

Ramón Mariaca Méndez, Alba González Jácome y Luis Manuel Arias Reyes, *El huerto maya yucateco en el siglo XVI*. México, El Colegio de la Frontera Sur, CINVESTAV-Mérida, Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo, Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Yucatán y Fondo Mixto Conacyt de Yucatán, 2010. 180 pp. + ilustr. ISBN 978-607-76-3724-0

Tan cabal

Alacena, despensa y botiquín en la península de Yucatán

Este libro aborda uno de los elementos cardinales de la cultura maya: la base de la subsistencia en Yucatán. El cuestionamiento central es: ¿Cuáles eran los recursos locales con los que contaban los mayas yucatecos en la segunda mitad del siglo XVI? La respuesta está estrechamente relacionada con el huerto o solar maya, el cual es analizado desde diversas perspectivas: agroecológica, etnobotánica, técnica, productiva, económica y social. Para ello los autores hacen un estudio comparativo del solar maya yucateco en dos momentos distintos: la segunda mitad del siglo XVI y el siglo XXI.

La publicación es el resultado de una investigación interdisciplinaria, que aclara muchos aspectos de la vida cotidiana de los mayas de ayer y de hoy, incluyendo la dieta misma, brinda respuestas novedosas y a la vez plantea nuevas preguntas y caminos metodológicos. Cada uno de los elementos vegetales y animales que conforman el huerto está identificado científica y culturalmente: se señala su denominación, sus nombres comunes en maya y en español, su lugar de origen y sus usos. Es un estudio histórico, antropológico y agroecológico, pero no exclusivamente.

Desde la perspectiva histórica, el estudio se sitúa en el siglo XVI en la península de Yucatán, pues a partir del primer contacto entre españoles y mayas hubo un interés constante por conocer distintos aspectos de la cultura indígena. Soldados, misioneros y autoridades escribieron obras que describen el mundo nativo. Ramón Mariaca, Alba González y Luis Manuel Arias usan como punto de partida, un *corpus* documental particularmente rico y amplio, realizado a partir de una petición de la Corona: las *Relaciones histórico-geográficas de la Gobernación de Yucatán*, uno de los instrumentos de la administración de Felipe II para conocer sus dominios de ultramar. En 1577 Juan López de Velasco cronista y cosmógrafo elaboró un cuestionario de 50 preguntas en el que se agrupa a su vez un número mayor de interrogantes, que abarcan múltiples aspectos de la vida colonial, particularmente los que se refieren a la geografía y la economía. La Gobernación de Yucatán se componía entonces de cinco provincias: Salamanca de Bacalar, Campeche, Mérida, Valladolid y Tabasco. En 1580 respondieron el cuestionario 53 pueblos contribuyentes de las tres últimas pro-

vincias. Este conjunto de respuestas constituyen el núcleo que para los autores constituye la información factual esencial, la cual es complementada por el texto de fray Diego de Landa, la *Relación de las cosas de Yucatán*, y otras obras, como diccionarios y crónicas franciscanas.

Sin embargo, los autores no limitan su estudio al siglo xvi ni lo restringen a Yucatán; por una parte analizan referencias a la época prehispánica y las discuten; su perspectiva del pasado va más allá del Clásico Terminal y alcanza momentos tan remotos como los inicios de la agricultura en el área maya. Además, algunos datos los contrastan con la información de otras regiones mesoamericanas y del Caribe, por lo que el texto es una vía para acercarse a la historia del solar maya, a sus cambios y continuidades.

Desde una perspectiva antropológica, los autores realizaron trabajo de campo principalmente en una comunidad tradicional de Yucatán: Yaxcabá, “tierra verde”, que le da nombre a uno de los municipios situados en el corazón de la península. En 2009 consultaron con dos milperos y un *hmen*. Su participación les permitió identificar algunas plantas, incorporar más voces en yucateco y reconocer formas ancestrales de uso, pues da cuenta de las diversas prácticas contemporáneas, transmitidas por vía oral entre los campesinos indígenas a lo largo de los siglos.

La perspectiva biológica y agroecológica está presente en las páginas de *El huerto maya yucateco en el siglo xvi*. El libro señala cómo se incorporaron en el solar, y en la dieta diversos vegetales y animales, algunos procedentes de Asia, además de lo que llegaron de España. Las diferentes especies se mencionan con su nombre común en español, en maya y con su denominación científica. Así, el texto es a la vez útil para diferentes sectores sociales y académicos.

Mariaca, González Jácome y Arias también discuten los diferentes nombres del huerto o solar en maya yucateco y en español, desde una perspectiva histórica y antropológica. Se precisan las diferencias entre huerto y huerta, solar, e incluyen algunas voces mayas para nombrarlo, tanto del siglo xvi como contemporáneas. Los autores señalan que la estructura actual del huerto maya se conformó durante el primer siglo de gobierno español, cuando los mayas fueron congregados, pues es hasta entonces que surge como una forma legal de tenencia de la tierra ya dentro de la estructura colonial. Destacan que los elementos que lo integraron fueron incorporados al parecer sin violencia, a través de diversos ensayos y aciertos.

Los distintos aspectos de los agrosistemas son analizados y en algunos puntos los autores se remontan hasta los orígenes de los procesos de domesticación de algunas plantas cultivadas, señalan las transformaciones que ha tenido, los recursos que ha proporcionado tanto para el autoconsumo como para el comercio, las técnicas de producción mayas y las españolas, sus dimensiones, sus límites, su función social. El libro conlleva la pregunta ¿Cómo surgieron los agroecosistemas? Para responderla, los autores identifican 13 actividades productivas que realizaban los mayas y que eran la base de su economía: 1) Milpa de maíz (que incluía al menos otros cultivos como chile, calabaza, jícama, chaya), 2) Milpa de frijol, 3) Milpa de algodón, 4) Extracción de madera de los “montes”, 5) Extracción de frutos silvestres en los montes, 6) Cacería y captura de fauna, 7) Recolección de miel y cera, 8) Aprovechamiento de abejas silvestres, 9) Extracción de productos diversos de la selva, 10) Capturas de peces en cenotes, aguadas, lagunas y mar, 11) Cultivo de rejolladas, 12) Material para hornos de cal y propiamente dicho el 13) Solar o huerto familiar. Además, reconocen una actividad comercial que permitía el intercambio de bienes y productos a larga distancia.

El estudio les permite proponer a los autores cuatro grupos principales de plantas autóctonas presentes en los huertos mayas. El primero y más importante, compuesto al menos por cincuenta plantas que diversas fuentes señalan como parte de los cultivos en Yucatán entre las que hay comestibles, como la guanábana, el aguacate o el mamey, utilitarias como el henequén, el algodón o la jícara, y de ornato como el huele de noche. El segundo por al menos 16 plantas probablemente cultivadas, e indudablemente utilizadas, según diversas fuentes, como el cacao, el huano, el jaboncillo o el tabaco. El tercero se compone de 11 plantas que están escasamente documentadas, tal vez por el desconocimiento de los informantes, o por que su cultivo se prefería no mencionar, como el incienso y el balché. El cuarto es aquel compuesto por plantas para matar (?), y se mencionan al menos 19 de ellas, sin su nombre, sólo se señalan sus efectos: “para quitar las calenturas”, “para las llagas”, “para mal de ojo”; por lo que los autores infieren que se trata de plantas medicinales.

A este grupo los autores añaden el de las plantas introducidas en distintos momentos del siglo XVI, y que en 1580 ya estaban adaptadas en Yucatán. Comprenden más de 25 entre las que destacan en primer lugar las frutas, como el plátano y la naranja, en segundo lugar aquellas que hacen las veces de condimentos como la cebolla, el ajo, la mostaza y el perejil, y en tercer lugar el grupo compuesto por verduras como la zanahoria y el nabo. También mencionan aquellas que los españoles intentaron incorporar al solar maya sin éxito, como la uva, el higo y el membrillo

En el huerto familiar maya había también animales, algunos nativos y otros introducidos. Un lugar especial ocupaban desde tiempos prehispánicos dos insectos, cuyo manejo era importante: la abeja nativa sin aguijón, *yilk'il kab*, y la cochinilla. Mamíferos como el perro y el venado, aves entre las que había hoco faisán, pavo de monte y pato. Los autores destacan que el huerto atraía además animales silvestres, que podían ser cazados fácilmente y que enriquecían la dieta cotidiana, como el pecarí. Entre los animales que llevaron los españoles están la gallina, el cerdo, el perro y el gato.

A lo largo de *El huerto maya yucateco* encontramos diversas imágenes que lo enriquecen: un mapa con las diferentes poblaciones mencionadas en el texto, 25 fotografías, en su mayoría procedentes de Yaxcabá y 25 figuras, muchas de ellas tomadas de códices.

En suma, uno de los elementos culturales de larga duración entre los mayas yucatecos es el huerto familiar: un espacio menor a los 2500 m², aldeaño a la casa, cercado con piedras, en el que se cultivan diversas plantas, en su mayoría comestibles, habitaban animales de manera permanente o por periodos cortos, y al que acuden ciertos animales esporádicamente. Provee principalmente frutas, fibras, recipientes, condimentos, plantas medicinales y de ornato, colorantes, e ingredientes para las actividades ceremoniales, así como madera y leña; ha estado a cargo de las mujeres. La milpa, en cambio, ha estado a cargo de los hombres y brinda fundamentalmente maíz, frijol, chile, jitomate y calabaza; y juntos, milpa y huerto conforman el sistema de agricultura indígena y abastecen de animales y sus productos a las familias mayas. Ha estado presente en las casas de la península de Yucatán desde tiempos prehispánicos, y aunque sufrió transformaciones con la llegada de los españoles por la incorporación de elementos de otros agroecosistemas, ha conservado a lo largo de los últimos cinco siglos su función complementaria a la milpa como fuente de recursos; por ello, hoy como ayer es alacena, despensa y botiquín de los mayas.

Laura Elena Sotelo Santos
UNAM, IIFL, Centro de Estudios Mayas