



Edgardo Civallero

Los conocimientos orales

Los conocimientos orales

Edgardo Civallero

© Edgardo Civallero, 2021.

Distribuido como *pre-print* bajo licencia Creative Commons by-nc-nd 4.0
"Bibliotecario". <https://www.bibliotecario.org/>

Paquitzapango. La morada del águila

Cuentan los Asháninka, ese pueblo dueño de mil historias, habitantes de los bosques húmedos de la Amazonia peruana (departamentos de Junín, Pasco, Huánuco y Ucayali) y brasileña (estado de Acre), que en la parte baja del río Ene, en la provincia de Satipo (selva de Junín) hay un gran cañón, cavado lentamente por las aguas a lo largo de los siglos.

Los muros verticales e inaccesibles de ese cañón eran la morada de un águila (*paquitza* o *paquitsa*, en lengua asháninka), un ave enorme que solía vigilar atenta el paso de las canoas de la gente que se movía de comunidad en comunidad, ora aguas arriba, ora aguas abajo. Para el animal, aquellos seres que cruzaban remando su territorio y su mirada no eran más que presas en potencia. Presas de gran tamaño, para nada indefensas, pero presas al fin y al cabo.

Poco tardó en encontrar la oportunidad de hacerse con una de ellas, un anciano que viajaba solo. Lo que probó le gustó. Mucho más que el resto de las carnes que en su vida había comido. De modo que se aficionó a atacar a los hombres y mujeres que viajaban solos por el río Ene. Cazaba humanos como si cazara lagartos. O palomas. Dicen los viejos narradores que el águila hacía muros de piedra en medio de la corriente para desviar a los viajeros de sus rutas, o colocaba grandes rocas para hacer encallar las embarcaciones. Cuentan también que estaba casada con una mujer Asháninka, testigo forzada de la barbarie. Los ataques no cesaron, las muertes fueron

sumándose, y las comunidades cercanas al cañón, que ya acumulaban luto sobre luto, comenzaron a desesperarse: el ave era tan fuerte como hábil, y era imposible para los cazadores aproximarse a ella sin ser vistos y convertirse, ellos mismos, en los cazados.

En su búsqueda de soluciones, los ancianos y los chamanes *sheriipiari* consultaron, caminando los senderos de la ayahuasca, con los espíritus ancestrales Asháninka, los cuales les sugirieron una ingeniosa treta. Se trataba de armar una figura de arcilla y látex de *shiringa* (árbol del caucho) con forma humana, vestirla con las ropas cotidianas de los Asháninka y llevarla al arrastre por el cañón junto a otras canoas en donde irían, escondidos, los cazadores.

Cuando el águila divisó aquella figura, solitaria en medio de las embarcaciones, no pudo resistir la tentación y cayó sobre ella en picado, con sus enormes garras por delante. Al clavarlas en el muñeco, se hundieron en la mezcla de barro y goma y allí quedaron, atrapadas. Inmediatamente, la imponente ave fue atacada con lanzas, flechas envenenadas y mazas por los cazadores y guerreros Asháninka que iban en las canoas vecinas. Poco tardaron en acabar con ella.

Se dice que a partir de las plumas que bajaron flotando por las aguas del río se originaron muchos pueblos que hoy viven a lo largo del curso del Ene y de los ríos Tambo y Ucayali. Aún en la actualidad los Asháninka pasan por ese sitio (bautizado como Paquitzapango o Paquitsapanco, "la casa del águila") con cierto temor. Y perciben como una amenaza cualquier cosa que no los deje circular libremente por

esas aguas, ya sea una sanguinaria bestia mítica... o un proyecto hidroeléctrico multinacional.

[El Proyecto Central Hidroeléctrica Paquitzpango pretende construir una represa en el río Ene, inundando 40.000 hectáreas de bosques en territorio Asháninka (y el Parque Nacional de Otishi) y desplazando entre 8.000 y 10.000 personas de 10 comunidades. Es una de las 5 represas incluidas en los Acuerdos de Integración Energética entre Brasil y Perú firmados por Alan García y Luiz Inácio da Silva. Nadie consultó a los Asháninka. En la actualidad, Paquitzpango continúa en proceso de estudio de factibilidad. Y los Asháninka continúan pensando cómo acabar con la bestia esta vez].

Los sabores heredados

El actual territorio mexicano cubre un impresionante abanico de ecosistemas: desde los desiertos del norte a las selvas tropicales del sur, y desde las cimas montañosas de la Sierra Madre a las ricas costas del Caribe y el Pacífico. En la actualidad continúa siendo el hogar de unos 60 pueblos indígenas, descendientes y herederos de un verdadero caleidoscopio de culturas prehispánicas, algunos de cuyos rasgos culturales han sobrevivido a través del tiempo. Uno de ellos es la cocina, que aprovecha lo mejor de cada región para componer platos y bebidas únicas e inimitables.

Cubrir la totalidad de la variopinta gastronomía nativa mexicana en una única entrada de blog sería un absoluto disparate: habría más ausencias que presencias. Afortunadamente, hay algunos autores y documentos que se ocupan del tema, como el hermoso número especial ("Cocina prehispánica: Continuidad cultural", preparado por Cristina Barrios y Marcos Buenrostro) que la revista *Arqueología Mexicana* editó allá por 2003, y que he usado como referencia. Por lo "exótico" y exuberante de su naturaleza, solo abordaré (parcialmente) la cultura culinaria de las costas orientales mexicanas: todo el sureste del país y el área del golfo.

El sureste de México fue, en tiempos antiguos, hogar de pueblos como los Zoque, los Olmeca y los numerosos grupos de habla maya (Yucateco, Lacandón, Itzá, Chontal, Ch'ol, Ch'ortí, Tzeltal, Tzotil, Chuj, Tojolab'al, Q'anjob'al, Mam, Kaqchikel, K'iche',

Tz'utujil, Poqomchi, etc.). Se trata uno de los rincones con mayor diversidad cultural y biológica de la Tierra. ¿Cómo no se iba a desarrollar allí una cocina de ensueño?

Las crónicas, los códices y los restos arqueológicos nos dicen que, entre las frutas, esos pueblos contaban con la guanábana, la chirimoya, el chicozapote o sapotilla (fruto del árbol del chicle, parecido a una ciruela), el mamey o zapote, el marañón (anacardo, castaña de Cajú), el sircote, el nance o nanche, y más de veinte variedades de ciruela. Todas ellas fueron domesticadas, y basta darse una vuelta por un mercado yucateco actual para notar que siguen siendo empleadas en la actualidad; la fruta del nanche, por ejemplo, amarilla y pequeñita, se consume cruda, salada, enchilada, almibarada, en helado o en licor.

También domesticaron el árbol del cacao y lograron obtener, mediante selecciones y cruzas, varias calidades de grano, algunas de las cuales, por su tamaño, se utilizaron como moneda. En un rincón de sus milpas o campos (que llamaban pach pakal) cultivaban chiles, chayas, yucas (mandioca comestible), camotes (batata, boniato) y jitomates (tomates), junto al ubicuo maíz y sus eternos asociados, el frijol y la calabaza. Empleaban el epazote (paico) para condimentar, y hacían un uso intensivo de las semillas de calabaza. Además utilizaban el achiote, semillas de un arbusto (también llamado urucú u onoto, y usado igualmente en América del Sur) que están recubiertas de un polvo rojizo, aún empleado como condimento y colorante.

Sobre el achiote apuntó fray Toribio de Benavente, en la tercera parte de su "Historia de los Indios de la Nueva España" (ca. 1541):

Hay unos árboles medianos que echan unos erizos como los de las castañas, si no que no son tan grandes ni tan ásperos, y de dentro están llenos de grana colorada; son los granos tan grandes como los de la simiente del culantro.

Francisco Hernández de Toledo, en el libro I de su obra "Plantas y animales de la Nueva España", agrega:

Para preparar el colorante, toman los granos ya maduros, los echan en agua caliente, y los agitan continuamente y siempre del mismo modo hasta que casi todo el color ha pasado al agua; los dejan después asentarse y les dan forma de panecillos.

A través de la caza obtenían manatíes, peces y mariscos, pavos ocelados, venados, armadillos y codornices, entre muchas otras piezas. Los Zoque, en particular, eran muy afectos a consumir unos caracoles de río llamados *shutis* (zoquinomó, en lengua zoque), que de acuerdo a los registros arqueológicos habrían sido recolectados y preparados al menos desde el 8000 a.C.; los *shutis* continúan siendo degustados en la actualidad, sobre todo en caldos y sopas.

Las cocinas actuales son derivadas directas de las antiguas. En el estado de Quintana Roo se prepara el *pescado en pipián*, que antiguamente se daba a los ancianos. Se prepara asando un pescado de carne firme, desmenuzándolo y guisándolo con semillas de calabaza molidas, ajo, achiote y ciruelas tiernas. En el estado de Campeche se come

el *chuli buul*, un guiso de frijoles tiernos con elotes (choclo, mazorca tierna de maíz), epazote, semillas de calabaza tostadas y molidas, manteca (antiguamente, grasa de manatí) y sal marina.

Sobre el uso del manatí (un animal ahora protegido, por tratarse de una especie en peligro) escribió fray Diego de Landa en el capítulo XLV de su célebre "Relación de las cosas del Yucatán" (ca. 1566):

Hay muchos manatís en la costa entre Campeche y La Desconocida, de los cuales allende del mucho pescado o carne que tiene, hacen mucha manteca, y es excelente para guisar de comer.

También de Campeche es el *papadzul*, un plato tradicional de muy compleja elaboración, con numerosos trucos y secretos en el proceso de preparación. Básicamente, se trata de tortillas de maíz remojadas en una pasta de semilla tostada de calabaza y epazote, rellenas de huevo picado, enrolladas, cubiertas con pepita de calabaza molida y rociadas de salsa de jitomate y aceite de semilla de calabaza.

El *pozol* es una bebida muy popular en todo el sur de México, vendida en puestos callejeros de "aguas frescas" o en "pozolerías". En el estado de Tabasco se "nixtamaliza" maíz blanco, un proceso de origen prehispánico que implica cocer el maíz en agua con cal viva hasta que se hinchen los granos y se desprendan los pellejos. Tras ello los granos se lavan bien, se muelen y se les agrega (o no) granos de cacao. La masa resultante se guarda; para consumirla, se bate un pedacito con agua fría y se

bebe en jícara. El *pozol* se puede dejar fermentar al calor (*pozol* "agrio"), agregándole sal, pimienta de Tabasco o chile, o bien azúcar o piloncillo (melaza).

En el estado de Chiapas se prepara *carne en siguamonte*. Se asa la carne (p.e. pollo o conejo), y luego se la trocea y se la pone a cocer en agua con jitomates, cebolla en trozos, chiles guajillos asados y molidos, una bolita de masa de tortilla disuelta en agua fría, y epazote. Otra forma de preparar la carne es en el *pib*, un horno subterráneo que contiene carbón de leña y piedras al rojo, y en el cual se coloca un recipiente de barro con la comida, bien cubierta con hojas de palmera de huano. En ese *pib* se solían preparar los armadillos (hoy protegidos): se les quitaba el caparazón, las vísceras, la cabeza, las patas, la cola y unas glándulas axilares de color negro; se lavaba la carne, se la embadurnaba con hojas de *xkakaltún* (una albahaca silvestre) machacadas, pimienta, achiote molido y sal, se la envolvía en hojas de papantla (achira) y se la colocaba en el recipiente que luego iría al *pib* durante un par de horas.

Igualmente chiapaneco es el *buli auh*, un tamal de maíz relleno de frijol y chile, con el agregado opcional de carne sancochada y preparada con jitomate, cebolla, achiote y ajo. El tamal se envuelve en hojas de papantla y se cuece en una vaporera.

En el área del Golfo se solía consumir, en tiempos prehispánicos, una tremenda cantidad de marisco y pescado, incluyendo jaibas, camarones, langostas, langostinos, almejas, pulpos, calamares, ostiones, bobos, huauchinangos, truchas, jureles, bonitos, pámpanos, cazones, chernas, rayas, catanes y mojarras. De acuerdo a Hernando de Alvarado Tezozómoc, en el cap. XXIX de la "Crónica mexicana" (ca. 1598):

Vinieron los huastecos, y llevaron a su palacio a los valerosos mexicanos, y les dieron diversas comidas de aves y todo género de pescado, camarón, bagre, lisas, mojarras, robalo y tortugas; y así mismo todo género de frutas que las hay en abundancia más que en toda la Nueva España...

El consumo de peces y mariscos continúa activo en la actualidad. Por otra parte, la riqueza de los suelos permitía y permite la producción, entre otras frutas, de la ilama (anona), la guanábana, la anona (anón), la huaya (mamón, quenepa, limoncillo), el caqui, el chicozapote, el zapote negro, el zapote de mono, el mamey, la papaya (llamada *pitzáhuac* en náhuatl y *put* en maya), el caimito, el icaco, la oreja de mico (una papaya pequeña), la uva totoloche, la pitahaya (pitaya, fruta del dragón; frutos de varias especies de cactáceas), el jobo (parecido a la ciruela) y el nanche.

La caza incluía guajolotes (pavos), pavos ocelados, ardillas, tlacuaches (zarigüeyas), patos, jabalíes, armadillos, perros, tepezcuintles (pacas), tortugas, iguanas, venados y conejos. Los pueblos prehispánicos de la región (Popoloca, Mixe, Zapoteco, Mixteco, Mazateco, Huasteco, Totonaca y Nahua, entre muchos otros) cultivaron maíz, yuca, malanga, frijoles, calabazas, camote, macal, ñame, xonácatl (cebolla silvestre) y varias clases de chile, así como hierbas aromáticas como el epazote, el acuyo (tlanepa), el moste, el choco y el chipile, plantas como la chaya y arbustos como el achiote.

Los Popoloca habían desarrollado alrededor de 16 variedades de maíz, entre ellos el poomok blanco, el tsabatmok rojo, el pu'uchmok amarillo, el yikmok negro, el chichykmok morado oscuro, el kaanamok manchado, el tsabastspu'ucmok anaranjado

y el tsuuspoockmok verde claro. Sobre el maíz, ese regalo de los dioses según todas las mitologías centroamericanas, señaló Juan de Cárdenas en "De los problemas y secretos maravillosos de las Indias" (1519):

El maíz es una de las semillas que con mejor título deben ser estimadas en el mundo. Lo primero es por ser como es una semilla que en tierra fría, en caliente, en seca, en húmeda, en monte, en llanos, de invierno, de verano, de riego y de temporal, se recoge, cultiva y beneficia; lo segundo, por su abundancia, que de una fanega se recogen ciento y doscientas; lo tercero, por la facilidad y presteza con que se amasa y sazona: sobre una piedra se muele y sobre esa misma se amasa y se hace pan sin llevar más sal o levadura, sino un poco de agua fría, y al momento se tuesta o cuece sobre una cazuela o comal de barro, y así caliente se come con todo el gusto y regalo del mundo.

En el Totonacapan se cultivó la vainilla (*xánat* para los Totonaca, *tlilxóchitl* para los Náhuatl), cuya vaina sirvió para aromatizar el cacao; para el mismo fin los Totonaca usaron la *yoloxóchitl* o flor de magnolia, o la *mecaxóchitl* o flor de acuyo, entre muchísimas otras.

En la actualidad, en el estado de Tamaulipas se consume el *huatape de camarón*, una sopa hecha con ajos, cebollas, hojas de chile verde y el chile mismo, algo de epazote, tomate verde, manteca y masa de maíz. Cuando la sopa está espesa se le agregan los camarones, pelados y sin cabeza.

De la misma Tamaulipas procede un plato exótico, el *jacube*. Se trata de una cactácea cuyo tallo se corta en rodajas delgadas que se hierven, se escurren y se sofrién con ajo y cebolla. Se le agrega luego un caldo de pollo con pepita de calabaza frita, y se deja cocer todo junto. En lugar de cebolla puede usarse la xonácatl, sobre la cual hay una antigua adivinanza indígena: "¿Qué cosa es piedra blanca, y de ella nacen plumas verdes?".

La actual gastronomía mesoamericana es un mosaico de decenas de variedades distintas de maíz, frijol, chile y calabaza; de semillas (chía, amaranto, girasol), vainas (guaje, mezquite, jinicuil, guamúchil) y hojas (quelites); flores (calabaza, yuca, garambullo, huauhzontle); y hasta un centenar de insectos. Es una maravilla de colores, olores y sabores, con siglos de historia y leyendas a sus espaldas, y cientos de tradiciones y costumbres. Todo un mundo por descubrir.



<https://www.bibliotecario.org/>