

Platillos suculentos en vajillas elegantes: un acercamiento a la “alta cocina” del Clásico Maya

Roberto López Bravo



Vaso cilíndrico muestra una escena ritual en la que el un gobernante del sitio Motul de San José, localizado en el Petén guatemalteco, se encuentra reposando sobre una almohada mirándose en un espejo sostenido por un enano, al exterior de la habitación se aprecian tres músicos tocando un caracol y dos trompetas de madera, en el piso se observan tres vasijas y una olla cilíndrica que contiene un líquido del cual esta bebiendo otro personaje.

La llegada de los conquistadores españoles a Yucatán en el siglo XVI marcó el primer contacto entre los europeos y las costumbres culinarias de los mayas. Las descripciones que realizaron son ahora la principal fuente de información sobre el tema, misma que se complementa con el análisis de patrones de preparación de alimentos regionales contemporáneos, imágenes y textos que decoran vasijas cerámicas y, en circunstancias especiales, algunos restos de alimentos depositados en ellas; y, finalmente, las excavaciones de unidades residenciales han recuperado basureros repletos de restos de fauna consumida por las familias que ahí vivieron. Entre las unidades residenciales, un caso especial son los restos de comida recuperados en Cerén, El Salvador, una pequeña aldea que, como Pompeya, fue cubierta por las cenizas de una súbita erupción volcánica. El presente artículo es una breve introducción al tema, usando datos de Palenque como ejemplo de costumbres locales que variaban, como en nuestros días, dependiendo de la clase social a la que pertenecían los consumidores.

El maíz

Toda discusión sobre las costumbres culinarias del México antiguo debe empezar recordando que el maíz fue la base primordial de la cocina mesoamericana (ver

figura 1), papel central que aún conserva. Algunos relatos de los conquistadores, junto con más detalladas descripciones de los cronistas coloniales, mencionan con amplio detalle la técnica de procesamiento requerida para elaborar masa de maíz (nixtamalización con cal y molienda en varias etapas), que posteriormente se utilizaba para preparar pinole, pozol, atole, tortillas y tamales; técnica que siguió siendo utilizada en épocas recientes, hasta la aparición de la harina de maíz industrializada.

Sin embargo, los investigadores actuales no han alcanzado un acuerdo respecto a los nombres de los platillos, su origen y preparación exacta: sabemos el origen náhuatl de términos como pozol, atole, tortilla y tamal, mismos que fueron utilizados por los conquistadores para describir platillos mayas. En épocas recientes los diccionarios coloniales han sido utilizados para el desciframiento de algunas inscripciones de vasijas mayas, surgiendo interesantes casos de identificación relativamente segura de ciertas bebidas. Por ejemplo, ciertas vasijas decoradas con el glifo *ul* -generalmente traducido como “atole”- probablemente servían para tomar una bebida elaborada con maíz tierno no nixtamalizado y muy bien molido que todavía se prepara en Yucatán. Otro caso problemático son las tortillas, que los arqueólogos

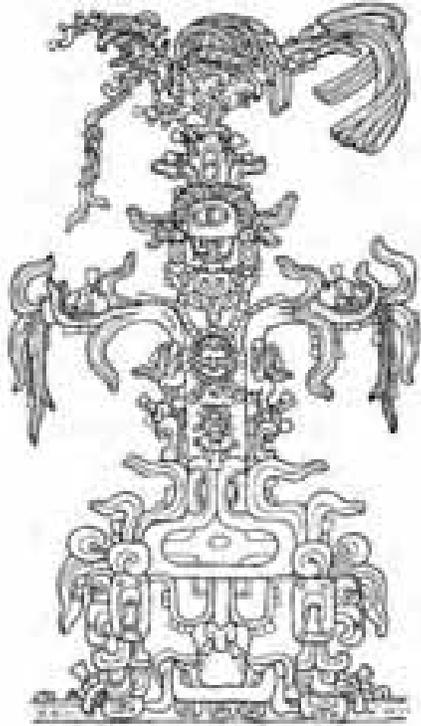


Figura 1. El papel central del maíz en la vida diaria de los antiguos mayas quedó plasmado en la imagen central del Tablero de la Cruz Foliada en Palenque, en el que es posible apreciar mazorcas de maíz que llevan cabezas humanas en su interior.

asumen no eran consumidas en las tierras bajas mayas durante el Periodo Clásico (600-900 d. C.), época en la que no existían los comales utilizados para cocinarlas, los que se asume fueron introducidos desde el centro de México en épocas posteriores. El método más sencillo de procesamiento de maíz servía para la preparación de pozol, k'eyem en maya yucateco, bebida refrescante elaborada con masa de maíz agria y agua, que era el principal alimento de la gente común y que hoy continúa siendo un platillo o bebida común del sureste mexicano. Si bien el maíz fue el alimento básico de los antiguos mayas, algunos investigadores insisten en recordar la existencia de otras nutritivas plantas que también fueron utilizadas intensivamente, incluyendo árboles como el ramón y raíces como la yuca (*Manihot esculenta*) y la malanga (*Xanthosoma sp*). Por ejemplo, los pobladores de Cerén sembraban pequeños huertos con hileras alternadas de yuca, malanga, chiles y plantas medicinales. El consumo de yuca ha sido identificado en numerosos entierros ya que ocasiona un desgaste identificable en la porción interna de los caninos e incisivos inferiores, como es el caso del Entierro 82 de Piedras Negras, un adolescente probablemente miembro de la familia gobernante, que fue enterrado bajo la Estructura K3.

Pozol en la mañana, carne en la noche.

Las fuentes históricas coloniales, como los textos de Diego de Landa y Gaspar Antonio Xiu, mencionan la preparación y consumo de tres comidas al día: un desayuno al amanecer, un almuerzo al mediodía y una comida más abundante al final de la jornada. Las dos primeras comidas consistían en pozol acompañado por chiles, frijoles, vegetales o frutas, mientras que la comida al final del día tenía un valor proteínico más alto, incluyendo platillos con carne. Datos etnográficos modernos -y también evidencias arqueológicas recuperadas en Cerén, El Salvador- han permitido establecer que el pozol y los guisos se servían principalmente en jícaras, aunque en ocasiones especiales se utilizaban vasijas de cerámica, como los cajetes simples de paredes rectas-divergentes que son tan comunes en el inventario cerámico del Clásico Tardío.

La preparación de pozol era comparativamente menos difícil que la preparación de guisos con carne, ya que esta última comida implicaba mayor esfuerzo y dedicación por parte de las mujeres, considerando que los animales eran procesados hasta obtener secciones pequeñas que eran incorporadas en salsas-*kool*-o bien incluidas al interior de tamales (ver figura 2).

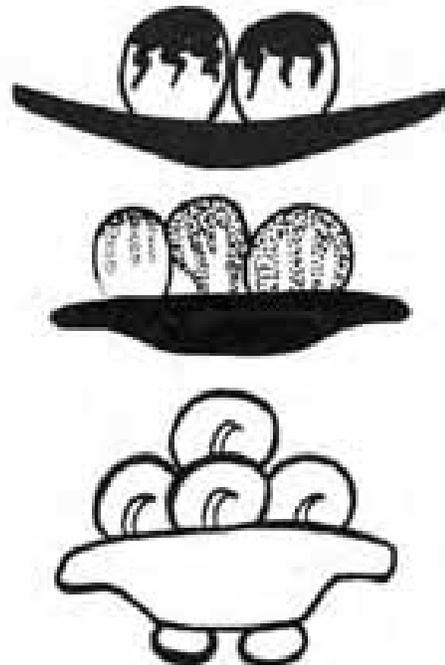


Figura 2. Las imágenes de tamales que se han observado en vasijas policromas contienen en ocasiones representaciones de salsas, que seguramente servían para mejorar el sabor de estos platillos.

Entre los animales disponibles es necesario hacer una distinción entre los domesticados y los que tenían que ser cazados. Investigaciones previas han demostrado la domesticación del perro, animal que podía ser criado sin problemas en las casas, al igual que el pavo común o guajolote (*Meleagris gallopavo*), a diferencia del pavo ocelado (*Meleagris ocellata*), especie que parece no adaptarse bien a la vida doméstica. Otras especies, como tortugas, pavón (*Crax rubra*), codorniz (*Colinus virginianus*) y otras aves, pudieron capturarse y criarse en las casas. Los venados eran los mamíferos utilizables que proporcionaban más carne (ver figura 3). En la zona maya existen dos especies, el venado cola blanca (*Odocoileus virginianus*) y el tamazate (*Mazama americana*), mismas que aún ahora pueden adaptarse e incluso prosperar en vegetaciones secundarias como milpas en rotación o reposo: análisis realizados a huesos de venado encontrados en Tikal y Copán han detectado que su alimentación incluía maíz en abundancia, lo que sugiere la existencia de “granjas” dedicadas a su crianza. Otro mamífero herbívoro muy utilizado fue el tepezcuintle (*Agouti paca*), de carne apetitosa, mientras que el manatí (*Trichechus manatus*), pese a ser el animal de mayor tamaño (puede alcanzar un peso de 500 kg), no era tan común como para ser utilizado con frecuencia, aunque en las fuentes coloniales se menciona que su carne cortada en tiras era salada, ahumada y deshidratada.

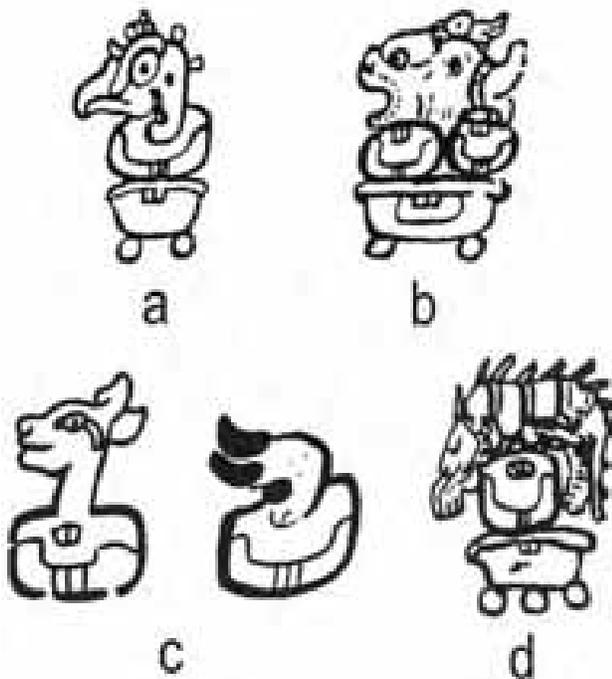


Figura 3. Representaciones de tamales observables en códices mayas: a) Tamal de pavo; b) Tamal de pescado; c) Tamal de venado; d) Tamal de iguana.



Figura 4. Platos como este, procedente del Templo XV, se utilizaban para servir tamales, como se deduce del glifo waah representado en el borde. En algunos casos el texto glífico incluye también el nombre del dueño, o bien el tipo de tamal que se servía en el plato.

La Tabla 1 presenta un resumen de las especies animales recuperadas en basureros del Palacio y los Grupos B, C y I-II, todos ellos unidades residenciales de la elite de la ciudad, y que fueron minuciosamente analizadas por Belém Zúñiga Arellano. Curiosamente, entre los animales representados el más numeroso no es el venado, como normalmente sucede en la mayoría de los sitios mayas, sino las tortugas, de las que fue posible identificar cinco especies diferentes: tortuga blanca (*Dermatemys maweei*), pochitoque (*Kinosternon sp.*), guao o tres lomos (*Staurotypus triporcatus*), mojina (*Rhinoclemys cf. aerolata*) y jicotea (*Pseudemys scripta*). Entre ellas, la más frecuentemente consumida fue la tortuga blanca, de carne muy estimada por su color blanco y consistencia blanda.

Cocina y clase social

Como se mencionó antes, el pozol era el alimento disponible y preferido para la mayor parte de la población, la gente común. La preparación de platillos más sofisticados era posible para ocasiones especiales, como fiestas familiares, mientras que la elite disponía de métodos y recursos para prepararlos con mayor frecuencia, para ser consumidos durante la celebración de grandes convivios y festividades religiosas. El tamal -*waaj*-destaca entre los diferentes platillos identificados, ya que fue representado con gran frecuencia en los vasos decorados (ver figura 2).

Las inscripciones glíficas también identifican específicamente a ciertos utensilios como “platos para comer tamales”, e incluyen en ocasiones el nombre de su dueño. Un buen número de estos grandes platos, seguramente conteniendo tamales, fueron incluidos como ofrendas funerarias en tumbas como las de Pakal y de la Reina Roja en Palenque, aunque a la fecha el

Tabla 1. Restos de fauna procedentes de contextos domésticos de elite de Palenque

(tomado de Zúñiga 2000), presentados como porcentajes del total de restos por unidad de excavación.

Especie animal identificada / Procedencia		Palacio	Grupo B*	Grupo C*	Grupo I-II*
Moluscos	Shuti	7.5	0.2	-	-
	Almeja de río	14.2	2.7	-	2.8
Peces	Mojarra	11.1	1	-	12.5
	Bagre	0	1	-	0.6
	Robalo	1.5	0.5	-	6.8
	Pejalagarto	-	-	-	2.6
Reptiles	Cocodrilo	-	-	1.3	3.2
	Iguana	0	-	-	-
	Tortuga	36.3	84.8	54.5	56.4
Aves	Pavo ocelado	0.4	-	-	-
	Pavón (hocofaisán)	0.1	-	-	-
	Codomiz	10.3	0.5	-	0.5
Mamíferos	Venado cola blanca	2.4	3.1	3.9	5
	Venado Tamazate	-	1.4	-	0.9
	Perro	2.4	1.7	9.1	2.7
	Tepezcuintle	0.1	0.5	3.9	0.4
	Manatí	-	0.2	-	0.4
Restos de animales no comestibles (tuza, ratón, otros)		13.7	2.7	27.3	5.4

*No todos los shutis fueron recolectados, por lo que es probable que en esta tabla se encuentren subrepresentados

único decorado con el glifo *waaj* que se conoce de esta antigua ciudad proviene de una tumba del Templo XV. Esta vasija especial se exhibe actualmente en el Museo de Sitio de Palenque (ver figura 4).

Los vasos decorados y los códices nos proporcionan información sobre la forma y tamaño de estos platillos. Los tamales eran de forma circular, y probablemente alcanzaban un diámetro de 15 cm o más, a juzgar por las representaciones pictóricas en donde se observan tres o cuatro tamales sobre un plato (ver figura 2). Tomando en cuenta su tamaño y la ausencia de vasijas cerámicas especiales para su cocimiento al vapor, algunos investigadores sugieren que se preparaban en forma similar a los *nabah wah* de las ceremonias actuales para pedir lluvia en las comunidades rurales mayas de Yucatán. Estos tamales se forman con capas sucesivas de masa, trozos de carne y salsa, se envuelven en hojas de aguacate y se depositan en hornos de hoyo, mejor conocidos como *pibil*. Por otro lado, el Códice Madrid y el Códice Dresde muestran ejemplos de los platillos más succulentos y apreciados, incluso para ofrecerlos a los dioses: tamales rellenos de venado, iguana y pescado. El gran aprecio a la carne de venado se observa también en un plato proveniente de Uaxactún, Guatemala, que es descrito en su texto glífico como *u-lak u-we'-ib' ta sak chijil.waaj*, “el plato para comer tamales de venado”.

La información recopilada en la Tabla 1 sugiere que la elite palencana preparaba delicias culinarias de este tipo, tomando en cuenta el alto número de peces y venados, aunque la presencia de huesos quemados sugiere que estos animales ocasionalmente se preparaban asados, proceso representado con gran detalle en los recientemente descubiertos murales de San Bartolo, Guatemala. La iguana debió ser un animal muy respetado, ya que su presencia en la muestra es muy escasa: únicamente fue recuperada en el basurero del Palacio.

De *kakaw* a chocolate

El chocolate destaca entre las aportaciones gastronómicas de América, entre las que debemos recordar también a verduras y frutas, como la papa, el aguacate y el jitomate, que hoy forman parte de la vida diaria de una buena parte de la humanidad. El chocolate, *kakaw* entre los mayas, era procesado para ser consumido como bebida, simplemente mezclado con agua, o bien, como parte de mezclas más complejas generalmente servidas a temperatura ambiente, algunas de las cuales incluían pozol (ver figura 5), mezcla que todavía es muy frecuente en Tabasco, Chiapas y la península de Yucatán.

Gracias a la traducción de diccionarios coloniales sabemos también cómo eran preparadas y servidas algunas de estas bebidas. Por ejemplo, frases como *takan kel* “tostar muy bien el cacao para hacer mucha espuma en el chocolate”, o bien, *yom cacao* “espuma de chocolate”, sugiere un sistema de procesamiento que permitía crear espuma sobre la bebida. La espuma se obtenía al traspasar la bebida entre dos vasijas, y no con un molinillo, que fue introducido durante la época colonial. En un vaso polícromo del Clásico Tardío es posible observar este procedimiento, que es realizado por una mujer que vierte chocolate entre dos grandes vasos cilíndricos (ver figura 6).

Si bien sabemos que los vasos cilíndricos eran el tipo de vasija cerámica más frecuentemente relacionada con el chocolate, en algunos lugares como Palenque hemos notado otro tipo de objetos. Por ejemplo, durante el Preclásico Tardío (450 a.C a 150 d. C.) se fabricaron pequeñas ollas con asa vertedera, a través de la cual pasaba la bebida para crear espuma, y durante el Clásico Temprano (150-600 d. C.) se utilizaron jarras fabricadas con vertederas en el borde. Para finales del Clásico Tardío tenemos numerosos ejemplos de vasos Chablekal Gris Fino y Yalcox Negro, que eran fabricados en las llanuras tabasqueñas e importadas a las grandes capitales políticas como Palenque y Piedras Negras, donde eran probablemente utilizados para beber chocolate (ver figura 7).

La prueba irrefutable del uso de este tipo de vasijas se ha conseguido mediante análisis químicos, que han permitido encontrar restos de cacao en ollas con asas vertederas procedentes de tumbas de la elite de Belice; en la famosa olla polícroma de Río Azul, Guatemala; y en ollas de almacenaje y algunos ejemplos de la vajilla de servicio de Cerén, El Salvador.

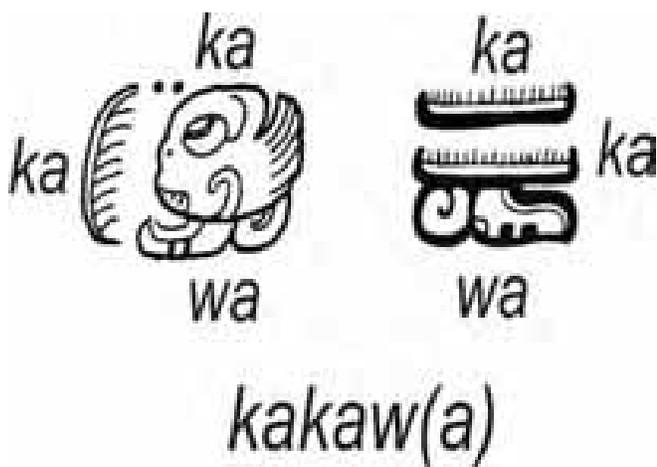


Figura 5. Dos versiones del glifo *kakaw* “chocolate”. Se ha sugerido que los primeros que usaron esta planta fueron los olmecas, quienes la bautizaron con este nombre, de origen lingüístico mixe-zoque.



Figura 6. La preparación del chocolate durante el Clásico Tardío incluía el trasladarlo entre vasijas para crear espuma, como se observa en esta imagen, donde apreciamos una escena palaciega que incluye la elaboración de chocolate por una mujer de alto estatus.

Comentarios finales

Esta breve introducción al interesante campo de la antropología de la comida, nos permite vislumbrar nuevas alternativas de análisis e interpretación de los datos arqueológicos. En el caso de Palenque, futuras investigaciones nos permitirán entender si los patrones alimenticios observados para el Clásico Tardío están vinculados con preferencias regionales específicas, o bien, con modificaciones en el medio ambiente que afectaron el consumo de carne de mamíferos, impulsando su sustitución por especies acuáticas como peces y tortugas. De especial importancia serán también estudios de distribución de las vajillas de lujo utilizadas para servir platillos altamente estimados que, si bien no eran completamente exclusivos de la elite gobernante, por otro lado sí eran consumidos con mayor frecuencia por los miembros de ese grupo social.

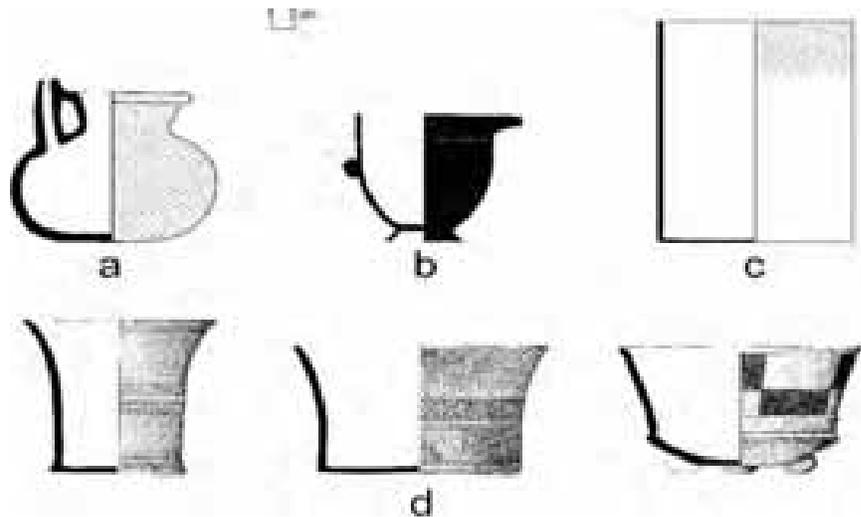


Figura 7: Vasijas utilizadas para preparar y beber chocolate: a) Olla con asa vertedera. Se han localizado fragmentos de esta clase de vasijas en unidades habitacionales como el Grupo C, y se recuperó una pieza completa en el sitio secundario de El Lacandón; b) Esta jarra con vertedera, procede del Palacio; c) Vaso cilíndrico, que procede del Grupo B y representa una clase de vasijas de paredes muy delgadas y comunes durante el siglo VIII en Palenque; d) Los vasos Chablekal Gris se producían en las llanuras de Tabasco-Campeche y eran una vajilla de lujo muy común en Palenque, Toniná y las ciudades del Usumacinta como Yaxchilán y Piedras Negras, durante el siglo VIII.

Bibliografía

Coe, Sophie D

1994 *America's First Cuisines*. University of Texas Press, Austin.

Coe, Sophie D. y Michael D. Coe

1996 *The True History of Chocolate*. Thames and Hudson, New York.

Emery, Kitty F.

2003 The noble beast: status and differential access to animals in the Maya world. *World Archaeology* 34(3):498-515.

Fitzsimmons, James L., Andrew Scherer, Stephen D. Houston y Héctor Escobedo

2003 Guardian of the Acropolis: the sacred space of a royal burial at Piedras Negras. *Latin American Antiquity* 14(4):449-468.

Houston, Stephen D., David Stuart y Karl A Taube

1989 Folk Classification of Classic Maya Pottery. *American Anthropologist* 91:720-726.

Landa, Diego de

1985 *Relación de las cosas de Yucatán*. Crónicas de América 7. Historia 16, Madrid.

Mintz, Sidney W. and Christine M. Du Bois

2002 *The Anthropology of Food and Eating*. *Annual Review of Anthropology* 31:99-119.

Sheets, Payson

2003 *Uncommonly Good Food among Commoners*.

Growing and Consuming Food in Ancient Ceren. *Expedition* 45(2):17-21.

Taube, Karl A.

1989 The Maize Tamale in Classic Maya Diet, Epigraphy and Art. *American Antiquity* 54(1):31-51.

Terán, Silvia, Christian Rasmussen y Olivio May Cauich

1998 Las plantas de la milpa entre los mayas. *Etnobotánica de las plantas cultivadas por campesinos mayas en las milpas del noreste de Yucatán, México*. Fundación TunBen Kin A.C., México.

Zender, Marc

2000 A Study of Two Uaxactun-Style Tamale-serving vessels. En *The Maya Vase Book*, Vol. 6, editado por Barbara Kerr y Justin Kerr, pp. 1038-1055. Kerr Associates, New York.

Zúñiga Arellano, Belém

2000 Informe de identificación y análisis de restos animales recuperados en las excavaciones efectuadas en Palenque, Chiapas. 1991-1994. Proyecto Arqueológico Palenque, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

¿**Quieres** recibir Lakamha' como un archivo pdf en tu cuenta de correo electrónico?

¿**Tienes** dudas o comentarios?

Lakamha@hotmail.com

