegantes llevaron ideas y productos también hacia el norte, de modo que los arqueólogos han registrado entierros con figurillas en muchos puntos de la costa campechana como Aguacatal (en la península de Xicalango), Los Guarixés (en la Isla del Carmen), El Anonal (el antiguo Tixchel), VillaMadero, Champotón, Jaina, Isla Piedras, Isla Uaymil e incluso en la costa norte de Yucatán, en Xcambó, cerca de Dzemul.

Curiosamente, no existen reportes de enterramientos humanos acompañados de figurillas en sitios de tierra adentro relativamente cercanos a Jaina como Xcalumkín, Edzná, Cayal, Itzimaté, Santa Rosa Xtampak, Kabah, Uxmal u Oxkintok. Ello ocurre a pesar de que algunos de



William Dampier. Capitán de barco inglés, bucanero y corsario.

esos asentamientos mantuvieron relaciones con Jaina según se deduce por la presencia del glifo emblema de ésta en algunas de sus inscripciones. Lo anterior nos indica que esa tradición del oriente mesoamericano se limitó a la región costera del Golfo.

Champotón. El asentamiento prehispánico se ubicaba alrededor de la desembocadura del río Champotón y su nombre original, según las fuentes históricas, fue Chakán Putún, que significa "sabana de los putunes" por ser un asentamiento de familias chontales. La fundación de un asentamiento colonial sobre el poblado indígena, su desarrollo a través de varios siglos y el crecimiento urbano han transformado casi por completo los vestigios mayas.

No obstante, aquí intentaremos presentar un resumen de las investigaciones arqueológicas efectuadas en dicha ciudad y de los resultados obtenidos. Comen-



Figurilla con escarificaciones en el rostro. Procedente de la isla de Jaina. Archivo INAH, Campeche.



Mujer de elite. Figurilla procedente de la isla de Jaina. Archivo INAH, Campeche.

zamos con Diego de Landa, cuya Relación de las Cosas de Yucatán contiene varias referencias a la comunidad prehispánica de Champotón, tierra dominada en el siglo XVI por los Couohes, es decir la familia de los Cohuó. De ese linaje fue, precisamente, el dirigente religioso y político que venció por vez primera a los invasores hispanos encabezados por Francisco Hernández de Córdoba en 1517: Moch Cohuó.

En tiempos modernos, en 1943 y 1944, Alberto Ruz Lhuillier (1969) inició el estudio sistemático de Champotón. Comenzó explorando el islote que se halla frente a la desembocadura del río, a unos 400 metros de la orilla. En ese tiempo el islote tenía forma de una letra T, con su lado ancho ubicado en el costado poniente. Medía unos 30 metros de este a oeste por 20 m en el otro eje, dimensiones variables según las mareas. Ruz pudo verificar la antigua existencia de una construcción de mampostería, muy posiblemente orientada hacia el poniente y que parece haber tenido varias entradas formadas por columnas de varios tambores. Encontró algunos tiestos muy erosionados y no halló ninguna evidencia de elementos referidos en las fuentes históricas como una alta torre llena de ídolos o la dedicación del lugar a Quetzalcóatl-Kukulcán.

El siguiente punto explorado fue la explanada entre el mercado y el faro. En tres pozos halló varios muros y rellenos precolombinos para nivelar el terreno. En la primera excavación encontró el entierro de un adulto a 90 cm de profundidad y el ajuar funerario incluyó un caracol marino, un cajete trípode color naranja con reborde basal almenado y un vaso globular también de color naranja y con motivos incisos.

Ruz finalizó su estudio excavando en el barrio Pozo del Monte, en la entonces finca La Esperanza, en el sector oriente de la población. Recuperó abundante material cerámico, alrededor de 13,000 fragmentos, además de la evidencia de pisos de estuco y rellenos de varias nivelaciones. La mayor parte del material que encontró correspondió al Clásico Terminal (900-1000 d.C.) y al Posclásico (1000-1400 d.C.).

Otro estudio arqueológico importante para Champotón se debe a Jack Eaton y Joseph Ball (Eaton y Ball, 1978), investigadores de la Universidad de Tulane (Nueva Orleans) en cuyo recorrido reportan haber visto un conchero en forma de montículo que fue prácticamente arrasado por maquinaria pesa-

da al ser construido el nuevo puente sobre el río. La cerámica estudiada correspondió a las fases Guarnición-Decadente y Colonial, más o menos de 900 a 1500 d. C.

De acuerdo con Eaton, entre el faro y el mercado había restos de antiguas construcciones que fueron arrasadas para nivelar el terreno, lo mismo que enterramientos con ofrendas, entre ellas caracoles marinos, cuencos y platos con reborde basal almenado, color naranja y pintados con motivos negros; y vasos globulares de barro anaranjado con motivos incisos. Además, en la parte oriente del pueblo, fuera de la zona poblada, estaba la finca La Esperanza, en donde se hicieron algunas exploraciones, encontrándose algunos restos de muros y pisos de una zona habitacional, así como fragmentos de cerámica en los pozos practicados.

Otros vestigios arqueológicos menores, relativamente abundantes en los terrenos de Champotón, son pesas de red, herramientas de sílex, percutores o martillos y machacadores de corteza de amate con los que se preparaba papel. Algunos vecinos los encuentran y guardan como objetos que llaman la atención.

Al comenzar el siglo XX la Universidad Autónoma de Campeche inició un proyecto de investigación arqueológica en Champotón bajo la dirección de William Folan (Folan et al 2012). Varias líneas de investigación permitieron documentar nueva y rica información del desarrollo prehispánico e histórico de la ciudad, desde el Preclásico Medio (600 a.C.) hasta nuestros días (Forsyth 2012; Ek 2015).

Una noticia relevante fue la documentación de los orígenes del asentamiento, demostrando la construcción de edificios monumentales con arquitectura Petén, como hoy puede constatare en los vestigios excavados y consolidados de la Calle 23 en el barrio de Guadalupe. Allá pueden verse los elementos que conformaron un masivo basamento cuadrangular de unos 50 metros por lado y tres metros de altura sobre el que se levantaron tres edificios de mampostería formando un patio interior. Los bloques de recubrimiento de ese basamento son monolíticos, al igual que las varias escalinatas que facilitaban su ascenso.

Otro registro relevante fue buena cantidad de gruesos tambores de columnas, además de columnas, en diversos predios y sectores de la ciudad, especialmente en el Centro y en los barrios de Las Mercedes, San Patricio, Tajonal y Pozo del Monte. Esos elementos indican una fuerte presencia de la arquitectura Puuc (600 – 800 d.C.) en Champotón.

Comentarios finales

Quinientos años después la sociedad campechana está orgullosa de sus raíces precolombinas. Se reconoce como heredera de valiosas tradiciones nativas y europeas. Pero el mundo es más complejo y hoy también usamos y atesoramos elementos diversos de otras sociedades. Campeche forma parte y participa de un mosaico pluricultural.

Encuentro culinario.

La comida en Campeche siglo XIX

● Roger Mario Moo Yah

La principal consecuencia del encuentro de dos culturas fue el mestizaje. Esta mezcla se dio en muy diversos aspectos: desde el más evidente mestizaje racial, hasta muchas variantes del que podríamos llamar mestizaje cultural, de manera particular el que se refiere a las cocinas, pues se adhirieron parte de ambas culturas con ingredientes nuevos, mezclados con todo lo conocido, dando como resultado platillos asombrosos.

Es así que el descubrimiento del Nuevo Mundo fue de gran importancia, asombro e intercambio para la gastronomía de México. Este acontecimiento nos ayuda para analizar el proceso de conquista a través de la comida y cómo ha sufrido modificaciones, fusiones y nuevas formas de degustación.

Alimentos que se cultivan
en tierras campechanas.
Archivo INAH, Campeche.







Actual Mercado 7 de Agosto.
San Francisco de Campeche,
Campeche. Marilyn Dominguez Turriza.



El robalo es una especie valorada en
Campeche.
Marilyn Dominguez Turriza.

Desde el siglo XVI en la villa de San Francisco de Campeche se estableció una sociedad multiétnica compuesta por españoles, criollos, mestizos e indígenas. Dentro del grupo dominante estaban los peninsulares y criollos, en ellos reinaba un ideal de corte europeo, con lo cual la sociedad reflejaría no solo una diversidad, sino también, una desigualdad en cuanto a la obtención de privilegios, en las condiciones de vida y acceso a recursos alimenticios.

Campeche fue el puerto principal de la región yucateca. Durante la colonia mantenía un comercio dinámico con España, el Caribe y otros puertos Virreinales. La red comercial contribuyó a solventar los efectos negativos por la falta de productos y durante el apogeo comercial llevó a introducir mercancías de distintos lugares. Ya sea por la vía legal o echando mano del contrabando, la importación de mercancías sirvió para satisfacer el abasto de productos que en los campos yucatecos no se cultivaban; poco a poco estos bienes fueron adquiriendo un gusto regional; uno de ellos, la harina, tuvo gran aceptación en el mercado local. El aguardiente, el vino y el vinagre eran los productos con más demanda,

el trigo, cebada, avena, café, aceite de linaza, almagre, lentejas, canela, pasas, higos, pimienta de Castilla, quesos, etc., también arribaron por el puerto campechano.

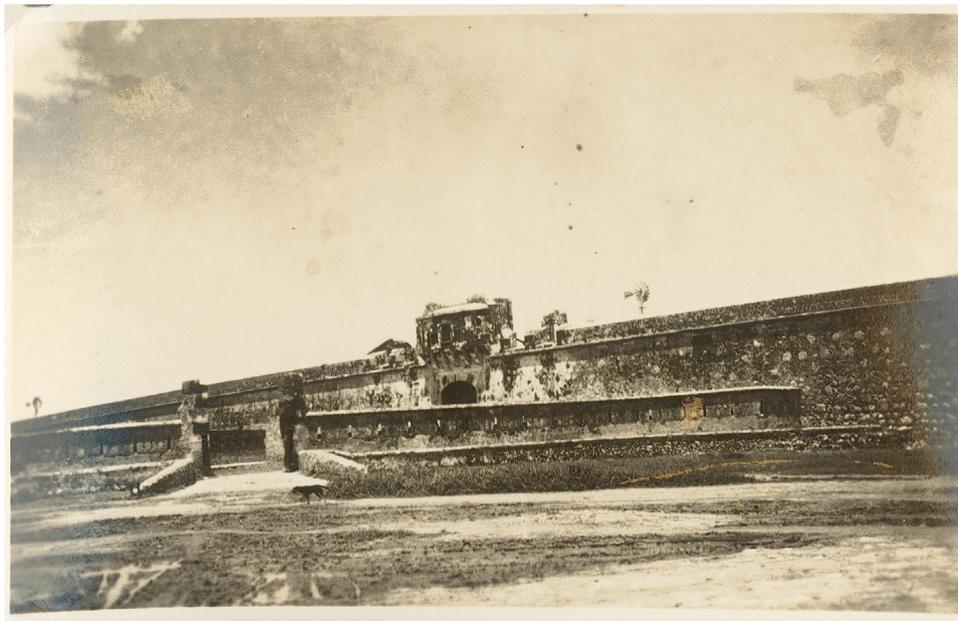
A pesar de la variedad de mercancías importadas, no todas tuvieron aceptación por parte de la población yucateca. Algunas no pudieron aclimatarse fácilmente y otras no fueron del agrado de los sutiles y discriminatorios paladares locales. Sin embargo, fueron el cerdo y la gallina los animales europeos que mejor cumplieron ambos requisitos; así mismo, es de consideración la acogida dispensada a los naranjos, lima y limón agrio, y el interés para cultivarlos y mezclarlos con condimentos útiles al cotidiano aderezamiento de los platillos.

La construcción de una Identidad Culinaria

Durante el siglo XIX, las viejas estructuras culinarias también permanecieron inertes a los cambios políticos y sociales que azotaban al país. La alimentación de la gente que vivía en el recinto amurallado consistía, según Alcalá (2010), particularmente de peces, mariscos, carne de res, ave y cerdo, acom-

Cazón. Sabancuy, Ciudad del Carmen, Campeche.
Marilyn Dominguez Turriza.





Entrada a intramuros.
Puerta de Tierra.
San Francisco de Campeche,
Campeche. Ca. 1930

pañada de salsas o aderezos, mientras que la dieta de los nativos se centraba en el maíz, base de cualquier alimento indígena. (p. 230)

Durante esta etapa la comida criolla, básicamente la española, fue dando espacio a los ingredientes indígenas, lo cual conformaría una comida más compleja y evolucionada.

La situación geográfica de la ciudad influyó en la utilización de alimentos. Los productos del mar son primordiales en la gastronomía local, incluso los espacios públicos se configuraron de tal manera que el mercado quedaba a la orilla del mar.

La pescadería se encontraba al principio del muelle y se caracterizaba por la venta de una gran cantidad de frutas, vegetales y pescado. La costa de Campeche es rica en variedad y especies, el pescado era abundante y por consiguiente se abarataba.

La diversidad de especies marinas dejaba un menú bastante amplio para degustar: el esmerdregal, el pámpano, la corvina, el abundante cazón, el mero, la raya, el pulpo, el peje pluma, el bulcaíto, el jorobado y otras especies, tan variadas y gustosas al paladar, eran expuestas a la vista del tranquilo mar.



El pámpano es uno de los pescados más preciados en Campeche.
Patricia Tamez

Entre toda la multiplicidad de peces predomina el cazón, que era el plato por excelencia de todas las clases; su precio y variedad lo hacían accesible. Desire Charnay (1939) menciona que “la mayor parte de las familias pobres viven del cazón, es decir de tiburones y no se contentan con solo los pequeños, pues he visto vender a algunos que tenían más de dos metros de largo y que perfectamente hubieran devorado a su dueño”. (p. 5)

A finales del siglo XIX el cazón se había convertido en pilar de la gastronomía campechana; José Vasconcelos (1939), que vivió en la ciudad en los últimos años del siglo, alude a la singularidad de la cocina campechana conformada por variedad de especies y que “además añaden peces sin rival en el mundo como el cazón y el roba-

lo. Ricos y pobres se regalaban con arroces moriscos teñidos de azafrán y cazones nativos entomatados sobre el pan de maíz y por las tardes con pozole fresco para ahuyentar el calor”. (p. 10)

La carne ha formado siempre parte de la dieta campechana, la ingesta de puerco es primordial en toda comida. La forma de cocinar la carne tiene gran influencia del Caribe. Se emplean especias en grandes cantidades, sobre todo pimienta, y sal durante la cocción. La tradición caribeña tendría buenos adeptos en los platillos locales. El jamón claveteado proviene de la época colonial y para el siglo XIX se había arraigado en la gastronomía local, figurando según comenta el visitante Waldeck en el artículo de Alcalá (2010) que “El jamón en vino es el mejor plato de la cocina yucateca”. (p. 231)

Hasta nuestros días, el maíz sigue siendo la base de la alimentación maya y de gran importancia ritual. Han Licol.
Verónica García Durán.



El cerdo en la cocina fue típico, aprovechándolo casi en su totalidad, la manteca fue el aceite preferido para sazonar las comidas. Su carne se consume bajo innumerables formas, el cuero se convierte en chicharrón y para los caldos se consumían muchas menudencias, como son el hígado, mollejas de pavo, riñones, pezuñas, seso y menudillos de ave.

En el estudio que realizó "Las Mejoras Materiales" (1859), alude que para los indígenas de la ciudad costera, ellos mantenían una dieta más balanceada con el consumo de pescado, carne, vegetales, flores, granos, en comparación de los indígenas que vivían en los interiores de la península, el consumo de carne se limitaba individualmente a 1.75 kg por año. (p. 299)

Antiguo manual de cocina yucateca. 1898. Mérida de Yucatán, 5a Edición.

Prontuario de cocina para un diario regular por doña María Ignacia Aguirre bien conocida por lo práctica en el arte. 1932. Mérida, Imp. De L. Seguí calle del puente.

"Campeche por José Vasconcelos". 1937. REVISTA AH-KIM-PECH. Año 1, Núm. 6. Campeche, 1 de agosto.

"M. Desiré Charnay en Campeche". 1939. Revista AH-KIM-PECH. Tomo I. Año 3, Núm. 26. Abril 1. Campeche.

Alcalá, C. 2010. La Ciudad de Campeche a través de viajeros extranjeros. 1834-1849, Estudios de Historia y Sociedad, 122, 201-

244.

Alonso, O. A. 2007. Gastronomía Yucateca: Fusión de Culturas. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas. Puebla, México.

Juárez, J. L. 2012. Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX; México, D.F.: CONACULTA.

Stephens, J. 1848. Viaje a Yucatán, a fines de 1841 y principios de 1842. Consideraciones sobre los usos, costumbres y vida social de este pueblo, y examen y descripción de las vastas ruinas de ciudades americanas que en él existen. Campeche: Imp. Joaquín Castillo Peraza.

Semblanza de Champotón

● Tomás Arnábar Gunam



Grabado del pozo
Chen Pec.
Sergio Cuevas Aviléz.



Comenzar una semblanza de Champotón (nombre maya que tiene dos significados: el llano al que llevaron las piedras o comarca de la sabana), es recordar con emoción las fonéticas agujas que nos circulan por la sangre, pues todo el acaecer de nuestra ancestral y heroica estirpe está grabada en la historia con premonitorios sonidos velardeanos.

El primigenio ulular de las caracolas indígenas y el eco de los tunkules nos indican el origen de las primeras luchas hegemónicas por la posesión de nuestra exuberante tierra entre los colonizadores Itzáes y los belicosos Xius, que en guerrera conjunción de ideales conformaron el cacicazgo más importante de toda la zona maya, en la que brilló el esplendor civilizado de la asombrosa Calakmul (ciudad de los cerros gemelos) como una de las principales metrópolis de toda el área de Mesoamérica.

Esta zona, por decreto presidencial de fecha 23 de mayo de 1989, se convirtió en Reserva de la Biósfera, en Patrimonio de la Humanidad, no sólo por la riqueza

arqueológica que posee, sino por la enorme variedad de animales y plantas que ahí se encuentran...

En Calakmul... —como dice el poeta Humberto Herrera Baqueiro— atisba en ráfaga canela tu venado, y el sol está presente en la pupila del tigre acribillado...

Calakmul es un lugar sagrado donde todavía es posible escuchar el canto de los quetzales que acompaña el suave crecimiento de las orquídeas entre el rugido agónico del felino manchado y el concierto de miles de pájaros migrantes, que año con año llegan al sitio en busca de calor. Calakmul es un santuario, es un caudaloso río de especies vegetales que en otras latitudes ya son historia y, si hemos de nombrarlas, cómo no hablar de las caobas, los cedros, los zapotes, el granadillo, el guayacán y otras maderas que son testigos milenarios de la grandeza de esta ciudad-estado.

Por esta puerta de entrada a la península de Yucatán pasaron los admirables toltecas (Itzáes) dirigidos por el enigmático Quetzalcóatl-Kukulcan, mítico hombre blanco, barbado, de grandes mostachos y vestido con ropas talaras, quien después de realizar su misión religiosa por largos años entre los naturales de la región maya, regresa por el camino original, y ante la expectante presencia de sus miles de seguidores penetra al “mar de novia” de Chakanputún, tiende unciosamente su manto sobre sus tranquilas aguas, se sube a él... y la divina serpiente emplumada se pierde entre los extraños rayos verdes que proyecta el luminoso sol en agonía, para convenirse en el lucero de la tarde.

¹Fragmento del poema de Nezahualcóyotl dedicado a Quetzalcóatl. Traducción de Miguel León Portilla, Los Antiguos Mexicanos, FCE, 1955.

**...Percibo lo secreto, lo
oculto:
¡Oh vosotros señores!
Así somos, somos
mortales,
de cuatro en cuatro
nosotros los hombres,
todos habremos de irnos,
todos moriremos en la
tierra...
como una pintura nos
iremos borrando...
como una flor nos iremos
secando
aquí sobre la tierra
Como vestidura de
plumaje de ave,
de la preciosa ave de
cuello de hule,
nos iremos acabando...
Meditadlo, señores
águilas y tigres,
aunque fuerais de oro
también allí iréis,
al lugar de los
descarnados,
tendremos que
desaparecer,
nadie habrá de quedar...¹**



Baluarte de San Antonio.
Sergio Cuevas Avilez

Para perpetuar la memoria de este “viento, soplo, espíritu” que originó la eclosión germinal de la concha y el caracol, los lugareños construyen —a un tiro de piedra dentro de la mar— un edificio “a la manera del de Chichén Itzá”, unido a la costa por una calzada.

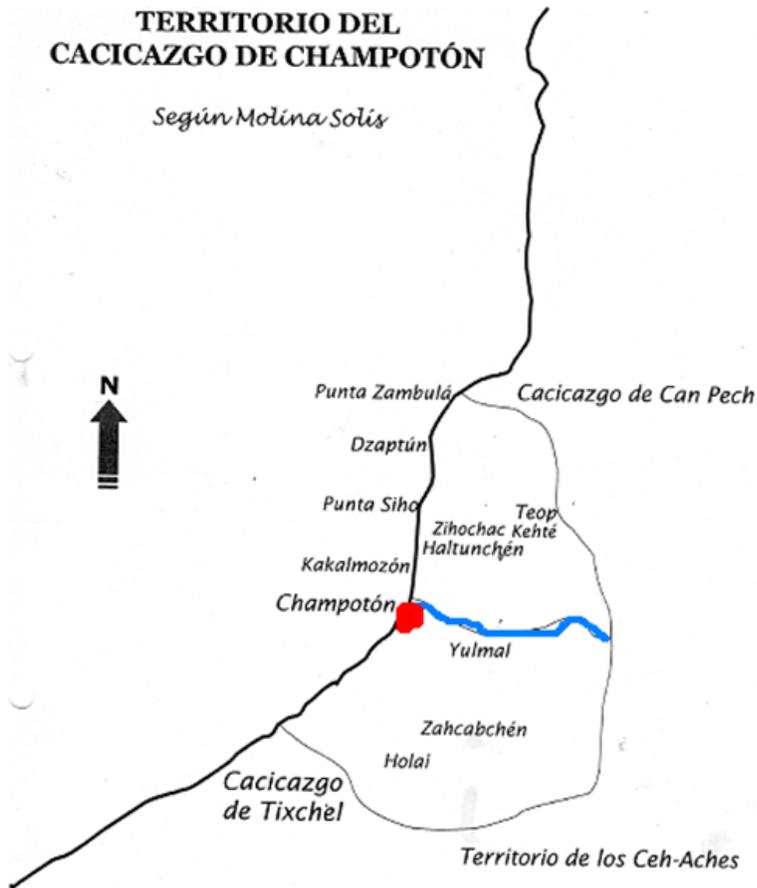
***...Lo que surge después como en tumulto
es el olor del mar; es el orgullo
de misteriosos hombres que en El Cuyo
a su dios Kukulcán rindieron culto...²***

Este adoratorio enclavado en nuestro paradisiaco paisaje es el que contemplan una mañana de 1517 los azorados ojos de 114 españoles que sedientos, se arremolinaban en las bordas de sus tres maltrechos navíos, después de sufrir un furioso “norte” que duró cuatro largos días.

²Fragmento del poema Champotón de Eduardo M. Espadas Arnábar. Champotón: biografía de un pueblo, Tomo 2, de Tomas Arnábar Gunam, Gobierno del Estado de Campeche.

TERRITORIO DEL CACICAZGO DE CHAMPOTÓN

Según Molina Solís



Lo primero que surge es la epopeya del aguerrido maya qua trasciende su miedo primitivo y se defiende del español. Cuya invasora huella no se pudo borrar con la victoria qua registra la historia de tal suerte que para Hernández deparó la muerte y para Moch Couh dejó la gloria...³

El organizador de este primer viaje de exploración, don Francisco Hernández de Córdoba, "Capitán de mala estrella", dio la orden a sus pilotos, Antón de Alaminos, Camacho de Triana y Juan Álvarez, el Manquillo, de aproximarse a nuestras bajas playas para desembarcar los bateles en busca de la vital agua que se les había agotado.

Ya en tierra firme y debidamente pertrechados, son conducidos, según la leyenda, por el insistente ladrido de un perro entre defensivas bardas de piedra junto a la costa y edificaciones diseminadas a su paso hasta un pozo, después conocido como Chen Pec (Pozo del Perro).

...Muy al centro del pueblo; - "De Chenpec" es llamado- hay un pozo que hechiza, y a las viejas, los niños han oído contar, que el que de su agua bebe y sus terrenos pisa, para siempre del pueblo no se puede alejar...⁴

Los europeos estaban llenando sus pipas de agua, cuando oyeron, con el temor agolpado en sus bravos corazones, el rítmico y militarizado ruido que hacían al rozar la sedienta tierra los cientos de sandalias de los nutridos escuadrones mayas que les ponían cerco. Así pasan la noche en zozobra los esforzados ibéricos. Al amanecer, los hispanos tratan de romper el tenaz y persistente acoso de los aguerridos indígenas comandados por el misterioso Moch Couh.

Los zumbidos de las aceradas hojas toledanas rasgan el aire y se mezclan con el suave sil-

³Ibíd.

⁴Poema Champotón, del libro "Íntimos", de María Luisa Colomé de Sotelo, Editor B. Costa-Amic, 1947.



bido de las mortales flechas y el metálico chocar de la insistente obsidiana contra el trabajado hierro de las armaduras. A los gritos de: ¡U Halach Uinik!, ¡U Halach Uinik!, los mayas hacen blanco en el intrépido cordobés, que es herido no menos de 12 veces y cuya consecuencia fatal se cumple al final de su infortunado periplo en su cubana encomienda de Indios de Sancti Spiritus el 28 de abril del aciago año en que con miles de ambiciosas ilusiones se hizo a la mar convencido por el taimado Diego Velázquez.

Los españoles, "con corazones muy fuertes", dice el soldado-cronista Díaz del Castillo, rompieron en medio de los cerrados escuadrones enemigos abriéndose paso a tajos y mandobles, alcanzando a duras penas los botes que se encontraban en la playa. Los navíos levaron anclas entre los ayes lastimeros de los heridos y la falta de 57 hombres. Con coraje, sudor y sangre marcaron para siempre el lugar como "Costa de la Mala Pelea".

En 1518 desembarcan en Champotón los expedicionarios comandados por don Juan de Grijalva que venían con ánimo de vengar la anterior afrenta de los naturales a las armas castellanas... y regresó herido con tres flechazos y varios dientes menos que le botaron de una pedrada. (Igual número de heridas recibió el tenaz cronista don Bernal.) Y con 60 heridos y tres soldados muertos, se vuelve a la mar para continuar su expedición guerrera.

Las fuerzas conquistadoras de don Francisco de Montejo llegan a nuestra tierra y la fundación de San Pedro de Champotón es efectuada por don Gonzalo Fernández de Oviedo a principios de 1551.

Dos años después arriban las primeras humildes misiones franciscanas y con su bondad cristiana instauran la paz duradera a la que no pudieron someterlos las hegemónicas armas europeas, logrando el presentido encuentro, la fusión de las dos culturas.

***...Lo segundo que surge es el mestizo
de la mezcla de sangre derramada
en la orgullosa tierra alimentada
por el río que tiene al Paraíso
por sur y norte. Lo que surge tercero
es nuestro pueblo, igual y diferente
a los demás. Cambiante y permanente
definición de lo champotonero...⁵***

En 1644 el floreciente poblado es arrasado por el corsario inglés James Jackson, que se hacía pasar por Conde de Santa Catalina. En 1672 le toca a Laurent Graff, "Lorencillo", saquear e incendiar la población.

***...Se hizo un castillo humilde, por España ordenado,
—pues todo era grandioso en la era virreinal—
siguiendo la costumbre cuando fue bautizado
lo llamaron Antonio, de acuerdo al santoral...⁶***

Por decreto expedido por don Miguel Barbachano, Gobernador de Yucatán, Champotón es declarado Villa el primero de mayo de 1852.

Durante la intervención patrocinada por Napoleón III, el pequeño, el 16 de noviembre de 1863 los franceses toman por sorpresa la batería de San Antonio, pero los aguerridos vecinos dirigidos por don Pedro Celestino Brito, don José de la Rosa Ugarte y los subtenientes Marino y Juan Durán, los expulsan después de una breve pero furiosa escaramuza.

Al paso de los años y ya en pleno siglo XX, se intensifica el cultivo de la caña de azúcar, el henequén, y la explotación inmisericorde del palo de tinte y las maderas preciosas.

⁵Espadas Arnábar, Eduardo Manuel, op. cit.

⁶Arnábar, Tomas, poema Champotón, inédito.



La chiclería fue una actividad importante en el sur de México.
Fulvio Eccardi / coneccto.mx

Los chicleros se abren paso en la selva a golpe de machete, entre los maullidos y refunfuños del jaguar, el resoplar del tapir, el chufiar ruidoso del quetzal, el bramido atemorizante del caimán, los arrúas del jabalí, el parlotear de las aves y el potente chillido del circense mono que marca rutas aéreas en el domo esmeralda de nuestra húmeda selva.

El paso solitario del caminante se consolida con la penetración de las metálicas vías "Decauville", y el desmonte de pequeñas áreas para que ahí, ante el asombro cotidiano, aterricen los primeros caballeros del aire.

Al término de cada temporada chiclera, el silencio de nuestra apacible villa es roto por la bulliciosa avenida de los eufóricos y obligados anacoretas que a veces desvelan a los atemorizados y tranquilos lugareños, al dirimir sus disputas amorosas o etílicas, con el ruido metálico que hacen al chocar entre sí las relampagueantes hojas tuxpeñas que reflejan la presentida palidez mortecina de la luna.

Pozo Chen Pec.
Tomás Arnábar Gunam



El 8 de diciembre dc 1957, Champotón es declarada ciudad, merced al decreto 88 que expidió el Congreso Local durante el mandato gubernamental de Alberto Trueba Urbina.

El ruido de los tractores y grandes maquinarias, el volar casi permanente de los pequeños aviones monomotores certifican nuestra comunión con las modernas técnicas y enmarcan una próspera actividad agrícola a todo lo ancho de nuestra geografía municipal. El alma musical de nuestro pueblo rememora a los maestros Virgilio Barrera Vega, Joaquín Peraza y Manuel Baeza; se consolida con la cadenciosa melodía del danzón que proyecta la alegre imagen de

nuestro terruño: "Qué lindo es mi Champotón..." de la inspiración de don Ramón Bocos Rosado; nos lleva al continuador del danzón cantado, su hermano Emilio, y a don Candelario Ancona Cardeñas, "Jurujo"; a don José Narváez Márquez, Pepe Narváez; a don Crescencio Isabel Marín Navarrete, y a don Demetrio Vite, quienes nos dicen en sus composiciones su amor inconmensurable por este pedazo de tierra campechana.

Champotón, a través del tiempo, se ha convertido en un lugar próspero y centro de amistad para el peregrino. Champotón es historia, pero también desarrollo económico: pesca, agricultura, ganadería, apicultura y turismo. El

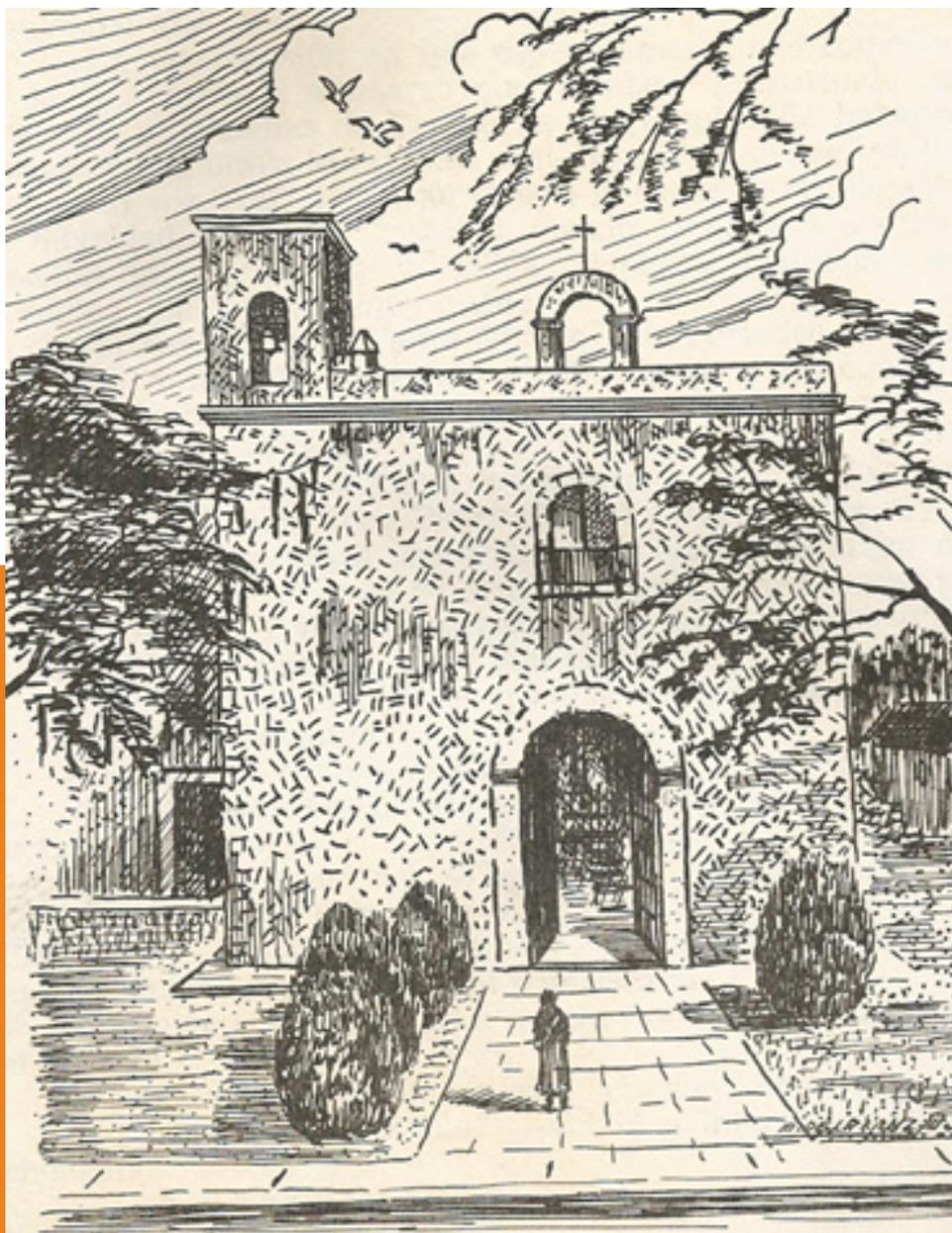


Litografía de la batalla de la bahía de la Mala Pelea. Sergio Cuevas Avilez.

camaroncito de Champotón y el pámpano en verde (creado por doña Julia Herrera de Carpizo) son famosos a nivel internacional.

La bahía de la buena pelea, -como la llamamos ahora-, ha sido en varias ocasiones escenario de encuentros de poetas, de trabajadores de la palabra que no muere: Margarita Paz Paredes, Carmen de la Fuente, Brígido Redondo Domínguez, Gabriel García Narezo, Otto-Raúl González, Alfredo Perera Mena, Radamés Novelo Zavala, Alfredo Cardona Peña, Manuel Aguilar de la Torre, Cipriano Cabrera Jasso, Genaro Huacal Torres, Oscar Oliva, Alicia Delaval, Enrique Pino Castilla, Blanca Margarita López Ale-

gría, Sergio Witz Rodríguez, Ramón Rosado Alonso, Eduardo Manuel Espadas Arnábar, Genaro Castelán, Manuel Gantús Castro, Mauricio de la Selva, Juan de la Cabada, Gustavo Ramos, Raúl Cáceres Careño, Rigoberto López Rivera, Francisco Lope Dávila, Santiago Alfonso Canto Sosa, Luis Pérez Sabido, Jorge Mandujano, Beatriz Rodríguez, Elvia Rodríguez Cirerol, Delta Cuevas Gunam, Kalman Verébelyi, Jorge Lara, Maximino García Jácome, Daniel Cantarell Alejandro, Madelina Pérez López, Ramón Iván Suárez Caamal, Aurora Reyes, Oscar Alberto Pérez García, Enriqueta Ochoa, Carmen Castellote, Octavio Novaro, y podríamos seguir enumerando.

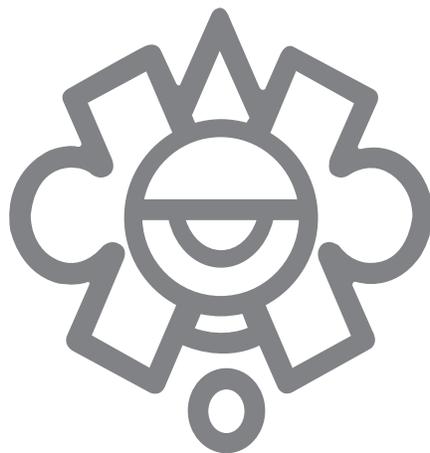


Parroquia de Nuestra Señora
de las Mercedes.
Grabado de Sergio Cuevas Avílez

Nuestro escudo heráldico, creado en 1975 por Brígido Aureliano Redondo Domínguez y el maestro Manuel de la Cruz Martínez, plasma con metafóricos dibujos el triunfo de las armas indígenas sobre un abollado yelmo y una rota ballesta española, en grácil combinación con el arroz, el maíz, las maderas preciosas, nuestro tranquilo río, y la simbólica figura de atlante del viril Moch Couoh en posición de sostener, él solo, todo el peso de nuestra vasta historia, y alienta el orgullo de ser nuestro Champotón: Honra de América.

*...Y todo lo que olvido y lo que ignoro
de tanta gente y tanta cosa ida,
pero que forma parte presentida.
de mi herencia ancestral, de mi tesoro...⁷*

⁷Espadas Arnábar, Eduardo Manuel, op. cit.



Centro INAH Campeche

GLIFOS

Revista Trimestral del Centro INAH Campeche • Año 4 No. 12 • Junio 2017

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

