

Congreso Iberoamericano de Antropología (AIBR). "El Ser Humano: culturas, orígenes y destinos", celebrado en Madrid entre el 7 y el 10 de julio de 2015.

Mesa: "Nuevas Reflexiones sociales sobre el hambre en Iberoamérica"

Ponencia: **Perspectivas sobre el hambre en Sudzal, Yucatán. Un ensayo de etnohistoria alimentaria.**

Dr. Chaac García Esparza.
Posgrado en Etnohistoria
Escuela Nacional de Antropología e Historia

La memoria colectiva y la historia del hambre en Yucatán tiene una continuidad milenaria. Por factores ecológicos, climáticos, geográficos, la península de Yucatán es una región que durante miles de años ha sido azotada por plagas de langosta, sequías y huracanes. El acervo alimentario de la cultura maya incluye, dentro del antiguo sistema milpero, un conjunto de alimentos para sobrevivir a las hambrunas. En 1959, el antropólogo Guillermo Bonfil Batalla, en un célebre ensayo sobre la alimentación en Sudzal, Yucatán, identificó distintas causales alimentarias, nutricionales, económicas y sociales a partir de las cuales argumentó que había hambre entre la población de la localidad de Sudzal, Yucatán. En el transcurso del trabajo de campo realizado en la misma localidad con motivo de un estudio comparativo sobre la alimentación en Sudzal entre 1959 y 2014, los colaboradores informantes refirieron que la última hambruna o crisis alimentaria a la cual sobrevivieron fue a principios de la década de los 40's, como consecuencia de un fuerte periodo de sequía y de plaga de langosta, y no a principios de los años, 60 como Bonfil supuso, o como podríamos suponer ahora de acuerdo a las estadísticas oficiales.

El análisis actual de la memoria colectiva sobre el hambre en Sudzal nos ha llevado a cuestionarnos sobre la concepción del hambre entre los mayas de Sudzal, así como a identificar distintos saberes y prácticas contenidos en la tradición cultural alimentaria maya,

que incluso hoy en día resultan opcionales para la prevención de enfermedades como la obesidad y la diabetes. En esta ponencia nos proponemos contrastar distintas perspectivas sobre el hambre en Sudzal a partir de la comparación entre distintos modelos alimentarios, el tradicional maya y el nutricional científico.

Octubre 2014

Correo: tlaloques@ymail.com

Perspectivas sobre el hambre en Sudzal, Yucatán. Un ensayo de etnohistoria alimentaria.

Mtro. Chac García Esparza

Buenos días. Lo que a continuación expondré son algunas reflexiones resultado de mi investigación de maestría sobre la tradición cultural alimentaria de los mayas de Yucatán,

México. Esperó que sea de su interés.

El hambre es un estado de necesidad *detectado y estimulado* por medio del sistema nervioso a través de receptores neuroquímicos específicos y que puede ser caracterizado fisiológicamente como un déficit de nutrimentos o energía en el ambiente celular y corporal de un organismo vivo. Esta deficiencia nutricional es el principal estímulo para que un organismo sienta hambre y de ser posible, inicie un periodo de alimentación. Comer, como acto para saciar el hambre, tiene connotaciones culturales, políticas, económicas y por supuesto ecológicas, ya que el cómo comemos, dónde, cuándo, con quién, a que hora, en qué cantidad, en qué variedad, etc., determina en gran medida el uso que hacemos del mundo, lo cual por supuesto también trae consecuencias económicas, políticas y culturales.

Cada sociedad tiene sus propios saberes, representaciones, creencias y prácticas compartidas en torno a la alimentación, lo que llamamos cultura alimentaria. En el caso de los mayas de Yucatán del que nos ocuparemos aquí, su tradición cultural alimentaria tiene antecedentes que bien pueden remontarse a la época lítica en que los primeros cazadores recolectores comenzaron a recorrer las llanuras selváticas de la península de Yucatán, un territorio agreste por la superficie caliza que lo surca, sin corrientes de agua superficial, aunque de una vegetación y una fauna exuberante propia de la selva tropical, debido principalmente a la alta precipitación pluvial y a su cercanía con el ecuador. Un paisaje que por supuesto al paso de la acción del hombre se ha ido transformando e incluso deteriorando en lo que se refiere a la pérdida de su diversidad ecológica, pero que en un periodo de larga duración ha sido pilar central en la construcción de la cocina maya yucateca.

Preguntándonos sobre lo qué ha sido constante y lo que ha significado una ruptura en el sistema alimentario de los mayas de Yucatán. Hemos concluido que lo que ha sido constante son las repetidas crisis de subsistencia (al menos 130 eventos de ese tipo entre 1516 y 1810), las cuales se han derivado de al menos tres factores; en primer lugar factores

ecológicos, como son las sequías, los huracanes, las plagas de langosta; en segundo lugar, por el aumento y concentración progresiva de la población; y en tercer lugar, por la inestabilidad causada por factores económicos y políticos, como son la especulación, el acaparamiento, el monocultivo, y la influencia del mercado. Por otro lado, en cuanto a las rupturas, consideramos que ciertos procesos han marcado esa historia de larga duración, por ejemplo, el colapso del Epíclásico, la irrupción europea, las recurrentes crisis coloniales, la guerra de castas, el porfirismo, el reparto ejidal cardenista, la agroindustria henequenera y el fin de ésta, el desarrollo turístico, etc. En un proceso de cientos o incluso miles de años, tanto las constantes como las rupturas han concatenado adaptaciones, transformaciones, sustituciones, innovaciones y pérdidas en el sistema alimentario, mismas que se han plasmado en la rica cultura alimentaria de Yucatán.

El antropólogo Guillermo Bonfil Batalla en conjunto con un grupo de especialistas nutriólogos emprendió a principios de los años sesenta del siglo XX un análisis integral del sistema alimentario de la localidad de Sudzal, Yucatán, como parte de un proyecto de investigación e intervención alimentaria conocido como Programa Sudzal. Realizado bajo el auspicio del entonces Instituto Nacional de Nutrición. El libro más conocido resultado de dicha investigación es *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal. Un ensayo de antropología aplicada*, sin embargo otros colaboradores de la investigación como el Dr. Gilberto Balam y la nutrióloga María de la Paz Galicia también escribieron interesantes conclusiones es el caso de *Un estudio de técnicas culinarias en Sudzal, Yuc. (1961)*, *Informe sobre la encuesta nutricional realizada en el municipio de Sudzal, Yucatán,* y *Programa experimental de Sudzal, Yuc.—un programa comparativo de educación nutricional (1961)*. En los resultados obtenidos por ellos es que nos hemos basado para realizar un análisis comparativo de la situación del sistema alimentario de dicha localidad.

Cómo lo afirma el título del libro de Guillermo Bonfil, el diagnóstico de la investigación

fue que había hambre en Sudzal, sin embargo, no estamos seguros que desde una posición *emic* la población de Sudzal hubiera estado de acuerdo con ellos, de la misma manera que actualmente no consideran que haya hambre en Sudzal, pese a que el gobierno considera a esta localidad como un municipio de alta marginación.

De acuerdo a las observaciones de Bonfil, a inicios de los años sesenta, entre la población de Sudzal el desayuno constaba generalmente de café o chocolate en agua y pan o tortilla; eventualmente alguna familia que poseía gallinas consumía huevos preparados en diversas formas, en un promedio menor de una pieza por persona. Por su parte el almuerzo o comida se componía por lo regular de dos platillos, uno de los cuales eran frecuentemente frijoles o sopa de pasta, y por supuesto no podían faltar las tortillas. La merienda cuando la había, se componía de café o de chocolate con agua, pan, tortillas o galletas, salvo que hubiera sobrado algún alimento del almuerzo, que entonces también se consumía, dado que no existían entonces los refrigeradores en el pueblo. Por nuestra parte, de acuerdo a la información recopilada, los menús frecuentemente más consumidos hace 50 años, cuando las entrevistadas eran infantes, eran: huevo, atole de maíz, tomate, tortillas, pozole, frijol, chaya, chilmore de frijol, carne de res o puerco cada sábado, potaje de lentejas o de frijoles, frutas, íbes, *x pelon*, y en general, productos de milpa como camote, makal, calabaza y maíz; en tanto que algunas familias solían comer pescado cada semana.

Como podrá notarse entre los alimentos identificados por Bonfil y los alimentos que nuestras entrevistadas recordaron hay una enorme diferencia, pues mientras los primeros sólo incluyeron tortillas, frijol, chile, algo de sopa de pasta y algo de huevo, en los segundos se nota una mayor diversidad de alimentos. De hecho precisamente, una de las conclusiones del diagnóstico elaborado por Programa Sudzal es que la alimentación en esta localidad era bastante monótona, deficiente en consumo de carnes, leche, huevo, verduras, frutas, lo que para nosotros es una conclusión errónea derivada de una concepción nutricional occidental

que no es la misma que la de los mayas. En este sentido, consideramos que la razón de que nuestras entrevistadas dieran cuenta de una diversidad de alimentos se debe a que en su memoria alimentaria ha quedado registrado lo que comían a lo largo del ciclo anual y no en una semana cualquiera. Además, las conclusiones de Bonfil contrastan también con los comentarios que nos hicieron muchas personas en cuanto a que en los años sesenta el nivel de autosustento alimentario era tan grande que la gente sólo se veía en la necesidad de comprar café, azúcar, leche, pan, galletas, chocolate y sal, mientras que todo lo demás lo tenía a su disposición a partir de su trabajo en la milpa y en el huerto.

Sabiendo de las recurrentes crisis de subsistencia que han asolado a los mayas de Yucatán a lo largo de varios siglos, al preguntar sobre el hambre a hombres y mujeres mayores de 50 años, todos recordaron que la última hambruna se vivió entre 1940 y 1945, lo que nos lleva a suponer que aun cuando pudiera caracterizarse desde un punto de vista *etic* que en 1960 había hambre en Sudzal, habría seriamente que preguntarse porqué la población puede no compartir esa misma percepción.

En la memoria del hambre de los habitantes de Sudzal ha quedado registrada esta hambruna en toda su dimensión aunque posiblemente no con la exactitud propia de un registro sistematizado, sin embargo ha sido posible conocer la *duración* de la crisis, que fue de 1940 a 1945, la *cantidad de personas afectadas*, que fue todo el pueblo, particularmente los más pobres, la *extensión territorial* afectada, que ellos supieron de Yucatán -aunque también otros estados se vieron afectados, lo cual la gente no lo recuerda porque los medios de comunicación de entonces eran limitados, la *asociación* a otras amenazas tanto naturales como sociales, una fuerte sequía, la especulación y acaparamiento de los comerciantes, quienes vendían el maíz a precios elevados de los alimentos, etc., y las *vulnerabilidades* que la propia población identifica en su modo de vida y que en mayor o menor medida le otorgan cierta capacidad de resistencia y resiliencia a la propia comunidad, por ejemplo, los medios

existentes poco efectivos para combatir la plaga de langosta, o para producir a pesar de la sequía, etc.

En el análisis de toda crisis de subsistencia habría que analizar las circunstancias o condiciones que habrían permitido la superación de la crisis, además de aquellos factores que permitieron la sobrevivencia en el transcurso de la crisis misma. Al preguntar sobre estas cuestiones a nuestros entrevistados respecto a la crisis de subsistencia de los años 40's, nos fueron dadas dos respuestas muy interesantes. En primer lugar, la superación del hambre se realizó por intervención divina, es decir, por una lluvia de varios días que acabó finalmente, tras varios esfuerzos vanos de la población, con la plaga y con la sequía; por otro lado, en cuanto a los factores que contribuyeron a la subsistencia misma, ha quedado en la memoria de la gente, en primer lugar, que el gobierno mandaba semanalmente un determinado número de kilogramos de maíz los cuales constantemente resultaban insuficientes, además de que había quien lucraba con tales apoyos. En segundo lugar, y es la cuestión que más nos interesa resaltar ahora, de acuerdo a la memoria alimentaria de las personas, la sobrevivencia se había conseguido mediante el consumo de ciertos alimentos que están clasificados en su uso precisamente para ser consumidos en épocas de hambre.

Dado lo anterior consideramos que si hay una huella indeleble en el pasado maya es precisamente en la memoria colectiva sobre el hambre, y que si es indeleble es precisamente porque las estrategias alimentarias para la lucha contra ella han sido centrales para la continuidad histórica de los mayas. La *memoria del hambre* atiende así a todas aquellas representaciones históricas que refieren a vivencias colectivas de épocas de hambre que dejaron huellas o afectaciones de cierta intensidad y rango temporal que permanecen en la memoria común y que pueden datar de épocas muy distantes. De esta manera, es posible afirmar que los mayas de Yucatán identifican una época de hambre cuando se veían en la necesidad de consumir alimentos de hambre, y no, en cierta manera, cuando alguien externo

les dice que están anémicos, desnutridos o con problemas de obesidad y diabetes. ¿hambre? pero si en el mercado hay todo. Ahora nadie se moriría de hambre, me comentaron varias personas

¿Cuáles son esos alimentos especiales para sobrevivir a las épocas de hambre, y qué lugar ocupan en el acervo alimentario de los mayas? En el *Chilam Balam* como entre los testimonios recogidos por nosotros en Sudzal, encontramos al el ramón (óox), la jícama (*chi'ikam*), el makal (del cual hay variedades), la yuca (*ts'ín*), el camote (íis, del cual hay variedades), el bonete (*k'úumche'*), alimentos consumidos por los mayas generación tras generación durante centenares de años para sobrevivir al hambre. Decimos por ello que éstos constituyen el núcleo duro de la tradición cultural maya yucateca. Decimos además que mientras en la memoria se mantenga que estos frutos son alimento continuarán siendo susceptibles de volver a consumirse, o incluso aunque no se tenga la receta pues bien puede volver a innovarse una forma de consumo.

La jícama (*chi'ikam*), este tubérculo tiene distintas variedades y es consumido en la zona tropical de américa, Mesoamérica, Centroamérica y la zona Andina (Colombia, Ecuador, Bolivia y Perú). El vocablo que lo denomina nombre guarda parecido en distintas lenguas (xicamatl, *chi'ikam*, chicama, shicama, jiquima, jiquimilla, yacón, llaqón, llacum, yakuma o llacuma), sin que por nuestra parte podamos explicar la raíz lingüística de este fenómeno -aun cuando hay quien afirma que todas son derivaciones del náhuatl, lo cual dudamos pues la raíz yutonahuatl proviene de Aridoamérica y el mayor consumo de tubérculos está registrado en la zona tropical entre el trópico de cáncer y el ecuador.

Los tubérculos, y el árbol de calabaza. De acuerdo a distintos testimonios recogidos en Sudzal, una de las principales cualidades de tubérculos como el makal, la yuca y el íis, es

aquella que les permite mezclarse con la masa de maíz para hacerla abundar. El maíz nixtamalizado, una vez molido y convertido en masa era mezclado con los tubérculos previamente cocidos en píib (horno de tierra) con lo cual se conseguía, por un lado, hacer abundar el poco maíz, y por otro lado, transmitirle a las tortillas la cualidad *llenadora* de los tubérculos, ricos en carbohidratos, con lo cual se conseguían dos objetivos importantes, quitar el hambre y que las tortillas rindieran. En la hambruna de los años 40, para sobrevivir con el poco maíz que la gente tenía, que mandaba el gobierno o que podían comprar, se acostumbraba hacer tortillas de masa de maíz con estos tubérculos y principalmente con bonete. El bonete o *k'úumche'* (de *k'úum* – calabaza y *che* – árbol; árbol calabaza), es un caso interesante. El nombre nahuatl del bonete es también árbol de calabaza o *cuahuayotl* (de *Cuahuitl* – árbol y *ayotl* – calabaza; árbol calabaza), un árbol ampliamente conocido en Guerrero, Oaxaca y Yucatán. En Puebla y Guerrero, las semillas de cuahuayote suelen comerse tostadas con limón y sal, mientras que el fruto es consumido en mole rojo con carne de puerco. En Yucatán, sin embargo, ni el fruto, ni las semillas son apreciadas, por lo cual son poco consumidas. No obstante lo anterior, distintos testimonios refieren que el corazón del árbol del bonete es susceptible de ser comido en la misma forma que los tubérculos, es decir, mezclado con masa de maíz. Habiendo hecho un hoyo en el tronco del árbol, se extrae el corazón del mismo y se pone a hervir, una vez hervido se mezcla con la masa de maíz para hacerla abundar y con ella se preparan las tortillas. Durante la crisis de subsistencia de los años 40's, la gente de Sudzal refiere que tuvo que alimentarse de esta manera, lo cual sugiere, por la duración de la crisis (1940-1945), que el hambre llegó a un grado extremo para algunas familias, que no tenían dinero para comprar arroz o pan francés, y que a falta de tubérculos o de otros alimentos, tuvo que alimentarse con el corazón del bonete, que en su nombre evoca la calabaza, no obstante que no es una curcubitácea, sino que es un árbol de consistencia tan blanda -y por ello consumible- que no es posible subirse a él para cortar sus frutos a riesgo de

caer pues sus ramas son quebradizas. Actualmente en Sudzal nadie o casi nadie consume el bonete ni en esta forma ni en otras, sin embargo la identificación del mismo como un alimento es algo que está presente en la mayoría de la población de Sudzal como pudimos constatarlo al preguntar a los niños de primaria y jóvenes de secundaria, quienes casi todos aseguraron conocer el árbol o al menos tener alguna referencia de él, lo que es significativo porque quedan muy pocos arboles de bonete en el pueblo, lo que nos indica, por un lado, la presencia de una memoria del hambre, así como de la reproducción cultural presente en la familia y de la identificación de algunos alimentos de hambre.

¿Hay hambre o no hay hambre?

Desde un punto de vista ético podemos trazar un panorama de la salud de la población de Sudzal. Entre 1959 a 2012 el incremento en la diabetes ha sido de 0 a 65, es decir, un 65%, mientras que la obesidad aumentó de 0 a 40, es decir, un 40%, estos datos los sabemos precisamente a partir de los estudios nutricionales realizados por Programa Sudzal, en los que no se encontró ni un sólo caso de diabetes ni de obesidad en la muestra utilizada. En el año 2000 se realizó una nueva encuesta nutricional en Sudzal en la que se encontró que mientras en 1959 el consumo de maíz por persona era de 419 gramos, en el año 2000 el consumo de tortillas por persona era de 420 gramos, es decir, relativamente parecería que se incrementó el consumo de maíz, cuando en realidad las tortillas sólo les están aportando la mitad de calorías que les aportaba esa misma cantidad de maíz en 1959 por lo que la diferencia de calorías es suplida con un mayor consumo de frijol así como de alimentos industrializados, bebidas industrializadas, variedad de pastas y botana industrializada. En este sentido creemos que el alza en el consumo de pastas está relacionado con la baja en el consumo de camotes, ello en la medida de que las pastas como los camotes son fuente de gran cantidad de

carbohidratos y fibra, pero bajos en grasas y en proteínas, etc. Mientras que el alza en el consumo de refresco podría deberse a la baja en el consumo de productos de maíz, particularmente atoles y pozole los cuales se tomaban durante el día no sólo como alimentos, sino también como bebidas.

De esta manera proponemos comenzar a pensar a la milpa como una respuesta consciente de parte de las sociedades mesamericanas a las necesidades alimentarias, no sólo para dar de comer a miles de personas, sino sobre todo en calidad, como una propuesta alimentaria encaminada a mantener la salud de la población, de ahí que consideremos firmemente que la solución a los problemas alimentarios y de salud de la población de Yucatán, y particularmente de Sudzal, se encuentra en la renovación del consumo de alimentos tales como el pozole, los atoles y los camotes, alimentos que además de nutritivos tienen cualidades antidiabéticas, anticancerígenas, anticolesterolémicas, y que por tanto, regresar a su consumo contribuiría enormemente al combate a enfermedades como la obesidad y la diabetes, las cuales hoy por hoy afectan gravemente a la población de Yucatán y de México, enfermedades causadas por un hambre prolongada, de tan severas consecuencias que ha llegado el momento de volver a comer alimentos de hambre para recuperar la salud.

Bibliografía.

García Esparza, Chaac (2014). *Etnohistoria alimentaria. Tradición cultural alimentaria en una localidad posthenequenera. El caso de Sudzal, Yucatán (1959-2014)*. Tesis de maestría, México, Escuela Nacional de Antropología e Historia