

Balché (*Lonchocarpus longistylus*): árbol mágico, usos ceremoniales y medicinales

GABRIELA C. AVILÉS-PERAZA

Posgrado en Ciencias Biológicas, Unidad de Recursos Naturales
Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. (CICY).
Calle 43, No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, 97200, Mérida, Yucatán, México
aviles.gabriela.85@gmail.com

El licor de balché es una bebida alcohólica ceremonial de origen prehispánico, usada ampliamente entre los mayas de la península de Yucatán y los mayas lacandones en rituales religiosos y curativos. La bebida se extrae del árbol *Lonchocarpus longistylus* Pittier (Fabaceae, Leguminosae), conocido igualmente como balché (Garza 1990, Niembro 2003). Además de formar parte de la tradición religiosa maya (Bernard y Lozano 2003), el balché tiene otros usos más cotidianos para las comunidades mayas. En este ensayo abordaremos algunos de sus aspectos biológicos y sus usos tradicionales.

Palabras clave: Balché, tradiciones, usos medicinales y religiosos, Yucatán.

Lonchocarpus longistylus es un árbol nativo de América, se distribuye desde el sureste de México hasta la región del Petén en Guatemala. En la Península de Yucatán, este árbol crece en suelos calcáreos con rocas aflorantes. Dependiendo de la disponibilidad de agua puede ser perenne o caduco. Alcanza hasta 18 m de altura y de 20 a 25 cm de diámetro a la altura del pecho. El tronco es recto y corto, la copa es grande, extendida y se compone de ramas finas, ascendentes con follaje denso. Las hojas son compuestas, imparipinnadas y tienen 15 folíolos de 3 a 8 cm de largo, oblongos u ovados, de ápice acuminado a subcaudado. Su floración es durante septiembre y octubre y la fructificación de abril a junio. Las flores son papilionáceas, púrpuras-violeta, y dispuestas en racimos. Los frutos son vainas oblongas y aplanadas, indehiscentes y de color marrón claro cuando están maduros. Cada fruto contiene de una a dos semillas. Las semillas son reniformes, aplanadas

lateralmente, de 12.0 a 14.5 mm de largo, de 6.8 a 7.0 mm de ancho y 4.5 a 6.0 mm de diámetro. La cubierta de la semilla es rojiza oscura marrón a marrón oscura, lisa, opaca y coriácea (Corral 1985, Niembro 2003). Esta especie es conocida con varios nombres comunes en diversos Estados del sureste de México: xbal-ché (Chiapas), palo gusano (Campeche), balché (Quintana Roo), balché, saayab y xbal-ché (Yucatán), otros nombres son sakiab y palo de patlaches (Corral 1985).

Entre los diversos usos de este árbol, se puede mencionar que el té obtenido de la infusión de las hojas se utiliza en la medicina tradicional para tratar la tos y para la limpieza de heridas infectadas. También se ha descrito que el licor de balché tiene cierto efecto laxante (Bernard y Lozano 2003). Respecto a esto, Katz (2003) menciona que el licor de balché se usaba en ocasiones en forma de lavativa, también con el propósito de aumentar sus efectos embriagantes. Tal vez por esta



Figura 1. *Lonchocarpus longistylus* Pittier. **A.** Árbol. **B.** Flor. **C.** Fruto. **D.** Tronco. **F.** Jícara con licor de Balché. **G.** Ceremonia Maya de purificación con el licor de Balché. (Fotografías: A-C. Flora de Yucatán <<http://www.yucatan.gob.mx/menu/?id=balche>>. D. Fichas técnicas de Flora, SEDUMA <<http://www.seduma.yucatan.gob.mx/flora/fichas-tecnicas/balche.pdf>>. E-F. Galería ritos y ceremonias Mayas <<http://www.revista.unam.mx/vol.13/num12/art125/#>>.

modalidad poco familiar de consumo, los conquistadores españoles vieron “al diablo al acecho en el licor de balché, con el fin de convertirse en serpientes y gusanos

que roían las almas de los maya”. El árbol de balché se utiliza también como planta ornamental en calles, parques y jardines. Asimismo, la corteza contiene una serie



de metabolitos secundarios (alcaloides, triterpenos-esteroides, taninos y grupos fenólicos) con propiedades insecticidas (Miranda 1975, Mendieta y del Amo 1981).

En cuanto su uso mágico-religioso, es utilizado como ingrediente principal de la bebida sagrada Maya por excelencia. El licor de balché es empleado en diversos rituales curativos así como también para lograr la purificación física y espiritual indispensable para alcanzar la comunicación con sus dioses, a quienes también lo presentan como ofrenda. La deidad relacionada con el licor de balché es Acán, dios del vino (Bernard y Lozano 2003, Niembro 2003). El licor de balché se prepara con agua “virgen”, es decir recién colectada de algún cenote, tiras de la corteza y miel de abeja. Se cubre el brebaje con hojas de palma o plátano y se deja fermentar hasta el día siguiente, momento en el cual se considera listo para ser bebido (McGee 1990).

El árbol de balché no se encuentra actualmente en alguna categoría de conservación (SEDUMA 2014). Esta especie tiene un gran valor cultural y etnobotánico ya que más de una parte de la planta puede ser utilizada en la medicina tradicional. Por otra parte, su uso en los rituales y ceremonias de las comunidades mayas aún se extiende hasta nuestros días, con lo cual contribuye a preservar las costumbres y tradiciones mayas.

Referencias

Desde el Herbario CICY, 7: 46–48 (19-Marzo-2015), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 232, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editor responsable: William Cetzal-Ix. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2014-082714011600-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: en trámite. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 18 de septiembre de 2014.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin el permiso previo por escrito del Herbario CICY.

Bernard-Menna A. y Lozano-Cortés M. 2003. Las bebidas sagradas mayas: el balché y el saká. “Sincronía” *Revista Electrónica de Estudios Culturales del Departamento de Letras de la Universidad de Guadalajara*. <<http://sincronia.cucsh.udg.mx/mennacortes03.htm>> (consultado 30 Enero 2015).

Corral-López M.G. 1985. Características anatómicas de la madera de once especies tropicales. Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, Instituto Nacional de Investigaciones Forestales. México.

Garza M. 1990. Sueño y alucinación: otros ámbitos de la realidad entre los nahuas y los mayas. Centro de Estudios Mayas, Instituto de Investigaciones Filológicas, Universidad Nacional Autónoma de México. México, D.F.

Katz S.E. 2003. Wild Fermentation: The flavor, nutrition, and craft of live-culture foods. Chelsea Green Publishing Company, White River Junction.

McGee J.R. 1990. Life, Ritual and religion among the Lacandon Maya. Wadsworth Publishing Company, Belmont, California.

Mendieta R.M. y del Amo-Rodríguez S. 1981. Plantas medicinales del estado de Yucatán. Instituto Nacional de Investigaciones Sobre Recursos Bióticos, Xalapa.

Miranda F. 1975 La vegetación de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez, Gobierno del Estado de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.

Niembro R.A. 2003. *Lonchocarpus longistylus* Pittier. En: Vozzo J.A. Ed. *Tropical Tree Seed Manual*, p. 550. USDA Forest Service, Washington DC.

SEDUMA. 2014. Balché. <<http://www.seduma.yucatan.gob.mx/flora/fichas-tecnicas/balche.pdf>> (Consultado: 30 Enero 2015).