

Los hombres de maíz frente a los hombres de trigo. Un problema de identidad religiosa

Adriana María González Reza

RESUMEN

Durante el proceso de cristianización de la Nueva España, se encontraron, amén de diferentes culturas y concepciones de la vida, dos conceptos distintos con respecto a la deidad.

Por un lado, estaban los múltiples dioses mesoamericanos asociados al maíz y, por el otro, el Dios mediterráneo asociado al trigo.

Siendo ambos granos cereales de civilización, madres de culturas, surge entonces una pregunta:

¿Cómo conjugar estas dos mentalidades y lograr una cristianización efectiva, sin suprimir el maíz? ¿Cómo se las ingeniaron los misioneros de una manera práctica para

conseguir su fin? Sería necesario entonces echar mano de mucha imaginación para lograr su cometido.

CORN PEOPLE VERSUS WHEAT PEOPLE. A PROBLEM OF RELIGIOUS IDENTITY

ABSTRACT

When New Spain was being Christianized, confrontation arose not only between different cultures and life conceptions, but also between two different ideas respecting deity

On one hand was the multiple Mesoamerican gods associated with corn and on the other, the Mediterranean God associated to wheat.

Since they both are cereal grains of civilization, mothers of diverse cultures; the following questions arise:

How does one join these two mentalities and effectively Christianize without eradicating corn? How did the missionaries practically achieve this endeavor? A lot of imagination must be put into this.

INTRODUCCION

Los frailes que llegaron a estas tierras conocieron y valoraron la amplia gastronomía indígena basada en el maíz. No pensaron que fuera posible ni conveniente erradicarla de tajo, puesto que tenía un gran valor cultural, además de era un claro signo de desarrollo. Había sin embargo, que cristianizar, educar para el consumo de trigo indispensable para la Comunión y permitir la permanencia del maíz al que el indígena se encontraba tan acostumbrado. Como hombres europeos que eran, tanto frailes como soldados, añoraban también sus hogazas de pan estilo medieval. Era imperativo llegar a una convivencia armónica, adecuando unas y otras necesidades alimenticias y religiosas de cada grupo étnico. Era preciso lograrlo ya que para cada uno de ellos el cereal formaba parte de su identidad.

HOMBRES DE TRIGO-DIOS DE TRIGO

El trigo fue el cereal civilizador responsable de la Revolución Neolítica en la zona mediterránea. Al igual que a todos los cereales, se le atribuye un origen mitológico.

Cuenta la leyenda del mundo clásico que Perséfone, raptada por Hades y llevada al Inframundo para siempre, habría de renacer cada primavera en forma de doradas espigas de trigo meciéndose al viento, para que su madre

Démeter, diosa de la tierra, la pudiera ver de nuevo en cada estación.

Haciendo un poco de Historia, se sabe que la panificación comenzó en Egipto, pero a pesar de ello, fueron los griegos quienes dominaron el arte de la panadería. Ya en épocas romanas, serían éstos los que se encargarían de difundir la cultura del pan por todos los rincones de su Imperio debido a que, en su imaginario, el consumo de pan era muestra de civilización. Al cabo del tiempo, el pan vendría a ser el símbolo del alimento por excelencia en toda Europa, el sustento esencialmente básico para el hombre: “compañeros” (*cum panis* en latín, es decir “con-pan”) serían llamados aquellos que compartían el pan.

Cargado de un simbolismo religioso y humano impresionante, el pan está íntimamente relacionado con dos grandes religiones originarias del desierto mediterráneo: la judía y la cristiana. El trigo, y por lo tanto el pan, son parte de la identidad de los cristianos desde sus más remotos orígenes. El Dios cristiano se ofrece además en forma de pan. Es un alimento no sólo biológico, sino también espiritual para el hombre. Cristo es el “Pan de la Vida”, “Pan de Salvación”, “Pan Divino”.

HOMBRES DE MAIZ-DIOS DE MAIZ

El Maíz está relacionado íntimamente con la cosmología mesoamericana más que en ninguna otra región del mundo. El hombre, aquí, se concibe a sí mismo con la carne hecha de maíz como lo relata el Popol Vuh y con la gramínea como su primer alimento, como lo consignan los Cantares Mexicanos. Los dioses, entonces, crearon al maíz para que sustentara a los hombres. Es, por tanto, verdaderamente un alimento sagrado pues es el corazón, el mundo y la vida. Fueron los dioses quienes masticaron los primeros elotes tiernos y los dieron de comer a los hombres en un acto de amor. El maíz rindió, por otra parte, una versatilidad casi infinita de preparaciones, desde su forma más humilde, tostado, hasta elaborado en forma de tortilla o tamal. Así pues, el maíz conformó entonces la identidad del hombre mesoamericano. “Somos lo que comemos y comemos lo que somos” dice el refrán.

Los indígenas eran además de religión agrícola. Sin embargo, sus técnicas de cultivo se hallaban muy atrasadas. No conocieron animal doméstico alguno capaz de arrastrar un arado. Simplemente no existía en su horizonte neolítico. Su instrumento principal de siembra era la aún empleada coa, además de piedras encorvadas para hacer surcos, paletas de madera endurecidas para remover la tierra y una especie de hoz de cobre para desbastar árboles. Por lo tanto, el contacto con las semillas del cereal que había de sembrar el campesino, era aún más cercano que

el del cultivador de trigo. Había una relación más íntima entre el hombre y el vegetal.

EL BANQUETE

Dios está considerado, en muchas religiones, como la fuente de donde proviene todo alimento. Tanto la Biblia como el Corán y los relatos de los indígenas americanos, el Popol Vuh y la Leyenda de los Soles, por mencionar algunos, explican cómo la deidad señala al primer hombre cuál ha de ser su alimento en el paraíso. De esa forma, tanto la deidad como el alimento se sitúan en paralelo como fuente de la vida.

Podemos asegurar que la sociabilidad de la comida está presente en casi todas las tradiciones religiosas. Es una de las posibilidades preferidas por los hombres para celebrar su cercanía con el Ser Supremo.

Costumbres alimenticias determinadas, rituales asociados con las comidas, o mandatos y prohibiciones en la nutrición de los fieles, pretenden reafirmar la identidad de una comunidad religiosa y diferenciarla de otras. Tal es el caso de las disposiciones kosher, los días de vigilia en el cristianismo, el Ramadán musulmán, etc.

La religiosidad de muchas comunidades de la antigüedad se centraba en el banquete comunitario. Jesús pidió a sus discípulos, durante la Última Cena, que repitiesen regularmente el mismo ritual que Él había celebrado.

La igualdad entre los comensales era la condición básica del banquete, porque dentro de él era donde se vivía la realidad fundamental. Tenía que haber igualdad para tomar un lugar, para tomar una ración, para tomar pan, etc. La comunidad cristiana, por ejemplo, se basaba en que todos pudieran comer del mismo pan y beber del mismo cáliz. San Pablo se preocupaba por esto y decía a los corintios que se tuvieran consideraciones unos a otros. Que compartieran los alimentos para que todos comieran igual. De esta manera, el ágape, viene siendo una comunidad ideal. Jesucristo compara muchas veces al Reino de los Cielos con un banquete: “Traigan el becerro más gordo y mátenlo. Vamos a comer y hacer fiesta! Porque este hijo mío estaba muerto y ha vuelto a vivir. Se había perdido y lo he encontrado. Y comenzaron a hacer fiesta” (Lucas 15, 22-24).

Para el hombre mesoamericano, en contraste, el banquete religioso o ritual tiene sus marcadas diferencias. No existe la igualdad, ya que el pueblo no está invitado al festín, porque ni siquiera puede comer o beber de los mismos alimentos que consumen los privilegiados. Los hongos alucinógenos, el pulque y el chocolate, están reservados, según este orden, para los sacerdotes, los ancianos y para los guerreros y grandes dignatarios. Aún las mejores piezas de carne de las víctimas del sacrificio, brazos y piernas, están destinadas para la élite, quienes en un ritual de canibalismo comen la carne humana sacralizada, preparada como pozole.

EL ENCUENTRO

Una vez establecido el español en tierras americanas, uno de sus primeros afanes fue el cultivo del trigo para poder hacer pan. Al principio, éste se encontró en manos de productores en pequeño, con carácter comercial regido por el Cabildo. El primer “pan” al que se le fijó precio fue el “pan de los naturales” muy posiblemente las tortillas, que fue regulado en 1525. Asimismo, se ordenó que el pan de trigo de primera debería ser blanco, limpio, bien amasado, bien cocido, bien aliñado, sin mezcla alguna de cebada o avena, y que la masa debía ser preparada con agua dulce, que proviniera directamente de un acueducto. Quien se dedicara a hacer pan debía ser bien conocido y persona de confianza. En algunas casas, sin embargo, preparaban el propio pan. La residencia del primer obispo de México, Juan de Zumárraga, fue uno de los lugares más conocidos en que se horneaba el pan que ahí se consumía, preparado por una esclava negra y un indio.

El encuentro del pan de trigo con la tortilla -el pan indígena-, dio origen a muchas controversias. Del primer libro del Cabildo, fechado el 5 de mayo de 1529 leemos:

“Se dice que esta ciudad se encuentra muy mal proveída de pan, y las mujeres...no desean prepararlo con lo que se inflige mucho daño a sus habitantes; en consecuencia, ordenamos y mandamos que un alcalde y un regidor vayan

y requieran y ordenen a todas las mujeres, casadas o solteras, que han estado haciendo pan para vender, que de aquí en adelante hagan y vendan pan a un precio fijo...bajo pena de que.... se le darán cien azotes en público... y todo el pan que hagan será llevado a vender a la plaza.”¹

Así, en un principio se entregó a manos de las mujeres la panificación. Acaso porque habían sido ellas quienes habían proveído del pan indígena a la familia, tradicionalmente, sería más fácil que la gente aceptara el nuevo producto europeo. Sin embargo, los ancianos indígenas veían este proceso con recelo, ya que, si las mujeres dejaban de moler el nixtamal, tendrían muchas horas libres para dedicarlas al ocio y por lo tanto, caerían en terribles vicios.

Lentamente, y no sin esfuerzo, el hombre americano aprendió a comer pan al igual que el europeo. El varón indígena, con el tiempo, aprendió el arte de la panificación y se haría cargo de él durante muchos años. Un detalle curioso al respecto de esta culturización, es la muy mexicana costumbre de quitarle el migajón al pan por considerarlo indigesto, cuyo origen, probablemente, se remon-

¹ Sophie D. Coe. *Las Primeras Cocinas de América*, p. 329, citando a Ignacio Bejarano (1889) (comp), *Primer libro de las actas de cabildo de la ciudad de México*, Aguilar e Hijos, México.

ta al tiempo en que los indígenas probaron los primeros panes y, seducidos por su crujiente costra, consideraron “crudo” su interior, al compararlo con unas tortillas o unos tamales homogéneamente cocidos.

Los misioneros, por su parte, también tuvieron que adaptar su discurso, insistiendo en que el Dios Verdadero -Dios de trigo- también lo era del maíz. Quien había dado la gramínea a los indígenas era el Dios cristiano y no sus deidades paganas. Tan era así, que era posible solicitar buenas cosechas de maíz a un Dios de trigo por medio de oraciones y procesiones (cosa que, aún hoy en día, todavía se hace en muchas comunidades). Se podía muy bien elaborar una imagen a partir de pasta de caña de maíz, como ocurrió con muchos Cristos exquisitamente bien acabados, que irían a parar a iglesias o casas nobles durante la Colonia. Se conseguía así que el indígena se sintiera más identificado con el nuevo Dios, que finalmente también era de maíz. Sin embargo, para poder estar en comunión con este Dios, era preciso consumirlo en forma de pan de trigo.

¿Cómo lograron los misioneros convencer a los indígenas? Con paciencia, inteligencia y amor. Dando ejemplo. En los escritos que dejaron los frailes a menudo ponderan, sobre la docilidad de los indígenas, su dulzura, su sencillez, su paciencia, su habilidad para los trabajos manuales y su asombrosa capacidad de memorización.

Estos hombres de Dios conservaron con interés las lenguas indígenas, usos y costumbres cotidianos, y adap-

taron su enseñanza al temperamento y capacidades de los naturales. En los lugares de veneración de las viejas deidades elevaron sus santuarios más famosos. Muy cuidadosamente fueron adaptando, adecuando la realidad a la que se enfrentaban para poder cristianizar. Como hombres renacentistas estaban abiertos a nuevos conocimientos y nuevas “tendencias”. Supieron sabiamente, y para nuestro beneplácito, conjugar en la ofrenda indígena del día de muertos (maíz), el pan (trigo) de los que habían partido con la esperanza de la Resurrección, los buñuelos navideños (trigo) con las gorditas de la Villa (maíz), la rosca de Reyes (trigo) con los tamales para el día de la Candelaria (maíz).

Era preciso enseñar al indígena a aceptar también el trigo como alimento, pues de esta manera ya no habría distinción entre todos los hombres del Nuevo Mundo. Todos eran iguales ante Dios, por lo tanto, todos podían acudir a su banquete y nutrirse del mismo alimento, tanto material como espiritual.

FUENTES DE CONSULTA

- Biblia de Jerusalén (1976). Bilbao. Desclée de Brouwer.
- Coe, Sophie D. (2004). *Las Primeras Cocinas de América*. México: FCE.
- Esteva, Gustavo y Catherine Marielle (coord.) (2003). *Sin Maíz no hay País*. México: CONACULTA.
- Long, Janet (coord.) (2003). *Conquista y Comida. Consecuencias del Encuentro de dos Mundos*. México: UNAM Instituto de Investigaciones Históricas.
- Long, Janet (1997). *La Cocina Mexicana a Través de los Siglos. La Nueva España*. México: Clio y Fundación Herdez.
- León Portilla, Miguel (1989). *Los Antiguos Mexicanos*. México: FCE.
- Montanari, Massimo (1996). *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.
- Ricard, Robert (2004). *La Conquista Espiritual de México*. México: FCE.
- Sahagún, Fray Bernardino de (1982). *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. Tomo II. México: Fomento Cultural Banamex.
- Schmidt-Leukel, Perry (ed.) (2002). *Las Religiones y la Comida*. España: Editorial Ariel.
- Tanahill, Reay (1988). *Food in History*. New York: Three Rivers Press.
- Toussaint-Samat, Maguelonne (2006). *History of Food*. Singapur: Blackwell Publishing.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.