

*Rana asada acompañada con tortillas, chile y limón. Foto Leonel Marineros.*

# El consumo de anfibios y reptiles entre los maya chortí de Copán

*Leonel Edgardo Marineros*

## Resumen

Este artículo documenta tres especies de anfibios y siete de reptiles que aún son utilizados en la región de Copán, con fines básicamente de consumo. Asimismo, se muestra la manera de preparar las ranas y renacuajos del género *Lithobates*. Con esto, nos acercamos a la hipótesis de que los indígenas mesoamericanos tuvieron un patrón alimentario semejante al que tuvieron los aztecas, cuyos alimentos quedaron documentados en códices y en los primeros libros escritos por los cronistas españoles que llegaron a América.

## Introducción

En la zona Chortí del occidente de Honduras floreció la monumental ciudad maya de Copán, así como asentamientos menores en Río Amarillo, El Puente, Los Higos, El Cafetal y El Paraíso entre otros. Estudios arqueológicos recientes como el de Collins (2002) y Namigata (2004), quienes han estudiado los restos zooarqueológicos de esta ciudad se han aproximado a la dieta de los antiguos asentamientos y nos permiten conocer algunas de las especies faunísticas que fueron de utilidad para los Maya Chortí en el pasado lejano.

Estudios como el de Collins (2002), han mostrado, tanto para el Grupo Principal del Parque Arqueológico de Copán como en Las Sepulturas, restos fidedignos de diferentes especies animales incluyendo un buen número de restos de tortugas y anfibios.

Ya el misionero Fray Bernardino de Sahagún, en 1565, había hecho mención del consumo de anfibios y reptiles entre los aztecas lo cual quedó como testimonio en el libro XI del Códice Florentino, que fue escrito recién terminada la conquista de México (Sahagún 1988: 220).

Bernal Díaz del Castillo (1492-1584), conquistador y cronista que documentó la conquista de los Mexicas y otros pueblos del centro de México, documentó también el recorrido que efectuó Hernán Cortes en su épica travesía desde México Tenochtitlan hasta Naco y Trujillo en Honduras. En su paso cerca del lago Peten Itzá, cerca de Tayasal, menciona que los españoles encontraron indígenas con iguanas, las lagartijas más grandes de América. De lo cual dice: "... y muchas iguanas que son hechura de sierpes chicas, que en estas partes así las llaman iguanas, que son buenas de comer..." (Díaz del Castillo, 1976: 472).

El Obispo Diego de Landa, quien convivió con los mayas de la región de Yucatán, desde 1549 hasta su muerte en 1579, escribió sobre las tortugas, cocodrilos y lagartos de la península de Yucatán, entre otros animales que habitan esta región y menciona que algunos eran de consumo (Landa 1938).

En Honduras, el explorador Eduard Conzemius (1934:190), en su estudio etnográfico sobre los indígenas Sumos y Misquitos de la región selvática de la Mosquitia ubicada entre Honduras y Nicaragua, hace mención que entre los animales favoritos de consumo de los indígenas Sumos están el mono araña y el jabalí de labios blancos, pero que entre otros animales también comen ranas, llamadas por ellos con el nombre de *Burka*, a quienes les quitan la piel y después las colocan en las brasas. Posteriormente, Conzemius menciona que para los misquitos, el consumo de anfibios es un tabú.

Sobre las iguanas, Gonzalo Fernando de Oviedo (1950: 195) en su libro *Sumario de la natural historia de las Indias*, escrito en el siglo XVI, menciona que la "Yu-ana (iguana) es una manera de sierpe de cuatro pies, muy espantosa de ver y muy buena de comer... hay muchas de ellas en las islas y en tierra-Firme..."

Para los mayas Chortí de Copán en Honduras nadie ha documentado las especies herpetológicas que los indígenas colectaban o cazaban en tiempos de caza, escasez, hambruna o realmente por placer. Por tanto, este documento constituye el primer informe de este tipo.

El presente artículo es parte de un estudio mayor sobre las especies de la biodiversidad hondureña de valor etnológico en la región de Copán y el resto de la frontera maya del sureste.

*El consumo de anfibios y reptiles entre los maya chortí de Copán*

---



*Lithobates berlandieri una de las ranas apreciadas para consumo humano. Espécimen de Río Amarillo, Copán. Foto Leonel Marineros.*

## RESULTADOS

Encontramos evidencia de que en la zona maya Chortí de Copán aún se efectúa el consumo de especies de la herpetofauna hondureña, lo cual constituye un ejemplo de reminiscencia de una costumbre de origen prehispánico. En este artículo lo dividimos en dos grupos: anfibios y reptiles.

### Anfibios

Solamente los miembros del género *Lithobates* (antiguo género *Rana*) son consumidas en esta región. En base a lo expuesto por McCranie y Wilson (2002) y Castañeda y Marineros (2006), en las regiones arqueológicas de Copán y Río Amarillo, existen tres especies: *Lithobates*

*vaillanti*, *Lithobates berlandieri* y *Lithobates maculatus*. Estas ranas son comúnmente llamadas ranas blancas por su color crema en el vientre; alcanzan tallas grandes y tienen piernas carnosas y largas. Al respecto McCranie y Wilson (2002: 474, 486, 490) mencionan las siguientes tallas máximas, medidas desde la punta del hocico hasta el borde del ano, para especímenes hondureños:

ESPECIE	Longitud hocico vientre hembra en mm.	Longitud hocico vientre macho en mm.
<i>Lithobates berlandieri</i> Baird.	117.1	
<i>Lithobates maculatus</i> Brocchi	106.5	81,8
<i>Lithobates vaillanti</i> , Brocchi	122.1	

La manera de prepararlos es asada, insertada en palo o hierro y puesta al calor de las brasas del fogón o bien envuelta en "empanada", es decir, encerrada en un tamal de masa de maíz junto con hierbas y especias, particularmente con las plantas prehispánicas de Juniapa o Santa María (*Piper auritum*) y Culantro Coyote (*Eryngium foetidum*). Al igual que lo expuesto por Conzemius (1934:190), para los indígenas Sumos, antes de consumirlas, los Chortís desollan la rana y eliminan la piel junto con las vísceras.

## Reptiles

Entre los reptiles de consumo alimentario en la región de Copán se encuentran las siguientes especies:

<i>NOMBRE LOCAL EN COPAN</i>	<i>NOMBRE CIENTÍFICO</i>
Tortuga canjiche	<i>Kinosternon scorpioides</i>
Tortuga grande mordelona	<i>Chelydra serpentina</i>
Canjiche de manchas rojas	<i>Rhinoclemmys pulcherrima</i>
Garrobo	<i>Ctenosaura similis</i>
Iguana	<i>Iguana iguana</i>
Boa o mazacuata	<i>Boa constrictor</i>
Cascabel	<i>Crotalus durissus</i>

Estas especies son apreciadas ya sea por su carne o por sus huevos. Hay un mayor consumo de estas especies en los meses de cópula y postura de sus huevadas, época en la que son más visibles. El consumo normalmente se hace con hierbas y especias, incluyendo culantro de coyote (*Eryngium foetidum*) y juniapa (*Piper auritum*) que son nativas de la zona.

## Discusión

Estos resultados nos permiten comparar y aseverar que algunas especies herpetológicas consumidas por los aztecas y descritas por Sahagún en el Códice Florentino, en el siglo XVI, con algunas variantes, son las mismas especies consumidas en la frontera maya del sureste.

No obstante, entre los Chortís, es evidente que la costumbre de consumir ranas y/o sus renacuajos prefieren mantenerla con bastante reserva, pues las personas que lo realizan son vistas como asquerosas y repugnantes por gente que no tuvo este legado de sus ancestros. Debido a lo anterior, los indígenas que conviven con mestizos sienten vergüenza al mostrar esta costumbre.

El consumo lo verifiqué en las aldeas de Nueva Esperanza y en Titochón, ambas aldeas del municipio de Copán Ruinas. Sin embargo, se me comentó que otras personas también las consumen en las inmediaciones de El Paraíso, Río Amarillo, Rincón del Buey, El Barbasco,

entre otras aldeas de Copán. Por su parte, Teresa de Maria y Campos, del Museo de Antropología de San Pedro Sula (comunicación personal, 2004), verificó que el consumo de renacuajos también se realizaba en la zona de Los Tangos, Copán, cerca del antiguo asentamiento maya de Los Higos, en la frontera maya del sureste.

Otros sitios en donde se me comentó que en el pasado se consumían ranas son diferentes aldeas a inmediaciones de la ciudad de Gracias, departamento de Lempira, así como también en la aldea El Peñasco a orillas del Río Tula, municipio de Sinuapa en el Departamento de Ocotepeque. También se me informó que se consumían ranas en la aldea Guatemalita, orillas del Río Yucual, municipio de Gualcinde, en el departamento de Lempira (Sr. Marcos Portillo, comunicación personal, 2007).

En esta última aldea, el comentario provino de un testigo de 62 años, quien consumió ranas en su niñez y observó que la preparación fue en el tradicional "cayanco" que consiste en utilizar un envoltorio de hojas grandes ya sea de malanga (*Xanthosoma* sp.) o platanillo (*Heliconia* sp. o bien *Calathea* sp.) y colocarla bajo las cenizas y brasas de los fogones y hogueras. Al producto cocinado dentro de los envoltorios también se le agrega hierbas aromáticas, sal y otros condimentos. Según este informante, el consumo de ranas se realizaba en situaciones de extrema pobreza.

Muchas especies de la familia Ranidae se utilizan ampliamente en los países desarrollados y constituyen un plato exótico, exquisito y caro de la cocina gourmet en

*Renacuajos de la familia Ranidae en su última etapa de metamorfosis. Estos son las especies apreciadas para consumo. Foto Leonel Marineros.*

*El consumo de anfibios y reptiles entre los maya chortí de Copán*



*Desollamiento y eliminación de vísceras. Foto Leonel Marineros.*

los países desarrollados. La especie *Lithobates (Rana) catesbiana*, es una de las más utilizadas en la ranicultura de América.

Castelló *et al* (1987: 143) menciona que las especies consumidas en la zona central de México, son de la familia Ranidae pero de las especies *Lithobates (Rana) pipiens* y *Lithobates (Rana) montezumae*. Continúa mencionando que estos anfibios aun se venden en los mercados de Santiago Tianguistenco, en México en el mes de septiembre.

Los renacuajos, es decir, las etapas inmaduras de estas especies también son consumidas. En la región de Copán son conocidos con el nombre de "buques". El consumo equivocado de los renacuajos puede constituir un elemento de intoxicación. Los indígenas Chortí reconocen admirablemente los renacuajos comestibles dándole principal importancia a la talla, ya que en éstas especies los renacuajos son grandes y gordos. Ya Girard en 1949 menciona el consumo de renacuajos por parte de los Chortís



y se refiere como uno de los platos favoritos consumidos con agua, es decir semillas de ayote molidas (Girard, 1949:233).

Los renacuajos del género *Lithobates* son colectados en la época seca, pues a pesar de que se encuentran en mayor cantidad durante los primeros meses de la época lluviosa, están presentes también en ésta época que coincide, además, con la época de escasez de otros recursos alimentarios.

Scott y Limerick (1991:362) hacen referencia a que los anfibios presentan toxinas en la piel y que algunos producen toxinas muy potentes, tanto los adultos como también los renacuajos; añaden después, que las toxinas dérmicas de los ránidos son hipotensoras y que los renacuajos, e incluso los huevos de bufónidos (sapos), tienen toxinas que les brindan un sabor desagradable para los predadores naturales.

La manera de preparar los renacuajos en Copán, es machacándolos para lavarlos y después se ponen entre la masa de maíz, para formar un tamal junto con hierbas y condimentos, principalmente pedazos de hojas de juniapa (*Piper auritum*), cebolla, chile y sal.

Fray Bernardino de Sahagún, menciona que los renacuajos también fueron consumidos por los mexicas o aztecas. Al respecto, Sahagún menciona lo siguiente "...a las ranas llaman cueuatl, unas son negras, otras pardillas, son barrigonas y cómense desolladas, había también cazuela de ranas en chile verde. Hay renacuajos que llaman atepocatl ... cómenlos en esta tierra la gente baja." (Sahagún, 1988: 219):

Sahagún hace hincapié en que esos renacuajos los come "la gente baja" es decir, los indígenas de bajo nivel social.

Con respecto a los reptiles, actualmente el consumo de los iguánidos se da en cualquier época del año; sin embargo, los meses de mayor consumo son los primeros meses de la época seca (febrero hasta junio), cuando las iguanas son más visibles por estar en cortejo, cópula y puesta de huevos.

Ya Chapman (1992: 76), basándose en un documento del Obispo Herrera, hace mención de estos reptiles en su documento sobre los Lencas en el cual hace referencia a los productos de la cacería en la que incluye insectos, ratones y lagartos.

Hay dos especies de tortugas palustres cerca de la antigua ciudad maya de Copán: las *Kinosternos scorpiodes* y *Chelydra serpentina*. En la

*El consumo de anfibios y reptiles entre los maya chortí de Copán*

---

zona de La Entrada (municipio de Nueva Arcadia), en donde los asentamientos de El Puente, Los Higos, y otros sitios arqueológicos, se encuentra la especie *Rhinochemys pulcherrima*.

No sabemos nada sobre el consumo de cocodrilos entre los mayas Chortís, aunque se sabe, que muchos grupos étnicos consumen la carne de estos animales. Conzemius (1984:161) comenta que entre los misquitos y sumos de la Mosquitia Honduro-Nicaragüense, el consumo de cocodrilos y caimanes es ocasional, aprovechándose la parte carnosa de la cola. La existencia de este reptil en Copán quedó representada en el Altar T, que hoy se exhibe en el museo del pueblo de Copán Ruinas (Marineros y Véliz, 2007:118).

Respecto a las serpientes, en la actualidad se consumen en la región la boa o mazacuate *Boa constrictor* y la víbora de cascabel *Crotalus durissus*; sin embargo, al parecer se hace con fines medicinales. Campos (1979: 207 y 210) también menciona estas serpientes en la medicina tradicional en el resto de Mesoamérica.



*Preparando el tamal de rana. Foto Leonel Marineros.*

### **Agradecimientos**

*Agradezco a mis informantes Chortís Maria Martínez y Nicolás Rodríguez, así como al Sr. Marcos Portillo y la Sra. Alicia de Portillo. También agradezco la colaboración de Samuel Pinto de la Aldea Río Amarillo de Santa Rita Copán por la colecta de especímenes. Asimismo, agradezco a Teresa de Maria y Campos, Gloria Lara Pinto y a Franklin Castañeda por las revisiones a los borradores preliminares de éste artículo.*

### **Referencias**

- Bernal Díaz del Castillo. 1976. Historia verdadera de la conquista de la Nueva España. Editorial Porrúa, México D.F. Edición 11. pp 700.
- Campos, Teresa de Maria. 1979. Los animales en la medicina tradicional Mesoamericana. Anales de Antropología. Vol XVI: 183-223.
- Castañeda F. y L. Marineros. 2006. Inventario de anfibios, reptiles y mamíferos del sitio arqueológico Río Amarillo, Copán, Honduras. SALVANATURA. Consultoría del BID.
- Castelló-Yturbe, Teresa, Michael Zaibe e Ignacio Piña-Lijan. 1987. Presencia de la comida prehispánica. Fondo Cultural Banamex. México D.F. 193 pp.
- Collins, Lisa. 2002. The zooercheology of the Copan valley: social status and the search for a maya slave class. Thesis for the Archeology Departament. Harvard University. Cambridge, Massachussets. 345 pp.
- Conzemius, Eduard. 1984. Estudio etnográfico sobre los indios misquitos y sumos de Honduras y Nicaragua. Traducción de Jaime Incer. Asociación Libro Libre. San José, Costa Rica.
- Chapman, Anne. 1992. Los hijos del Copal y la candela, Ritos agrarios y tradición oral de los lencas de Honduras. Instituto de Investigaciones Antropológicas, Serie Antropológicas 64. Universidad Autónoma de México. 300 pp. México D.F.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo. 1952. Sumario de la natural historia de las indias. 1ª edición, Fondo de Cultura Económica. México.
- Girad, Rafael. 1949. Los Chortís ante el problema maya. Tomo I-V. Colección Cultura Precolombina. México D.F. México.

*El consumo de anfibios y reptiles entre los maya chortí de Copán*

---

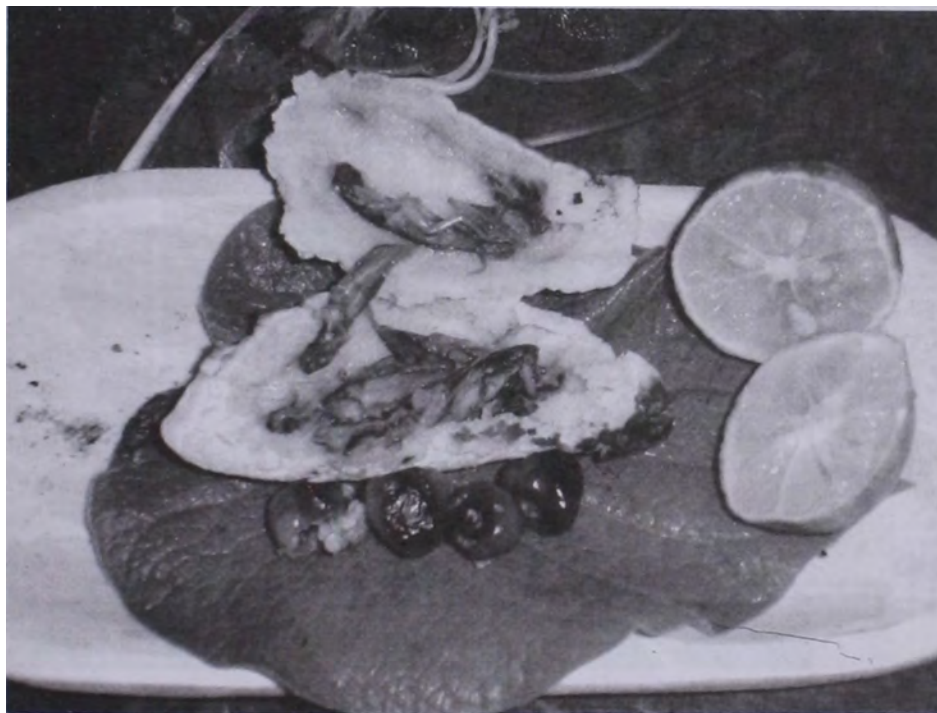
Marineros, L. y V. Véliz. 2007. Paso a paso por Copán, una guía de campo y del Museo del pueblo para el visitante. Heliconia ideas y Publicaciones. Tegucigalpa. 158 pp.

McCranie, R. y L. Wilson. 2002. The amphibians of Honduras. Society for the amphibians and reptiles. New York, USA. 625 pp.

Namigata, Sakiko. 2004. Animals remains excavated from the 9L-22 and 9L-23 groups of Copan, Honduras (preliminary report). En: Arqueología y conservación en Copán, parte II: Informe de avances 2004. Proyecto Arqueológico Copán (PROARCO). Investigación y Restauración de los Grupos 9L- 22 y 9L-23. Director Seiichi Nakamura. Pp 36-39.

Fray Bernardino de Sahagún. 1988. Historia General de las cosas de la Nueva España. Tomo 2. Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes, Alianza Editorial Mexicana. México D.F.

Scott, N.J. y S. Limerick. 1991. Introducción Reptiles y Anfibios. En Daniel Janzen (editor), Historia Natural de Costa Rica. Capitulo Ocho: pp. 355-379. Universidad de Costa Rica.



*Tamal de renacuajos. Foto Leonel Marineros.*