

Reflexiones

desde el Anáhuac del Sur



José R. Reyes Ávila

**REFLEXIONES
DESDE EL ANÁHUAC
DEL SUR**

José R. Reyes Ávila

REFLEXIONES DESDE EL ANÁHUAC DEL SUR

José R. Reyes Ávila

FICHA TÉCNICA

Título: Reflexiones desde el Anáhuac del Sur

Autor: José R. Reyes Ávila

Editor: Ángel Bolívar Fajardo Pucha

Año: 2025

Editorial: El Canario

Ciudad de Publicación: Cuenca - Ecuador

CRÉDITOS

Portada: John Díaz Estrella

ISBN: 978-9942-7432-5-1

Diseño y diagramación: Editorial El Canario

Se autoriza la reproducción total o parcial de este material, en cualquier medio o soporte, siempre que se otorgue el debido crédito al autor. Queda prohibido su uso con fines comerciales o lucrativos, y cualquier obra derivada deberá distribuirse bajo la misma licencia (CC BY-NC-SA).



Quiero dar el crédito que merecen a todos aquellos amigos que fueron lectura de mi columna en el periódico “el país” y en especial a Hugo Romero director del diario en aquella época y al Dr. Víctor Hugo Ramírez Camacho por sus constantes observaciones e invaluable aportaciones.

A todos Gracias eternas.

“Uno no puede ponerse del lado de quienes hacen la historia, sino al servicio de quienes la padecen”.

- Albert Camus

“Un pueblo sin el conocimiento de su historia pasada, origen y cultura es como un árbol sin raíces”.

- Marcus Garvey

INTRODUCCIÓN

El presente libro surge de una cuidadosa selección de artículos propios publicados con anterioridad en el diario “El País” de Honduras desde agosto de 2022 a marzo 2025. He seleccionado treinta y cinco artículos, que guardan relación con nuestra tradiciones e historias olvidadas.

El gran Anáhuac comprende según el maestro Guillermo Marín Ruiz, desde Nicaragua hasta Canadá incluyendo las islas Antillas, un espacio cultural habitado desde siempre por los hijos del maíz. Una misma matriz cultural y filosófica que nos une desde siempre, pero que algunos se han empeñado en que olvidemos esa unión histórica.

Los artículos surgen después de haber vivido en un hermoso país llamado México (Puebla) siendo originario de Honduras y migrante que ha tenido la suerte de vivir en otros países como España o Inglaterra durante los últimos treinta años. Vivir en México me hizo reencontrarme con mis raíces ancestrales, un viaje al inicio de nuestra existencia, que ha sido sepultada por los últimos quinientos años de historia. Me resultó paradójico ver lo poco que se escribe de nuestra historia común a pesar de tener más de nueve mil años juntos. Hoy nos separan las fronteras físicas, pero la matriz cultural es la misma; somos hijos del maíz.

Nahuas, mayas, lencas, cholultecas, chontales y mestizos somos la misma gente.

La selección de artículos se ha realizado con el objetivo de que el lector pueda escoger el título que considere adecuado y apropiado a sus necesidades e intereses intelectuales. Mi idea es compartir estas reflexiones, que surgen desde la vivencia propia, no soy un experto del tema simplemente observo, comparo y saco mis conclusiones a través de la experiencia vivida. He tratado de utilizar un lenguaje sencillo para llegar a la mayor cantidad de personas; espero haber acertado, a veces los abogados, somos muy barrocos en el uso del lenguaje.

Como usted observará en los artículos ofrecidos la perspectiva manejada desde un principio, es abierta a una visión regional (mesoamericana) debido a la cercanía cultural ya señalada.

Me parece necesaria una perspectiva regional de la historia y de los problemas sociales en nuestro entorno ya que, cualquier visión local es insuficiente. No se puede tener un texto adecuado; sin un contexto correcto.

No quiero terminar sin mencionar, que parte del trabajo viene motivado, por la colaboración establecida hace casi cuatro años con la Asociación de Cooperación y Desarrollo

Económico de los hondureños en Gerona (ACODEHGI) a quienes quiero manifestar mi agradecimiento de forma especial. Debo agradecer de forma muy especial y en particular a María Cristina Sancho Sancho por todo su apoyo en mis visitas a Gerona; a José Manuel Castellano Gil, quien fue el principal motivador y promotor para la concreción de esta obra y finalmente a Angel Fajardo Pucha, ex alumno de José Manuel quien fungió como editor para que este libro salga a la luz y no puedo olvidarme de Angela Mendoza Buchanan y Clara Estrella Quevedo.

Olvidamos nuestro “origen común”, estamos divididos en países, con fronteras físicas, que nada tienen que ver con nuestra cultura común mesoamericana. Espero que resulte de su interés. Tegucigalpa M.D.C 18 de abril de 2025.

ÍNDICE

1. CUANDO DIOS LLEGÓ AL ANÁHUAC	10
2. LA FIESTA DE MUERTOS EN MESOAMÉRICA	15
3. CACAO, REGALO DE MESOAMÉRICA A LA HUMANIDAD	20
4. COYOL O COCOYOL	25
5. LOS TOLTECAS Y QUETZALCÓATL, EL DIOS CRISTO DE MESOAMÉRICA.....	29
6. GASTRONOMÍA MESOAMERICANA E IDENTIDAD	34
7. LOS MATAGALPA TEXIGUAT Y LOS NAHUALES.....	39
8. BIOTECNOLOGÍA ANCESTRAL DEL MAÍZ Y SU MUTACIÓN TRANSGÉNICA.....	44
9. APELLIDOS NAHUAS Y MAYAS EN NUEVA ESPAÑA ..	49
10. EL TAMAL HUASTECO Y LAS MUJERES MAYAS.....	54
11. MIGRACIÓN Y MESTIZAJE DE GONZALO DE GUERRERO	59
12. LOS CUATRO ACUERDOS TOLTECAS	64
13. ¡OTROS DESCUBRIERON AMÉRICA Y COLÓN VINO DESPUÉS!.....	69
14. EL ADÁN LENCA Y LA COMIZAGUAL	74
15. LOS NAHUAS Y EL NÁHUATL EN CENTRO AMERICA..	79
16. MEDICINA PREHISPÁNICA, TEMAZCAL Y EQUILIBRIO	84
17. LA NO GASTRONOMÍA HONDUREÑA	89

18. MUERTOS Y PERROS EN XIBALBÁ.....	94
19. MANCHA MONGÓLICA, EN NOSOTROS	99
20. EL DÍA DEL JAGUAR, ANCESTRALIDAD Y OLVIDO	104
21. EL COLIBRÍ UN PÁJARO LEYENDA.....	109
22. INGENIERÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL.....	114
23. HAMACAS, CAMAS PREHISPÁNICAS	119
24. MIGRACIÓN, ORO Y GENOCIDIO CALIFORNIANO	124
25. ¿PULPERÍA O PULQUERÍA?	129
26. LA TORTUGA NAHUAL.....	134
27. MECAPALERO Y LÉPERO.....	139
28. MONOPOLIO Y TABACO	144
29. ¡¡ SIETE MOTIVOS PARA FUMAR PUROS!!	149
30. EL AZUL MAYA.....	154
31. ¡ARAHUACAS Y ANAHUACAS!.....	159
32. PATOS, TORTUGAS Y ARDILLAS.....	164
33. METATES EN LA “MISTERIOSA” CIUDAD BLANCA.....	169
34. ¡LA VERDADERA BARBACOA!.....	174
35. MUJER LENCA Y MITO	179

CUANDO DIOS LLEGÓ AL ANÁHUAC

El Nuevo Mundo es descubierto por Cristóbal Colón el 12 de octubre de 1492. Esta fecha hoy se conoce en Iberoamérica como el Día de la Hispanidad. Que, como en cualquier otra fecha festiva, algunos celebran y otros aborrecen.

En estas tierras, las fiestas y celebraciones siempre tuvieron un sentido completamente diferente para los habitantes del Anáhuac, quienes tenían por mundo la porción de tierra comprendida entre el océano Pacífico y océano Atlántico; desde la actual Nicaragua hasta lo que hoy es Utah, en Estados Unidos de América. Era el mundo de los mexicas antes de la conquista. Adelanto esto porque en esta área se desarrollan los eventos que hoy tratamos.

Descubrir estas tierras lejanas trajo todo tipo de experiencias y acontecimientos, tanto para nativos como para conquistadores. Pero, indudablemente, un evento trascendental es la llegada de “Dios” a un lugar de “gente desnuda que no comía carne y creía que en los cielos existía un Dios creador” (ese Dios era Quetzalcóatl,

evidentemente). Así lo señala Morales Padrón en su libro "Teoría y Leyes de la Conquista".

En 1486, unos años antes del descubrimiento, Cristóbal Colón ofreció un proyecto a los Reyes Católicos para crear una nueva ruta hacia las Indias por el océano Atlántico. En aquel momento, era prioridad la conquista de Granada, pero el proyecto fue cuestionado y se demoró. Al final, la reina Isabel concedió apoyo a Colón para su expedición y dio su beneplácito. Fue así como el 12 de octubre de 1492 las embarcaciones llegan a tierra firme, no al destino deseado, y topan con un continente nuevo, iniciando la colonización de América.

En ese mismo año de 1492, el papa Alejandro VI (Alejandro Borgia), mayor autoridad religiosa de Europa concedió a Isabel de Castilla y Fernando II de Aragón (Reyes Católicos) una serie de ayudas y ventajas para promover el proyecto de conquista y de expansión del reino, liderado por el Almirante Cristóbal Colón. Como parte de esa ayuda, el Papa promulgó cuatro bulas, y convirtió a los Reyes Católicos en los administradores de las posesiones de la iglesia en las Indias Orientales:

Bula intercaetera, el 3 de mayo de 1493, a efectos de extender la fe católica y a la vez legitimar el viaje de

Cristóbal Colón. Asigna a los reyes las tierras descubiertas, excepto aquellas bajo dominio de señores cristianos; era la bendición papal para conquistar e imponer la religión.

Bula *eximiae devotionis*, promulgada el mismo día que la anterior, favorecía la “propagación del imperio cristiano”, y convierte a los Reyes Católicos en administradores de los bienes de la iglesia en las Indias Occidentales.

Bula *intercaetera*, 14 de mayo del mismo año: la novedad más importante que introdujo fue la definición de un meridiano al oeste, del cual todas las tierras «halladas y por hallar» pertenecerían a los Reyes Católicos.

Bula *Dudum Siquidem*, de 26 de septiembre del mismo año, limita a los portugueses a no intervenir en los nuevos descubrimientos.

Ya con la bendición papal, los conquistadores llegados al Anáhuac empezaron el proceso de evangelización (en México) a partir del año de 1520, para lo cual se enviaron misioneros franciscanos para inculcar la fe a los hijos de los Tlatoanis Mexicanas, y luego al resto de la población.

Los españoles aplicaron una política de doble conquista: la militar, y la espiritual (conversión de los nativos al cristianismo). Estaban autorizados, legitimados y bendecidos para ello.

Todo lo que existía entre cielo y tierra pasó a pertenecer a los reyes y a la iglesia. La Corona y el Vaticano procedieron a patrimonializar estas tierras en el nombre de Dios; el Anáhuac cambió de dueño, cambió la percepción de lo divino, cambiaron las deidades, y un nuevo Dios y una nueva fe habían llegado para quedarse.

Junto con los franciscanos y resto de autoridades religiosas, más adelante llegaría una institución conocida como “El Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición de México” que fue establecido en 1571 para ejercer un control ideológico y religioso sobre la población, procurando normas de conducta que regirían la vida en el Anáhuac. Buscaba fortalecer la fe, perseguir herejías, prácticas judaizantes y mantener la unidad religiosa.

El Tribunal del Santo Oficio trajo la práctica de juicios sumarios (juicios inquisitivos), en la que de ser cierta cualquier denuncia anónima por no seguir los mandatos cristianos, podía tener como consecuencia ser quemado en la hoguera. La pena de muerte y la tortura serían utilizadas como mecanismo de control psicológico sobre los acusados. El Tribunal de la Inquisición era una cosa muy seria. Y ¿cuáles eran las amenazas en estas tierras? Entre otras, hay que señalar que el Tribunal perseguía con especial ahínco la herejía, es decir, cualquier creencia que

estuviese en desacuerdo con la Iglesia Católica. Un abanico indeterminado de supuestos.

Este Tribunal, entre 1571 y 1820, mediante juicios inquisitivos, se encargó de perseguir y castigar la herejía, la apostasía, la hechicería, las supersticiones, la fornicación, la blasfemia, la idolatría, la brujería y la lectura de libros prohibidos, entre otros hechos, considerados delitos en ese entonces; todo para proteger la fe cristiana.

En conclusión, así llegó Dios al Anáhuac, por el binomio corona-religión de la mano, con nuevas creencias para imponer su visión del mundo a los nativos. No hay ninguna duda de que, en estas tierras, hace apenas quinientos años, conocemos a Dios.

LA FIESTA DE MUERTOS EN MESOAMÉRICA

En estas fechas de finales del mes de octubre e inicio de noviembre, hay dos celebraciones populares muy conocidas: una de tradición celta irlandesa conocida como Halloween (Víspera de Todos los Santos o Dí de Brujas), celebrada el 31 de octubre; y otra de tradición prehispánica, llamada Día de Muertos, en los días 1 y 2 de noviembre. Coinciden en fechas, pero tienen un origen opuesto. Adelanto que, en Mesoamérica, desde el Estado de Puebla en México hasta el Golfo de Nicoya en Nicaragua, la festividad de Día de Muertos se celebra con anterioridad a la llegada de los europeos, propia de nuestra tierra; Halloween es una celebración europea y es muy seguida por los norteamericanos. Son días festivos, y respecto a las evocaciones e invocaciones no tienen nada que ver una fiesta con la otra; hay mucho desconocimiento sobre la festividad de muertos. Hablaré en este artículo únicamente del origen de nuestra fiesta prehispánica: “Día de Muertos”, patrimonio cultural de la humanidad.

Dicho lo anterior es importante tener claras dos cosas: ¿qué es lo que estamos celebrando, y por qué lo estamos celebrando?

Nuestros antepasados, los aztecas, mayas, mixtecos y otras minorías, en la época precolombina (9.000 AC a 1492 DC), ofrecían culto a los muertos. Esta costumbre “mágica” consistía en la reverencia del aborigen a sus muertos con ofrendas florales, comidas y bebidas tradicionales derivadas del maíz como los tamales, atol y chocolate. La primera ración de comida y bebida se ofrendaba a la tierra, y el resto se consumía por la familia. Esto creaba un vínculo sagrado con sus deudos. Esta costumbre prehispánica del Anáhuac persiste como tradición hasta nuestros días.

El pueblo de Teotihuacán, lugar donde los hombres se hacen Dioses, acostumbraba a hacer ofrendas de comida, copal, vasijas, cuchillos, piedras de jade, semillas en honor a los muertos para que estos llegasen con bien al Mictlán (inframundo), lugar donde moraban las almas. Los rituales, en relación con los muertos, eran permanentes en el pueblo teotihuacano y transcurrían en vida y después de esta. Vida y muerte eran dos caras de la misma moneda.

Para el pueblo maya esta festividad tiene sus matices. Es una variante con un banquete denominado “Hanal Pixán”, que

viene a ser la comida de las ánimas. Se desarrolla, en concreto, en la península de Yucatán, como una celebración de tres días en donde los autóctonos invocan a sus muertos para convivir con ellos durante ese espacio de tiempo; se reserva un día para los niños, otro día para los adultos y otro para las ánimas. En algunos lugares, aparte del banquete, se lleva mariachis a los difuntos, música de marimba, carreras de cintas. Siempre ha sido una fiesta llena de alegría, nunca de tristeza.

En el territorio mesoamericano el rito sufrió un cambio radical con la conquista europea: los elementos autóctonos fueron sincretizados, la tradición cambió y esa fusión de dos culturas generó una celebración muy colorida, ecléctica, con más representaciones y variedades que hacen a la fiesta tan singular.

Fray Diego de Landa (segundo obispo de la Archidiócesis de Yucatán entre 1572 y 1579), relató la importancia de un altar maya en casa, dedicado a los muertos, evidenciando la “presencia del difunto” en ese mismo espacio, utilizando una figura de barro en cuyo interior se depositarán las cenizas de un antepasado. Para los mayas, la vida y la muerte provenían de fuerzas sagradas, y eran energías contrarias complementarias; no existía temor a los muertos ni a la muerte, la convivencia con ella era permanente.

El escritor Octavio Paz, a finales del siglo pasado, apuntaba en relación con la fiesta de muertos: “la indiferencia hacia la muerte es la indiferencia hacia la vida, a pesar de que se encuentre presente en muchas cosas que hacemos, y de rendirle una especie de culto, el mexicano se burla, la festeja y juega con ella”. Creo que los que vivimos por aquí nos identificamos con lo que dice el escritor.

La fiesta de muertos está llena de “vida”, color, ofrendas, calaveras de dulce, pan de muerto, flores, pintura o cromo para las ánimas, calabaza en tacha, tortillas, tacos, gorditas, tamales, maíz, licor, copal e incienso entre otros. Son elementos comunes en la región con sus diferentes variantes. Una fiesta en toda regla. Por algo esta celebración es considerada patrimonio cultural de la humanidad, y los gobiernos de la región (excepto México, claro está) deberían preocuparse más por preservarla; es una fiesta de todos los mesoamericanos. Es nuestra celebración.

Sin lugar a duda, hoy, la festividad de muertos es una fiesta hispana cristiana que se celebra en la región mesoamericana, fusión de dos culturas que un día se encontraron para siempre y que dejaron a la humanidad este legado llamado “fiesta de Día de Muertos”. No se puede entender que lo autóctono haya sido sustituido por lo

hispano o viceversa, pero hay que comprender la diversidad cultural; y encontrar el justo medio.

Mictlán, Xibalbá, cielo, infierno, “lugares de destino” según como quiera verlo, siempre han estado habitados por las ánimas; todo depende de quién le cuente la historia a usted. El lugar de destino de las almas es incierto, el futuro es incierto, la vida también es incierta; lo cierto es que debemos honrar a los que amamos, en vida y después de ella. Feliz Día de Muertos.

CACAO, REGALO DE MESOAMÉRICA A LA HUMANIDAD

El cacao es un fruto propio de las Américas, domesticado ancestralmente por olmecas, toltecas, mayas y mexicas. En su forma genérica se conoce simplemente como chocolate, pero es mucho más que eso. El cacao es el denominador común de las culturas mesoamericanas, ingrediente primario de bebidas, moneda de cambio, bebida ritual, y base de platillos ancestrales. Hoy hablaremos de lo ancestral, dejando para otro momento el chocolate como lo conocemos en la actualidad.

Se sabe que el cacao fue “domesticado”, al menos hacia el 1,500 antes de Cristo, por los habitantes de Mesoamérica. El fruto era parte integral de toda la actividad humana. Gracias a la herencia maya y mexica podemos disfrutar de una serie de bebidas que tienen como base el cacao: chocolate, pinol, téjate, pozol, champurrado, etc. Todas ellas siguen procesos gastronómicos milenarios. Era el alimento que se consumía en la ciudad de Teotihuacán (donde los hombres se convierten en dioses), y en el resto de la región.

La comida no podía escapar al embrujo del cacao. Sirva de ejemplo el mole, que consiste en una salsa al más estilo barroco con más de 35 ingredientes: chocolate, chiles, semilla de calabaza, banano, ajonjolí entre otros; molidas previamente en metate, siguiendo un procedimiento largo y especial para finalmente ser la base de cocción de un guajolote (pavo), un pollo, o como salsa para un tamal. Exquisito y delicado, en donde la palabra manjar se queda corta. Las recetas son muchas, solo en México hay más de 50 tipos de moles, lo que refleja una gastronomía altamente desarrollada y compleja. Un verdadero sello de identidad cultural.

El cacao, en medicina ancestral, se utiliza para tratar el asma, diarrea, fracturas, hijillo, inapetencia, malaria, parásitos, pulmonía, tos, cólicos y envenenamientos. El aceite de la semilla se usa para curar heridas, erupciones, quemaduras, labios rajados, afecciones dérmicas, dolor de muela, fatiga, malaria y reumatismo; las hojas tiernas, como desinfectante. Las bondades del cacao son interminables, tiene más antioxidantes que el té verde y que el vino tinto, vitamina c, serotonina, además de ser un excelente aliado para prevenir enfermedades cardiovasculares.

Desde un punto de vista medioambiental, las plantaciones de cacao pueden imitar a los bosques naturales ayudando a

restaurar las plantas nativas y las especies silvestres, aumentando los recursos hídricos y absorbiendo dióxido de carbono. Sin embargo, esta maravilla ancestral tiene como contraparte, menos agradable: la comercial.

El cacao es materia prima (un *commodity* con el que se especula en los mercados), cuya calidad, cantidad y precio están en negociación permanente. En el mercado se habla de la trazabilidad del cacao, es decir, del diseño de todo el proceso que implica su producción: desde la siembra hasta el consumo final, revisando todos sus procedimientos para profesionalizarlo, volviéndolo “más técnico, más europeo y menos ancestral”. Luego, con las certificaciones del producto, alcanzar a legitimarlo para su posterior desembarco en destino. Resulta paradójico que en pleno siglo XXI nos digan cómo tenemos que plantar, cosechar y exportar el fruto, si queremos venderlo en otros mercados.

En un viaje de ida y vuelta el cacao regresa a nuestras casas en forma de tableta, azucarado, con leche, nueces, caramelo o simplemente en polvo, envasado en el formato más creativo imaginado. Compraremos el cacao para prepararnos una taza, sin ningún miramiento ni reflexión; a lo mejor influenciados por la marca o por un anuncio. Recibimos de vuelta el cacao como algo “chic”, a la vez que denostamos lo propio por “no ser o parecer moderno”; eso

es poca identidad cultural. Un mercado así entendido produce, lógicamente, una merma cultural y económica importante. Hay que cambiar esa visión y comprender la importancia capital de este fruto.

Un informe de Cáritas Diocesana del año 2020, titulado “Hacia la sostenibilidad de las cadenas de suministro de cacao”, deja un dato global fulminante: “para unos 50 millones de personas la producción de cacao es su principal sustento. Sin embargo, sus ingresos contrastan con lo obtenido por los fabricantes de chocolate, que reciben alrededor del 40% del precio final de una tableta, o los minoristas, cerca del 35%. Se trata de un mercado en alza, que se estima que alcanzará en 2024 los 162.000 millones de dólares. Estos ingresos quedan, además, en pocas manos: solo 3 grandes empresas concentran el 60% del procesamiento mundial de cacao, mientras otras 6 empresas controlan el 40% del mercado global de consumo de chocolate”.

En conclusión, el informe plantea una serie de medidas dirigidas a la Unión Europea –principal consumidor del chocolate– para favorecer cadenas de suministro de cacao más sostenibles y humanas, entre ellas la obligación a las empresas de trabajar con “cacao producido de acuerdo con criterios sociales y ambientales adecuados”.

Sin lugar a duda, la producción de cacao necesita de una revisión jurídica y social a efectos de evitar estas relaciones tan desiguales, y es preciso buscar más protección social para los productores de este fruto en los mercados. No debería ser visto simplemente como un *commodity*.

Hay que dignificar más al cacao en nuestra región, incentivando, promoviendo y fortaleciendo su cultivo y consumo interno, con políticas de negocio justo y que siga siendo parte de nuestra dieta. Su cultivo fue, es y será parte importante de nuestra historia precolombina, colombina y actual. Debemos reconocer y tener siempre presente que, las culturas prehispánicas de Mesoamérica le regalaron el cacao a la humanidad; el alimento de los dioses.

COYOL O COCOYOL

La planta prehispánica del futuro y la leyenda del enano de Uxmal

El coyol, o cocoyol, es una planta nativa de las américas cuyo conocimiento se encuentra recogido en la leyenda maya quiché del Enano de Uxmal. Esta leyenda relata que, un día, en el reino de Uxmal, una mujer sin familia ni descendencia conocida, mientras regresaba a su casa de paso por el bosque, encontró un huevo. Lo tomó, lo limpió y lo guardó en su matate. Al llegar a casa lo colocó en un recoveco, y, al pasar los días, del huevo nació un niño, el cual fue adoptado por aquella mujer. Luego de un tiempo, este niño se convirtió en un hombre que jamás creció en estatura, es decir, se quedó enano. Este enano tocaba un tunkul (especie de tambor prehispánico) con un palo, sacando sonidos que llegaron a los oídos del rey.

El rey sabía que los sonidos del tunkul anunciaban “el fin del reino”, tal como rezaba una antigua profecía, y ante tal amenaza, con mucha preocupación, mandó a buscar al autor. La sorpresa fue mayúscula cuando vio que el tunkul era tocado por un enano. No lo podía creer. A fin de determinar quién se quedaría con el reino, sometió al enano

a tres pruebas: la primera consistía en pavimentar una calle y unir las ciudades de Uxmal y Kabah en una noche. El enano puso una piedra en el suelo, su madre hizo magia y se unieron las ciudades. En la segunda prueba el enano debía construir la casa más alta de Uxmal. Nuevamente, pidió ayuda a su madre y construyó en una noche, con un poco de magia, "la pirámide del adivino", la más grande de Uxmal. En la tercera prueba tendría que someterse a un duelo a muerte con el rey, utilizando un ramo de coyoles como arma. Ambos buscaron los coyoles, cada uno por su parte. El enano los encontró y fue a donde su madre a pedirle su bendición. Ella, con mucho amor, le frotó la frente con una tortilla y pidió a los dioses por él; y el enano partió al duelo. Ya en el lugar acordado, el rey lanzó un primer golpe, un "coyolazo" a la cara del enano. Este ni se inmutó. Respondió al ataque con un golpe fulminante, liquidando al rey de Uxmal y convirtiéndose en el nuevo rey.

La leyenda relatada es parte de la cosmovisión del árbol de coyol, conocido desde México hasta Brasil. Es una especie autóctona, explotada hace más de 3,000 años y proveedora de "vino de coyol", que no es otra cosa que la savia del árbol, la cual se degusta sorbida del tronco con pajas de caña una vez que este es cortado, derribado y perforado.

En México esta bebida es conocida como “taberna”, muy consumida en los estados de Guerrero y Quintana Roo. No solo el “vino” se aprovecha del árbol, también las raíces son utilizadas en infusión para contrarrestar los efectos de la diabetes, al igual que el aceite de la planta, el cual es muy valorado en cosmética para la elaboración de cremas. En la Sierra Madre de Chiapas, la taberna es muy consumida, y se le atribuyen propiedades medicinales en la cura de úlceras y gastritis; dicen que “cura todo”. De hecho, hay relatos populares de época de pandemia donde se afirma que mucha gente salvó su vida gracias al consumo de taberna. Relatos hay en todas partes. En el estado de Oaxaca es una bebida tradicional para el Día de Muertos, y señalan los lugareños que la extracción de la savia de la planta requiere de mucha tranquilidad, cariño y amor para que esta no se vuelva atolito; en caso contrario, se vuelve amarga y es difícil curarla. El fruto de esta genial palmera se prepara en dulce, y del fruto seco se extrae una semilla en forma de coco que se tritura y se machaca con panela, resultando una pasta oscura que, al agregarla al maíz molido, se obtiene el pozol de maíz, bebida prehispánica llena de tradición y cultura.

El Gobierno de Brasil hace unos años proyectó que el árbol de coyol estuviese a disposición de la industria energética para producir biodiesel, pero la iniciativa no prosperó.

Hoy se habla de que el coyol es el nuevo oro verde por sus múltiples usos. Esta planta lleva desde “la noche de los tiempos” entre nosotros, y un gran porcentaje de la población desconoce su existencia, así como sus implicaciones culturales y socioeconómicas. El coyol es un proyecto que vino del pasado prehispánico al presente. Lo mismo sucede con el chocolate, la vainilla y el chile; seguimos descubriendo las propiedades organolépticas, culinarias y comerciales de estos frutos ancestrales. Todo está por hacer con ellas, y el coyol no es la excepción.

Actualmente, el coyol es visto como una planta polivalente con usos comerciales, gastronómicos e industriales, y se puede concluir con que se desconoce en gran medida su historia ancestral. Después de más de tres mil años, este árbol continúa entre nosotros, habita en el bosque y la mayor parte del tiempo pasa desapercibido, esperando un guiño para ser parte de la vida diaria de la gastronomía, el comercio y cultura general. Esperemos que un tunkul suene en algún lugar del bosque y le imprima vida al coyol, y podamos catar la bebida milenaria regalada por los ancestros, y aprovechar sus derivados.

LOS TOLTECAS Y QUETZALCÓATL, EL DIOS CRISTO DE MESOAMÉRICA

Hace miles de años, en el sur de México, los Toltecas eran conocidos como “mujeres y hombres de conocimiento”, científicos y artistas que formaron una sociedad para estudiar y preservar el conocimiento espiritual, y las prácticas heredadas de sus antepasados.

Hay que señalar, además, que los Toltecas fueron depositarios de un “grado de conocimiento” al que se llegaba a través de escuelas selectas que estaban en la cúspide del Anáhuac. Las civilizaciones del área fueron la suma de muchas y diversas naciones unidas por elementos en común: maíz, medio ambiente, matemáticas, astronomía, gastronomía, filosofía, religión y educación obligatoria y gratuita, durante tres mil años, tal como señala Guillermo Marín Ruiz en su libro *Pedagogía Tolteca*.

En el año 895, en la ciudad de Tula o Tolán, hoy Estado de Hidalgo, nacería el rey más importante de los toltecas: Ce Acatl Topiltzin Quetzalcóatl (Uno Caña Nuestro Señor Serpiente de Plumas Preciosas), hijo de Mixcóatl. Es el rey

tolteca de mayor importancia para la cultura mesoamericana por su legado religioso filosófico. De este personaje se sabe que fue concebido cuando su madre se tragó una piedra de jade; estudió para sacerdote consagrandó su vida al dios Quetzalcóatl, la serpiente emplumada, antiguo dios de Teotihuacán, protector de la cultura y la civilización. Cuando Topiltzin accede al trono de la ciudad de Tolán lo hará bajo el nombre de Quetzalcóatl quien representa la sabiduría y la búsqueda del más allá, como lo explica el Dr. Miguel León Portilla en su libro “Interpretación del Mito”. Su biografía se conserva en los Anales de Cuauhtitlán, y en Los Informantes de Bernardino de Sahagún, entre otros. Entonces, ¿se trata de un rey o de un dios?

Quetzalcóatl convertiría la capital Tolteca de Tolán en la “gran ciudad”, donde se enseñarían las artes civilizadas, se practicaría el celibato y se eliminarían los sacrificios humanos. Allí tenía su casa de ayuno, penitencia y oración, y era donde se retiraba a meditar. El conocimiento religioso transmitido por Topiltzin estaba respaldado por esta “cultura madre” que durante tres milenios intentó responder a las preguntas “¿quién soy?”, “¿de dónde vengo?” y ¿adónde voy? Es decir, buscaba explicar el sentido de la vida a través de la Toltecayotl, que es el “conjunto más

elevado del conocimiento y sabiduría tolteca”. Con la religión se pretendía la trascendencia espiritual de la existencia a partir del equilibrio de los cuatro rumbos de la vida: espíritu, materia, razón e intuición, los cuales, icónicamente, se ven reflejados en la “cruz de Quetzalcóatl”.

La transmisión de este conocimiento se realizaba en la “Casa de la Medida” o Calmécac (especie de monasterio), llevada a cabo por los sacerdotes y seguidores de Quetzalcóatl, quienes eran instruidos en el concepto de Equilibrio, el cual era la base y sustento de todo, y raíz de su pensamiento filosófico. Según la enseñanza, se llega al equilibrio a través de la medida.

El Calmécac estaba consagrado a Quetzalcóatl que, filosóficamente, es la encarnación del equilibrio entre el espíritu (el quetzal), y la materia (coatl, la serpiente). Históricamente era considerado el símbolo de la educación y la sabiduría. Quetzalcóatl enseñó a los hombres las artes y las ciencias, y era la representación de la “perfección humana”.

El Tlamachititlani (maestro en náhuatl), dentro del Calmécac, tenía la función de formar “corazones propios y rostros verdaderos”, enfocado en la educación en valores para la comunidad y en la práctica de estos, relacionados

con la disciplina, la responsabilidad, el respeto, la honradez, el desarrollo espiritual, la solidaridad y la capacidad de trabajar en equipo. El conocimiento se transmitía para el desarrollo de las prácticas cotidianas de la vida, ya fuera en la milpa, en el taller de cerámica o en el mantenimiento de edificios. Se partía del principio que el conocimiento sin sabiduría era nocivo para el individuo y la comunidad.

Los Toltecas buscaban, a través de sus enseñanzas, perfeccionar la sociedad a cada momento: cómo vivir, cómo tratar a las personas, respetar, entregarse a lo recto, y a huir de la perversión. Desde un punto de vista metafísico, Quetzalcóatl representa “el punto de equilibrio deseado por el ser humano”; el quetzal simboliza las alturas a las que debe llegar el espíritu; el coatl, la tierra, el animal que se arrastra en ella pero que debe elevarse al cielo; ambos en equilibrio. No son los conocimientos los que llevan al equilibrio, sino los valores aplicados con sabiduría en el día a día.

Para los toltecas, la educación era el arte de “dar sabiduría a rostros ajenos”. La religión, la formación de las personas y la vida en sociedad estaban indisolublemente unidas; eran el todo para el progreso de la colectividad. El aspecto religioso fue el eje rector de la educación y de todas las actividades sociales en el Anáhuac, todo estaba ligado al

sentido divino y sagrado, del mundo y la vida. Los estudiantes anahuacas nacían y se educaban en un mundo religioso y espiritual que nada tiene que ver con lo que entendemos hoy por religión.

Como deidad, Quetzalcóatl creó al mundo y a la humanidad; y como hombre, gobernó Tula con gran sabiduría, hasta que tuvo que partir de este mundo al de los muertos, del cual resucitó para emprender su partida al cielo.

En otro momento hablaremos del evangelio de la serpiente emplumada, dónde predicó y qué fue lo que enseñó Quetzalcóatl Dios, Cristo mesoamericano.

GASTRONOMÍA MESOAMERICANA E IDENTIDAD

Hablar de identidad es hablar de aquellas creencias subjetivas que nos permiten definarnos como personas. Habitualmente, nos identificamos con otros a través de lo que nos une, lo que nos hace similares: nuestro idioma, el lugar donde nacimos y, de forma más llana, con lo que comemos; siempre nos identificamos con los valores en común.

En ese sentido, se conoce como Identidad Gastronómica al repertorio cultural interiorizado de la colectividad según lo que come, cómo lo come y porqué lo come. Podemos identificar las grandes culturas por su alimento base: la china, con el arroz; la europea, con el trigo; y las culturas americanas, con el maíz. Todas ellas alimentan su identidad cultural a través de su gastronomía. Es decir, somos lo que comemos.

En esta área del mundo (Mesoamérica), la identidad gastronómica tiene una historia de más de tres mil años. La gastronomía mesoamericana ha pasado por varias fases en su desarrollo: la prehispánica, caracterizada por comidas relacionadas con la milpa, el maíz y el consumo de animales

autóctonos, en la que casi todo se cocía, hervía o asaba; no se cocinaba con aceites o grasas (nuestra cultura vivió aisladas de Europa y Asia desde 3000 AC hasta 1492 DC). La gastronomía de los olmecas, toltecas, mayas, aztecas y mixtecas tenía de base alimentos como el maíz, calabazas, chiles, frijoles, aguacates, tomates, y animales como el conejo, venado, tepezcuintle, guajolote, etc. Y que hoy se siguen consumiendo.

Durante el período de la conquista, desde 1492 hasta 1821, la gastronomía dio un salto importante debido al intercambio de frutas y verduras con los europeos, lo que consolidó la fusión de la cocina local con las cocinas portuguesa y española. Los europeos trajeron, entre otras cosas, lechugas, coles, cilantro, el cerdo y los animales de tiro, y se empezó a utilizar la manteca de cerdo y el aceite de oliva para preparar los alimentos de la zona. Indudablemente, este intercambio enriqueció la gastronomía al incorporar nuevos sabores y productos a la dieta local, así como una nueva manera de preparar y comer los alimentos con la introducción y uso de los cubiertos.

Otros europeos harían también su aporte a la gastronomía del área, en concreto los piratas, corsarios y bucaneros procedentes de Holanda, Inglaterra y Francia, quienes se asentaron, principalmente, en las costas del caribe. Ellos se

especializaron en la producción de alimentos de larga duración como las carnes deshidratadas o comidas en conserva, esenciales para las largas travesías marinas. Los ingleses dejarían como legado gastronómico el “desayuno inglés”, compuesto por huevos fritos, tomate, frijoles, champiñones, salchicha, morcilla, etc. Este desayuno certifica la fusión de dos mundos y un primer paso de la gastronomía de fusión.

En 1898, con la pérdida de Cuba por parte de los españoles a manos de los norteamericanos, se marca el fin de la presencia española en América, lo que influirá en la cocina regional. Una gastronomía poco desarrollada, en comparación con la prehispánica, y bastante reciente llegaría: hamburguesa, pollo frito, alitas en salsa barbacoa...

Con el paso del tiempo, la técnica de elaboración de los alimentos ha evolucionado, la gastronomía del área se ha enriquecido generando una identidad propia. Atole, chocolate, pozole, caldo de jaiba, moles, guajolote, tamales, conejo, tortillas, tacos, venado, mezcal, tequila y un larguísimo etcétera de colores y sabores; una gastronomía originaria compleja, maravillosa, que no tiene nada que envidiar a ninguna. Todo este proceso evolutivo ha llevado a la gastronomía mexicana a ser considerada “patrimonio

inmaterial de la humanidad". Sin lugar a duda, el referente para los países vecinos.

Nuestra identidad gastronómica se cimienta en el conocimiento popular histórico de las personas que perfeccionan las comidas, partiendo de lo básico para llegar a preparaciones más complejas, incorporando nuevos ingredientes a los platos. También se construye sobre la base de los estudios teóricos e investigaciones de académicos que indagan el origen, proceso o resultado en la elaboración de nuestras comidas. La identidad culinaria del área tiene mucho de autóctono y de fusión con otras cocinas del mundo.

Los alimentos son, social y religiosamente, parte de nosotros. Son tradición y costumbre. A cada momento nos identificamos con ellos o a través de ellos. La gastronomía del área se ha enriquecido generando una identidad propia. Poseemos una riqueza gastronómica inmensa desde tiempos remotos, por lo cual debería ser desarrollada y promovida la enseñanza de esta en espacios educativos o culturales. Cuando Hernán Cortés se sentó a la mesa con Moctezuma, el Tlatoani mexica, la diversidad gastronómica era exuberante, más de 300 platos y 30 guisos diferentes, con un impresionante ritual para atender a los invitados. Se sirvieron tortillas blancas, gallinas de la tierra, huevos, agua

limpia, ranas, ajolotes, nopales, escamoles, frutas como la chirimoya, el zapote, tunas y una versión prehispánica de tamales; todos estos platos se mantenían calientes con braseros, y fue con estas delicias que el Tlatoani Moctezuma II recibió a Cortés, el 8 de noviembre de 1549. A partir de ese momento la gastronomía del mundo cambiaría para siempre, era el nacimiento de una nueva cocina que cambiaría el nuevo y el viejo mundo; y nunca más, estas dos cocinas que se encontraron volverían a ser lo mismo.

En esta parte del mundo compartimos la misma matriz cultural y gastronómica, somos hombres de maíz, y la construcción de nuestra identidad también debe girar alrededor de lo que hemos comido en los últimos tres mil años.

LOS MATAGALPA TEXIGUAT Y LOS NAHUALES

Matagalpa es un departamento ubicado a 128 kilómetros al norte de Managua, Nicaragua. Es una zona conocida por su actividad agropecuaria. En ella se ubica un pueblo originario, también nombrado Matagalpa. La zona cultural ocupada por los Matagalpa corresponde al centro-norte de aquel país, llegando hasta los departamentos de El Paraíso y Choluteca, en Honduras. Sus habitantes son conocidos como “indios flecheros” por el uso que hicieron del arco y la flecha en la defensa histórica de sus intereses. Ellos son símbolos de resistencia ancestral.

Hoy hablamos de este grupo aborigen mesoamericano que tiene rasgos comunes con otros grupos ya articulados. Su gastronomía gira en torno al maíz: tamales pisques, yoltamal o tamal dulce, rosquillas, hojaldres, atol de maíz nuevo, entre otras; y las bebidas como el pinol, tiste, pozol, chicha, cususa, chicha bruja, etc. Dentro de la etnia existe una serie de oficios comunes como: sobadores, parteras, curanderos, ebanistas y alfareros, entre otros. La cerámica negra es muy distintiva y parecida a la oaxaqueña de México.

Este es un pueblo autóctono rico en historias. Cuenta la leyenda que en el cerro Apante (sobre las piedras, en lengua Matagalpa), habita una serpiente gigante, la cual se encuentra atada por tres cabellos de la virgen María; un mito que utilizaron los jesuitas agregando elementos cristianos para que los indígenas lo relacionaran con su mitología. Los Matagalpa aceptaron la religión impuesta, pero el conocimiento ancestral perdura hasta hoy. La conquista de este y otros pueblos fue religiosa y militar.

Durante el dominio español (1520 a 1821 DC), los traductores tlaxcaltecas que acompañaban a los conquistadores llamaban a los Matagalpa “chontales” o “popolucas”, lo que significa “extranjeros o balbuceantes” en lengua náhuatl; el idioma franco de la época. En la actualidad se debate sobre el origen de este pueblo...

En 1525, los conquistadores españoles Francisco Hernández de Córdoba y Hernando de Soto irrumpieron en este territorio prístino, y fueron los matagalpas los primeros en darles batalla frontal, destacándose siempre por su espíritu aguerrido y de resistencia.

Un siglo después, en 1628, se fundaron los primeros pueblos apoyados por los misioneros para evangelizar a los aborígenes: las reducciones de San Ramón Nonato, y de San

Pedro de Metapa. Eran “reducciones de indios Matagalpa” que los misioneros de la orden de La Merced utilizaron para cristianizar y conquistar a los autóctonos, unos agricultores de maíz, frijoles, cacao y yuca.

En el siglo XVII, dentro de la comunidad Matagalpa en Honduras, propiamente en Texiguat (“mujer distinguida”, en náhuatl), departamento de El Paraíso, va a nacer un personaje “atemporal” que se mueve entre el mito y la realidad; poderoso y temido por los conquistadores, un hombre mágico conocido como Gaspar.

Gaspar era un nahual o brujo tradicional muy querido por su gente, con poderes sobrenaturales, que intimidaba a los españoles. Las autoridades españolas establecidas en Nueva España no toleraban sus acciones, catalogando de brujería algunos de sus “milagros”.

Entre los relatos míticos sobre los poderes de Gaspar encontramos que logró que los indígenas pudieran atravesar el “paso de Yure” en donde moraba un gigante que mataba al que se atrevía a cruzarlo; convirtió en piedra a Agustina, una chamana rival de los indios de Nicaragua; se enfrentó al jaguar que atacaba a los correos que viajaban desde Nicaragua a Guatemala; viajaba por cielos y caminos subterráneos para derrotar a sus enemigos; usaba las

“mulas de hule o mulas de viento” para penetrar en el volcán o al interior del inframundo, como lo hizo el dios maya Hunahpú; enseñó la pesca artesanal a su pueblo; recibió ayuda del duende para cuidar del bosque, comunicándose con serpientes, venados, perros, sapos, entre otros, que le obedecían; controlaba los vientos, las fuentes de agua; y practicaba el nahualismo (convertirse en animal). Moraba en un monte sagrado: “El cerro Yolutepeque”. En dicho monte acontecen desde siempre una serie de eventos mágicos, paranormales, que sorprenden a los que visitan esas tierras; paisaje, paisanaje y fenómenos naturales están a la orden del día. Gaspar será una figura importante y recurrente en el imaginario colectivo de Texiguat y de Honduras. Siempre estará presente.

Los Matagalpa, en general, y los Texiguat, en particular, son grupos originarios que también jugaron un rol importante en la independencia y en la lucha por la configuración de la gran patria centroamericana. En 1827, en el contexto de la batalla de la Trinidad, el Ejército Federal Centroamericano, dirigido por Francisco Morazán, se aprovisionó de soldados en Texiguat, lugar en donde tenía establecido su cuartel. Los soldados más fieles a Morazán fueron los de Texiguat y Curarén, quienes no dudaron en apoyarlo para derrocar al golpista Justo Milla, que pretendía perpetuarse en el poder

en la recién creada Honduras. En el vecino pueblo de Liure, en el cerro de Olomonte, se afirma que el espíritu de Morazán aparece y desaparece por los cerros, al igual que el omnipresente Gaspar.

Llegados a este punto, ¿no le resulta raro que un pueblo tan importante haya sido borrado de la historia, y que de un lado del río sea considerado pueblo autóctono, y del otro lado, simplemente no exista? Los matagalpa, en Nicaragua y en Honduras, nunca estuvieron separados por una frontera física. Indagar si son descendientes de las cholulas, xolotecas o chorotegas, lencas o popolucas es solo el inicio, lo importante es saber el motivo de la invisibilidad. ¿Qué pasó con los Matagalpa Texiguat en Honduras?...

BIOTECNOLOGÍA ANCESTRAL DEL MAÍZ Y SU MUTACIÓN TRANSGÉNICA

El maíz de la tortilla que usted está comiendo fue “inventado” por los antepasados que habitaron estas tierras, hace casi 9000 años. Como ve, es una planta domesticada por el hombre. Me refiero a los antiguos habitantes del México prehispánico.

¿Cómo pudo suceder esto? Según los entendidos, surgió del cruce de una planta llamada Teosinte (náhuatl *teōcintli*) o madre maíz, planta silvestre del género *Zea*, con otra de pocos granos, el maíz de aquella época, para generar una nueva planta. Esta mezcla supuso agregar “un solo gen” para obtener el maíz (*Zea* maíz) que hoy conocemos; una verdadera proeza biotecnológica.

Investigaciones genéticas y arqueológicas desarrolladas por científicos de la Universidad Autónoma de México y otras instituciones señalaron el momento de la combinación de ambas plantas, concluyendo con que el nacimiento del maíz fue aproximadamente hace 8700 años, cerca del río Balsas en Guerrero, México. Los nahuas de Mesoamérica lo

llamaban Centli, y durante su propagación por el continente americano adquirió nombres como choclo, jojoto, corn, milho, elote y maíz. Solo en México hay más de 64 razas y 20 variedades existentes. Los autóctonos “diseñaron su propio alimento” muchos años antes del nacimiento de la civilización occidental.

De forma paralela a los hechos, la leyenda indígena maya de “los hombres del maíz”, cuenta que pasó mucho tiempo en que los dioses intentaron crear el hombre nuevo, y después de mucho meditar seleccionaron el mejor material para la creación: tomaron mazorcas de maíz y con ellas elaboraron una masa blanca con la cual formaron cuatro hombres: Balam Quitza, Balam Acab, Ma Macutah e Iqui Balam. Los nuevos hombres eran inteligentes, podían correr, pensar y amar el maíz con el que fueron creados. Este ingrediente llenó su esencia, se volvió su sangre y formó su corazón. Los dioses, contentos, poblaron la tierra con hombres de maíz, les enseñaron a respetar la naturaleza, a sembrar la tierra y a no olvidarse de venerar a los dioses que los crearon. El maíz y la civilización caminarían de la mano.

Hoy, la historia de producción natural del maíz cambiará con la “invasión” de las semillas transgénicas. El maíz tradicional autóctono, y las tecnologías que este trae

aparejadas, desaparece poco a poco y es reemplazado por el maíz modificado.

¿Cómo surge el maíz transgénico? El maíz “RR” (Roundup Ready), resistente al glifosato (Liberty Roundup), es una invención de la empresa Monsanto. Se diseñó junto con otras variedades para resistir a las plagas, siendo comercializado por la misma empresa.

Es a partir de 1996 que, en México y Centroamérica, nacen las primeras plantaciones con semillas de maíz transgénico, bajo la promesa de producir una mayor cantidad de maíz por hectárea cultivada, para “paliar el hambre” y, sobre todo, generar más beneficios económicos “colectivos”... Aunque ya sabemos quién es el que más gana siempre.

Pero no todo queda aquí, las plantas transgénicas demandan herbicidas y plaguicidas que la compañía dueña de la patente vende para su cultivo, desarrollo y cosecha, volviendo esclavos a los campesinos quienes todas las temporadas tienen que adquirir esas semillas e insumos para poder producir su maíz. Si no se usan estos, el ciclo productivo se termina. Con este procedimiento, automáticamente, el dueño de la patente genera un monopolio sobre las semillas y lo que más adelante comeremos. Curiosamente, las plantas genéticamente

modificadas, y debido a la polinización, invaden los campos vecinos, y el maíz originario plantado muta a transgénico, lo que resulta nefasto ya que no hay control efectivo para parar este y otros procesos.

Las consecuencias del consumo de ese maíz modificado genéticamente no están nada claras: se habla de riesgos para la salud, cáncer, malformaciones genéticas, abortos espontáneos, alergias, recombinación de virus y bacterias, y otras enfermedades derivadas.

Respecto a este tema, hay un caso que llamó la atención alrededor del mundo: es el de un estudio de la Universidad de Caen (Francia), encabezado por el científico Gilles-Éric Séralini, en el que se demostró que el uso de maíz transgénico en la alimentación de organismos vivos es nocivo para la vida. Esto fue puesto en evidencia gracias a un experimento realizado con ratas que, después de dos años de ser alimentadas con maíz modificado genéticamente, presentaron tumores irreversibles y murieron. Si son ciertos o falsos los argumentos sobre las consecuencias de consumir alimentos modificados genéticamente, será necesario investigar en estudios independientes.

El gobierno de México prohibió el maíz transgénico desde finales del año 2020, y negociaba con el gobierno de Estados Unidos un acuerdo para evitar una guerra del maíz; recientemente se ha retractado en su iniciativa anti transgénica. Los ambientalistas mexicanos le piden a su presidente que no ceda ante las presiones de Estados Unidos de América, pero la realidad económica señala que la mayor cantidad de semillas de maíz existentes en el mercado son transgénicas. El negocio de los transgénicos es muy pujante, ha crecido en un 86% en la última década, según datos del Departamento de Agricultura de EEUU.

Según la FAO, para el año 2050 seremos 9,000 millones de habitantes en el planeta, el mundo no está preparado para alimentar a tantas personas. Tenemos que decidir cómo nos alimentaremos en los años venideros: transgénico o natural. Está claro que lo ancestral importa cada día menos, pero los mayas seguirán siendo “los hombres del maíz”.

APELLIDOS NAHUAS Y MAYAS EN NUEVA ESPAÑA

Hace unas noches, una persona me preguntó: ¿y usted tiene idea del por qué no hemos conservado nuestros apellidos prehispánicos? Mi respuesta, lógicamente, fue poco ilustrada y menos informada, y eso me motivó a investigar más sobre este asunto, que de hecho resulta atractivo para cualquier persona interesada en saber sobre sus apellidos prehispánicos y el motivo de su casi total ausencia.

En el artículo de hoy vamos a ver cómo se fueron perdiendo los nombres y apellidos originarios mayas y nahuas debido a la conquista, y la posterior hispanización del Nuevo Mundo.

Uno de los eventos más importantes en la cultura maya era la asignación de nombre a los recién nacidos. Lo primero que se hacía era llevar al menor al chamán para que este, después de conocer la fecha de nacimiento, y en conjunto con los astros, determinara el momento oportuno para nombrar al menor y su horóscopo correspondiente.

Invariablemente, el paal kaba (nombre de pila) tenía sus normas: cuando se trataba de varones, se utilizaba el prefijo

Ah; y para las niñas, Ix. A estos prefijos le agregaban nombres de mamíferos, reptiles o aves; por ejemplo: Ah Balam (niño jaguar) e Ix Cuat (niña serpiente).

A partir de la “ceremonia de la pubertad”, al nombre del niño o niña se le sumaba el apellido de su padre, es decir, si el padre se apellidaba Chel, pasarían a llamarse Ah Balam Chel e Ix Cuat Chel, respectivamente.

Al contraer nupcias o matrimonio, tanto el hombre como la mujer modificaban por segunda vez su nombre, dando paso al naal kaba. Este sustituía al prefijo inicial (Ah o Ix) con el prefijo Na, más el apellido de la madre, seguido por el del padre. Así, si la mamá de Ah Balam Chel o Ix Cuat Chel se apellidaba Chan, los nuevos nombres serían Na Balam Chan Chel y Na Cuat Chan Chel.

De igual forma, los nahuas que tienen la lengua común náhuatl, (tribus del centro de México y Mesoamérica, incluidos los mexicas), recurrían a la partera y al adivino (tonalpouhque), para filiar a sus hijos y todo se ajustaba al Tonalpahualli (calendario), desde el nacimiento.

El rito iniciaba al amanecer del día sugerido por el Tonalpouhque, se juntaban los familiares, el adivino y la partera. La partera tomaba al niño y lo bañaba; si era varón lo ofrecía al Sol, a la vez que le informaba de su origen en el

noveno cielo y que debía su existencia en la Tierra a Quetzalcóatl y a Tloque Nahuaque (aquel en quien están todas las cosas). A la criatura, se le daba a probar el agua, primero en la boca, anunciándole que era la vida, el crecimiento y el movimiento. Luego, se le untaba agua en el pecho; si era varón le decía: "He aquí el agua azul clara, el agua amarilla" la que baña y limpia el corazón, pero si era niña, se decía que el agua era el crecimiento y el reverdecer del corazón y del hígado. Por último, a los menores, se les mojaba la cabeza, definiendo al líquido como el mantenimiento, el alimento, la frescura y el verdor (códice florentino). Al terminar el acto, lavaban y limpiaban al menor de impurezas que había adquirido durante su formación. En la misma ceremonia, la partera alzaba al bebé hacia el cielo tres veces, pidiendo a las deidades que le insuflaran su aliento; si era varón, se ofrecía una cuarta vez al Sol y a la Tierra, entregándolo en propiedad y dándole un nombre de guerrero.

En la actualidad, sobreviven algunos nombres y apellidos (patronímicos), de la nobleza nahua mexicana, en México, entre los cuales tenemos: Panecatli, Atepanecatli, Ayapantecatli, Calmecahua, Chichimecatecuhtli, Cihuacoatl, Couatecatli, Tecamecatli, Nezahualcoyotl y Moctezuma.

La hispanización de Nueva España se basó en las Leyes de Burgos de 1512, promulgadas por Fernando el Católico, cuyo objetivo fue el de evangelizar y castellanizar las nuevas tierras para cambiar los hábitos sociales, lingüísticos y religiosos, y lógicamente, los nombres y apellidos de sus habitantes. En 1520, con la caída de México Tenochtitlan, se empezó a “castellanizar todo” por medio de la religión del nuevo imperio, la cual impuso, poco a poco, su lengua como oficial, por lo que la lengua de los perdedores dejó de ser atractiva, se denostaba y se ridiculizaba, resultaba “inculta y carente de valor”. Todo debía ser hispano.

En un principio se respetó el náhuatl por ser lengua franca del área. De hecho, muchos misioneros aprendieron primero náhuatl para evangelizar a los autóctonos. El Rey Felipe II, en el año 1570, decretó que el náhuatl debía convertirse en la lengua de los indios de Nueva España, con la finalidad de hacer más efectiva la comunicación entre los nativos con la colonia peninsular. Sin embargo, en 1696, Carlos II estableció que el español sería el único idioma que podía y debía ser empleado en los asuntos oficiales, y en el gobierno del virreinato. A partir de ese momento se empezó a usar más “el santoral” para poner nombres, tomando prestados los apellidos castellanos de conquistadores o

padrinos, para asignarlos a nativos y mestizos. Y es así como se fueron perdiendo los nombres y los apellidos autóctonos.

EL TAMAL HUASTECO Y LAS MUJERES MAYAS

En México existe una delicia gastronómica prehispánica conocida como zacahuil, que no es otra cosa que “el tamal más grande del mundo”. Este llega a medir más de un metro, y puede ser elaborado con relleno de masa mortajada, carne de jabalí, venado, faisán, codorniz, armadillo, guajolote o serpiente. Su nombre proviene del náhuatl y significa “bocado grande”. Hoy no me enfocaré en la delicia gastronómica sino en la relación que hay de este sabroso alimento con la leyenda de lucha contra la violencia hacia la mujer, acontecida en la época anterior a la conquista.

Alrededor del año 1468, Moctezuma, el flechador del cielo, conquistó la región huasteca en México. Para desarrollar eficientemente la labor de gobernante, entre otras cosas, se hizo de un recaudador de impuestos (quimichtil), para administrar la tributación de la región. Este individuo se sirvió de su poder para aprovecharse y manipular a las mujeres. Entre sus detestables actividades estaba matar bebés y beberse su sangre para permanecer joven, y seguir abusando de las mujeres.

Cuando los huastecos se enteraron de que los mexicas de Moctezuma habían sido derrotados por los tarascos procedieron a hacer prisionero al recaudador de impuestos. El pueblo, ávido de venganza por todas las barbaridades cometidas, procedió a darle muerte y acabar con él de una particular manera: como alimento. Para “comérselo” lo desollaron, lo envolvieron en una masa de maíz mortajada y enchilada la cual molieron en un metate, lo cubrieron con hojas de plátano y lo pusieron a asar al fuego durante horas. Con esto, pasó a convertirse en un zacahuil: un tamal humano. Lo sirvieron repartiendo trozos del tamal entre la población y entre las mujeres ultrajadas. Esta era la forma de hacer justicia por ellas y restaurar su imagen mancillada. También cuenta la leyenda que las mujeres gritaban de emoción “se acabó el problema”, “se acabó el problema”. Desde esa época los huastecos acostumbraron a hacer lo mismo con sus prisioneros, hasta la llegada de los monjes franciscanos, en 1521, recomendando que prepararan el zacahuil con otro tipo de carne y no la humana...

Según el Popol Vuh, en el mundo maya, la mujer tenía un lugar especial como compañera del hombre y como sustento del hogar, mientras que los hombres alimentaban y veneraban a los dioses. El matrimonio monogámico era el camino para cumplir con la misión encomendada por los

dioses. Los cónyuges podían separarse voluntariamente, pero el adulterio era severamente castigado; a los hombres, con pena de muerte, y a las mujeres, con infamia pública y, en algunas ocasiones, también con pena de muerte. La mujer era una autoridad, la violencia contra ellas estaba culturalmente mal vista.

En la mujer maya se concentraban las funciones de ama de casa, esposa y madre, la educación de los niños, la elaboración de los alimentos y de los vestidos, el cuidado de la casa y la crianza de animales domésticos. Sin embargo, también tenía un papel activo en la producción de bienes de subsistencia y en la vida pública, ya fuera en el comercio o en la política.

Según las inscripciones jeroglíficas, algunas mujeres de linajes ilustres llegaron a ocupar el poder supremo, tal como la señora Yohl Ik'nal, quien fue designada "Sagrada Gobernante de B'aakal" (Palenque) por derecho propio. Se menciona también a la reina madre de Caracol, señora B'atz' Ek', quien desempeñó un papel político activo; y la mujer que más honores recibió en la historia maya fue la señora K'abal-Xoc de Yaxchilán, esposa principal de Itzam Balam.

El cronista maya-español Gaspar Antonio Chi, hablando del trato hacia las mujeres mayas de Yucatán, relató que "el

que, corrompía a una mujer, forzaba a una doncella, tenía relaciones con mujer casada o con la hija de alguno bajo el dominio de sus padres; tenía asegurada la pena de muerte”

Shakari Patel, en su trabajo de tesis de grado en la universidad de California Riverside, señala que las mujeres perdieron su estatus y autoridad con la llegada del colonialismo, y que los españoles no entendían que existiesen mujeres líderes, por lo que se dedicaron a aplastar las creencias locales. Tacharon a las mujeres líderes como adivinas y brujas. Las acusaban de mujeres impropias que hablaban de sus hombres. Evidentemente, existía una clara incapacidad de los que llegaron para comprender una cosmogonía diferente. Eso persiste...

En la actualidad, se vive la plaga de la violencia contra la mujer en todas partes del mundo. El 2022 fue un año sumamente violento para las mujeres según el Observatorio de la Violencia de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras, en donde se contabilizaron 300 feminicidios: una mujer moría cada 28 horas, convirtiendo a Honduras en un país que encabeza las estadísticas en este penoso apartado, pero resulta más dramática aún la impunidad con la que se vive el fenómeno, que roza el 95%. Sin comentarios.

Ante tanta impunidad y falta de justicia las personas muchas veces recurren a hacer justicia por propia mano. La historia mesoamericana indica que la mujer tuvo un lugar en la sociedad prehispánica que hoy en día difícilmente tiene, por mucho que se diga que “la vieja es sagrada”. No se trata de solucionar simplemente con pena de muerte a quien comete un delito, se trata de entender el entorno histórico social del problema; más cultura y más justicia.

MIGRACIÓN Y MESTIZAJE DE GONZALO DE GUERRERO

“EL RENEGADO”

Nació en Huelva, España, sobre el año 1470, y murió en 1536, en Puerto Caballos, Honduras. Cuenta la historia que la juventud de Gonzalo transcurrió en Palos de la Frontera, donde a temprana edad se enroló en el ejército como arcabucero, para participar en la conquista de Granada bajo las órdenes de Gonzalo Fernández de Córdoba, quien consiguió, en enero de 1492, la rendición de Boabdil de Granada, poniendo fin a ocho siglos de presencia árabe en la península ibérica.

En 1510 emigra a América para iniciar su actividad como conquistador, acompañando a Vasco Núñez de Balboa, siendo partícipe de la fundación de Santa María La Antigua del Darién (en la actual Nicaragua). El 15 de agosto de 1511 se embarca en una nueva expedición, acompañando a Juan de Valdivia, la cual naufraga frente a las costas de Yucatán (México), en un lugar conocido como los Bajos de las Víboras. De aquella embarcación únicamente sobrevivieron ocho personas, entre ellos Gonzalo de Guerrero y Jerónimo de Aguilar.

De acuerdo con lo relatado por Jerónimo de Aguilar, luego del naufragio, la tripulación de Valdivia y Guerrero fue rescatada por los “cocomes”, un grupo maya violento que luego los sometió y posteriormente los hizo esclavos. De Aguilar sería rescatado años más tarde por Hernán Cortés, pero Gonzalo de Guerrero permanecería con los Mayas hasta su muerte.

Gonzalo Guerrero pasaría a ser propiedad del jefe indio Taxmar, del grupo maya Tutul Xiu (los que rebozan de virtud), viviendo la mayor parte del tiempo en el área de playa del Carmen en México. Taxmar, al cabo de un tiempo, procedió a regalar al guerrero español al sabio Na Chan Can, cacique de los cheles en la ciudad de Ichpaatún, al Norte de la Bahía de Chetumal, quien, a su vez, lo regalaría a su Nacom Balam (jefe de guerreros). Un día, al atravesar un río, este jefe maya fue atacado por un caimán, y Gonzalo Guerrero, se enfrentó al reptil en defensa de “su amo” salvándolo de una muerte segura y como recompensa se le concedió la libertad.

Gonzalo, una vez libre, procedió a integrarse en la cultura maya. Formó una familia con la princesa Ixchel Can, hija de Na Chan, con quien tuvo hijos. Pasó a ser parte de los ejércitos mayas, quienes lo valoraron por su experiencia y los conocimientos de guerra que poseía y transmitía a los

mayas. A raíz del proceso de integración, Guerrero se convirtió en un guerrero maya se hizo escoriaciones en la cara, perforaciones en las orejas y tatuajes; luchó junto a ellos hasta el final combatiendo al ejército español y a las tribus enemigas.

En el año de 1519, Hernán Cortés desembarcó en Cozumel (Cuzamil) y al enterarse que había españoles en tierra decidió enviar mensajeros para procurar su rescate, y entró en contacto con Jerónimo de Aguilar, al que rescató en un primer momento. Trató de hacer lo mismo con Gonzalo Guerrero, pero este, según un relato de Bernal Díaz del Castillo, en la historia verdadera de la conquista de Nueva España, respondió: "Hermano Aguilar, yo soy casado y tengo tres hijos. Tiene me por cacique y capitán, cuando hay guerras, la cara tengo labrada, y horadadas las orejas, qué dirán de mí esos españoles, si me ven ir de este modo...Idos vos con Dios, que ya veis que estos mis hijitos son bonitos, y dadme por vida vuestra de esas cuentas verdes que traéis, para darles, y diré, que mis hermanos me las envían de mi tierra".

La princesa esposa de Guerrero escuchaba la conversación con Jerónimo de Aguilar, y enojada con él dijo: "Mirad con lo que viene este esclavo á llamar á mi marido, y que se fuese en mala hora, y no cuidase de más". Aguilar de nuevo

hizo instancia a Guerrero para que se fuese con él, pidiéndole que se acordara de que era cristiano, que no perdiera el alma por una india, que si por la mujer e hijos lo hacía, si tanto sentía el dejarlos, los llevase consigo. Guerrero no “aprovechó” tan santa amonestación, y Jerónimo, viéndole resuelto en quedarse, se fue a Cozumel, al paraje donde había quedado el navío.

Durante los años siguientes, los españoles tuvieron noticias que Guerrero se dedicó a entrenar a los mayas para defender aquel territorio, y cuando Francisco de Montejo, en mayo de 1527, cruza el Atlántico con 380 soldados en cuatro navíos y llega a aquellas tierras, encontró seria oposición para conquistar Yucatán. Guerrero combatió a los conquistadores Montejo (padre e hijo), y a su capitán Dávila; instruyó a sus hombres en el arte de la guerra, les aconsejó no dar tregua nunca “ni fiarse de los blancos”, protegiendo aquel territorio siempre.

Guerrero, murió en 1536 cuando ofrecía apoyo, con cincuenta canoas, a Cicumba, cacique Tolupán del poblado de Ticamaya (Honduras), en el valle del Río Ulúa. Mientras combatía contra las tropas del capitán Lorenzo de Godoy, una flecha de ballesta le partió el ombligo en dos y le atravesó hasta el costado, luego sería rematado por un disparo de arcabuz. Así llegó al fin de los días de este

migrante, guerrero y padre del mestizaje. Este “renegado” luchó por su gente hasta el final. Los restos de Gonzalo Guerrero descansan en algún lugar de Puerto de Caballos, Honduras, a más de cuatrocientos kilómetros de su último lugar de residencia. Murió como maya, pero conservó barba de cristiano, cuenta la historia.

LOS CUATRO ACUERDOS TOLTECAS

Los toltecas como cultura prehispánica (650 AC a 1150 DC) fueron conocidos como maestros, sabios o personas de una avanzada cultura, se asentaron principalmente en el Estado de Hidalgo en México, pero su influencia cultural se extendió por todo Mesoamérica hasta el golfo de Nicoya en Costa Rica. Son los depositarios de la toltecayotl o toltequidad que no es otra cosa que, el conocimiento que busca dar explicación a la vida, la consciencia y el universo. El primer diccionario de la lengua náhuatl, redactado en el siglo XVI por Fray Alonso de Molina, traduce el término toltecayotl como 'maestría de arte mecánica'. Las enseñanzas toltecas comprenden la transmisión de la sabiduría de Quetzalcóatl Dios y sacerdote del que ya hablamos ya en otro artículo. Hoy hablaremos de cuatro conceptos legados por los toltecas. Ellos fueron la base intelectual de los mayas y mexicas (mal llamados aztecas), son los creadores de las bases filosóficas de nuestra cultura mesoamericana.

El pensamiento filosófico ancestral heredado por nuestra cultura es único, de la misma forma que en Asia tienen el

Tao, Buda, o Zoroastro, nosotros tenemos a Quetzalcóatl y tenemos la Toltecayotl.

El Doctor Guillermo Marín Ruiz en su libro “Historia verdadera de México antiguo” señala que, ser tolteca era “un grado de conocimiento” de los hombres sabios del México antiguo. El tolteca es sabio, es una lumbre, una antorcha, una gruesa antorcha que no ahúma. Hace sabios los rostros ajenos, les hace tomar un corazón. No pasa por encima de las cosas: se detiene, reflexiona, observa... El Códice Matritense en ese mismo sentido apunta “De este modo os convertiréis en toltecas... si adquirís hábito y costumbre de consultarlo todo con vuestro corazón”.

En relación con el mundo tolteca he terminado la lectura de un libro intitulado “Los cuatro acuerdos” del médico y escritor mexicano Miguel Ruiz quien se ha dedicado a difundir los conocimientos de la cultura tolteca por muchos años. Terminada mi tarea me quedé reflexionando sobre las enseñanzas y educación de los abuelos de antes... el libro es sencillo y profundo y deja claro; que los toltecas tenían filosofía y acuerdos:

Primer acuerdo. “Sé impecable con la palabra”. Se entiende que la palabra crea, es una forma de crear la realidad, cada vez que nombramos o evocamos algo lo creamos primero

en la mente y luego en el mundo material. Por eso, las palabras se deben utilizar con mucho cuidado; con las palabras podemos construir, deconstruir o destruir. Las palabras las usamos de forma positiva o negativa, depende de nosotros ser impecables en su uso, decir por ejemplo “no puedo”, “no tengo nada que ofrecer”, “todo mundo me maltrata” “no va a salir bien” etc. Todas estas sentencias negativas nosotros las creamos, y muchas veces se vuelven realidad. Por ello, no debemos maltratarnos con palabras, no debemos crear nuestra realidad desde la negatividad y hay que buscar ser impecable al hablarnos y al hablar.

Segundo acuerdo. “No te tomes nada personal”. Cada vez que nos tomamos las cosas a título personal nos convertimos en una víctima en concreto de unas palabras expresadas por una persona que, en su fuero interno tiene una serie de ideas, valores, sentimientos, opiniones, sesgos etc. A lo mejor no tienen nada que ver con nosotros. Es una trampa del diálogo y la percepción humana, esa persona percibe de una forma; usted de otra. Las palabras muchas veces significan una cosa u otra según el contexto y las personas; todos percibimos diferente todo. No podemos tomar las reacciones de otras personas como algo personal, es un error y es un veneno que no debemos beber.

Tercer acuerdo. “No hacer suposiciones”. Muchas veces una palabra se entiende mejor cuando vemos sus sinónimos: conjeturar, sospechar, creer, figurarse, imaginar, pensar, considerar, significar, constituir, evidenciar, implicar, entrañar, conllevar etc. Los humanos construimos nuestra realidad (muchas veces) sobre la base de suposiciones, suponemos demasiadas cosas y creamos una realidad paralela negativa o positiva pero siempre irreal no nos molestamos en preguntar para saber la verdad, llegar a la certeza, tener claridad y llegar a una conclusión verdadera. Antes de suponer, es importante preguntar e indagar en los hechos para llegar a una conclusión. Si esto lo relacionamos con lo anterior podemos ver que las palabras nos llevan a creer en algo, ese algo puede ser positivo o negativo y no debemos tomarlo personalmente, tampoco debemos suponer nunca; siempre preguntar para conocer.

Cuarto acuerdo. “Haz siempre tu máximo esfuerzo”. Independientemente de lo que hagamos, en la cultura tolteca hacer el máximo no tiene mucho que ver con lo que usted pueda estar pensando; hacer el máximo esfuerzo debe ser entendido en equilibrio de nuestras capacidades ni más ni menos; el exceso rompe el equilibrio natural. Este acuerdo es la acción de los acuerdos anteriores, si hace su

máximo esfuerzo necesariamente tendrá una repercusión en el universo y todos seremos beneficiados.

Las frases “tú eres tu palabra”, “podrás ver que lo que dicen otras personas de ti no es cierto”, “creamos una tormenta en un vaso de agua por cosas que no existen”, “podemos tener miles de ideas, pero si no tomamos acción no las podemos materializar” son más que verdades. Quiero terminar con una frase tolteca del libro, “Arte tolteca de la vida y la muerte”: “Procedamos, avancemos con valentía teniendo en cuenta que el miedo es quien nos hace sordos a la verdad”. merecemos más toltequidad.

¡OTROS DESCUBRIERON AMÉRICA Y COLÓN VINO DESPUÉS!

El descubrimiento de América sigue siendo un misterio 530 años después. Una tierra habitada hace más de 10 mil años no fue descubierta simplemente, Colón se encontró con ella. Descubrir es demasiada pretensión. Entonces, si Cristóbal Colón no fue el primero en pisar este continente, es lícito preguntarse ¿Quién pisó el continente antes que el navegante genovés? La respuesta es variopinta e inacabada; nórdicos, africanos, chinos, polinesios, fenicios etc.

Se tiene documentado en las sagas nórdicas, que el hijo de Erik el Rojo llegó a América y a la vez se han encontrado asentamientos nórdicos en Canadá. Los vikingos llegaron sobre el año 1021 según recientes investigaciones de la universidad de Groninga (Países Bajos). En L'Anse aux Meadows, Canadá, se encontraron ocho edificaciones compuestas de viviendas, bodegas y un astillero; los vikingos, evidentemente, vinieron. Leif Erikson llegó a la isla de Terranova, pero no se quedó por mucho tiempo. En realidad, no se sabe si los vikingos vinieron a conquistar o no pudieron conquistar estas tierras. En las sagas de Vinlandia del Siglo XIII, se hace referencia a cuatro regiones:

Groenland (tierra verde), Helluland (tierra de piedra plana), Markland (tierra de bosques) y Vinland (tierra de viñedos) todas en América del Norte. Los descubrimientos y asentamientos vikingos en América del Norte fueron escritos por primera vez en dos sagas: la Saga de los groenlandeses escrita en 1200, y la Saga de Erik el Rojo, escrita en 1260; pero no son considerados descubridores de nada.

El rey de Mali Abubakari II, envió una misión al otro lado del atlántico en el año 1310. Se entrevistó con armadores de barcos egipcios para desarrollar la empresa de llegar al extremo del mar circundante, y envió dos expediciones al atlántico, la primera dotada con 400 barcos de la que solo regresó uno, el resto ¡se los tragó una tormenta! La segunda expedición fue de 4000 canoas, ni el rey ni las naves volvieron jamás a Mali. Al parecer algunos investigadores coinciden en que algunos barcos sí llegaron a América, otros no lo creen; pero el ADN tendrá la última palabra en los próximos años.

Los chinos también llegaron antes que Colón, cuentan que el marinero Zen He, al mando de barcos de una dimensión aproximada de 120 metros de eslora y 50 de manga, pudo llegar a América en sus viajes. Zen He guiado por sus dos almirantes Zhou Man y Hong Bao, habían navegado desde

África hasta la desembocadura del río Orinoco, en la actual Venezuela y luego bajaron por la costa del continente hasta cruzar el estrecho de Magallanes, retornando a China en el año 1421. Esta tesis del "descubrimiento chino", es famosa debido al libro escrito por el ex comandante de la Armada británica, Gavin Menzies a principios del año 2003 titulado "1421 el año en que China descubrió el mundo". Aparte de la existencia de este libro, la teoría resulta bastante endeble debido a la falta de respaldo histórico y antropológico.

La realidad actual está sometida a constantes cambios y el ADN está confirmando lo que antes se sospechaba o se intuía, desvirtuando las versiones oficiales de la historia. Sostener que los polinesios descubrieron América ya no es utópico. El camote ha dado la pista... Uno de los misterios más grandes de la polinesia era saber el origen del camote ¿cómo llegó a esas islas? Y ¿por qué se consume en las islas polinesias desde antes de la llegada de los europeos? Está demostrado que los marineros polinesios llegaron a América, a la Isla de Pascua, y que comerciaron con los incas de ADN sobre el tubérculo, pero no hay mucha evidencia documental sobre los viajes. La cultura Zenú del pacífico colombiano también comparte ADN polinesio datado en más de 800 años. En Chile en la zona mapuche

se encontraron seis cráneos que acreditan que los nativos también llevan ADN polinesio.

Se cree que los Pobres Caballeros de Cristo y del Templo de Salomón, conocidos popularmente como los Templarios, llegaron a América sobre el año 1307. Una flota de docenas de barcos del templo, escaparon de la persecución del Rey francés Felipe IV, y desaparecieron sin dejar rastros; escapaban de ser juzgados por la inquisición y es probable que llegaran a América.

El INAH, Instituto nacional de Antropología e Historia de México, en el año 2007 hizo un importante hallazgo en una excavación en el barrio de Tepito, en México DF. La institución indicó que entre los restos aztecas localizados están varios entierros templarios, al descubrirse tres posibles caballeros enterrados boca abajo, clavados sobre una tabla, restos de tela (posiblemente las capas que tradicionalmente utilizaban los cruzados), varias espadas que sin duda debieron manufacturarse en el Languedoc francés, por las marcas que en ellas aparecen, así como cruces pectorales con la vera cruz y diversos platos y recipientes, sahumerios y fragmentos de navajas e instrumentos musicales.

En la cultura mesoamericana se adora a Quetzalcóatl. Según los códigos, este ser superior, era blanco y barbado, contrastando con el fenotipo local de pieles bronceadas y cuerpos lampiños predominante en la época de la conquista. Quetzalcóatl es representado en una cruz similar a la templaria, algunos investigadores creen que el Dios, hombre o sacerdote maya, era de origen europeo... Templario o europeo... Tal vez. Colón llegó y conquistó, pero otros llegaron antes.

EL ADÁN LENCA Y LA COMIZAGUAL

Los Lencas son la población autóctona más antigua de Honduras y El Salvador, en nuestros países se encuentran los descendientes de aquellos ancestros que durante milenios se mezclaron con mexicas, nahuas pipiles, mayas y españoles. En esta región, se tiene estimada la presencia del hombre Lenca desde 9,400 años A.C en las inmediaciones de “la gruta del gigante” (Departamento de La Paz Honduras). Después del hallazgo de restos arqueológicos y su posterior datación científica, es cuando, se logra acreditar esta antigua presencia humana en el área.

Antes de la conquista (1492-1821) esta porción de Mesoamérica (Honduras y El Salvador) estaba conformada por una diversidad de naciones vecinas en donde los pueblos autóctonos pertenecientes al Cem Anáhuac (nombre dado por los nahuas al universo) compartieron una cultura que giró en torno a elementos comunes como el maíz, cacao, calendarios, dioses, mitologías y tradiciones. El pueblo Lenca no será la excepción, es “el pueblo originario” y autóctono de Honduras y El Salvador, anterior a la civilización maya y azteca. En virtud de ello, la cultura del

pueblo Lenca va a tener más semejanzas con estos pueblos que con otros que llegaron después. Existen teorías que validan el mestizaje entre mayas y lencas una vez que las principales ciudades mayas vecinas fueron abandonadas. Las erupciones de volcanes, sequías y guerras fomentaron el movimiento de gente y por tanto el mestizaje.

Anterior a cualquier mestizaje y como acontece con los pueblos originarios existe el pensamiento mitológico de creación del mundo y en el pueblo Lenca no va a ser la excepción.

En tiempos pretéritos no datados y lejanos para el entendimiento mundano, una “gran madre” vino por estas tierras a un lugar conocido como Managuara (región occidental de El Salvador) trajo con ella “polvo de estrellas” maíz, cacao, metate de piedra para moler y una olla, y creó al primer ser humano «Ti Ketau Antawinikil» En el lugar que se conoce como la Cueva del Espíritu Santo, Gruta de Corinto o Cueva del Ser Humano; en ese lugar nace el primer hombre (divino).

Creado el primer ser humano la “gran madre” hizo nacer otro ser humano a partir del primero. Este último nació de un huevo, el cual fue incubado en un nido de cenizote sobre la cabeza del primer ser humano. Ahí, una guara

(guacamaya) se aposentó e incubó el huevo del cual nació «Ti Wanatuku», un “hombre ave”. El primer mortal humano y primer ancestro Lenca. Hasta la fecha se le guarda gran reverencia durante la festividad del “baile de los emplumados” en el oriente de El Salvador.

También cuenta la leyenda, que mucho tiempo después llegó a Cerquín (Departamento de Lempira, Honduras), doscientos años antes del inicio de la conquista del continente, una mujer rubia muy sabia, llamada Comizagual (jaguar que vuela) que trajo muchos conocimientos para luego “partir a las estrellas”... Los autóctonos le pusieron ese nombre por aunar ella: los valores del jaguar, la autoridad, la fertilidad, la guerra, el sacrificio, las virtudes masculinas, las prácticas chamánicas del mundo y del inframundo, deidad tutelar. Eso y más simbolizaba el jaguar, y Comizagual encarnaba esos valores.

También llegó esta “mujer civilizadora” a Cealcoquín, cuyos moradores adoraban ídolos con caras de pumas... Ella portaba una gran piedra con tres puntas y en cada una de ellas adornadas con tres rostros esculpidos deformados ... Decían los aborígenes que, a Comizahual “la llevó ahí el Aire y que en virtud de la piedra que portaba, vencía en las batallas” ... una “piedra mágica” ayudaba a Comizagual a lograr la victoria... ¡Esto es interesante!

Comizahual, relata la leyenda, “hacía muchos encantos”, fundó en Cerquín una religión particular y en memoria de sus enseñanzas y prácticas religiosas los indios Lencas adoraban al Gran Padre (Itanipuca) y la Gran Madre (Ilanguipuca), a quienes pedían salud. Itanipuca será el gran padre, está relacionado con el cielo, el movimiento de los astros, deidad principal del pueblo, junto con su pareja Languipuca o "Gran madre", pareja de Itanipuca, relacionada con la tierra, bosques, ríos, lagos, y también con la fertilidad de los cultivos. Ella junto a Itanipuca son los creadores del mundo y ellos nos dieron al primer hombre de la creación Lenca.

Juan de Torquemada tomó relato de los indígenas que le manifestaron que la heroína y semidiosa fundó un vasto imperio y tuvo, según unas versiones tres hijos, aun cuando otros afirmaban que “no conoció varón”. Tuvo tres hermanos, a quienes, cuando se sintió ya vieja, “repartió las Tierras y dio buenos consejos para el tratamiento de su pueblo”... Y luego, “vino un gran Relámpago, con Truenos y vieron un lindísimo pájaro volando... nunca más apareció la señora, creían que ella era el pájaro y se iba al cielo”.

Todos los pueblos antiguos tienen mitos, historias y relatos orales que sobreviven a la noche de los tiempos. Los Lencas fueron los primeros en habitar estas tierras, por tanto; su

historia merece un estudio más serio. El Popol Vuh maya es muy conocido, pero, su pueblo hermano Lenca; bastante menos. ¡Pueblo que olvida su historia está condenado a repetirla!

LOS NAHUAS Y EL NÁHUATL EN CENTRO AMERICA

Los nahuas son un pueblo originario de México y base cultural de la nación, en la actualidad podemos encontrar descendientes desde México hasta Costa Rica. Lo que une a los nahuas y sus diferentes tribus es la lengua madre; el náhuatl. Durante la conquista de América (1520-1821) un pueblo nahua (mexicas o mal llamados aztecas) gobernó México Tenochtitlan de 1325 a 1521 cuando se produce la caída del último Huey Tlatoani, Cuauhtémoc. El imperio tenía una población estimada de siete millones de habitantes y su lengua oficial se convertiría durante la ocupación europea en lengua franca de Nueva España.

El fin del dominio de los mexicas y sus aliados en Mesoamérica concluyó con la Conquista española de México-Tenochtitlan en 1521. Este suceso, es el punto final del desarrollo independiente de la civilización indígena mesoamericana. Los nahuas Tlaxcaltecas fueron aliados estratégicos de los europeos y participaron en la conquista, así como, otros grupos indígenas provenientes de numerosas naciones tributarias de Tenochtitlan que vieron

en los recién llegados una oportunidad de acabar con el yugo mexicana y liberarse de la opresión.

El imperio Azteca-Mexica, se estableció en el centro del valle de México en Tenochtitlan (donde los hombres se hacen dioses), y expandieron su control hacia otras ciudades-estado ubicadas en los actuales estados de México, Morelos, Veracruz, Guerrero, Puebla, Oaxaca; la costa de Chiapas e Hidalgo. Luego su expansión cultural llegaría a lo que hoy conocemos como Centro América con mayor fuerza durante el periodo de la conquista. Como decíamos arriba, en aquellos años, la lengua vehicular o lengua franca, era el náhuatl, utilizada en las labores de conquista y de comercio entre los pueblos conquistados, coexistió durante un tiempo con el castellano como lengua oficial en Nueva España, hasta que Felipe Segundo (1570) impuso el castellano como lengua oficial del reino; para esa fecha la toponimia local ya había cambiado gracias al náhuatl o mexicano. Por lo que resulta común encontrar ciudades, poblados y multitud de palabras de origen náhuatl en la región, por ejemplo: mecate, matate, petate, Ometepe, ocote, jilote, epazote, amate, aguacate etc.

Hoy día, al sur del valle de México encontramos diferentes tipos de náhuatl, en El Salvador la población “nahua pipil”, que ocupa el centro y occidente del país, son hablantes de

náhuatl, nawat o pipil y es la única etnia salvadoreña que habla su lengua ancestral.

En 1524 estos mismos pipiles de Isquintepeque, fueron conquistados y derrotados en batalla por Pedro de Alvarado. El resto de los señoríos cuzcatlecos, serían paulatinamente añadidos a la corona castellana, luego de ser derrotados en sucesivos combates. En 1528 cayó el Señorío de Cuzcatlán, y se fundaría la villa de San Salvador; y para 1530 habían sido conquistadas las poblaciones pipiles en Honduras y Nicaragua. Por la colonización y asimilación española se extinguirían prácticamente las poblaciones nahuas en Guatemala, Honduras y Nicaragua, sobreviviendo la lengua y la cultura en El Salvador con mayor vigor.

El Señorío de Cuzcatlán, de acuerdo con la tradición legendaria, fue fundado por el rey tolteca Ce Ácatl Topiltzin, Quetzalcóatl alrededor del año 1054. Los cronistas españoles como Bernal Díaz del Castillo y fray Antonio de Remesal explican que alguna vez existieron códigos pipiles, además escribieron lo que decían y todo lo compararon con las otras naciones nahuas del posclásico, revelando que este señorío recibió gran influencia de los toltecas y aztecas.

El Náhuatl, era la lengua materna del grupo indígena Nahua de Honduras. Los expertos creen que los Nahuas provinieron del Valle Central de México y se instalaron en los valles de Agalta en Olancho y Quimistán en Santa Bárbara, donde estaban bien establecidos hasta el momento de la conquista. Actualmente habitan en los Municipios de El Jano, Gualaco, La Guata y Catacamas, además de en el departamento de Olancho, y su población aproximada es de 20,000 habitantes. Los Nahuas son el grupo indígena menos conocido de Honduras.

En el hermano país de Nicaragua otro grupo nahua llamado “nicaraos”, en tiempos de la conquista, vivían en las inmediaciones del lago Cocibolca, y con el tiempo, la región de Nicaragua fue llamada así por la presencia de este grupo nahua. En el propio lago de Nicaragua varios de los topónimos son reconocibles como nahuas como el de la isla mayor Ometepe (del náhuatl “ome-tepe-t” dos montañas) ya que la isla está formada por dos cerros. Estos topónimos muestran la enorme difusión geográfica que alcanzó esta lengua; son habituales en toda la región centroamericana. El dialecto náhuatl del lago Nicaragua se extinguió hacia finales del siglo XVI. Fue en esta región, donde los europeos vieron por primera vez libros indígenas escritos en “papel de amate” en el nuevo mundo. Muchos códices se perdieron,

cuando la Santa Inquisición decidió quemar estos libros por encontrarlos heréticos y contrarios a las enseñanzas cristianas ortodoxas.

Zopilote, petate, coyol, chachalaca, zacate, aguacate, achichinle, todas estas palabras provienen del náhuatl, así como la mayoría de los nombres autóctonos de nuestros pueblos, pero hablar de ello, será materia de otro artículo. La tarea pendiente es recuperar las huellas del náhuatl en Centroamérica. Exigimos a los encargados de la cultura, que hagan un esfuerzo por recuperar la verdadera historia de nuestros pueblos. La historia prehispánica está esperando ser descubierta por el bien de la cultura regional. El legado prehispánico existe y persiste en nuestros países; el náhuatl o mexicano es una herencia ancestral; no terminemos de matarlo.

MEDICINA PREHISPÁNICA, TEMAZCAL Y EQUILIBRIO

La medicina ancestral tiene presencia en nuestros países desde siempre. Cuando hablamos de ella, hacemos referencia a la forma mediante la cual los habitantes de estas latitudes afrontaron las enfermedades y la medicina aplicable a estas; hoy la seguimos utilizando, de forma más o menos consciente. La medicina prehispánica en concreto constituyó un sistema integral de conocimientos acerca de la salud y las enfermedades, así como de la manera de abordar los problemas relacionados con estas. Tuvo respuestas congruentes para aquella realidad. A pesar de sus numerosas aportaciones, la medicina prehispánica ha tenido una posición subordinada en relación con la medicina que trajeron los europeos. La visión eurocentrista del mundo ha impedido apreciarla en su plenitud, ofreciendo una visión sesgada, al margen de su “realidad histórico social”.

En el México Antiguo existieron escuelas de médicos que eran formados desde sus primeros años de vida. Ahí aprendían no sólo técnicas terapéuticas, sino también la filosofía y cosmovisión del Anáhuac y mantenían

permanentemente un estrecho vínculo con la naturaleza y con todo su entorno. Una persona altamente preparada tanto física como energéticamente era el encargado de cuidar y preservar esta medicina, hoy en el mundo “moderno” conocemos a estas personas con el nombre de chamán (término proveniente de Siberia; y en estas tierras el equivalente es el nahual tijax maya); o curandero.

El curandero practicaba todo tipo de terapias como sangrados, purgas, cortes, puntos, hidroterapia, abortos y rezos. También daba “golpes y palazos” al paciente... Recurrió a amuletos, talismanes, pintó signos en las casas, cultivó sus propias hierbas, flores y hongos, para la adivinación de problemas sociales y metafísicos de las personas y su impacto personal y social; era una especie de oráculo.

¡Sanar primero el alma! para luego entrar en el ser, la mayoría de las enfermedades eran producidas por el desequilibrio entre las partes frías y calientes del cuerpo; a conclusiones similares llegarían los griegos y los chinos, en este sentido, tiempo después. No hay que olvidar que el equilibrio tenía que ver con la posición del individuo en el universo y la capacidad de relacionarse con este: el hombre tenía que estar en armonía con el “todo” del que formaba parte integral. Debía permanecer en armonía con la selva,

las montañas, las piedras, los minerales y los animales. El equilibrio lo dictaba el cosmos, no los individuos... Levantarse al alba, desayunar, disponerse para trabajar, comer, descansar, cuidar la casa, la familia, los hijos, dormir adecuadamente, hacer el amor, respetar los ciclos de la luna y los del sol, vivir permanentemente de forma armónica con el entorno y los calendarios solares y lunares; todo debía estar en permanente equilibrio. La falta de este generaba la mayor parte de las dolencias de las personas; volvía a los seres vulnerables y permeables a los males... ¡Hablar de equilibrio hoy sigue siendo una modernidad! Vivir en equilibrio es todo un arte.

Una práctica terapéutica y ritual ancestral es el Temazcal (casa de sudor o lugar donde se suda en náhuatl) un habitáculo tipo domo hecho de ramas y pieles o en su defecto de barro, en donde las personas ingresan al recinto previamente calentado con piedras volcánicas y diferentes hierbas aromáticas, siguiendo un protocolo específico para proceder a limpiar cuerpo y alma, de la mano del temazcalero; la persona encargada del ritual de inicio a fin... para lograr el equilibrio del cuerpo.

Y ¿cuáles son los beneficios de Temazcal, ya conocidos hace más de 3,000 años? limpia y depura las impurezas de la piel, elimina toxinas, limpia el sistema respiratorio, refuerza

el sistema nervioso central, mejora la circulación sanguínea, ayuda a controlar el ácido úrico y el colesterol, reduce la ansiedad, el estrés, mejora la estabilidad muscular; también se utiliza hasta la actualidad para labores de parto. Si una persona está en equilibrio, difícilmente será cliente de la Seguridad social o de un médico; nada bueno para el sistema en el que vivimos; el equilibrio es poder.

Aparte del Temazcal hay una gran tradición herbolaria en el área que no podemos olvidar. Existen cualquier cantidad de plantas conocidas por sus beneficios no solo para la salud sino también para contrarrestar enfermedades. Simplemente en México existen alrededor de 5,000 plantas medicinales. Utilizaré tres ejemplos sorprendentemente cercanos: El aguacate se puede usar de diferentes formas con fines medicinales, se puede aplicar el aceite de aguacate en las articulaciones para aliviar el dolor reumático, se pueden tomar infusiones de semillas de aguacate para eliminar los parásitos estomacales, se puede comer pulpa de aguacate para mejorar la digestión y el tránsito intestinal, o en mascarillas de aguacate para hidratar la piel y el cabello. El achiote se puede usar para aliviar la prostatitis, la bronquitis, la diabetes, el vitíligo, la fiebre, el dolor de cabeza y la diarrea. El árnica, se puede usar para tratar dolores musculares, contusiones, heridas, picaduras,

torceduras y artritis; y así otras 4,957 plantas o más... Siempre buscando equilibrarnos.

En este mundo “moderno” el estrés puede contribuir a generar muchos problemas de salud tanto físicos como mentales. Algunas de las enfermedades relacionadas con el estrés son: hipertensión, enfermedades cardíacas, obesidad, diabetes, depresión, ansiedad, ataques de pánico y neurosis. También puede afectar a la piel, al sistema digestivo y al sistema inmunológico. Es vital buscar el equilibrio, los habitantes del mundo prehispánico no solo sabían de medicina, sabían cómo vivir en armonía con el universo; ¡sabían de equilibrio!

LA NO GASTRONOMÍA HONDUREÑA

¡Ustedes no tienen gastronomía! ¡Ustedes no cocinan en casa! Esas fueron las expresiones de una amiga que reside en el exterior y que vivió por una temporada en Honduras. Cuando me dijo eso me quedé, en un primer momento, en blanco por la rotundidad, pero luego dije: tiene razón... parcialmente, pero olvida algunas cosas” y por eso, me voy a dar a la tarea de tratar de explicar el ¿por qué no tenemos gastronomía?

En primer lugar, la gastronomía es una disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su entorno cultural. Se ocupa del manejo de sabores y aromas en la creación de un plato y brinda una aproximación a la cultura; empleando la comida como eje central. Está vinculada con la identidad nacional de un país o una cultura, también envuelve elementos de su tradición o de su historia. Preparar un plato, comerlo y su uso social en un determinado tiempo y lugar; tiene que ver también con la gastronomía.

En esta área del mundo (Mesoamérica) la identidad gastronómica tiene una historia de más de tres mil años. Si

usted busca gastronomía solo de Honduras pierde rápidamente la perspectiva del área que habitamos y el contexto, pasa automáticamente a reconocer que tenemos gastronomía a partir de 1821; un error bastante común; confundir el texto con el contexto, la forma con el fondo y lo que es; con lo que debe ser.

La gastronomía mesoamericana ha pasado por varias fases en su desarrollo, el período prehispánico anterior a 1492 está caracterizado por comidas relacionadas con la milpa y al consumo de animales autóctonos, en donde casi todo se cocía, hervía o asaba, ¡una región aislada de Europa y Asia! (desde 3000 a.C hasta 1492 d.C). La gastronomía desarrollada por olmecas, toltecas, mayas, aztecas, zapotecas, nahuas y mixtecas, tenía como alimentos base: maíz, calabazas, chiles, frijoles, aguacates, jitomates, tomates y animales como el conejo, venado, tepezcuintle, iguana, guajolote, peces de dos océanos y un largo etcétera que hoy se siguen consumiendo.

Durante el periodo de conquista, desde 1492 hasta 1821, la gastronomía da un salto evolutivo debido al intercambio de frutas y verduras con los europeos. Se consolidó la fusión de la gastronomía local con la cocina portuguesa y española, dando lugar a la cocina criolla. Los europeos trajeron entre otras cosas, lechugas, coles, cilantro,

animales de tiro y el cerdo, se empezó a utilizar la manteca de este y el aceite de oliva para la preparación de los alimentos locales. Indudablemente este intercambio enriqueció la cocina local al incorporar nuevos sabores y productos a la dieta regional generando una nueva manera de preparar los alimentos; además del uso de cubiertos para su consumo.

Otros europeos harían también su aportación a la gastronomía del área, en concreto piratas, corsarios y bucaneros procedentes de Holanda, Inglaterra y Francia que se asentaron principalmente en las costas del caribe de 1520 a 1720. Ellos se especializaron en la producción de alimentos de larga duración como: carnes deshidratadas o saladas y comidas en conserva, esenciales para largos trayectos marinos. Los ingleses en particular se asentaron en las zonas costeras del caribe, dejarían como legado el famoso “desayuno inglés” compuesto por huevos fritos, tomate, frijoles, champiñones, salchicha, morcilla etc.

En 1898 con la pérdida de Cuba por parte de los españoles a manos de los norteamericanos, se marca el fin de la presencia española en América, lo que influirá en la gastronomía regional. A inicios del siglo XIX llegarían con los norteamericanos: hamburguesas, pollo frito, panqueques

etc... Una gastronomía sencilla y poco desarrollada comparada con la prehispánica y la criolla.

Nuestra identidad gastronómica, se construye a través del conocimiento popular-histórico de las personas, que preparan las comidas (chefs, cocineros, amas de casa) que, partiendo de lo básico, incorporan nuevos ingredientes y procedimientos a los platos para llegar a sabores más complejos. También se construye sobre la base de los estudios teóricos, técnicos e investigaciones académicas que indagan en el origen, proceso o resultado en la elaboración de nuestras comidas. La identidad gastronómica del área tiene mucho de autóctono y también de fusión con otras cocinas del mundo.

Cuando un extranjero viene a Honduras y pregunta ¿cuál es nuestra gastronomía? La respuesta, no se puede reducir a mostrar ¡lo que se come hoy! hay que explicarle, lo que se ha comido históricamente en la región. Si entendemos la gastronomía de Honduras a secas, esta empieza con la independencia del imperio español en 1821 hasta la fecha... Eso es un error. Hemos borrado tres mil años de herencia gastronómica regional. No podemos juzgar la gastronomía de este lugar por los últimos trescientos años o por lo que comemos hoy; es preciso tener perspectiva en este tema.

Resulta vital rescatar nuestros sabores ancestrales y volver a cocinar. En este sentido hay mucho “malinchismo” de algunos, al ver como bueno “lo foráneo” olvidando lo bueno de la tradición cultural gastronómica compartida con México, Guatemala, El Salvador y Nicaragua.

Es importante que vuelvan a las mesas los recados o moles, las sopas de garrobo, los guisos de gallina, gallo, el guajolote o pavo, el tepezcuintle, el conejo, la iguana, los tamales con sus más de mil variantes, enchiladas, tacos y todas aquellas preparaciones antiguas que casi no se cocinan y que forman parte de nuestra cocina ancestral. Concluimos que formalmente hay gastronomía, ¡pero, si no cocinamos morirá! o ¿está muriendo ya? Es la pregunta.

MUERTOS Y PERROS EN XIBALBÁ

El perro ocupa un lugar muy importante en las culturas mesoamericanas, animal mítico, totémico, parte de la vida del hombre desde siempre y elemento fundamental en el tránsito de la vida a la muerte. Compañía incondicional del humano, día a día, año tras año, siempre brindando lealtad absoluta y amor incondicional a su amo. Unos los amamos, otros son indiferentes y alguno hay, que lo patea... Para nuestra cultura siempre fue importante, aunque su figura se distorsionó con la llegada de los conquistadores, que utilizaban perros mastines y alanos para atacar a los autóctonos de estas tierras... Aquí el perro, siempre fue más que un amigo, un ser real y mitológico.

Según los mayas el perro tenía un lugar especial en la sociedad especialmente, cuando desaparecemos de este plano material y pasamos al mundo inmaterial de los espíritus... Ahí no viajamos solos, viajamos en compañía de un cánido; él nos guiará en el camino a Xibalbá.

Para los mayas el cosmos está compuesto por tres elementos el cielo, la tierra y el inframundo o Xibalbá, en ellos transcurre la vida y la muerte. Xibalbá no es un lugar espiritual, es un lugar físico, al que se accede por medio de

entradas reales, que se encuentran en las cuevas. El libro del Popol Vuh cuenta que Xibalbá es un lugar con ríos encantados, barrancos cantantes, árboles espinosos, ríos de sangre, y cuatro caminos: rojo, negro, blanco y amarillo; todos con destinos diferentes. Para llegar al noveno y último nivel de Xibalbá, los muertos deben afrontar muchas pruebas y peligros... Entre estas pruebas está, el cruce de un río de sangre que debe realizarse a lomos de un perro; si usted en vida fue bueno con los animales, cruzará el río, sino el perro lo dejará a su suerte. Para superar esta prueba y ayudar al alma a “sobrevivir”, los muertos en tiempos prehispánicos eran enterrados con armas, herramientas, petates, piedras de jade, chocolate caliente, e incluso perros (reales o efigies de cerámica) para actuar como compañeros y guías en su viaje.

El Xibalbá está plagado de pruebas y engaños que el muerto tiene que sortear y una vez superadas, se estará frente a los señores de Xibalbá. Hun-Camé y Vucub-Camé, considerados como los jueces supremos de Xibalbá, el significado de sus nombres es, “uno-muerte” y “siete-muerte”. Este lugar de pruebas está bajo nuestros pies, ahí están las enfermedades y sus curas. Ahí mora la muerte, entendida como renovación, no como final.

Este viaje al inframundo no tiene nada que ver con el cielo e infierno cristiano; así es que no se confunda, esta es otra historia. La vida y la muerte son dos caras de la misma moneda; un devenir constante. Ahí estará presente el perro, para auxiliarlo en su periplo por el inframundo o tal vez no; usted decide en vida.

En estas fiestas de muertos, el Xoloitzcuintle, se ve representado y retratado en todas partes, también es la representación del Dios Xólotl para los nahuas, caracterizado muchas veces con una antorcha, por ser el regalo de los dioses a la humanidad; el fuego. Asociado con el relámpago, la tormenta y la muerte. Xólotl también es hermano mellizo de Quetzalcóatl, es representado como un hombre con cabeza de perro... El guía de las almas de los muertos. En la vida o en la muerte, el perro siempre estará presente, es un elemento común y de importancia capital para mayas y nahuas.

En la tradición maya de la península de Yucatán y Guatemala, la festividad de muertos se conoce como Hanal Pixán (comida de ánimas). Es la celebración más importante para los difuntos y se celebra del 31 de octubre al 2 de noviembre. Durante esta festividad se convive con los difuntos durante tres días. El primer día se conoce "hanal palal" y es dedicado a los niños. El segundo día "hanal

nucuch uinicoob” dedicado a los adultos y el tercer día “hanal pixanoob” que se dedica a todos los santos, para luego realizar una misa dedicada a las ánimas en el cementerio más grande de cada poblado. Durante esos días de celebración, nuestros muertos nos acompañan, ellos ya atravesaron todos los niveles del Xibalbá, seguramente resguardados por ese cánido, que los ayudó a cruzar el río de sangre; si fueron buenos con él, claro está...

La comida típica de las diferentes regiones no puede faltar en esta celebración, una bebida popular es el tan-chucuá, un atole que se realiza con masa de maíz, cacao, pimienta y anís, y los tamales hechos de masa de maíz nixtamalizado y manteca, rellenos de carne de pollo y cerdo. Es habitual cocinar grandes calabazas, acompañadas de jícamas, camotes y mazorcas de maíz tierno; tampoco puede faltar el pan de muerto, al igual que los dulces de calavera de azúcar o chocolate.

Hoy es la fiesta de ánimas en la región y el perro es símbolo central de la fiesta. Usted verá muchos xoloitzcuintles, y verá en él, siete mil años de historia, ellos acompañan a los muertos desde siempre a la hora de viajar al inframundo. En la tradición nahua el Dios Xólotl es el hermano canino y mellizo de Quetzalcóatl, la serpiente emplumada... Juntos viajaron al inframundo para recuperar los huesos de

quienes habían habitado el mundo anterior... Así lograrían crear vida nueva para el mundo presente... Maya o náhuatl, el perro en vida o en muerte; siempre presente.

MANCHA MONGÓLICA, EN NOSOTROS

El estrecho de Beringia se congeló hace milenios y los habitantes del este de Asia lo atravesaron y rápidamente se asentaron en Abya Yala (tierra en madurez, hoy América). Bajaron por las montañas rocosas, continuaron por la sierra madre mexicana, istmo de Tehuantepec, cordilleras centroamericanas, hasta llegar a Ushuaia. Hace 19,000 años aproximadamente, llegaron los primeros asiáticos a América. Los diferentes grupos étnicos de las actuales repúblicas de Mongolia, Rusia y la República Popular China, iniciaron las primeras migraciones a estas tierras, hecho que casi nadie recuerda.

Esa migración después de tantísimos años ha dejado huellas que han quedado marcadas, de forma indeleble, en los genes de los habitantes de América. Una señal muy conocida es la melanocitosis dérmica congénita, vulgarmente llamada “mancha mongólica” una especie de lunar de color azul ubicado en la espalda baja de los bebés principalmente. La marca es dominante entre los pueblos del norte, este, sureste y centro de Asia, en los indígenas de Oceanía (micronesios y polinesios), en ciertas poblaciones

de África, nativos americanos, latinoamericanos no europeos, caribeños de origen mestizo y turcos. Está presente en alrededor del 80% de los niños asiáticos y entre el 80% al 85% de los nativos americanos. Aproximadamente el 90% de los polinesios y micronesios nacen con nevus gris pizarra, como también es conocida, al igual que el 46% de los niños no nativos en América Latina, 10% de caucásicos y judíos; la “marca” indica una ascendencia no europea.

Hoy en día, es aceptado que la mayor parte de la población de México y América latina posee esa marca. Según el Instituto Mexicano de la Seguridad Social (IMSS), alrededor de la mitad de los niños recién nacidos tienen marca mongólica. Si vemos la huella en nuestros bebés, con casi con total seguridad podemos afirmar que estamos hablando de un portador de genes asiáticos.

La marca es familiar en los mayas de Yucatán, es conocida como “uaj” y termina por desaparecer del cuerpo del menor alrededor de los 10 años. Es un marcador genético propio del grupo mongólico tardío, transmitido por herencia, según los científicos. Cuando se aprecia la distribución de “uaj” en un mapa, aparece en el 75% de la población maya y es coincidente con la densidad de esta en Mongolia, Sureste y costa oriental de Asia, la Polinesia y resto de América.

Recientemente un amigo cercano hizo un estudio genético para ver la procedencia de sus genes y se encontró, con una gran sorpresa, que compartía genética con personas de lugares insospechados. La distribución genética de Juan es la siguiente: 42% indígena latinoamericano, 32% español ibérico, 10% Guam (micronesia) y 6% nigeriano... Un verdadero cóctel genético; cuatro continentes expresados en un ser humano... También me comentó que la mancha la tenían todos sus hermanos al nacer.

Paralelamente a este curioso evento, la sangre también deja su huella en el continente americano. El tipo de sangre “O” positivo o negativo, también conocido como tipo “donante universal” va a ser el grupo dominante en el continente; tanto en indígenas como en mestizos. Existen dos teorías sobre la prevalencia de la sangre tipo “O” en indígenas: la primera es la evolutiva que, afirma que la presencia del tipo “O” está motivada por la adaptación genética del ser humano, en su lucha por sobrevivir y superarse en su entorno; la segunda es la teoría genética, que postula que el grupo sanguíneo “O” tiene gran prevalencia debido a la endogamia practicaba en grupos cerrados, lo que provoca la transmisión de genes, por generaciones tras generaciones. El 38% por ciento de la población mundial es portadora de sangre tipo “O”. El grupo sanguíneo más

común en China y Mongolia es el tipo “O” , portado por un 47,7% y un 37% respectivamente, según datos de Cruz Roja.

Los grupos autóctonos americanos, en su conjunto, representan las poblaciones humanas con mayor presencia del grupo sanguíneo “O” (mayor al 50%). En ningún otro continente las poblaciones nativas tienen un porcentaje tan alto de este grupo sanguíneo. El análisis de ADN en sus tres diferentes campos (genética autosomal, mitocondrial y del cromosoma Y) demuestra la cercanía evidente entre los pueblos nativos de América y los asiáticos. Así, encontramos una “alta uniformidad genética” a lo largo del continente, mayor que en cualquier otro. Todo esto lo confirman las teorías del poblamiento de América a partir de las migraciones asiáticas y resto de estudios científicos. En México, el 59% de la población tiene tipo de sangre “O”, en Honduras el 57%, El Salvador 62%, Perú 70% y el porcentaje más alto del continente lo encontramos en Ecuador con un 75% de la población. La mancha mongólica también es una constante en todos estos países.

Ahora bien, si vemos a nuestro alrededor niños o adultos con cabello lacio, cara redonda, ojos oscuros y rasgados, estatura media, mancha mongólica, sangre tipo “O” pues son, algunos rasgos físicos, coincidentes entre americanos y asiáticos; o a lo mejor es más que eso; y yo no me entero.

Una mancha en el cuerpo, la sangre y la genética, nos remiten a ese momento, cuando el hombre asiático, cruzó el estrecho de Beringia y dijo; “en este lugar me quedo”, “este será mí hogar”. Los latinoamericanos tenemos muchas cosas en común y estas son algunas. Cuando hablamos de asiáticos, nos referimos a aquellos familiares genéticos, que emigraron hace mucho a estas tierras. Somos hispanoamericanos; somos la suma total.

EL DÍA DEL JAGUAR, ANCESTRALIDAD Y OLVIDO

El pasado día 29 de noviembre se celebró el día del jaguar, una efeméride carente de significado cultural en las tierras donde habita el felino más grande de América. Este carnívoro tiene la mordedura más fuerte de todos los grandes “gatitos” que alguna vez vagaron por estas tierras desde, el sur de los Estados Unidos, a través de México y América Central hasta terminar en Argentina. Casi todos los pueblos originarios veneraban al jaguar de alguna manera. El jaguar (*panthera onca*) es un elemento central en el continente; desde siempre. A lo largo del tiempo, los habitantes de Mesoamérica han adorado al felino, conocido como balam por los mayas. Los olmecas (alrededor del 1200-400 A.C) tenían jaguares en su arte y religión. Las esculturas de felinos eran populares, así como las representaciones de deidades mitad humanos, mitad jaguar, que los estudiosos describen simplemente como jaguares.

En la cosmovisión mexicana, el jaguar estaba igualmente divinizado y se le asignaba un papel muy importante. Por ser un cazador nocturno y por su piel moteada, se le asociaba

con la noche y en especial, con las estrellas. Según la “Leyenda de los soles”, el jaguar fue verdugo de nuestra especie, se encargó de finiquitar a la primera humanidad, durante la era de Nahui-Ocelotl (cuatro jaguares) cuando el Tezcatlipoca tomó la forma de este felino para completar la misión de destruir el mundo.

El jaguar es venerado por su presencia, simbología, referencias cósmicas y rituales. Además, se cree que aquel que come carne de jaguar adquiere la fuerza y las propiedades de este majestuoso animal. De hecho, se cuenta que el tlatoani Moctezuma consumía caldo de carne de jaguar con este fin. En definitiva, era un animal central en la cultura prehispánica mexicana.

Cuentan los relatos obtenidos del libro “Guerras de Mesoamérica” que en la cultura mexicana, existía el guerrero jaguar que podía llegar a enfrentar a 3 adversarios al mismo tiempo. Fueron temidos en batalla y en muchas ocasiones fueron decisivos, obteniendo victorias en conflictos sin pelear ya que su mera presencia desmotivaba al enemigo a pelear. En las culturas originarias mesoamericanas, es representado en bajorrelieves, esculturas, templos y palacios; el felino fue venerado hasta la llegada de los españoles.

Los mayas tenían una devoción especial por el animal, conectaron las magníficas habilidades de los felinos con los fenómenos naturales. Los mayas creían que la capacidad del jaguar para ver en la noche era lo que le permitía moverse entre mundos, asociándolo con el inframundo y la mortalidad. También el jaguar se convirtió en un símbolo universal del poder político y militar.

Para los mayas, a la par de lo sagrado, se le atribuían también propiedades místicas. En ocasiones, los gobernantes mayas se identificaban con el jaguar y portaban cinturones, pectorales, sandalias o tocados elaborados con piel de este. Incluso, los huesos del jaguar se empleaban para elaborar bastones de mando. Todos estos símbolos dotaban al gobernante de “características felinas” asociadas con el poder.

En su cosmovisión, el jaguar era una suerte de divinidad protectora con un papel importante en el día a día. Por ser un cazador nocturno, por su piel moteada, y personalidad solitaria, se le asociaba con la noche y con las estrellas; era el amo de la selva. Los personajes que utilizaban prendas de piel de jaguar estaban revestidos de autoridad e importancia social; gobernantes, guerreros y sacerdotes.

De igual forma, el “año jaguar” se refiere al ciclo de 52 años en el calendario mesoamericano utilizado por mexicas, mayas y zapotecos. El año jaguar es considerado un período de gran importancia asociado a la renovación y la regeneración. Cada año jaguar se dividía en cuatro partes iguales, cada una de las cuales duraba 13 años. Cada uno de estos períodos de 13 años estaba asociado con un animal diferente, que tenía propiedades divinas. El primer año de cada ciclo de 52 años se llamaba “2 caña” y el último año se llamaba “13 caña”. En la cultura maya, además, cada 52 años se relacionaba con el calendario Haab y el Tzolkin o Chol Q’ij (cuenta larga) creado por ellos. Este número representa una sincronización que pasa por varios ciclos hasta volver al mismo punto donde se da comienzo a la verdadera vida.

El jaguar nahual está asociado con la fuerza, el poder y la valentía; el horóscopo maya lo explica con meridiana claridad. Se cree que las personas que tienen al jaguar por nahual son líderes naturales y tienen una gran capacidad para enfrentar los desafíos de la vida; ponga atención a esto.

Sin embargo, el jaguar se vio perseguido cuando los colonizadores blancos humanos llegaron a lo que hoy es América. Los jaguares de las llanuras y zonas abiertas fueron exterminados en pocos años por ser fáciles de sorprender y cazar y no le quedó otra que, replegarse a las montañas

más inaccesibles para poder sobrevivir. Hoy el hombre está desconectado del jaguar, pero celebra un día en su honor debido a que el felino está en peligro de extinción; resulta paradójico y triste.

En conclusión, el balam es un animal ancestral, importante para los pueblos originarios, representa la fuerza, el poder y la valentía y se afirma que tiene poderes que van más allá del entendimiento humano; entre otras tantas cosas. Se celebró el día del jaguar, pero, este, ha dejado de tener la importancia cultural que merece...

EL COLIBRÍ UN PÁJARO LEYENDA

El colibrí o Huitzil (espina preciosa en náhuatl) es un pájaro endémico del continente americano, presente en casi todos los ecosistemas del continente, de diminuto tamaño, pero de una belleza extraordinaria; en muchos ecosistemas a punto de extinguirse. El ave posee un llamativo plumaje que refleja los colores del arcoíris y sus movimientos sutiles le permiten acercarse a las flores sin dañarlas volando en todas direcciones. Es un pájaro de importancia capital en las culturas ancestrales del continente.

Una leyenda maya del colibrí cuenta, que los dioses mayas, al crear todas las cosas de la tierra, a cada animal, a cada árbol y a cada piedra, le encargaron un trabajo, pero cuando terminaron se dieron cuenta que a nadie encargaron la tarea de “llevar los deseos y pensamientos de un lugar a otro”. No había barro ni maíz para hacer otro animal, entonces tomaron una piedra de jade y tallaron una flecha. Era diminuta y una vez terminada, soplaron sobre ella y salió volando. Los dioses habían creado al ‘x ts’unu’um’, el colibrí. El ave representa la resurrección de las almas, según las creencias mayas. Si un colibrí se acerca a una usted,

significa que alguien le manda buenos deseos y amor, o le advierte de un mal.

De igual forma, para los mexicas o aztecas Huitzilopochtli (colibrí zurdo o colibrí del sur) fue el dios de la guerra. El colibrí era protector e inspiración en la conquista de Mesoamérica durante el periodo posclásico de 900 a 1521. El colibrí era considerado mensajero de los dioses por su agilidad para volar, era reconocido como un aguerrido guerrero que encuentra su objetivo de forma precisa y certera, representaba la fuerza ante la adversidad y la confianza en uno mismo para superarla.

Huitzilopochtli tiene un rol destacado, como creador, en los mitos mexicas del México antiguo, sin embargo, las referencias más significativas son dos: el mito de su nacimiento prodigioso y su papel de guía durante la migración mexica desde Aztlán (lugar de origen mítico) hasta el hallazgo de la serpiente sobre un nopal y la fundación, de la gran Tenochtitlan, lugar donde hoy se levanta la Ciudad de México.

En nuestro continente, más al sur, los pueblos originarios quechua e inca presentes en Bolivia, Perú, Ecuador, Chile, Colombia y Argentina también; tienen una relación especial con el colibrí. Los colibríes en el Perú antiguo eran criaturas

sagradas, asociados con el sol, la belleza y la revitalización. Los incas creían que el colibrí tenía el poder de atraer buena suerte y prosperidad.

Según una leyenda quechua, hace muchos años, una terrible sequía se extendió por sus tierras. Las plantas y el musgo se volvieron polvo y pronto los árboles empezaron a morir por falta de agua. En ese momento, el colibrí decidió hacer algo al respecto... Se dirigió a la montaña más alta de la región, donde se encontraba el lago sagrado. Allí, tomó un sorbo de agua y voló de regreso a la tierra... El colibrí repitió este proceso muchas veces, llevando agua a la tierra y a los árboles sedientos. Finalmente, la sequía terminó y la lluvia comenzó a caer... Desde entonces, el colibrí ha sido considerado un símbolo de valentía y perseverancia en la cultura quechua.

En la mitología guaraní, el colibrí es conocido como “mainimbú” y también es protagonista mítico cultural. Según una leyenda guaraní, cuando una persona muere, su alma abandona el cuerpo en la tierra y continúa su existencia en forma de picaflor o colibrí. El alma se desprende y vuela a ocultarse en una flor a la espera de un mágico ser. El “mainimbú” recoge las almas desde las flores, para guiarlas amorosamente al Paraíso...

Cuenta la leyenda que un mal día, en el bosque, se desató un enorme incendio. Las llamas crecían y devoraban todo. Todos los animales huyeron en estampida. Perdón, todos no, ¡todos menos uno! El colibrí... En medio del caos, iba y venía del fuego. Repitiendo el proceso incansablemente, yendo y viniendo una y otra vez... Pero el fuego, indiferente, no dejaba de crecer. Un jaguar, al verlo, le preguntó: ¿Colibrí qué haces? ¿Por qué no huyes como todos nosotros en lugar de ir y venir? El colibrí le respondió: “Voy al lago, cargo con agua mi pico, vuelvo al incendio y la suelto sobre el fuego”. El jaguar le replicó: ¿Crees que con eso vas a apagar el fuego? El colibrí, sin desanimarse, le respondió: “Yo no sé si voy a apagar el incendio, pero estoy haciendo mi parte”. “El bosque me ha dado todo lo que soy, es mi origen y hogar”. Tengo un inmenso amor por él. ¿Cómo no voy a intentar salvarlo?... El jaguar y los otros animales se conmovieron al escuchar al colibrí y algunos se sumaron a sus esfuerzos. Los dioses, que miraban desde arriba, también se conmovieron. El cielo se cubrió de nubes y se desató una lluvia torrencial que apagó hasta la última llama.

Hoy la selva muere, la deforestación es constante en muchos lugares, los recursos se agotan y los gobiernos ante este descalabro son meros testigos, cada día desaparecen de nuestro entorno animales y plantas milenarias. El hombre

no deja de robarle espacio a la selva y al bosque. El colibrí es historia, mitología y cultura; es vital cuidarlo. El colibrí es patrimonio nuestro. La consciencia de hoy, nada tiene que ver con la milenaria...

INGENIERÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL

(Metate, Molcajete y Comal)

Cuando hablamos de ingeniería gastronómica podemos hablar de una variedad de artilugios desarrollados por las culturas autóctonas durante los últimos 7,000 años para la preparación de alimentos, como pueden ser: molcajetes, comales y metates entre otros. En la actualidad, muchas recetas y técnicas culinarias prehispánicas como el mole, las tortillas y los tamales conservan procedimientos ancestrales de elaboración. En ese sentido, uno de los ingenios más antiguos en la gastronomía mesoamericana es “el metate”. La palabra proviene del náhuatl *metlatl*, cuyo significado es “piedra de moler”, junto con el *metlapil* (mano de metate o mano de piedra) son el tándem de la molienda ancestral. El material constitutivo del metate es roca volcánica o barro. Se utiliza para moler, maíz, cacao, chile, cacahuates, nixtamal, especias diversas y moles entre otras cosas. Un artilugio con más de siete mil años de antigüedad. A lo mejor lo vemos como una simple y rudimentaria piedra; pero nos equivocamos, es más que eso. No cometamos la ligereza de compararlo con inventos modernos...

No se trata de un artilugio que cumple con el simple proceso mecánico de moler la piedra el cacao, maíz, chiles o el mole, se trata de un invento que busca sacar el mejor sabor y aroma de las semillas, hierbas y vegetales desde siempre; un sabor ancestral puro y mágico que nos acompaña desde la noche de los tiempos. Es el sabor característico de la comida de nuestra tierra; pura identidad cultural autóctona.

El metate trabaja bajo tres principios físicos: la inercia, del péndulo y el momentum. Al friccionar en un vaivén tomando el metlapil (o mano del metate) contra la plancha de piedra, nos deslizamos junto con la piedra de adelante hacia atrás (como un columpio). La energía estática se convierte en dinámica y a mayor cantidad de repeticiones, se genera mayor fuerza aplicada. Esta es la forma de generar la molienda; es el rito del metate.

Al margen de la parte física también existe un componente místico. El metate se convirtió en un elemento central de la dinámica cultural autóctona. Las mujeres indígenas solían reunirse alrededor del metate para preparar los alimentos. El instrumento solía estar en el suelo, por lo que las mujeres se turnaban para moler el maíz. El carácter central de la molienda de maíz en la cultura mesoamericana tiene miles de años y es parte de un rito, que representa el carácter grupal de la comunidad indígena. Su uso ponía a prueba las

habilidades culinarias de quien cocina, sobre el petate a ras de suelo y que molía y amasaba los ingredientes junto al calor del fuego. El metate nos remite al hogar y al gusto por la transformación de los productos del campo, que producen los hombres y mujeres de maíz. También se le atribuyen propiedades simbólicas y espirituales, siendo utilizado en rituales de agradecimiento a la tierra y a los dioses; por los alimentos que sustentan la vida.

El metate no puede estar solo en la fiesta gastronómica, existe otro instrumento básico que es el molcajete. Según el Instituto Nacional de Antropología e Historia de México, el término molcajete procede de las palabras náhuatl: mollicaxtli y temolcaxitl, que significan cajete para la salsa o cajete de piedra para el mole. Una especie de mortero, elaborado en piedra basáltica. Se utiliza para triturar o martajar alimentos, como granos, especias y vegetales, destinados a la preparación de salsas y otros platillos. Para moler los ingredientes se utiliza un cilindro de piedra llamado tejolote, comúnmente conocido como piedra de molcajete. A diferencia del metate, el molcajete está ideado para preparaciones más pequeñas como las salsas.

Y finalmente, el artilugio más fácil de identificar por propios y extraños: “el comal”. Tradicional en la comida de México y América Central, es una pieza de alfarería con forma de

plato llano elaborado de barro cocido o hierro, que se coloca sobre tres o cuatro piedras llamadas tenamastles, que sirven para darle soporte y encender fuego debajo. Tradicionalmente se utiliza para preparar varios tipos de preparaciones, en particular, las tortillas de maíz (tlaxcali en náhuatl), tlayudas, totopos, gorditas y pupusas entre otras delicias.

El maíz sale del campo, se nixtamaliza y se cuece, se muele en el metate, para luego pasar al comal y transformarse en tortillas. En el molcajete se prepara una salsa con tomate, cebolla, ajo y chiles y el relleno de La tortilla es cosa suya... Este proceso culinario jamás debe ser considerado comida rápida; hay demasiada cultura, historia e ingenio en ello.

Esta forma de ingeniería gastronómica es la base de nuestra cultura gastronómica, todo lo que llega a nuestra boca, tiene más historia y tradición que podríamos imaginar usted y yo juntos... Tortillas, chiles, moles y los platos más elaborados pasan por metate, molcajete o comal... Nuestra comida y sus artilugios llenos de historia y tradición; no dejan de sorprender.

En conclusión, el metate, molcajete y el comal no solo son unos instrumentos de ingeniería culinaria, son un símbolo cultural gastronómico regional y una conexión con nuestras

raíces más profundas. Al utilizar el metate, el molcajete y el comal en nuestra cocina estamos dándole valor a las tradiciones de nuestros antepasados indígenas. Recordemos que la cocina mexicana es patrimonio cultural inmaterial de la humanidad y que su hija, la centroamericana, vive en otro mundo... Perdiendo identidad cultural... Luchando por no morir...

HAMACAS, CAMAS PREHISPÁNICAS

Dormir en hamaca es la mejor siesta que he experimentado en mi vida, especialmente después de una buena comida; placer infinito. La cama ancestral del caribe es la hamaca, los primeros relatos de los conquistadores españoles, allá por el año 1492, cuentan la forma particular que tenían los indios taínos de dormir, en aquella recién bautizada isla de La Española (hoy Haití y República Dominicana). Los relatos surgen a la par del poblamiento europeo de la isla, después del primer viaje de Cristóbal Colón a estas tierras.

Este invento prehispánico, ha tenido una importancia y repercusión capital desde hace mucho en la región y en el exterior. Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdez cuenta con el relato más antiguo conocido sobre la hamaca Taína, en su obra “Historia General y Natural de la Indias, Islas Y Tierra Firme Del Mar Océano”. En esta obra relata acontecimientos que van desde los años 1492 a 1549 y cuando habla de la hamaca, lo hace de la siguiente forma: “Las camas en que duermen los taínos se llaman hamacas, que son unas mantas de algodón bien tejidas y de buenas y lindas telas y delgadas, algunas de ellas de dos varas y de

tres en luengo y algo más angostas que luengas y en los cabos están llenos de cabullas y cordeles de henequén (agave), luengos y aquella atan a un árbol y la del otro al otro cabo, con cuerdas o sogas de algodón y queda la cama en el aire cuatro o cinco palmos levantada de la tierra en manera de honda o de columpio y es muy bueno dormir en tales camas y son muy limpias y como la tierra es templada no hay necesidad de otra ropa ninguna encima”. Unos años más tarde Bartolomé De Las Casas también fortalece el argumento anterior en su obra “Brevisima Relación de la Destrucción De Las Indias” de 1552, relatando lo siguiente: Los taínos dormían en “camas” ... “sus camas son encima de una estera e cuando muchos duermen en unas como redes colgadas que en lengua de la isla llaman hamacas”.

Ciertamente la forma de describir el hecho de dormir “suspendido en el aire” resultaba sorprendente para cualquier cristiano de aquella época ya que, no se duerme igual en lugares fríos como en lugares templados... Todo ambiente y lugar tiene sus formas y costumbres particulares; y dormir es una de ellas. En el Caribe de la época, recientemente descubierto, se dormía en hamaca. Los relatos sobre el hecho de dormir en hamaca aparecen luego por todo el continente americano.

Podemos decir que, hoy en día, la hamaca tiene una importancia relativa, según el lugar donde se viva, si usted vive en un entorno rural caribeño es indispensable como un artículo doméstico, pero, si usted vive en la ciudad, probablemente, la hamaca le puede resultar poco funcional... Incluso hay personas que la ven poco práctica, anticuada, vieja; por decir algo...

En otros lugares como Colombia, en cambio, es considerada “patrimonio cultural” simboliza la hospitalidad, la relajación y la conexión con la naturaleza... Esta consideración me llamó la atención ya que, en mi país... es difícil recordar artículos ancestrales considerados “patrimonio cultural”... Esto lo comentaremos en otro artículo.

Tuve la oportunidad de conversar con una persona vecina del departamento de Valle en Honduras, dedicada a la elaboración de hamacas... Le pregunté directamente ¿hace cuánto tiempo se elaboran en esa zona? Y me respondió... Que desde siempre... Un poco más tarde, me enteró de que en esta localidad se celebra “el festival de la hamaca” el segundo sábado de marzo. Una tradición muy antigua. Los habitantes de estas áreas son descendientes de pueblos cholultecas venidos de México y también sabían algo de hamacas, no era algo propio de mayas y taínos al parecer.

Cuando hacemos un poco de memoria sobre los artículos utilizados por los autóctonos, antes de la llegada de los españoles me vienen a la mente: el petate, el metate y el chinchorro y tengo claro que; la hamaca es originaria de estas tierras; sin duda alguna.

Tixkokob en Mérida Yucatán, es el lugar donde las hamacas son elaboradas por los descendientes de la cultura maya una tradición que pasó de generación a generación desde siempre. Las hamacas del tipo maya, la forma en la que se tejen, los procedimientos y técnicas utilizadas, son una demostración de habilidad y creatividad que impresiona incluso en nuestros días. Los indígenas mayas de nuestro tiempo siguen siendo grandes expertos en la fabricación de hamacas. Al parecer los mayas las utilizaban desde tiempos inmemoriales; algunos los reputan inventores de las hamacas... Discutible.

Después de la conquista (siglos XVI al XIX), la hamaca llegaría a Europa gracias a los marineros ingleses y franceses que las utilizaban en sus viajes, era “la cama” apropiada para dormir en las embarcaciones. Sin embargo, este “camastro” prehispánico, se colaría en algunas casas europeas y en lugares con clima dominante mediterráneo. Hoy se pueden ver hamacas en residencias de campo y por todas partes, es conocida y utilizada por muchos.

Hoy, la hamaca tiene presencia en todos los rincones, en unos sitios es considerada patrimonio cultural, en otros es un objeto más... De lo que no cabe duda es que, la mejor siesta y el mejor sueño se fabrica en una hamaca, ¡es la esencia de la vida relajada! Y debe ser considerada patrimonio cultural; no solo en Colombia.

MIGRACIÓN, ORO Y GENOCIDIO CALIFORNIANO

Muchos nativos californianos murieron por causa de la esclavitud, el secuestro, la violación, la ruptura familiar y el desplazamiento. El exterminio de los pueblos originarios de California aconteció durante el periodo comprendido entre los años 1846 a 1873; es un genocidio olvidado para muchos.

Durante la fiebre del oro (California Gold Rush) se desató una violencia salvaje en contra de los habitantes autóctonos, por parte de los “migrantes recién llegados” que ingresaron de forma masiva y descontrolada a California. Este hecho, obligó a los nuevos hombres blancos y migrantes latinos a imponer su voluntad sobre los residentes autóctonos. Los costos humanos y ambientales del fenómeno fueron considerables. Las personas nativas de la región fueron víctimas de enfermedades, hambrunas y ataques genocidas. La población nativa estaba estimada en 150,000 habitantes en 1845 y disminuyó abruptamente a menos de 30.000 personas para 1870.

El historiador Benjamín Madley ha documentado el número de autóctonos californianos asesinados entre 1846 y 1873. Estima que, durante este periodo, entre 9,492 a 16,092

californianos fueron asesinados por no autóctonos. La mayoría de las muertes acontecieron en 370 masacres organizadas, como “asesinato intencional de cinco o más personas desarmadas, incluidas mujeres, niños y prisioneros durante el desarrollo de una batalla o no”.

En aquella época de forma paralela, se promulgaron leyes explícitamente xenófobas, que buscaban alejar los flujos migratorios provenientes de la naciente América latina y China. La cuota mortal entre los inmigrantes estadounidenses también fue considerable, ya que, uno entre cada doce “forty-niners” (mineros llegados en el 49) perecía en la búsqueda del metal áureo.

El gobernador de California, Gavin Newsom en junio de 2019, pronunció un discurso ante los representantes de los pueblos nativos americanos y se disculpó por el genocidio... “Eso es lo que fue, un genocidio” “No hay otra forma de describirlo y esa es la forma en que debe describirse en los libros de historia”. Ed Castillo, activista nativo americano, estima que las muertes de indígenas originarios rondan las 100.000 personas, en el periodo ya indicado al principio. Al margen del desastre relatado, la historia reciente de los Estados Unidos de América resulta bastante “agria” en relación con los pueblos originarios.

Hasta la fecha de redacción de estas líneas, no existe una Ley Federal sobre “crímenes de guerra y lesa humanidad” incluido el genocidio... Al parecer establecer “las reservas” fue la solución adecuada...

Por otra parte, las misiones de la iglesia católica establecidas en California entre 1769 y 1833 fueron determinantes para establecer el dominio religioso y evangelizar a los indígenas. Los sacerdotes de la orden franciscana eran los evangelizadores encargados de los nativos americanos, las misiones coadyuvaron a la creación de la provincia de Alta California; en la Nueva España. Durante la fiebre del oro, poder político y religioso iban de la mano; fueron más que simples testigos...

Durante el año de 1850, en la primera sesión de la Legislatura del Estado de California, se promulga la “Ley para el Gobierno y la Protección de los Indios”. Esta norma condujo a la servidumbre forzada de muchos nativos americanos, promoviendo el trabajo forzoso, para cualquier nativo que fuera considerado “merodeador” o huérfano. Además, la ley reguló las condiciones laborales y redefinió la actividad delictiva y su sanción.

Durante el período de tiempo de la existencia de esta ley (1850-1870) la población de nativos californianos en Los

Ángeles disminuyó de 3.693 a 219 personas. Esta ley Californiana estipulaba el "aprendizaje" y "la contratación de indios adultos y niños" por parte de blancos y también castigaba a los indios "vagabundos" al "subastarlos" al mejor postor en una plaza pública; si el indio no podía proporcionar una fianza suficiente... ¡Era vendido al mejor postor!

En aquel momento, los nativos de California no eran "elegibles" para convertirse en ciudadanos, no se les permitía votar y no podían testificar en las cortes. La ley facilitó la expulsión de indios Californianos de sus tierras ancestrales, la separación por generaciones de niños y adultos de sus familias. Es difícil encontrar estimaciones sobre el número de nativos americanos esclavizados, debido a la "naturaleza de los registros judiciales de California".

La ley californiana creó un "sistema de esclavitud legal" de los nativos americanos. Esto permitió que el gobernador Peter Hardeman Burnett implementara plenamente; "un genocidio de sanción estatal". Hardeman afirmó en un discurso el 6 de enero de 1851 como gobernador lo siguiente: "Es de esperar que se continúe librando una guerra de exterminio entre las razas, hasta que la raza india se extinga"... "Es un derecho otorgado por Dios", afirmaba...

La creación de esta ley es crucial, para entender las tensiones sociales durante la fiebre del oro de California y el genocidio californiano.

Por citar un nombre curioso a este lamentable evento... Amasa Leland Stanford (1824 a 1893) abogado, magnate y político estadounidense, recordado por ser el fundador de la prestigiosa Universidad de Stanford. Participó en la Fiebre del oro de California como exitoso mayorista y comerciante de oro. Fue gobernador de la California entre 1861 y 1863 y posteriormente senador del estado durante ocho años, en los cuales la población indígena fue literalmente masacrada. El mausoleo del señor Stanford engalana la universidad que un día fundó.

Concluyendo, podemos decir que los indígenas de california fueron exterminados y también desplazados por la fiebre del oro, especialmente los Chumash; la tribu más numerosa. Un drama humano, consecuencia de una migración desordenada aunada a la codicia por el metal dorado. Genocidio, oro y migración desordenada; pésima combinación...

¿PULPERÍA O PULQUERÍA?

México y los actuales países de Centroamérica somos parte de una misma matriz cultural desde tiempos prehistóricos. Si hacemos un poco de memoria histórica podemos encadenar la historia con nuestro presente cotidiano: Quetzalcóatl o Kukulcán, el maíz, el chocolate y el tabaco, son solo algunas “comunidades” compartidas desde tiempos pretéritos y que hoy son parte de nuestra identidad cultural.

En ese sentido, no es para nada curioso que, en nuestro entorno, ciertos vocablos derivados del náhuatl o mexicano se escriban o se pronuncien de diferente forma en los países de la región, para referirnos a un mismo objeto, persona o situación, un ejemplo son las palabras: tianguis por tiangue, guajolote por jolote, epazote por pazote, guanacaste por huanacastle, comal por comali, tacuazín por tlacuache y podría ser también, “pulpería por pulquería” y la lista... Continúa y continua. Sobre este último término “pulpería”, y de una forma meramente especulativa, quiero formular un argumento histórico a favor del origen o procedencia de la palabra pulpería.

Algunos historiadores como Inca Garcilaso de la Vega (cronista mestizo peruano del siglo XVI que vivió entre 1539 a 1616) argumentan que: se denominaban "pulperos" a los más pobres vendedores... Porque alguna vez, en la tienda de uno de ellos, hallaron vendiéndose un pulpo... De ahí, en el Perú, pasó a llamarse a ese lugar pulpería. A lo mejor, es un término válido para otras regiones más al sur de nuestro lugar, pero para los habitantes de Centroamérica el argumento resulta poco convincente... "El consumo de pulpo no ha sido una práctica común en estos lares" ¡Salvo alguna investigación antropológica novedosa que pruebe lo contrario!

En Centroamérica llamamos pulpería al lugar en donde se venden abarrotes de toda naturaleza y género en cantidades pequeñas, para el consumo diario como pueden ser: jabón, pasta de dientes, papel higiénico, enlatados, refrescos, etcétera.... Pero ¿pulpo? fresco o enlatado..." jamás he visto... no veo una ama de casa diciendo ¡voy a la pulpería a comprar una libra de pulpo!... ¿O me equivoco y empezaron a vender pulpo en las pulperías ayer? El término, resulta contradictorio y curioso y por ello, me decanto por otro argumento que expondré más abajo.

Quiero asumir que, el término pulpería, viene de una derivación o deformación de la palabra "pulquería" o

“pulcheria”, término náhuatl que hace referencia al lugar en donde los parroquianos de muchas ciudades de México se reúnen para beber pulque.

El pulque es una bebida fermentada tradicional de México, de origen prehispánico y que se elabora a partir de la fermentación del aguamiel del agave o maguey. El pulque ya fue representado en relieves tallados en piedra por los nativos centroamericanos desde el año 200 d.C. pero se desconoce su origen como bebida, el cual se pierde entre leyendas y mitos.

La leyenda más conocida tiene su origen en la cultura tolteca, durante el gobierno de Tecpancaltzin, y señala que, en el año 1340, un noble llamado Papantzin descubrió, gracias a un ratón ebrio, el método para extraer el aguamiel para luego obtener el pulque que, en su momento, sirvió para embriagar al Rey “Ce Acatl Topiltzin Quetzalcóatl”... que fue engañado por sus adversarios para traicionar los principios sagrados... La embriaguez terminó con su celibato y buenas costumbres y trajo la caída de su reino...

Entre los nativos mesoamericanos, los mexicas tenían las normas más estrictas para el consumo del pulque, que estaba estrictamente prohibido para los menores de 70 años, que no hubieran cumplido con sus deberes al pueblo

(por ejemplo, si un joven era encontrado ebrio o tomándolo, la primera vez se le rapaba la cabeza como castigo, en la segunda ocasión era castigado con la muerte por medio de golpes o asfixia). Entre tanto, a los ancianos se les permitía embriagarse durante las fiestas dentro de su casa; si alguien lo hacía en público y constantemente, se le podía castigar con la destrucción de su casa, entre otras sanciones...

Las primeras referencias sobre el pulque en la época colonial son narradas por Hernán Cortés y Fray Bernardino de Sahagún; el primero lo menciona en una carta remitida al emperador Carlos I de España el 15 de octubre de 1524 y que, en una parte, dice... "El Pulque, es un vino que ellos beben" ... Los castellanos entendieron entonces que era "un tipo de vino" y como tal, hubo que quitarle lo "divino" para legalizarlo y reglamentarlo y generar un negocio lucrativo para los gobernantes novohispanos; igual como se hizo con el tabaco. El pulque rápidamente fue relacionado con el poder, el dinero y el juego.

El lugar de consumo de pulque era la pulquería, un centro de reunión social por excelencia. En la época virreinal (1520 a 1821) atraían a una constante clientela deseosa de pasar el tiempo allí, ya que además había una variedad de servicios y diversiones: vendedores de almuerzos, músicos. ¿Qué se vende en las pulquerías hoy en día? Pulque, curados,

botanas y antojitos, bebidas no alcohólicas y se regala; mucha historia.

Para concluir, creo que la actual “pulpería”, tiene más cosas en común con una pulquería que con una pulpería (de venta de pulpo) parece que la palabra se volvió un comodín en otras regiones de América. Hoy en las pulperías centroamericanas no se encuentra pulque, pero si, casi todo lo que necesite para su hogar, también cerveza y otros brebajes. Pulpería o pulquería, la diferencia; dos letras y algo más...

LA TORTUGA NAHUAL

En las culturas ancestrales mesoamericanas, la palabra nahual (del náhuatl oculto, escondido, disfraz) es polisémica, es decir tiene muchos significados y arropa varios conceptos. El nahual es una “especie de brujo” o ser sobrenatural, que tiene la capacidad de adoptar la forma de un animal. De igual manera, el término se refiere a un animal, que hace de “alter ego” de la persona; un animal tutelar que lo acompaña a lo largo de la vida. Cada persona según su día y hora de nacimiento tiene un nahual. ¡Todos en Mesoamérica tenemos uno!

De acuerdo con algunas tradiciones, se dice que cada persona, al momento de nacer, tiene en su ser el espíritu de un animal, este se encarga de protegerlo y guiarlo. Estos nahuales, usualmente tienen características sensoriales y rasgos psíquicos comunes con la persona por él protegida. Una mujer cuyo nahual fuese un cenizote, tendrá una voz privilegiada para el canto... Por poner un ejemplo.

Se cree desde tiempos milenarios, que los brujos y chamanes de Mesoamérica pueden crear un vínculo muy cercano con sus nahuales, lo que les proporciona una serie de ventajas que ellos aprovechan... La visión del gavilán, el

olfato del lobo o el oído del ocelote... Los chamanes más preparados pueden adquirir incluso la forma de sus nahuales (teriantropía) y utilizar estas habilidades a su favor. En otro artículo de 11 del II de 2023, ya hablamos de los poderes de “gaspar” un poderoso nahual del siglo XVI originario de Texiguat Honduras.

Hoy vamos a dejar de lado el esotérico y nos vamos a centrar en el animal tutelar, ese “otro yo”, que todos tenemos y a cuyo destino estamos amarrados las personas, según las tradiciones mayas y nahuas de la región. Llámese “nahual” o “tonal” ambos acompañarán a la persona hasta llegar al Mictlán o Xibalbá.

Según la cosmovisión maya, el día del nacimiento de cada persona trae aparejadas fuerzas, causas y efectos que, le permiten llevar a cabo su “misión” con la protección, ayuda e intervención de su nahual. También el nahual o tonal, es una fuerza inherente a fenómenos geográficos (cuevas, montañas) fenómenos físicos (frío, calor, húmedo, seco) y a todos los seres y elementos que tienen una función indispensable para la vida humana.

En la cosmogonía maya el calendario lunar de 260 días está resguardado por veinte nahuales: pájaro, mono, jaguar, armadillo, tecolote, gato de monte, perro o coyote, colibrí,

venado, abeja, águila, guacamaya, tortuga, lagarto, araña, conejo etc....

De los nahuales anteriores, he seleccionado aleatoriamente el “nahual tortuga” y trataré de develar sus características y cómo estas se reflejan en las personas. La tortuga es la guía de aquellos nacidos entre el 27 de junio y el 25 de julio según el calendario lunar.

La tortuga representa la longevidad y la sabiduría, su caparazón la fortaleza y resistencia necesaria para una vida larga y digna. En muchas representaciones iconográficas mayas, el dios sol es representado llevando caparazón de tortuga símbolo de protección y resguardo. La tortuga está relacionada con los cuatro bacabs (aquellos que sostienen el cielo y que es un caparazón) que coinciden con los cuatro puntos cardinales. El planeta tierra es una gran tortuga y su caparazón representa el mundo redondo. La constelación “ac” o tortuga, es la correspondiente a orión. Naturaleza, vida y espíritu convergen en la tortuga.

Para los mayas nacer en un día, fecha y hora determinado tiene una relación directa entre la persona, las cosas y los cuerpos celestes; nada es aleatorio... Este prehistórico animal representa la paciencia, la estabilidad y la protección. Aquellos que tienen por nahual la tortuga,

suelen ser personas obstinadas, constantes y con una gran capacidad para cuidar de los demás.

El nahual tortuga, es un espíritu protector desde el nacimiento hasta la muerte, está relacionado con la personalidad y cualidades individuales. A través de su nahual maya, usted puede comprender la conexión entre naturaleza, vida, la espiritualidad y usted. Descubrir cuál es su nahual a partir de la fecha de nacimiento, le permitirá profundizar en su propia existencia y explorar una nueva perspectiva sobre la vida. Este conocimiento, es una radiografía milenaria sobre la observación de la realidad tangible e intangible por parte de sabios ancestrales.

En tiempos pretéritos, el hombre no vivía trabajando de cinco a ocho o con obligaciones de marcar una tarjeta de lunes a viernes... El hombre, en tiempos remotos era una persona unida al universo, en armonía con este, un ser celeste con conocimientos suficientes para entender la influencia del sol, la luna y las estrellas en el día a día, vivía al influjo de los astros, cobijado por los astros en constante coexistencia armónica. El mundo, el inframundo y los cuerpos celestes estaban integrados en la persona; era un ser divino y como tal un ser universal.

Cuando llegaron los conquistadores a estas tierras, el conocimiento ancestral fue denostado, vilipendiado, anatematizado. Se habló simplemente de “hechicería y brujería” jamás se comprendió esta realidad, no existió interés real por el otro, era más fácil, “cristianizar” a los autóctonos y satanizar el conocimiento milenario.

Los nahuales han estado en nuestra cultura por muchos años antes de Cristo. Cada uno de nosotros posee uno y el conocimiento autóctono así lo entiende. Para comprender el mensaje de la cultura maya, es preciso tener una ¡cabeza no colonizada! Es adentrarse en otra forma de ver la realidad, es abrazar “otra racionalidad” del género humano. ¡Hay nahuales!

MECAPALERO Y LÉPERO

El sábado pasado, visité un mercado y me encontré con un personaje histórico, poco recordado y seguro desconocido por los más jóvenes: “un mecapalero” que, descansaba en un banquito después de trasladar bultos de un lugar a otro; mientras tomaba pozol en huacal. Seguramente hemos escuchado la palabra “mecapalero” y es probable que ignoremos su origen. Según el diccionario de la R.A.E el mecapalero en El Salvador, Guatemala, Honduras, y México es: “El Cargador que usa el mecapal para cargar”.

Dicho esto, empezamos por el mecapal o mecapalli, un artilugio que consiste en una banda, hecha de algodón o de petate, que va sujeta por sus extremos a dos cuerdas, con las cuales se sostiene el objeto que se carga. La banda se coloca en la frente del mecapalero para protegerlo ya que, su cabeza y cuello tiene una doble función: una primera función de equilibrar el bulto a partir de la frente y una segunda de distribuir el peso por todo el cuerpo, de forma que la carga acumulada se distribuya de forma equilibrada.

El uso del mecapal requiere, que el cuerpo se incline hacia adelante, como si se hiciese un saludo al horizonte. El mecapal se usa para cargar todo tipo de cosas y en algunas

ocasiones es necesario que el cargador proteja su espalda y frente con una manta. Esta imagen, es una constante en mercados de Centro América y México, lo que la gente olvida es la importancia histórica, cultural y religiosa; que tiene el mecapal y los mecapaleros.

No hay que olvidar que, antes de la llegada de los españoles, los rudimentos, necesarios para la construcción de templos no se transportaban utilizando bestias de carga o tiro, esa labor correspondía a los macehuales, tamemes y mecapaleros, que eran los encargados de dar continuidad a la actividad constructora y comercial. Su rol no era, simplemente, transportar piedras o mercadería de un lugar a otro. La vida cotidiana giraba en torno a los servicios prestados a la colectividad.

El mecapal tenía una fuerte carga simbólica en la sociedad prehispánica mexicana y se relacionaba con varios aspectos: Era un entrenamiento obligatorio para poder ejercer el sacerdocio o la milicia y, por otra parte, los dioses del comercio (yacatecuhtli) protegían a los mecapaleros. La relación carga, persona y destino estaba protegida por las divinidades; nada era al azar; todo ocupaba un lugar y un orden en ese universo.

Los pochtecas (comerciantes especializados) también utilizaban el mecapan para comerciar plumas, gemas, oro, artesanías y mercaderías selectas. El mecapan estaba presente en todas partes como medio de transporte. Este invento prehispánico persiste hasta nuestros días y se suele encontrar en comunidades indígenas, en obras de construcción, en lugares donde el transporte con bestias es inexistente y también en los mercados mesoamericanos. El mecapan sirvió a pochtecas, mecapaneros y otros de forma indistinta.

La pareja, mecapan y mecapanero han ido de la mano desde siempre. En los mercados y ciudades siempre han existido desde tiempos inmemorables. Con el tiempo, a lo mejor, desaparece el mecapan, pero el nombre permanecerá y se adaptará a las circunstancias.

A inicios de la época independiente (1821) apareció el lépero (sinónimo de soez, indecente, ordinario, astuto, indigente, miserable) un personaje que simbolizaba la pobreza, una vida ociosa y llena de malas costumbres, una persona “sin oficio ni beneficio”, la antítesis del mecapanero.

En la época independiente el concepto de pobreza en México no sólo tenía una connotación socioeconómica, sino también asociada al fenotipo. La “raza” y la “etnia” eran

definitorias de la posición social. En las descripciones de la época, el pobre nacía pobre y moría pobre, incluso se consideraba como algo “normal” y sus hábitos y costumbres estaban predeterminados por su herencia. Esta forma de ver la realidad era una característica propia de la sociedad medieval, en donde no existía una fácil movilidad social... Una percepción de la época era que, a los pobres ¡no les gustaba trabajar! Eran ¡proclives a la ociosidad! Pereza y suerte miserable eran decisiones propias... El lépero era ¡pobre de solemnidad! Con el plus agravado de la indigencia, y se diferenciaba de los trabajadores sirvientes, aguadores, vendedores callejeros y mecapaleros en que aquellos eran pobres, pero trabajadores.

El lépero era el mestizo urbano, hablaba español y no necesariamente era indígena agricultor o dedicado a la pepena callejera, aunque físicamente eran parecidos y abundaban léperos todavía con maxtle o taparrabos. El indio generalmente tenía un oficio: era vendedor callejero, mecapalero o aguador; el lépero no tenía ninguno.

También, el lépero no era un vago en sentido estricto, aunque permanecía en la calle, realizaba su actividad que consistía en dedicarse a la mendicidad. El lépero, recibía la limosna y las dádivas de las almas caritativas que buscan expiar sus pecados. Para este ser, menesteroso y

desarrapado su existencia era necesaria para cierto sector social...

El mecapalero tenía un trabajo digno, con una historia de más de cuatro mil años y un rol central en la cultura mesoamericana, no era un simple “cargador”, su trabajo estaba relacionado con la religión, la construcción y el equilibrio social. En tiempos prehispánicos, el trabajo de carga no era ejecutado por bestias y los mecapaleros fueron la fuerza bruta que ayudó a construir la civilización en el Anáhuac. El mecapalero es historia. Finalmente, los léperos..., siguen coexistiendo con el digno mecapalero. Usted decide, si usa apropiadamente los términos mecapalero o lépero. Todo es cuestión de perspectiva...

MONOPOLIO Y TABACO

El tabaco se ha consumido por más de tres mil años con fines rituales, medicinales y sociales en América. Las finalidades del consumo eran muy variadas y siempre había un rito detrás del consumo de tabaco y sobre todo mucha consciencia de lo que significaba aquello.

Además de fumarse, el tabaco se aspiraba por la nariz como rapé, se masticaba, se comía, se lamía, se bebía, se untaba sobre el cuerpo y como gotas para los ojos también. Se usaba de igual forma en la práctica de ritos: soplado sobre el rostro de guerreros antes de la lucha, se esparcía en campos antes de sembrar, se ofrecía a los dioses, se derramaba sobre las mujeres antes de una relación sexual y tanto hombres como mujeres lo utilizaba como narcótico. Hoy diferentes estudios hablan de sus beneficios en el campo de la salud.

Con la llegada de los españoles, a partir del año 1500, el conquistador Pedro Alvares de Cabral reportó que los nativos del actual Brasil utilizaban el tabaco para tratar abscesos, fístulas, llagas, pólipos inveterados, entre otras dolencias. Es decir, tenían claro que el tabaco era más que una simple planta.

Varios conquistadores españoles compañeros de Cristóbal Colón, como Rodrigo de Jerez y Luis de la Torre, entre otros, dieron a conocer la existencia del tabaco tras el descubrimiento... En este sentido, Rodrigo de Jerez, difusor y consumidor de la planta, fue procesado y condenado por el Tribunal de la Santa Inquisición, acusado de “brujería” ya que, según el Santo Tribunal, “solo el diablo podía dar a un hombre el poder de sacar humo por la boca”. Por estos hechos fue condenado a muerte.

La curiosidad europea por el tabaco se incrementó con el paso del tiempo y la comercialización del producto llegaría. La Corona, en un primer momento lo prohibió, lo satanizó, para después privatizarlo y finalmente establecer un férreo monopolio comercial sobre la hierba, que pasó a convertirse en uno de los principales productos de comercio en las indias occidentales.

La Corona estableció “el estanco de tabaco”, mediante el cual la producción y la venta pasó a ser competencia exclusiva de la Hacienda Real de la Corona de Castilla (producto fiscal). Esta hierba, llegó a ser el tercer producto económico más importante de la Audiencia de Guatemala. Durante la mitad del siglo XVIII el tabaco solo estaba por debajo del tributo de indios y del impuesto de alcabalas (un

tipo de impuesto de ventas) que era el que generaba mayores ingresos a la corona.

Para establecer un comercio fluido con América, el Reino de Castilla estableció varias factorías junto con el estanco de tabaco en ultramar, que servían como enlace con la casa de contratación de Sevilla (establecimiento que regulaba el comercio con América) para su posterior comercio al resto de Europa.

Durante la época de la España absolutista (siglos XVII y XVIII) el tabaco, descubierto por los españoles en América y llevado del Nuevo al Viejo Mundo, pasó de tener un uso medicinal en origen a uno de producto comercial, fiscal y de moda en destino. Los negocios más lucrativos de la corona en aquella época fueron los esclavos, la plata y el tabaco y ¡vaya que sigue siendo bueno el negocio!

Hoy el rubro del tabaco se encuentra aún monopolizado en el estado español, una actividad regulada, desde que los europeos conocieron la planta y sus beneficios. Más de quinientos años después del descubrimiento, el tabaco es una aportación significativa al PIB español, aquello que era “satánico y propio de demonios” genera según el último informe del comisionado del mercado de tabaco (memoria 2023) los siguientes beneficios: “El mercado de tabacos en

España experimentó un incremento del 3,6% en las ventas, marcando tres años consecutivos de crecimiento. Este mercado incluye cigarrillos, tabaco de liar, de pipa y puros, y movió un total de 12.456,2 millones de euros en ese año. Además, el Comisionado para el Mercado de Tabacos supervisó más de 140.000 operadores, que generan un volumen anual superior a 12.000 millones de euros, generando 9.000 millones de euros en ingresos públicos. También se prevé que la recaudación por el impuesto especial al tabaco aumente un 0,3% respecto a 2023. Esta industria tiene un impacto significativo en la economía española, engrosando el PIB y generando empleo". El tabaco aporta más que nunca a las arcas del Estado español. Jamás se alcanzaron cifras similares.

El monopolio estatal de cualquier país necesita de una protección jurídica seria, que permita el control efectivo de la producción, comercialización de productos o servicios y su distribución en el mercado. La ley 13/98 del 4 de mayo deja clara la intención estatal de control sobre la hierba: «El mantenimiento de la titularidad del Estado en el monopolio de comercio al por menor de Labores de tabaco, que continúa revistiendo el carácter de servicio público, constituye un instrumento fundamental e irrenunciable del

Estado para el control de un producto estancado como es el tabaco, con notable repercusión aduanera y tributaria.»

El tabaco pasó de ser una planta central de las culturas mesoamericanas para terminar como un artículo más del consumo global. El tabaco es un buen negocio; para aquel que entendió como monopolizar la actividad... El tabaco, parece, que solo interesa como un producto generador de ingresos, al margen quedan los múltiples beneficios ancestrales...

¡¡ SIETE MOTIVOS PARA FUMAR PUROS!!

El consumo de tabaco (*nicotiana tabacum*) en América en general es ancestral, es un producto endémico de estas tierras, su consumo ya existía antes de la llegada de los españoles; al igual que el chocolate, los frijoles, la vainilla, el maíz y un largo etcétera. La planta, se ha consumido por más de tres mil años con fines rituales y medicinales, las formas del consumo eran muy variadas y siempre aparejadas a un rito; un acto lleno de consciencia.

El conquistador portugués, Pedro Alvares de Cabral, sobre el año 1500 de nuestra era, reportó, que los nativos del actual Brasil utilizaban el tabaco para “tratar abscesos, fístulas, llagas, pólipos inveterados entre otras dolencias” es decir; ellos tenían claro que el tabaco era un medicamento. De igual forma, varios conquistadores españoles, como Rodrigo de Jerez y Luis de la Torre, compañeros de Cristóbal Colón, dieron a conocer la existencia de la planta Europa; tal “descubrimiento” no dejaría de causar problemas a ambos lados del Atlántico. En ese sentido, Rodrigo de Jerez fue condenado a muerte por el consumo de tabaco. El Tribunal de la Santa Inquisición lo acusó de “brujería” ya que, según

el Santo Tribunal “solo el diablo podía dar a un hombre el poder de sacar humo por la boca”.

Durante la época de la España absolutista (siglos XVII y XVIII) el tabaco, llevado al Viejo Mundo, pasó a tener un uso comercial, creó moda para luego ser fiscalizado. Los negocios más lucrativos de la corona en aquella época fueron “los esclavos, la plata y el tabaco”. Todos estos negocios tienen plena vigencia en la actualidad...

Hoy el rubro del tabaco se encuentra aún monopolizado en el estado español, una actividad regulada, desde mediados del siglo XVI. Más de quinientos años después del descubrimiento, el tabaco es una aportación significativa al PIB español, aquello que era “satánico y propio de demonios” hoy sigue generando grandes beneficios económicos. Esta industria sigue teniendo un impacto significativo en la economía española, engrosando el PIB nacional. La hierba aporta más que nunca a las arcas del Estado español... pero hay otro país más grande que conoce la hierba.

El tabaco en China se utilizaba inicialmente para fines medicinales y religiosos, su consumo se extendió rápidamente y se convirtió en parte integral de la cultura China, desde que los europeos llevaron la planta a Asia en

el siglo XVII. En la actualidad China ha pasado a ser el mayor productor y consumidor de tabaco a nivel mundial, produciendo en 2021, 2.1 millones de toneladas de tabaco. Esta producción está dominada por la empresa estatal China National Tobacco Corporation (CNTC), una empresa que controla todas las facetas de la producción, distribución y venta de productos de tabaco en el país.

Si el tabaco se vende en “formato de cigarrillos”, quiero decirle que esto no tiene nada que ver con cultura, historia y tradición.

Entre diversos grupos étnicos norteamericanos el tabaco es identificado como un regalo de los espíritus a los hombres y como un vehículo para la oración. Su ofrenda por medio del fuego y su transformación en humo representa la materialización del “poder” y la presencia de los ancestros, los espíritus y de la creación. Además, el binomio inhalación/exhalación representa una comunión con todos aquellos que consumieron (fumaron) el tabaco, tanto en el presente, en el pasado y en el porvenir. Esta comunión y conexión representa, a su vez, que todo lo expresado en oración por medio del tabaco debe ser verdadero, cierto y ofrecido a los espíritus: los ancestros y los poderes sobrenaturales del cosmos indígena. Así lo dice Medina González Dávila, José, en “La práctica de fumar tabaco entre

los indígenas norteamericanos. Síntesis de una práctica milenaria”, Revista de Arqueología Mexicana núm. 133.

El único lugar del mundo, en donde se ha consumido el tabaco, de forma ritual respetando la tradición ha sido en este continente. La historia comercial de la planta durante los últimos quinientos años ha desvirtuado toda la cultura heredada por los ancestros en relación con la planta por milenios. La hierba tiene que volver al lugar que ocupó para nuestra cultura.

En ese sentido, quiero brindar una serie de argumentos, ¡a favor del consumo de tabaco puro!

Esta es mi propuesta: Primero. El tabaco puro es parte de nuestra idiosincrasia, se fuma desde siempre en América en su estado puro. Segundo. Es un acto solemne y cultural que debe rescatarse en nuestros negocios y actividades familiares. Tercero. El consumo debe volver a su origen; únicamente para momentos solemnes. Cuarto. Los puros también pueden ser una forma de establecer conexiones sociales. Quinto. Compartir un puro con amigos o colegas puede ser una actividad para fortalecer las relaciones interpersonales. Sexto. Fumar puros puede ser un momento de desconexión y relajación, beneficioso para reducir los niveles de estrés y ansiedad en el que vivimos. Tomarse

unos minutos para disfrutar de un puro puede ser una forma de meditación para algunas personas, ayudando a dejar atrás las preocupaciones del día a día. Séptimo. Y no menos importante, un puro fumado ¡conscientemente!, puede ayudar a combatir la ignorancia en relación con nuestra planta milenaria.

En definitiva, en estos tiempos de desinformación e intoxicación informativa en donde lo malo pasa a ser bueno y viceversa, hay que ser consciente de que el tabaco es nuestro, no es planta, solamente; es cultura y tradición...

EL AZUL MAYA

Cuenta la historia y recientes hallazgos arqueológicos, que el color azul era parte de la cultura maya. Se dice, que se usó desde siempre en ritos, vestimentas, pinturas y murales, como los descubiertos en Bonampak, en Chiapas, México. El color tenía un significado muy importante, estaba relacionado con la divinidad y con lo más sagrado del individuo; la vida.

Cuando los españoles llegaron a estas tierras después del año 1492, una de las cosas que más sorprendieron a los ibéricos fueron los colores... ¡La viveza de estos! Y la forma en la que los naturales de estas tierras los utilizaban en su día a día. El uso permanente del color azul resultaba intrigante para los conquistadores, ya que en Europa este era difícil de obtener y muypreciado. El azul ultramarino (no el que encontraron) era obtenido del lapislázuli, además era increíblemente caro y difícil de fabricar; el producto para más complicaciones se debía importar desde Afganistán; pero encontraron otro color más vistoso en América.

Al otro lado del atlántico, el azul maya, llamado yax en la mayoría de las lenguas mayas, era un tono creado al teñir una arcilla mineral blanca (palygorskite, llamada sak lu'um

"tierra blanca" por los mayas yucatecos) más una porción de índigo (hojas de la planta indigofera), que posteriormente se calentaba a temperaturas entre 150 y 200 °C para formar un pigmento duradero y estable; y con múltiples usos... El color azul maya se utilizaba desde tiempos pretéritos, algunas estimaciones consideran que comenzó a utilizarse durante el período preclásico tardío, sobre los años 300 a.C. y el 300 d.C.

Fue hasta mediados del siglo XX que los arqueólogos entendieron que los mayas habían inventado un color azul tan resistente y brillante siglos antes de la conquista. Lo que más ha causado admiración es la técnica empleada en su elaboración. Lo que también sorprende a los investigadores y artistas es ¡la excelente calidad que presenta en pintura! Ya que es casi indeleble, resistente a la luz, al calor y a la corrosión. Gracias a estas propiedades, el azul maya siguió siendo utilizado en toda Mesoamérica, tlaxcaltecas, mayas y aztecas tenían conocimientos similares sobre el uso de este color.

Hay muchos relatos sobre el color azul y muchas pruebas de su uso ancestral... Fray Diego de Landa en su "Relación de las Cosas de Yucatán" relata: "A las víctimas de las ceremonias religiosas se les untaba el cuerpo desnudo con esta tintura... Llegado el día (del sacrificio) juntábanse en el

patio del templo y si había esclavo de ser sacrificado a saetazos, desnudábanle en cueros y untábanle el cuerpo de azul poniéndole una corona en la cabeza... Además, se realizaban ceremonias para pedir al dios itzamná por un buen año de lluvias y alimentos. En esta ceremonia, los mayas embadurnaban de color azul las escaleras de los templos... Continúa relatando Landa en el texto citado: "Hecho esto con su devoción acostumbrada, untaban el primer escalón del montón de las piedras con lodo del pozo (cenote) y los demás escalones con betún azul y echaban muchos sahumerios e invocaban a los chaces (chac dios de la lluvia) y a itzamná con sus oraciones y devociones, y ofrecían sus presentes...".

El color azul añil o índigo como se conocería, empezó a explotarse en nueva España durante los siglos XVII y XVIII las exportaciones del añil mayoritariamente desde El Salvador tenía varios destinos en Europa. Las rutas eran diversas, desde Jamaica hasta España para terminar en Bristol, Reino Unido, donde intermediarios judíos sefarditas lo comercializaban. Otra ruta era desde puerto Cortés en Honduras, del que salían cacao, tabaco y añil con destino a España. Es sobre el año 1840, cuando empieza la caída en las exportaciones de este producto en el área, debido a la aparición de los textiles sintéticos en el mercado... Es en ese

momento, cuando el añil o índigo empieza a desaparecer de las rutas comerciales hacia Europa y se procede a su progresiva sustitución por el café.

La planta del añil, también conocida en náhuatl como xiuhquilitl, está presente desde siempre en los textiles autóctonos mesoamericanos y no ha dejado de usarse para el tinte de telas de algodón de los naturales del área. El Salvador impulsa la reactivación del añil por ser un cultivo apto para suelos degradados y laderas. Además, este tinte ofrece las posibilidades de generar valor agregado por medio de actividades artesanales, contribuyendo a la actividad económica de cientos de familias. Esta forma de rescate del patrimonio histórico y cultural salvadoreño es una buena noticia.

Ahora bien, el “oro azul” no murió, la planta base de este espectacular color “azul maya” sigue existiendo y se sigue utilizando con un nuevo brillo y con aplicaciones novedosas. El repudio por lo sintético está dando lugar a una nueva consciencia sobre el consumo de lo natural.

En los últimos años el interés por el añil natural ha resurgido, en parte debido a su uso sostenible en la industria textil y su menor impacto ambiental en comparación con los tintes sintéticos. Además del uso en textiles, también se utiliza en

la producción de tintas, pinturas y cosméticos. Este renacimiento no solo nos recuerda la rica historia del añil, sino también la increíble historia de los mayas. ¡El color azul maya, debe ser considerado patrimonio cultural regional! Los mayas miraban todo a color... ¡Fueron unos adelantados!

¡ARAHUACAS Y ANAHUACAS!

Cuando Cristóbal Colón llegó por primera vez a estas tierras durante su primer viaje al nuevo mundo, los autóctonos con los que se tropezó fueron los indios taínos de las islas Bahamas o Lucayas. Luego, el contacto continuó en la Española y posteriormente en la isla de Cuba; todo esto durante el año de 1492 y 1493. Los autóctonos contactados en el caribe eran conocidos como Taínos, y son descendientes del tronco lingüístico denominado arahuaco. El grupo estaba compuesto por taínos, que ocupaban las Antillas Mayores y Bahamas, los nepoyas y suppayos de Trinidad y los iñeris que habitaban las Antillas Menores, antes de la llegada de los caribes, que vivían en la costa este de América del Sur, hasta las costas del actual Brasil. ¡Los habitantes del caribe hablaban lenguas de origen arahuaco!...

Eran personas pacíficas, esbeltas con los cuerpos pintados y con abalorios de oro, de una belleza impresionante para aquellos europeos. Los Taínos impresionaron a los españoles por su sencillez, vivían en chozas de palma e iban casi desnudos excepto las mujeres que llevaban enaguas.

Cristóbal Colón relató que los arahuacos fueron amistosos... Les trajeron oro, piedras y perros, que ellos cambiaron por objetos de cristal y las campanas de los halcones... “De buen grado negociaron todo lo que ellos poseyeron... Ellos no llevaban armas, y no las conocen, ya que les mostré una espada, ellos la tomaron por el borde y se cortaron por la ignorancia.... Sus lanzas están hechas de madera... Con cincuenta hombres nosotros podríamos subyugarlos a todos y hacerles hacer lo que quisiéramos... Ellos no tienen hierro, ni acero, ni armas, ni son para ello... No porque no sea gente bien dispuesta y de hermosa estatura, salvo que son muy temerosos a la maravilla”.

“No tienen otras armas salvo las armas de las cañas, cuando están con la simiente, a la cual ponen al cabo un palillo agudo y no osan usar de aquellas, que muchas veces me ha acaecido enviar a tierra dos o tres hombres a alguna villa, para haber habla, y salir a ellos de ellos sin número; y después que los veían llegar huían, a no aguardar padre a hijo; y esto no porque a ninguno se haya hecho mal, antes, a todo cabo adonde yo haya estado y podido haber fabla, les he dado de todo lo que tenía, así paño como otras cosas muchas, sin recibir por ello cosa alguna; más son así temerosos sin remedio”... “En todas estas islas no vi mucha diversidad de la hechura de la gente, ni en las costumbres

ni en la lengua; salvo que todos se entienden, que es cosa muy singular, para lo que espero que determinaran sus Altezas para la conversión de ellos a nuestra santa fe, a la cual son muy dispuestos". Fragmentos de la primera carta de Cristóbal Colón a los Reyes Católicos en 1493... Usted ya sabe qué aconteció después con los taínos arahuacas. Y así dio inicio; una nueva concepción de la vida y de los valores.

Los taínos nos dejaron una serie de palabras que hoy siguen siendo parte de nuestro idioma, ejemplos: canoa, huracán, barbacoa, cacique, batea, bejuco, caimán, caoba, carey, caribe, chichi, guayaba, guayacán, güira, hamaca, iguana, jaiba, jején, macana, maíz, manatí, maraca, papaya, tabaco, tiburón, tusa y yuca... El resto es historia.

Por otra parte, tenemos otro vocablo similar al anterior, también genérico del que se habla poco en las escuelas y en la academia ortodoxa, y que guarda una relación con los habitantes de Mesoamérica. Los anahuacas.

En el siglo XV, durante el período posclásico mesoamericano, tres señoríos indígenas conformados por México-Tenochtitlan, Texcoco y Tlacopan, derrotaron entre 1427 y 1430 al altépetl (entidad étnica, política y territorial) de Azcapotzalco, consolidando la Triple Alianza. Los territorios ocupados por la Triple Alianza en el Valle de

México fueron conocidos como Anáhuac, voz en náhuatl derivada de las palabras ā-tl (agua) y nahuac (rodeado, cerca de, junto a); es decir, tierra rodeada de agua. Además, éstos se ubicaron entre el océano Pacífico y el golfo de México, entre 1428 y 1521, época del máximo apogeo de la Triple Alianza.

Una confederación de estados gobernaba en el valle del Anáhuac. Después del sometimiento de Azcapotzalco, México-Tenochtitlan se convirtió no solo en un altépetl independiente, sino en una espléndida ciudad, capital del poderoso estado mexica, que dominó gran parte de Mesoamérica aglutinando en una sola lengua, el náhuatl, a muchos pueblos tributarios.

De igual manera, se emplea la expresión Cem Anáhuac (tierra completamente rodeada por agua) no solo se refería a un territorio tangible, sino también abarcaba el sol, el espacio celeste y el inframundo; es decir, abarcaba el todo.

También, de la palabra Anáhuac, se derivó el gentilicio anahuaca, habitante del Anáhuac, utilizado para referirse a los pobladores de este territorio multiétnico y multilingüe. Y es que vale la pena mencionar que los mesoamericanos que habitaron el Anáhuac no solo fueron los mexicas, también los xochimilcas, chalcas, tepanecas, acolhuas, tlahuicas

mayas y tlaxcaltecas; quienes poblaron, además del área circundante al lago de Texcoco, los territorios que van desde la actual frontera entre Canadá y EE.UU. hasta el golfo de Nicoya en Costa Rica.

Más tarde, el náhuatl sería la lengua franca utilizada durante tres siglos de conquista. ¡Arahuacas y anahuacas, dos palabras para englobar a los que vivían en tierra firme y en islas!

PATOS, TORTUGAS Y ARDILLAS

En el pintoresco pueblo de Santa Lucía, ubicado en el departamento de Francisco Morazán, Honduras, yace una laguna natural plagada de “habitantes pintorescos y ancestrales” con mucha historia a sus espaldas. Los patos reales, las tortugas y las ardillas son algunos de los especímenes que encontramos en este hermoso lugar. Su historia y significado histórico cultural debe ser conocido y reconocido por todos los que amamos la naturaleza y que tratamos de cuidar lo nuestro.

Lo primero que encontramos en una visita “Santa” es su hermosa laguna. En ella habitan unos palmípedos de origen prehispánico. En ella tenemos dos tipos de patos: *Cairina moschata moschata*, conocido como pato criollo, bragado, pato negro o pato mudo y la subespecie silvestre *Cairina moschata sylvestris*, conocido comúnmente como pato real. Todos originarios del continente y de una curiosa belleza, domesticados durante milenios por las culturas autóctonas del área; ellos engalanan la laguna. Una de las cinco especies de animales domesticadas por los indígenas desde tiempos inmemoriales, junto con el pavo común, la llama, la alpaca y el conejillo de indias.

Los patos viven amenazados, por uno de sus depredadores comunes; las ratas. En la laguna habitan “muchas ratas”, desconozco el motivo de la proliferación de ratas... Pero son una amenaza constante y permanente tanto para patos como para los huevos empollados por las patas.

Los visitantes de la laguna se convirtieron de igual forma en amenaza para los palmípedos. Los turistas tiran papeles al suelo, cartones, vasos, platos, colillas de cigarros; y mucha basura termina en la laguna... ¡Una vez me tocó ver a un padre de familia que toleraba que su hijo les tirara piedras a los patos!... No creo que la visita de estos “ilustres” personajes sea agradecida por las aves.

Los animalitos deberían tener protección tanto física como administrativa, por parte del gobierno; ellos son patrimonio local. Unos palmípedos conocidos desde tiempos ancestrales, pero desconocidos hoy, por la mayor parte de los visitantes, que concurren al lugar.

Los patos, son cuidados con esmero por los trabajadores de la laguna, pero tienen que lidiar con los desagradables visitantes y la falta de espacio físico para armonizar la estancia de animales y personas... El ruido es otro elemento por considerar, los días que llegan las hordas de turistas, ¡el escándalo y las estridencias no van con los animales!

En otros países, un animal de semejantes características estaría mejor cuidado y se tomarían las medidas estatales para preservar la especie. En México la protección del pato real mexicano (que es el mismo de la laguna de Santa Lucía) es una especie considerada en periodo de extinción... Aquí ¿...?

Los patos cohabitan con las tortugas de la laguna, las hay de todos los tamaños y variedades, se tienen identificadas varias especies; hay muchas y necesitan también cuidados... Tienen una importancia histórica y cultural, dentro de los pueblos autóctonos desde los tiempos más remotos, y para los mayas en particular; eran más que un simple animal...

Las tortugas en el mundo maya estaban asociadas al agua, la tierra y el trueno. También están relacionadas con la longevidad, fertilidad, buena suerte y la libertad. La deidad maya, Pawahtún, es representada con un caparazón de tortuga en la espalda y es conocido como el Cargador del Cosmos... Además, veían la Tierra representada en el caparazón de la tortuga... En la astronomía maya, la constelación de Orión se identifica con una tortuga y... ¡El sagrado número trece, está presente en los escudos del caparazón de la tortuga! ¡Mitología y realidad coexisten en la laguna!

Una leyenda cuenta, que la luna y el sol escaparon de la destrucción del universo, huyeron buscando resguardo dentro del caparazón de la tortuga; gracias a ella, la luna realizó su recorrido. El caparazón de la tortuga se asocia también con el calendario y la astronomía. Se dice que el caparazón de la tortuga tiene trece secciones o escudos, que representan los trece ciclos lunares en un año... ¡Un animal totémico habita en Santa Lucía!... El nahual “tortuga” (animal tutelar) está asociado a los nacidos entre el 27 de junio y el 25 de julio y representa la paciencia, la estabilidad y la protección. Este argumento histórico cultural, es bastante elocuente para entender la importancia de las tortugas para la laguna.

También existe un roedor vecino, que cohabita con los patos y tortugas, desde tiempos precolombinos, es endémico y no menos importante; la ardilla gris. De carácter sociable y simpática, acepta la presencia humana sin problemas. Es habitual encontrarse con ella en días no ruidosos, pero el fin de semana “desaparece”, trepa los árboles y huye para resguardarse del mundanal ruido.

Las ardillas también son nahuales en el zodiaco maya, es decir; son “animales tutelares protectores”. El nahual de la ardilla está asociado a aquellos que nacieron entre el 30 de mayo y el 26 de junio. Este pequeño y ágil roedor simboliza

la energía, la vitalidad y la sociabilidad. Las personas con el nahual de la ardilla suelen ser enérgicas, comunicativas y con una gran capacidad para adaptarse a diferentes entornos sociales...

Cuando visitemos lugares turísticos como el reseñado, es importante ver no solo el paisaje y el paisanaje, es importante ver, los mensajes ocultos detrás de las cosas. Los animales ancestrales ¡tienen un valor histórico y cultural definitivo! ¡Nada en la naturaleza es por casualidad! ¡Respetemos y cuidemos nuestra fauna! Necesitamos más educación colectiva y cultural sobre lo nuestro...

METATES EN LA “MISTERIOSA” CIUDAD BLANCA

La primera mención académica sobre la “Ciudad Blanca” fue hecha por Eduard Conzemius, un etnógrafo Luxemburgués, que en 1927 remitió a la Sociedad de Americanistas un informe sobre los "Pech de Honduras", argumentando que las ruinas de una ciudad perdida fueron encontradas... Unos veinticinco años antes que él llegara por estas tierras, por “alguien” que buscaba árboles de caucho y que se perdió en la zona comprendida entre los ríos Paulaya y Plátano. Relató también, que dicho lugar se llamaba la "Ciudad Blanca" debido a sus edificios y a una pared de piedra blanca que la rodeaba...

La ciudad blanca, según los medios de comunicación es descubierta en el año 2012 por exploradores norteamericanos. Encuentran una ciudad, de la cual se ignoran muchas cosas, la más importante ¿a qué cultura pertenece? Hasta la fecha de elaboración de este escrito, no hay una cultura asociada a la ciudad blanca...

Hace un par de días, en la “Ciudad Blanca” zona de la mosquitia hondureña, se encontraron una serie de metates

de tres patas; muy característicos de la región mesoamericana... Desde México hasta Belice, pasando por El Salvador, Honduras y Nicaragua, es considerado uno de los instrumentos más antiguos y representativos del México antiguo. En la cultura nahua son tan apreciados los metates, que se heredan de generación en generación. El procesamiento del grano de maíz va ligado a metates y metalpilis (piedra de moler y piedra de mano), esta relación persiste desde hace más de 3000 años. El maíz y el metate son el corazón cultural de Mesoamérica desde los tiempos más remotos.

Seguramente los metates encontrados fueron utilizados por mujeres, que se arrodillaban para moler el maíz y el cacao que consumían. El procedimiento típico de elaboración de alimentos es la molienda en metate en toda la región, desde las tribus de origen nahua a las mayas. El metate es parte del día a día y de la gastronomía regional; no es un elemento ajeno. El trabajo de moler era una actividad netamente femenina; entonces, ¿esos metates encontrados decorados con grecas a qué cultura pertenecen?... ¡no se sabe! Moler maíz, cacao o especias, era una actividad colectiva, tribal practicada también en la supuesta Ciudad Blanca.

El acto de “moler” era una práctica ritual, donde las mujeres se agrupaban para preparar los alimentos a consumir...

Moler representa la tradición y la identidad. A lo mejor, también es apresurado afirmar que los metates son de la cultura mesoamericana y no de la cultura chibcha como algunos esperan; pero sigamos haciendo hipótesis... El metate era tan importante que se adornaba con grabados, para identificarlo, incluso formaba parte de la dote matrimonial. El simbolismo de este utensilio era de tal magnitud que romper uno podría desatar una afrenta familiar.

Hay más de 500 metates encontrados kaha kamasa y todavía ¿no sabemos a qué cultura pertenecen! Tampoco sabemos si en la Ciudad Blanca había pirámides... Simultáneamente a este hecho se encontraron figuras zoomorfas como monos, rey zopilotes, cuatro jaguares y una nueva variedad de cacao... Todos estos hallazgos íntimamente emparentados con nuestra cultura mesoamericana...

Lo curioso de este tema es lo siguiente: se dijo en su momento, que habían encontrado la “Ciudad Blanca” o la ciudad del “Rey mono” pero hasta la fecha, únicamente existen tres asentamientos que están siendo explorados; pero ninguno de ellos es la mítica Ciudad Blanca...

La Ciudad Blanca en principio fue encontrada mediante el sistema lidar, acrónimo del inglés L.I.D.A.R (Laser Imaging Detection and Ranging) un sistema láser, que permite escanear la tierra, desde el aire. El resultado del escaneo del terreno se materializa en una serie de puntos que sobresalen sobre la naturaleza y que permiten intuir, la existencia de ciudades, carreteras, muros debajo de la foresta. Si las personas que hicieron “los descubrimientos” manifiestan que es una “cultura desconocida”, entonces ¿Quién podrá sacarnos de este misterio? Eso no lo sé. Lo que tengo claro, por referencias comparadas, es que no se trata de solo tres asentamientos; resulta difícil de creer eso. Debe ser tan importante el hallazgo, que las explicaciones pueden sorprender o no gustar...

Esta misma tecnología, fue utilizada recientemente en Guatemala y se encontraron “60,000 estructuras bajo la jungla del Petén guatemalteco”; revelando detalles sorprendentes sobre la civilización maya. También, otro grupo de investigadores han utilizado el proceso ya mencionado, y encontraron más de 960 edificios y asentamientos en la región del Mirador-Calakmul. Estos hallazgos incluyen templos, pirámides y carreteras que datan de entre 1000 a.C. y 150 d.C., cubriendo un área de 1,685 kilómetros cuadrados. En Honduras la cosa es

diferente, tenemos tres asentamientos y “no sabemos a qué cultura corresponden” y seguimos sin encontrar la verdadera Ciudad Blanca...

Hernán Cortés el conquistador, Charles Lindbergh el aviador, Theodore Morde, Steve Elkins y otros creyeron haber encontrado la Ciudad Blanca... Lo cierto es, que hace falta mucha exploración y estudio para encontrar la verdadera ciudad del “Rey mono”, habrá que esperar resultados. ¿Será por la espesura de la mosquita, el clima o el campo magnético que no podemos dar con la verdadera Ciudad Blanca?

Todo, es un maravilloso misterio sobre la ciudad y sus maldiciones... Los metates encontrados y los restos arqueológicos dejan pistas de tres hechos culturales importantes: la molienda de granos por métodos tradicionales mesoamericanos, una cultura conviviendo en armonía con la selva y una Ciudad Blanca de un Rey mono por descubrir... Nuestras raíces también están por aparecer...

¡LA VERDADERA BARBACOA!

Cada vez que tenemos “un asado” con los amigos olvidamos hacer referencia a la “barbacoa”, que es el “término cultural” adecuado en nuestra área de influencia cultural. Tanta es la “influencia cultural extranjera”, que olvidamos que la palabra “barbacoa” es originaria de estas tierras y la sustituimos a veces, incluso pronunciándola en “inglés”, deformando su origen ancestral prehispánico; esto resulta inapropiado en todos los sentidos. El término “barbacoa” es el que debe utilizarse, según entiendo y que paso a argumentar a continuación en las próximas líneas.

Ha habido mucho debate sobre el origen de la palabra barbacoa, pero la mayoría de los académicos coinciden en que se originó en el idioma taíno. El término taíno barbacoa, significa “estructura de palos” o “zarzo”... Se aplicó, y se sigue aplicando en toda Hispanoamérica, a una amplia gama de objetos o estructuras, para cocinar alimentos, como pueden ser: un camastro o catre de varillas; una choza o casa de árbol; una parrilla de madera para ahumar o asar alimentos; etcétera...

En México, por razones poco claras, el término barbacoa fue aplicado por los españoles al hoyo u horno de tierra, que

usaban los indígenas para cocinar o asar todo tipo de alimentos... Debido a esta discrepancia con el origen taíno del término, se ha propuesto esta nueva hipótesis, que afirma que el término barbacoa, tal como se usa en México, no derivó del término taíno, sino que proviene del término maya Baalbak'Kaab, que en principio significa “carne cubierta de tierra”... Aunque no existen evidencias claras que apoyen esta hipótesis, este concepto está relacionado con esa técnica culinaria utilizada en la elaboración de este alimento. Lo primero que viene a mi mente es una “cochinita pibil”... ¡Vaya delicia! Esta técnica se ha mantenido en toda la región de generación en generación y se sigue implementando, de forma magistral en muchas poblaciones de México, Puebla e Hidalgo, especialmente; lugar del que proviene la mejor barbacoa de borrego del mundo.

Sobre el origen se puede discutir y se puede hablar mucho, pero el primer registro histórico que se tiene de “la palabra barbacoa” aparece en la Colección de documentos inéditos del Archivo de Indias, que dice así: “Salieron ciertos caciques con su gente, con muchos venados asados y puestos en sus barbacoas, que quiere decir como artesas de allá o instrumentos en que se puede llevar mucha carne asada y cocida... Dan de comer y beber por precio que venden guisados, cazuelas hechas con chile verde y

tomates grandes y pepitas, y son de su oficio vender asado y carnes cocidas debajo tierra (barbacoa) y caldo hecho con agua de chile espesado y condimentado de varios modos para acompañar las carnes.”

Este método de cocción también era puesto en práctica por el pueblo originario, tlaxcalteca, quienes hacían un hoyo en la tierra, que rellenaban con piedras volcánicas bien calientes para mantener temperaturas elevadas, lo que se transformaba en una especie de horno, y una vez alcanzada la temperatura adecuada, se cubría el hoyo con pencas de maguey y ahí se depositaba la carne. En aquella época lo habitual era el venado, que se terminaba de cubrir con pencas y tierra, dejando el preparado envuelto por muchas horas hasta conseguir el resultado esperado.

Con la llegada de los españoles y durante la Conquista de México (1520 a 1821), en lugar de hacer uso del venado, se empleaba carne de borrego, cerdo y otros tipos de carne que fueron asimiladas por los autóctonos.

Hoy en pleno siglo XXI, las técnicas de elaboración de la barbacoa no han cambiado mucho, pero quiero destacar una técnica que venimos utilizando con unos amigos desde hace un tiempo y que no deja indiferente a nadie “la caja china cubana” ...

Un invento creado por el cubano Roberto Guerra, en Hialeah Miami en 1987. Consistente en una caja de madera rectangular forrada en su interior con metal, en donde descansa “el cerdo, venado, pollo o pavo” que se cocinará y degustará unas horas después”... La caja también está cubierta en la parte superior con una tapadera plana removible en donde se colocan las ascuas de carbón vegetal. Lo novedoso del invento, es “la inversión del calor”, que va colocado en la parte superior de la caja... Siendo una versión 2.0 de la barbacoa mexicana y taína clásica que tiene el fuego en la parte de abajo.

Ahora bien, una costumbre tan antigua debería de ser objeto de estudio. Hay una tradición muy marcada en nuestra área, de disfrutar de una carne asada los fines de semana, un asado o una buena barbacoa, pero poco se promueve esto, como una “tradición cultural” parece que importan más las estufas, los hornos, los chefs y otro tipo de artilugios y personajes externos a la tradición de cocinar en barbacoa.

Podemos concluir que, si nos reunimos con nuestros amigos, para cocinar (independiente del procedimiento de elaboración de nuestros alimentos) en la mayoría de las ocasiones, terminamos practicando los principios antiguos de la barbacoa. El fuego, la cocción de los alimentos, dentro

de la tierra o dentro de una caja, se transforman en barbacoa que no va a dejar a nadie indiferente. El color, el sabor, el ritmo de la música a la hora de disfrutar de una barbacoa forman parte de nuestras tradiciones. La próxima vez que prepare algo en una reunión recuerde que si utiliza fuego arriba o abajo es una barbacoa...

MUJER LENCA Y MITO

La mitología es ese conjunto organizado y estructurado de mitos, relatos, explicaciones fantásticas de una cultura sobre el origen del mundo. Refleja la forma en la que una sociedad entiende la existencia humana y los valores que la gobiernan. Existen a lo largo de la historia mitologías conocidas y poderosas, que han perfilado la cultura de muchas naciones, como lo son la mitología egipcia, la griega y la india... Todas ellas ajenas a nuestra historia. En América en general y en centro américa en particular existen varias mitologías explicativas del origen de “nuestro mundo”...

Ahora bien, como ciudadano centroamericano piense por un momento: ¿cuáles son nuestras mitologías?... Seguramente su respuesta no es fácil, ya que usted puede ofrecer varias respuestas: Maya, Nahua o Lenca maya, etcétera. Lo que sí es definitivo, es lo poco que indagamos en nuestro “origen americano”... Si usted es catracho o salvadoreño, existe una cultura que es el punto de partida, convergencia y destino de ambas naciones; el mundo Lenca.

Entre las repúblicas de Honduras y El Salvador se ha desarrollado la cultura Lenca, habitantes autóctonos de esta

área geográfica, que habitan estas tierras desde la noche de los tiempos... Antes que olmecas, mayas y cualquier otro pueblo... Los Lencas ya estaban aquí, son “los naturales” de esta parte del istmo centroamericano, llevan más de 9,000 años coexistiendo con nosotros. Son portadores de muchas tradiciones y mitos; muchos de ellos, desconocidos por la población.

En los temas relacionados con las “prácticas religiosas”, se sabe que las mujeres jugaron un papel importante en la cultura Lenca, sobre todo en el chamanismo. Se sabe, que todas las mujeres realizaban prácticas chamánicas, en mayor o menor medida, antes de la llegada de los españoles. La casta sacerdotal estuvo compuesta en gran parte por mujeres. La agricultura, la maternidad, el chamanismo, la artesanía, la alfarería, la educación de los niños, son actividades donde, las mujeres Lencas tienen un papel primordial, de hecho; esta sociedad prehispánica era matriarcal. ¡La mitología siempre las puso en un lugar especial!

Cuenta la leyenda que doscientos años antes del inicio de la conquista, llegó a Cerquín (Departamento de Lempira, Honduras) una mujer rubia de ojos claros, muy sabia, llamada Comizagual (jaguar que vuela) trajo muchos conocimientos para el pueblo; era una mujer “especial”...

Los autóctonos le pusieron ese nombre porque aunaba los valores del jaguar: autoridad, fertilidad, poder, sacrificio y el dominio de las prácticas chamánicas del mundo y del inframundo; era una deidad terrenal en toda regla. La Comizahual era guía espiritual para el pueblo Lenca...

También se relata, que esta “mujer civilizadora” apareció por Cerquín, lugar donde los naturales adoraban “ídolos con caras de puma”... La Comizahual portaba un collar con una piedra triangular con adornos de tres rostros deformados esculpidos... Decían los naturales que a la Comizahual “la trajo el Aire y que la piedra que portaba le daba poder, para vencer en sus batallas”... Es decir, portaba una “piedra mágica” que le ayudaba a lograr victorias en contra de los enemigos del reino... ¿No le parece hermoso?

La Comizahual realizaba muchos encantos, dominó la ciudad de Cerquín un lugar importante y referente en la memoria de los indios Lencas por eventos, enseñanzas y prácticas ancestrales... La Comizahual era “la mujer jaguar alada”, que vino a hacer milagros a estas tierras, es el personaje que da “contenido mágico” a las mujeres Lencas.

Los naturales también aprendieron a adorar al Gran Padre Itanipuca y a la Gran Madre Languipuca, a quienes pedían “salud”... Itanipuca será deidad principal del pueblo, el gran

padre, vinculado con el cielo, el movimiento de los astros, gobernante del universo junto con su pareja Languipuca o "Gran madre", ella vinculada con la tierra, los bosques, los ríos, los lagos, y con la fertilidad de los cultivos; ambos, creadores del mundo. Ellos transmitieron a los Lencas el amor por la naturaleza...

Fray Juan de Torquemada en el volumen III de "la monarquía indiana de los cerquines" hace referencia a la comizagual y tomando apuntes de los indígenas, que le manifestaron que la heroína y semidiosa Comizagual fundó un vasto imperio y tuvo, según varias versiones, tres hijos, aun cuando otros afirmaban que "no conoció varón"... Tuvo tres hermanos, a quienes, cuando se sintió ya vieja, "repartió las Tierras y dio buenos consejos para el tratamiento de su pueblo"... Luego... "vino un gran Relámpago, con Truenos y centellas y en el cielo vieron un lindísimo pájaro (una guara) volando, y nunca más apareció la señora, creían que ella era el pájaro que voló al cielo".

Los dioses juegan un rol central en las diferentes mitologías, como entidades creadoras, ordenadoras o destructoras de lo existente y con las cuales el ser humano se encuentra en continua relación. Lo mismo ocurre con los héroes mitológicos, esas figuras semihumanas (a menudo descendientes de los dioses) que realizan grandes proezas

y que representan valores y defectos de la humanidad. La Comizahual representa mucho más que una creación mitológica; es una deidad Lenca.

No veo griegos o egipcios existiendo al margen de sus dioses y mitos. Y nosotros ¿por qué no nos tomamos el tiempo necesario para recuperar nuestra historia mitológica? El mito contiene valores, ejemplos, historias, enseñanzas, y la Comizahual es un ser mágico ¡que llena de contenido las luchas de la mujer lenca...! El mito vive en ellas.

Semblanza del autor



José R. Reyes Ávila

D. José R Reyes Ávila, es un abogado hispano hondureño, con más de treinta años de experiencia, en las áreas del Derecho Penal (delitos de económicos), Derecho Civil Internacional y Derecho contencioso Administrativo especializado en la protección de derechos de las comunidades migrantes en España. Ha desarrollado su actividad principal en Europa, manteniendo vínculos profesionales permanentes con Hispanoamérica, ofreciendo servicios de consultoría y asesoría a empresas y particulares en Centroamérica, México, Venezuela, Ecuador, Perú y Brasil entre otros países. Cuenta con experiencia docente en las Facultades de Derecho de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, impartiendo las asignaturas Argumentación Jurídica y Análisis de casos y Derecho Fiscal (periodo 2013 a 2016) y en la Universidad José Cecilio del Valle de Honduras (periodo 2017-2020) impartiendo las asignaturas Derecho Penal, Derecho Civil y Propiedad Intelectual. Ha impartido charlas y conferencias a nivel nacional e internacional y cuenta con una experiencia como consultor internacional. En la actualidad trabaja como Abogado en ejercicio independiente.

Correo electrónico: reyesavilabogados@gmail.com

Este libro reúne treinta y cinco artículos publicados en el diario El País de Honduras entre 2022 y 2025, tejidos alrededor de tradiciones e historias olvidadas. Desde la noción del gran Anáhuac —ese territorio cultural que, como recuerda Guillermo Marín Ruiz, se extiende de Nicaragua a Canadá y une a los hijos del maíz— se reflexiona sobre una matriz filosófica compartida que ha sido ocultada por siglos de colonialismo y fronteras. Nahuas, mayas, lencas, cholultecas, chontales y mestizos aparecen aquí como parte de una misma raíz milenaria, hoy fragmentada en países que rara vez piensan su historia en clave común.

Hondureño de origen, abogado y migrante, el autor de este libro ha vivido en México, España e Inglaterra durante las últimas décadas, y desde esa experiencia compara, observa y escribe. Sin pretender ser experto, propone una mirada mesoamericana de la historia y de los problemas sociales, convencido de que ningún texto puede entenderse sin su contexto regional. Con un lenguaje deliberadamente sencillo, estas reflexiones invitan a recuperar el origen compartido y a cuestionar las fronteras que nos separan, al tiempo que rinden homenaje a los esfuerzos colectivos de la diáspora hondureña y latinoamericana.

