

Dulce manjar...

Sabores, saberes y rituales curativos en torno a la
miel de las meliponas

Imagen de abeja melipona (*M. beecheii*) extraídas del códice Madrid o Trocortésiano, Posclásico Tardío.

En la península de Yucatán –y en toda Mesoamérica–, antes del contacto con Europa, la miel no sólo se utilizaba para endulzar platillos y bebidas y para elaborar dulces; tenía también fines medicinales y rituales. Para obtenerla, se cultivaban algunas variedades de abejas de los géneros *Trigona* y *Melipona*, particularmente la *Melipona beecheii* Bennett.

La importancia cultural de la miel sigue vigente en la cocina, en las ceremonias y en las prácticas terapéuticas, por lo que estas meliponas se siguen criando en la península. En maya yucateco se les denomina xuna'an kab, es decir, "damas de la miel". Son excelentes polinizadoras de las plantas con flor y tienen la particularidad de no contar con aguijón. Pueden desarrollar sus nidos en trozos huecos de árbol llamados "jobones", los cuales frecuentemente se acomodan en los huertos de las familias mayas en la actualidad.

La práctica de la meliponicultura decayó drásticamente con la introducción de la abeja europea *Apis mellifera*, pero hoy en día goza "de buena salud", por su arraigo tradicional y por las cualidades que los pobladores reconocen en la miel de las meliponas.

Usos rituales y curativos

Pocos años después del contacto con España, en el siglo XVI, los frailes, misioneros y sabios indígenas interesados en

registrar los conocimientos en torno a la medicina de la época, en varias obras plasmaron mucha información acerca de la flora, la fauna y los minerales comúnmente usados, así como los procesos religiosos de todo un complejo cultural de las prácticas terapéuticas.

En estas fuentes históricas encontramos una serie de recomendaciones y descripciones de tratamientos, remedios y curaciones en donde la miel participaba para aliviar dolores de cabeza, garganta y articulaciones, quemaduras, estreñimiento, inflamación de encías y diversos padecimientos más.

Por otra parte, la miel de las meliponas era muy apreciada por su uso ritual y ceremonial. En principio, las abejas eran símbolo de unión entre el mundo espiritual y el terrenal, y también se vinculaban con la fertilidad. El dios Ah Mucen Cab era la gran abeja roja de los mayas peninsulares, y seguramente es una *Melipona beecheii* Bennett la abeja representada en el códice Madrid o Trocortesiano. Cabe mencionar que gracias a estas abejas no sólo se obtenía miel, sino también cera para las velas.

Se sabe que desde antes de la llegada de los españoles, los pobladores de la península hacían festivales y ritos para asegurar buenas cosechas, para pedir y agradecer a los dioses de la lluvia, de la miel y de la milpa. Se tomaba balché y

se consumían otros productos de maíz; se sacrificaban animales; se quemaban velas e inciensos; había rezos y algunos cantos. Un "sacerdote" maya dirigía los rituales y las mujeres no participaban.

A estas ceremonias agrícolas, en los años inmediatamente posteriores a la conquista se les llamaba "misa milpera", aunque no hay referencias exactas sobre su nombre. En la actualidad conocemos los términos de *ch'a chaak* (traer agua) y *wahil kol* (comida de la milpa) para algunos rituales que todavía se practican (con variadas versiones y denominaciones). Ciertos elementos han permanecido al paso de los siglos (como la presencia del balché, los productos de maíz y el liderazgo del sacerdote), mientras que otros desaparecieron o se han transformado y adaptado.

El balché deriva del árbol homónimo (*Lonchocarpus longistylus* Pittier, *Lonchocarpus violaceus*), que aporta su corteza y ramas para desencadenar un proceso de fermentación; también lleva miel y agua sagrada procedente de cenotes. Tanto ayer como hoy, el sacerdote maya lo consume y luego se comparte entre los participantes en las ceremonias.

A partir del registro en fuentes históricas posteriores a la conquista, se sabe que este fermento tenía efectos curativos y medicinales. Por ejemplo, de acuerdo con un encomendero del antiguo pueblo

ENTÉRATE



El llamado Códice de la Cruz-Badiano, que data de 1552 y cuya autoría corresponde a los indígenas mexicanos Juan Badiano y Martín de la Cruz, es un documento fundamental en el estudio de la medicina tradicional, por sus descripciones de plantas y los usos terapéuticos de éstas. La miel aparece en algunos apartados, lo que implica que su combinación con otros productos podía disminuir dolencias. Por ejemplo, se mezclaba con ciertas plantas, semillas, raíces y yema de huevo para curar *las encías inflamadas y purulentas*, y cuando se recurría al cocimiento de raíces, hojas, minerales y miel, era para *el mal aliento bucal*. Para evitar molestias como el *gruñido de tripas* por una diarrea, se preparaban pociones de hojas, cortezas de árbol y yerbas molidas, y se agregaba agua, sal, pimienta, ceniza y miel.

También podía ser parte de una cataplasma de yerbas e insectos triturados que ayudaba a disminuir el *dolor de las articulaciones*. Si una persona tenía *quemaduras*, se le frotaba una mezcla elaborada con el jugo de varias plantas, yema de huevo y miel. Para las *hemorragias menstruales*, se combinaba miel con pulque y con la preparación de una lagartija sin cabeza y vísceras; la sustancia se extendía en el lugar en donde emanaba el problema.

Laura Huicochea

yucateco de Temul, en 1579, algunas personas se purgaban y se provocaban vómito ingiriendo grandes cantidades de balché, lo que los ayudaba a expulsar problemas de salud; después, la sensación de depuración les abría el apetito.

Durante la época de la Colonia, se prohibieron todo tipo de ceremonias religiosas propiciadas por los pobladores indígenas. Sin embargo, ellos continuaron usando el balché de manera ilícita en sus curaciones y actos de sanación. Ésta y otras prácticas culturales fueron adoptadas por grupos de negros, blancos y mulatos, y muchas resistieron el paso del tiempo.

Las “damas de la miel” y sus guardianas

La miel de abejas meliponas es muy apreciada en diversas comunidades de la península de Yucatán. En Ich Ek, Campeche, varias mujeres mayas se organizaron desde 1995 y formaron un grupo autogestivo denominado *Koolel kab*, que significa “mujeres que trabajan con abejas”, y se dedican al cultivo de la miel de *xuna’an kab*, “las damas de la miel”. La iniciativa partió del deseo de no perder una tradición heredada por sus abuelos, lo cual es complicado pues las propias

abejas se enfrentan a la tumba de montes altos, la quema sin control, sequías prolongadas y el uso excesivo de agroquímicos.

Estas mujeres productoras rescataron jobones o troncos huecos en los que implantaron los primeros nidos de abejas, y fueron obteniendo conocimientos sobre su cultivo. Lograron recuperar una tradición prehispánica casi extinta, que ha cobrado fuerza por la importancia económica que representa para las familias, y que ha contribuido a fortalecer el rescate de tradiciones y saberes vinculados con el uso de la miel desde una perspectiva cultural y medicinal.

Las mujeres del grupo aseguran que la miel de las meliponas es apreciada porque es más húmeda y ácida, con menor tendencia a la cristalización. Por sus propiedades curativas es útil para problemas oculares, llagas, manchas en la piel, cólicos menstruales, padecimientos respiratorios e inclusive el asma.

En buena medida, algunas de sus aplicaciones se determinan a partir de la cosmovisión de los grupos mayas. Por decir algo, hay una enfermedad llamada *k’il kab* que les da a los niños de uno a ocho años. Se trata de una sudoración nocturna

y puede deberse a que la mamá le haya pasado al niño un mal humor, sudor y exceso de calor, entre otras causas. Según la opinión de Leydi Pech Martín y Socorro Pech Moo, del grupo de mujeres de *Koolel kab*, el problema se debe al exceso de calor transmitido a los niños, producto de una condición humana o de un contraste entre el estado de frialdad y calor. La sudoración es fría y debe atenderse con un remedio cálido, que en este caso es la miel con la que hay que bañarlos.

Algunas familias aún queman miel al momento en que una mujer va a parir, ya que en dicho estado ella puede adquirir la cualidad de “frialdad”, misma que se contrarresta con el calor que genera el producto de las abejas. Después del alumbramiento, las parteras recomiendan que las madres consuman miel de las meliponas y no azúcar, ya que al poseer una cualidad cálida resulta más conveniente para la salud. Al respecto, Javier Hirose, un estudioso de la cosmovisión maya peninsular, comentó en una investigación realizada en 2008 que existe la creencia de que al nacer los bebés se encuentran en una condición de “frío”. Conforme crecen van adquiriendo “calor”, que es una cualidad energética, y se van equilibrando al convertirse en adultos.

La fuerza, el poder y los beneficios simbólicos de la miel

Las ideas respecto a si la miel tiene una cualidad cálida que ayuda a restablecer problemas de salud de naturaleza o condición de frialdad están arraigadas en las creencias y saberes de la gente. La vida, el universo, las cosas, los animales, las personas y sus comportamientos, así como sus deidades, están determinados por la unión de los opuestos y complementarios, masculino-femenino, día-noche, frío-caliente. La participación de estas fuerzas primordiales en la creación del “todo”, constituye un orden divino que el ser humano deberá siempre respetar y cuidar. Es un principio de equilibrio de la vida, el

Las mujeres del grupo *Koolel kab* han acumulado conocimientos importantes relacionados con las propiedades curativas de la miel, la cual sirve, entre otros usos terapéuticos, para las cataratas oculares, carnosidad, conjuntivitis, heridas y úlceras oculares. Para úlceras y llagas en la piel de difícil cicatrización, se recomienda lavar y secar muy bien el lugar del problema y aplicar la miel. También ayuda para disminuir la inflamación de las hemorroides. Si hay manchas en el cutis a causa de la gestación, problemas hepáticos o por la exposición al sol, se unta la miel en la cara. Por supuesto, sirve para aliviar infecciones respiratorias que producen daños en la garganta. Para ayudar a controlar el asma, en los días de mayor afección se debe consumir la mezcla de dos tipos de insectos molidos, algunas plantas con propiedades curativas y miel.



Socorro Pech y jobones

LAILA HUICHOCHA



HUMBERTO BAHENA

cual se observa en los rituales de sanación y en los ritos agrícolas, en donde la miel proyecta su fuerza, su poder y beneficio.

En este contexto, las cualidades de la miel se reconocen en los sabores de diversos platillos y en tratamientos de dolencias y enfermedades, particularmente la miel *xuna'an kab*, por su poder de recuperación y protección de la mente, el cuerpo y el espíritu, elementos que están

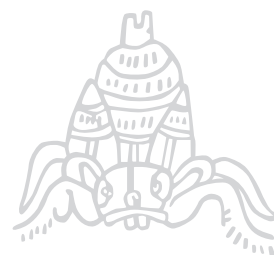
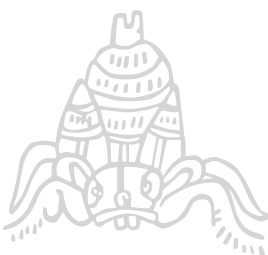
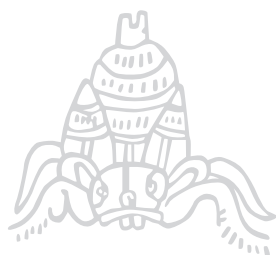
integrados y reflejan la salud de las personas.

Este equilibrio se puede ver afectado por fuerzas divinas, fenómenos naturales y relaciones humanas, así que las personas mantienen y recuperan su salud estableciendo relaciones de reciprocidad con las fuerzas creadoras con las que interactúan. Esas fuerzas son seres visibles e invisibles, y a partir de rituales se busca corresponder los beneficios aportados

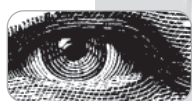
por los diferentes dioses o dueños de la naturaleza, con recursos materiales y simbólicos. La miel es uno de esos recursos, con una fuerte cualidad sanadora. ☞

Agradezco a Leydi Pech Martín y Socorro Pech Moo, así como a las mujeres de la organización Koollel kab, su confianza y apoyo en nuestro trabajo de investigación.

Laura Huicochea es investigadora del Área de Sociedad, Cultura y Salud, ECOSUR Campeche (lhuicochea@ecosur.mx).



ENTÉRATE



En 1985, Eva Crane, investigadora experta en abejas, señaló que la miel tiene efectos antibacteriales sobre *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Micrococcus flavus* y *Bacillus cereus*. "Al ponerse en contacto con cualquier fluido, la miel se diluye, la enzima glucoxidasa que contiene reacciona entonces con la glucosa para producir glucolactona y peróxido de hidrógeno. El peróxido de hidrógeno es inestable y se descompone, pero su continua producción le da a la solución de miel una propiedad bactericida". También afirmó que, además, las quemaduras sanan adecuadamente si unta miel de manera inmediata en la lesión; no hay infección y quedan menos cicatrices.

Laura Huicochea