

# Los Sabores de Mesoamérica:

## El Origen Prehispánico de la Gastronomía Regional



*Sofía Paredes Maury, MA*

# Mesoamérica y el Área Maya





**Principales productos de intercambio a gran escala**



# El transporte de mercancías



Fotografía de principios del siglo XX



*Figurilla prehispánica de cargador.  
Fundación La Ruta Maya  
Registro No. 16.2.5.71*

Cargadores Siglo XVI







Revista Arqueología Mexicana

**Los Mayas  
Desarrollaron una  
extensa y Compleja  
red de Comercio a  
Larga Distancia**



# El Grano Sagrado: El Maíz



FLAAR

La masa nixtamalizada ha sido la principal fuente de alimento desde hace 3,500 años



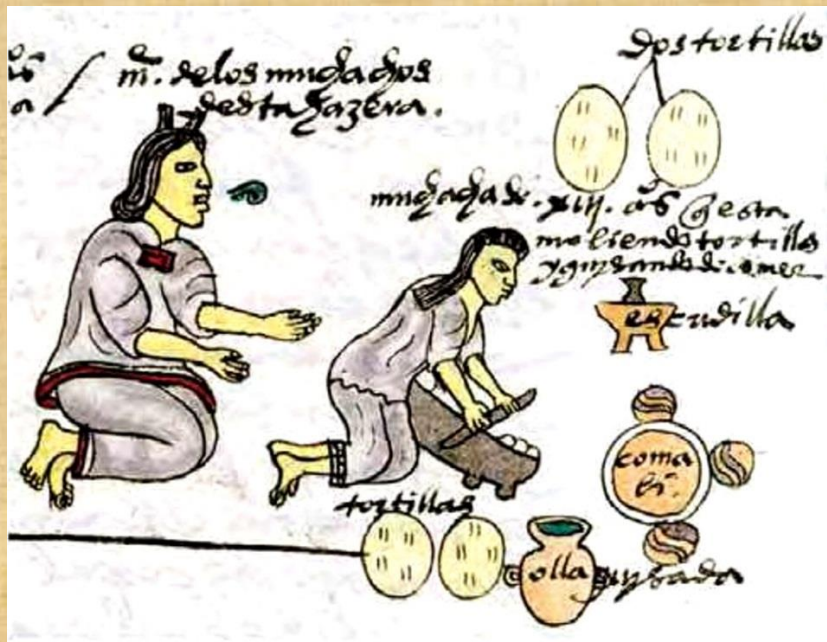
Dios del Maíz y Vaso del Sembrador



Códice Florentino o Historia General de las Cosas de la Nueva España (1577) por Fray Bernardino de Sahagún



## La preparación de las tortillas y los tamales y las ofrendas de maíz en el templo en el Códice Florentino (1577)



*“Es el maíz un grano que se comunica su beneficio... se muele á mano en una piedra á cantería, que llaman metat, donde se hace la masa con la porción y cantidad de agua suficiente... Ya masado el pan, en tortillas delgadas que llaman tazcal, se cuece, en seco, al fuego, sobre una plancha de barro que llaman comal... y de la misma masa se hacen bollos que llaman tamales, y este género de pan se cuece en una olla de agua: envueltos los bollos en hojas del maíz, sirve á los indios y arrieros en largos viajes...”*

*Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán (Recordación Florida, 1690)*

# La Calabaza

Es mesoamericana y fue la primera planta cultivada en la región, aparentemente hace 10,000 años.

El término aplica a todas las variedades del género Cucurbita.





## Variedad de Chiles



Escena de mercado con una señora vendiendo chiles. *Códice Florentino* o *Historia General de las Cosas de la Nueva España* (1577) por Fray Bernardino de Sahagún

Chile chocolate (*Capsicum* sp)



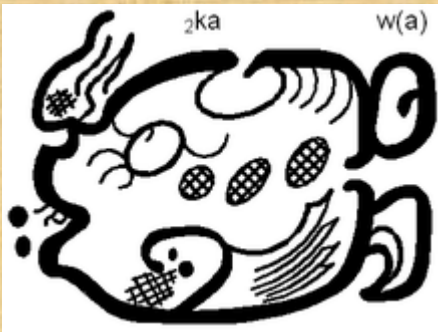
FLAAR



# Vasija en forma de pocha de cacao (*Theobroma cacao*)



## El Kakaw: fruto sagrado



**Glifo de kakaw**



**Pataxte (*Theobroma  
bicolor*): vasijas y frutos**





# El Valor del Cacao

## Producto

## Granos de cacao

- Un Pavo o chompipe 200
  - Una Canoa de agua 100
  - Un Conejo 30
  - Una Calabaza 4
  - Un Pescado en hoja de maíz 3
  - Un aguacate 3
  - Un huevo 3
  - Un tomate 3
- 
- Un esclavo valía 2400 a 4000 granos de cacao si sabía cantar y bailar. Pero si no sabía valía sólo 600 a 1000 granos, según la época y el lugar.



Fray Toribio Benavente y Motolinía (1541).

“Libro de las Cosas de la Nueva España y de los Naturales de Ella”

# Algunas plantas nativas

Fotos cortesía de FLAAR



**El Amaranto** (*Amaranthus hypochondriacus*)



**Chicozapote** (*Manilkara akras*)



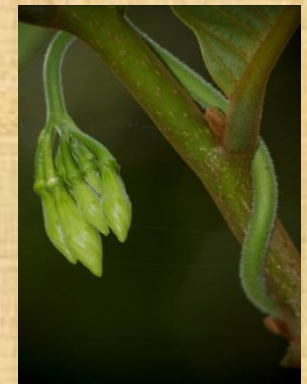
**Aguacate** (*Persea americana*)



**Guicoy** (*cucurbita sp*)



**Tomate y miltomate**  
(*Lycopersicon esculentum* y *Physalis ixocarpa*)



**Loroco** (*Fernaldia pandurata*)



**Jocote Marañón**  
(*Anacardium occidentale*)



# Ejemplos de fauna comestible en arte maya



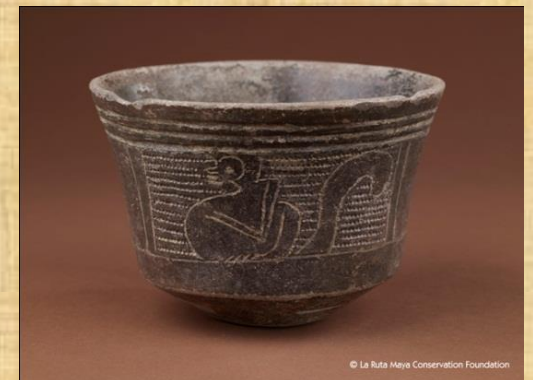
Venado cola blanca  
(*Odocoileus virginianus*)



Cojolita (*Penelope purpurascens*)



Mono araña (*Atelles geofroyii*)



# El intercambio de productos entre el Viejo y el Nuevo Mundo ha enriquecido la gastronomía mundial







## Vaso con cazadores con un Venado

Kerr No: 5857

Alto: 21.8 cm; Diámetro 15.2 cm

© Justin Kerr  
[www.mayavase.com](http://www.mayavase.com)



# ¿Qué nos dice el arte prehispánico sobre el arte de comer y beber?



Nobles comiendo y bebiendo. Note el platón con tamales

Fundación La Ruta Maya / Alto: 16 cm; Diámetro: 9 cm

Registro de Bienes Culturales 1.2.144.607



# Los primeros recipientes se Inspiraron en la naturaleza



## Calabazas, pochas de pataxte y jícaras

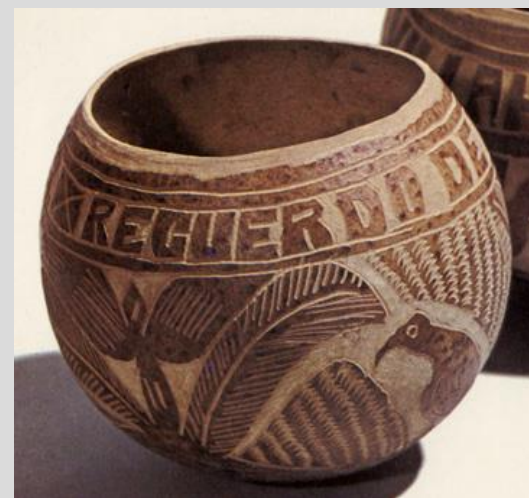




Ejemplos de  
vasijas  
prehispánicas  
inspiradas en  
calabazas y  
ayotes



Fotos de Dorie  
Reents-Budet



Jícara moderna,  
labrada



## La Belleza del Tecomate



K6220

- Del náhuatl *tecomatl* (referencia a vaso de barro o calabaza semiesférica).
- Uso en las artes: para fabricar marimbas de tecomantes, guitarritas en el área *q'eqchi'* y en la fabricación de chinchines o sonajas (Alfonso Arrivillaga Cortéz, etnomusicólogo).
- Uso doméstico: como recipiente para contener agua y para llevar las semillas al campo durante la siembra. Sigue siendo utilizado para servir atol en los mercados o para beber en ellos.
- El árbol tiene un lugar importante en la cosmovisión maya.

La cerámica también representa en pintura  
la trama de las cestas y los tejidos



Fundación La Ruta Maya.  
Reg. No. 1.2.144.346

Es difícil que en nuestro medio se conserven los  
textiles y las fibras







K6418

## Vaso con 3 personajes ricamente ataviados y listos para comer

Kerr No: 6418

Alto: 20.5 cm; Diámetro: 14.2 cm

Publicación: The Maya Vase Book, Volume 6 p. 963

© Justin Kerr

[www.mayavase.com](http://www.mayavase.com)



**Vaso con 2 vistas de un palacio donde se ve a un gobernante o Señor preparándose para la guerra.**

Se observa ofrenda de tamales

K 5416

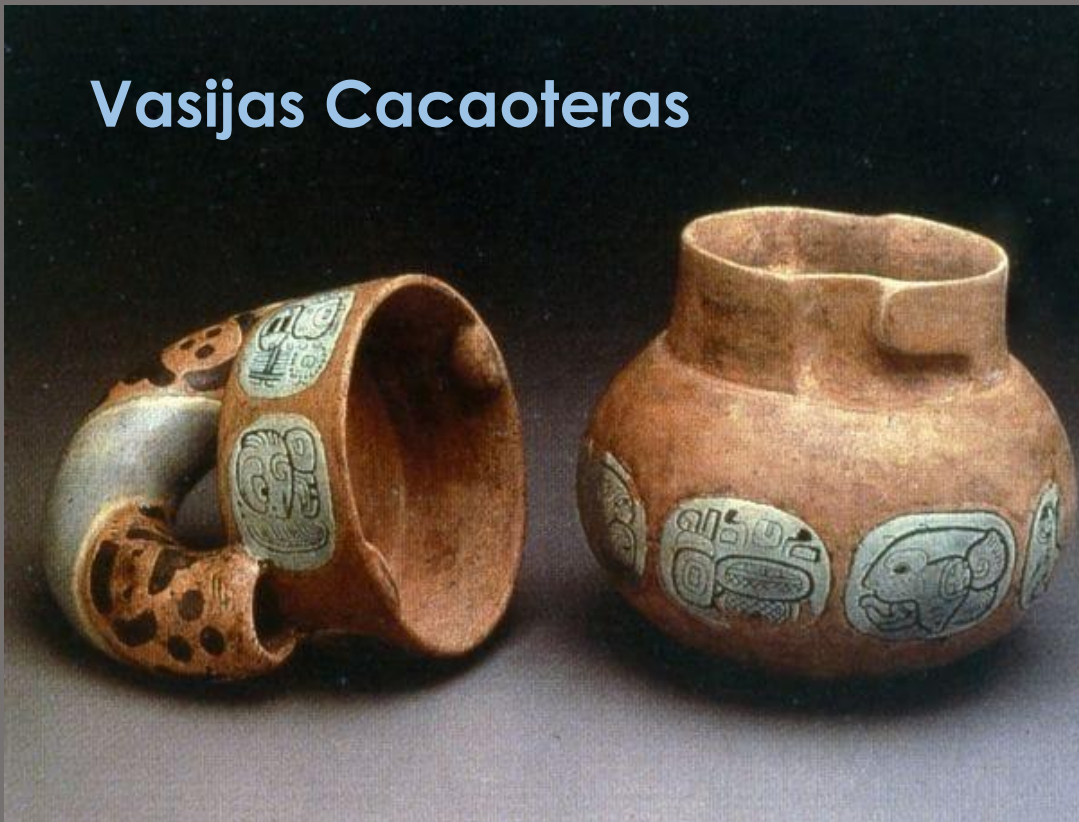
Alto: 24.5 cm; Diámetro: 15.3 cm

© Justin Kerr

[www.mayavase.com](http://www.mayavase.com)



# Vasijas Cacaoteras



Vasija de Río Azul con tapadera de rosca.  
MUNAE, Guatemala

Vasija cacaotera con tapadera  
de rosca. K. 4124.



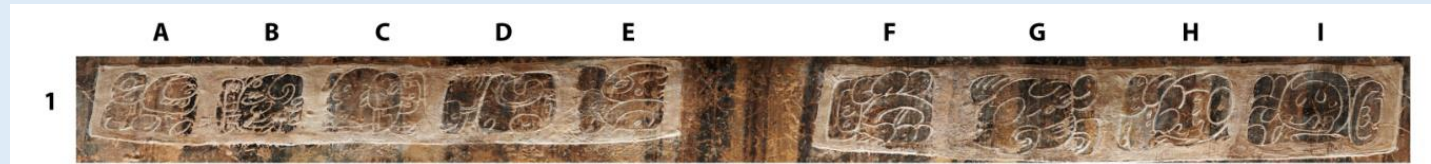
The Detroit Cylinder Tripod.  
Río Azul. K1446.





© La Ruta Maya Conservation Foundation

- A1 'a-'ALAY-ya 'Alay
- B1 tz'i-b'a Tz'i[h]b'
- C1 na-ja -naj
- D1 yi-chi Yich
- E1 yu-k'i-b'i Yuk'ib'
- F1 ta-yu-ta Tayut[al]
- G1 ka-wa Ka[ka]w
- H1 K'UH K'uh[ul]
- I1 Cha-TAN-NA Chatan [Winik]



### Paráfrasis:

Aquí es presentada; la superficie [que] fue escrita; [del] vaso para beber el fruto de cacao; [de] el divino señor de *Chatan*.

Fórmula Dedicatoria: texto completo al borde del vaso



Lectura e Interpretación por  
Epigrafista Camilo Luin



# El Contenido

y-uk'ib

ta-yu-tal

ixim

te'el

kakaw



su vasija de beber para el kakaw divino (del Diós de Maíz)



K8008





© La Ruta Maya Conservation Foundation

***Iximnalte'en ka(ka)w***  
Cacao de Maiz-elote

a-ALAY-ya? u?-tz'i bi li ji-chi yu-K'i IX? TE'? ka?-ka? ?-ni TI'

© La Ruta Maya Conservation Foundation

a-ALAY-ya? u?-tz'i bi li [ji]-chi yu-K'i IX? TE'? ka?-ka? ?-ni TI'

alay (u) tz'ibil jich yuk'i(b) ix(im)te'(e)l kakaw? ?-n ti'

"aquí, la escritura (para/ sobre) vasija para beber (para) *Iximte'el Kakaw* (árbol? maíz? como Cacao, probablemente una mezcla de cacao espumoso) (de) -n? TI"



© La Ruta Maya Conservation Foundation

***Ixim te? Ka(ka)w***

Cacao derivado del árbol de maíz

***Y-uk'ib ka(ka)w***

"la vasija para cacao"



***Tayutal ka(ka)w***

"la vasija para cacao en fruto o jugoso"

Colaboración del epigrafista Guido Krempel, Universidad de Bonn





### Escena Palaciega de Dos Pilas.

**Note el plato con tamales y salsa y la olla con bebida fermentada**

Alto: 18.2 cm; Diámetro: 13 cm

MS No. 651

Publicaciones: *Painting the Maya Universe*

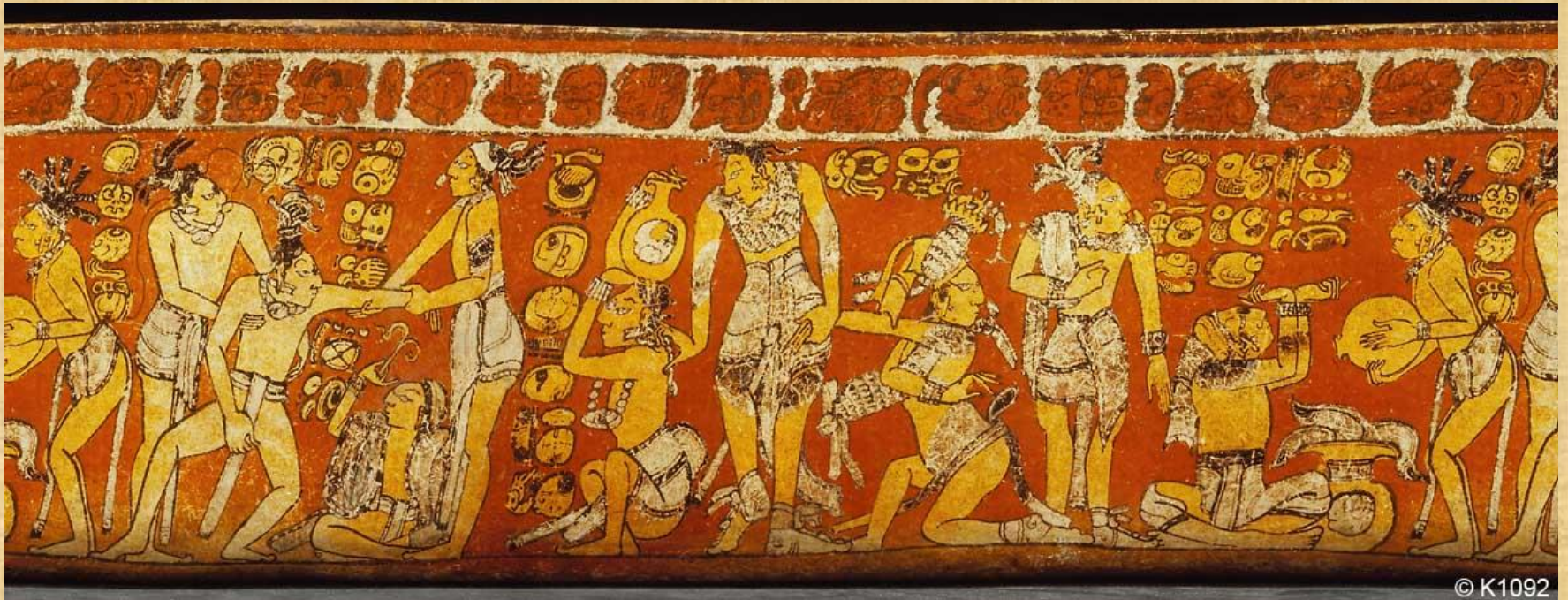
Rueda Calendárica: 3 Ben 6 Pax

© Justin Kerr

[www.mayavase.com](http://www.mayavase.com)



# ¡Se acabó la fiesta!



Vaso policromo con escena donde destaca un **AH CHI** o “borracho”. Hay pulque y tabaco

Alto: 19 cm

Diámetro: 16 cm

MS No. 651

Publicaciones: The Maya Vase Book, vol 1 p.58

Rueda Calendárica: 3 Ben 6 Pax

© Justin Kerr  
[www.mayavase.com](http://www.mayavase.com)





# Muchas gracias!

- Ana Carlos y *El Sabor de Mi Tierra*
- Camilo Alejandro Luin, epigrafista, Universidad de San Carlos de Guatemala
- Dorie Reents-Budet, Historiadora del Arte Prehispánico ("*Painting the Maya Universe*")
- Francisco López, blogs y páginas "*Delicias Prehispánicas*" y *Delicias de la Comida Prehispánica*. México.
- Guido Krempel, Epigrafista, Universidad de Bonn, Alemania
- Justin Kerr: [www.mayavase.com](http://www.mayavase.com)
- Tomás Barrientos y Luis Villar Anleu ("*Raíces de la Gastronomía Guatemalteca*")



18 calle 13-50 zona 10, 6to nivel.  
Centro Corporativo Los Próceres,  
Guatemala, 01010

Tel (502) 2366-2117

[sparedes@larutamaya.com.gt](mailto:sparedes@larutamaya.com.gt)

[www.larutamaya.com.gt](http://www.larutamaya.com.gt)

 [/larutamaya](https://www.facebook.com/larutamaya)

 [/laruta.maya](https://www.instagram.com/laruta.maya)