



Aproximación crítica a los alimentos y comidas del Popol Wuj (II parte)

LUIS VILLAR ANLEU



Hombres de Maíz

Esos cuatro horizontes culturales del pueblo maya primigenio exhiben, como en lineal secuencia cronológica, tanto formas de procurarse alimentos como de alimentarse. El desfile de la caza, la pesca, la recolección y el cultivo no son etapas que van sucediéndose en el tiempo, sino períodos que definen la marcha del desarrollo alimentario esencial. Ninguna sustituye a la que le antecede, completa un cuadro de comportamiento social que va fijándose en el imaginario del pueblo, y tanto los alimentos como los procedimientos de obtención y consumo van implantando rasgos culturales que proveen identidad colectiva.

Es fácil ver que el maíz constituye la médula del relato popolwujiano. Ahí es elemento mágico, bebida y comida. No sorprende, en consecuencia, que para los mayas actuales la comida por antonomasia es la tortilla de maíz. Cualquier alimento con el que se

acompañe es de rango secundario. Esto es claro cuando se indica que “ellos[la zorra, el coyote, el chocoyo, el cuervo] venían de Pan Paxil, y fueron los que enseñaron el camino a Paxil. Allí encontraron el alimento, los ingredientes para el cuerpo de la gente creada, la gente formada. Agua se usó para la sangre, en sangre humana se convirtió, maíz fue lo utilizado por *Alom K'ajolom*”.³⁸

El hecho preeminente en los mitos de la creación es que, en calidad de materia prima para *formar al Hombre*, la divinidad se valió de “comida para su carne, sus huesos”. Fueron un fracaso dos intentos anteriores, con barro el primero y madera-cibaque el segundo, pruebas fallidas que desencantaron hondamente a los creadores. He aquí cómo, en el Popol Wuj, el alimento distingue la naturaleza del guatemalteco, lo aparta tajantemente de la creación del resto de la humanidad. Según la tradición judeo-cristiana, *Yavé Dios formó al hombre con polvo de la tierra...* (Gén 2,7)

Pequeños comestibles, grandes comestibles

El recién citado pasaje popolwujiano que coloca la creación del Hombre de Maíz en la magnífica montaña de *Pan Paxil Pan K'ayala*, es muy rico en detalles acerca de los alimentos arcaicos. Habremos de considerarlo más de una vez. En la versión de Sam Colop se expone así:

“*De Paxil de K'ayala*, así llamados, vinieron las mazorcas amarillas, las mazorcas blancas.

“Estos son los nombres de los animales, los que trajeron el alimento: la zorra, el coyote, la cotorra, el cuervo. Fueron cuatro animales los que trajeron

noticia de las mazorcas amarillas, de las mazorcas blancas.

“Ellos venían de *Pan Paxil*, y fueron los que enseñaron el camino a *Paxil*. Allí encontraron el alimento, los ingredientes para el cuerpo de la gente creada, la gente formada. Agua se usó para la sangre, en sangre humana se convirtió, maíz fue lo utilizado por *Alom K'ajolom*.

“Se pusieron contentos al encontrar un lugar de abundancia, lleno de fragancias, abundante en mazorcas amarillas y mazorcas blancas, abundante también en pataxte y cacao; de incontables zapotes, anonas, jocotes, nance, matasanos y miel. Estaba rebosante de alimento este pueblo de *Pan Paxil Pan K'ayala*, así llamado.

“Había comida, había de todas clases: pequeños alimentos, grandes alimentos; pequeñas plantas, grandes plantas; los que enseñaron el camino fueron los animales.

“A continuación fueron molidas las mazorcas amarillas, las mazorcas blancas; nueve molidas le dio *Ixmukane*, comida fue la utilizada y junto con el agua de masa se originaron las extremidades, la fuerza humana.

“Esto lo dispusieron *Alom, K'ajolom; Tepew Q'ukumatz*, así llamados. Luego pusieron en la palabra su creación, la construcción de nuestras primeras madres y padres.

“Sólo fueron mazorcas amarillas mazorcas blancas su carne; sólo de masa de maíz fueron las piernas los brazos humanos; los de nuestros padres primigenios. Fueron cuatro los hombres creados, sólo masa de maíz fue utilizada en la creación de sus carnes”.³⁹

Antes de encauzarnos en la materia que nos interesa, valga una importante aclaración: al nombrar a *los cuatro animales* los autores traducen indistintamente *yak* como *zorra* o *gato de monte*. No hay discrepancia. Se trata siempre del cánido *Urocyon cinereoargenteus*. *Gato de monte* es guatemaltequismo, *zorra* un vocablo más general y se entiende que ciertos traductores lo prefieran con ánimo de universalizar el léxico del Popol Wuj. El texto k'iche' es: *Are qui bi chicop va camolre cha, yac, vtiu, quel, hoh...* (f. 32a). Por contextualización ecológica *k'e'l* es *chocoyo*, identificación que debe preferirse a *cotorra*.

Vueltos al mito y al sentido por el que lo citamos, tomemos la frase “había comida, había de todas clases: alimentos, grandes alimentos; pequeñas plantas, grandes plantas”... Y hagamos nuestro también el criterio de Sam Colop, de que la construcción poética del Popol Wuj juega con pares de elementos congruentes (en la cita, de los cuatro animales, el par zorra-coyote es de cánidos, chocoyo-cuervo de aves). El par pequeños alimentos grandes alimentos es análogo, pero diferente del par pequeñas plantas grandes plantas. Con semejante criterio podemos suponer que pequeños alimentos grandes alimentos puede entenderse pequeños animales grandes animales, en este caso con significado de animales comestibles.

De los “pequeños animales”

Extrapolando datos contenidos en distintos pasajes, se puede ver que entre los pequeños animales comestibles se cuentan peces y cangrejos, importantes en el horizonte cultural en el que figura *Sipakna*. También las aves menores. En algún momento de su vida, *Sipakna*

intuye que *Junajpu* y *Xb'alam Q'e*, sus verdugos dentro de poco, son consuetudinarios cerbataneros y que las necesitan: son el principal objeto de su oficio para sustento del hogar, son la comida básica de sus hermanos mayores *Jun B'atz'* y *Jun Chowen*. Entonces, al negociar información que le permita hallar sus propias presas, los seduce con la ilusión de un coto de caza: "hay gran cantidad de pájaros que pueden tirar con cerbatana y yo sé dónde están", llega a decirles. Las artes de los gemelos en la cacería de pájaros no se limitan al tiro con cerbatana, también trapean. Le dicen a *Kab'raqaan*: "sólo somos cerbataneros, sólo ponemos trampas para pájaros en las montañas".

También los insectos forman parte de la dieta ancestral. Cuando los pueblos no se habían separado ni asentado, cuando ocurre el monumental éxodo "de oriente al altiplano occidental", de *Tulan Suywa* a Quiché (de Copán-Quiriguá a las montañas del oeste) en busca de la tierra que habría de darles cobijo, pasan penurias por depender casi totalmente de la caza. Es un escenario de hambruna:

"Cuando se habían encontrado pájaros, hijos de venados, iban en seguida a derramar la sangre de los venados, de los pájaros al borde de la piedra de *Tojil*, de *Awilix*. Habiendo sido bebida la sangre por los dioses, al instante la piedra hablaba cuando llegaban los de las Espinas, los del Sacrificio, cuando iban a sacrificar. Así hacían ante los símbolos, quemando resina, quemando anís silvestre, espinas de maguey. Sus símbolos estaban cada uno sobre la montaña donde habían sido colocados. De día no permanecían en sus casas sino se iban a los montes. He aquí, pues, que no se nutrían más que de hijos de abejas, de hijos de avispas, de hijos de abejorros

para sostenerse; no tenían ni buena alimentación ni buena bebida"...⁴⁰

Debe entenderse que no se habla de las abejas domésticas que tan comunes nos son en la actualidad, variedades europeas de introducción muy tardía al continente americano. Se refiere a especies nativas, por las que nuestros antepasados tenían una afición tan vigorosa que persiste. Por otra parte, muchos autores han traducido *vorom*, como aparece en el texto k'iche' de Ximénez por *tábanos*, cuando en verdad se refiere a abejorros: *are cut chique chaah ri xa ral vorom, xa ral zital xa pu ral acah...*(f. 42). En grafía actual es *wonon*, en castellano *gonón*, e identifica a un abejorro xilófago, de color negro y amarillo, que horada galerías en el maderamen de las casas y otras construcciones; su picadura es ardorosa.

Con crudeza se expone la hambruna en esta dolorosa observación: "-De allá venimos [de *Tulan Suywa*], sólo que nos hemos separado, se dijeron entre sí. Afligían a sus corazones las grandes penas que venían pasando, no había comida, no había sustento. Sólo olían la raíz de sus bastones, y así se imaginaban que comían; no se alimentaban mientras venían".⁴¹ Es la escasez de maíz, consecuencia de la desatención de su cultivo, la que lleva al autor de la obra a decir que "no tenían ni buena alimentación ni buena bebida".

La explicación más razonable a este calamitoso estado de cosas parece radicar en el férreo régimen clasista que expone el texto. Hay tres gobiernos dinásticos que, no obstante, permanecen aliados. Uno lo preside *B'alam K'itze'*, otro *B'alam Aq'ab'* y el tercero *Majukutaj*. Estos tres, más *Iq'ib'alam*, son los Hombres de Maíz, figura mítica que los distingue como cabezas de los linajes

que engendran. *Iq'ib'alam* no se ocupó de política, se presume que se dedicó al cultivo de la poesía y las artes. *B'alam K'itze'*, *B'alam Aq'ab'* y *Majukutaj* son los líderes del éxodo.

Su gestión como gobernantes propugna un modelo teocrático que fomenta el terror como medio de disuasión. La divinidad central, *Tojil*, es trinitaria: se manifiesta como tal al pueblo de *B'alam K'itze'*, como *Awilix* al de *B'alam Aq'ab'* y como *Jaq'awitz* al de *Majukutaj*. "*Nik'aqaj Taq'aj* es el nombre de la deidad que recibió *Iq'ib'alam*".⁴² La nobleza es ávida de tributos. La clase dominada debe cazar para cumplir la tributación, en cierta medida simbolizada por la sangre de aves y venados que tenían que rendir "*ante Tojil Awilix*". Por medio de sus *ajq'ijab'*, o por ellos mismos, los gobernantes se hacen fieles a las ordenanzas de *Tojil*:

"...vino la señal de lo que debían hacer: -¡Deben derrotarlos! Es la salvación de ustedes. Esto viene decidido desde Tulán cuando nos trajeron, les fue dicho. Hablaban de cuando habían ofrecido la piel [del venado] en el lugar llamado *Silisib'*, con su sangre; lo que sería una lluvia de sangre".⁴³

Terrífico anuncio de lo que habría de acontecer:

"Luego vino la matanza de los pueblos: agarraban a aquellos que caminaban solos, que caminaban en par; así no se notaba su desaparición. Enseguida los iban a sacrificar ante *Tojil, Awilix*. Después iban a regar sangre en los caminos y la cabeza la dejaban rodando en los caminos. Decían entonces los pueblos: -¡Un jaguar ha comido!, decían esto porque parecían huellas de jaguar, las huellas que ellos dejaban. Ellos no se

mostraban, pero era mucha la gente que habían robado; y no fue sino hasta muy tarde que se dieron cuenta los pueblos".⁴⁴

Más tarde se pensaría en una revuelta popular:

"Luego se tuvo noticia de dónde estaban *B'alam K'itze'*, *B'alam Aq'ab'*, *Majukutaj* e *Iq'ib'alam*.

"Y fue entonces cuando celebraron consejo los pueblos para darles muerte. Pero primero pensaron los pueblos sobre la manera de vencer a *Tojil, Awilix* y *Jaq'awitz*"...⁴⁵

Y luego... "¡Capturémoslos, entonces! No dejemos que acaben con nosotros. ¿Acaso no constituimos una multitud? Mientras que los *Kaweq* no son muchos, dijeron, cuando se reunieron todos".⁴⁶

En este contexto de vasallaje, los *Kaweq*, o la gente *k'iche'*, identifica a la nobleza, a la clase gobernante. El pueblo, sometido a terrorismo de estado teocrático, no tenía oportunidad de dedicarse a la producción agrícola. O eran capturados si los hallaban solos o en pareja, o debían cazar para cumplir la pesada carga tributaria. ¡Como para que no existiera hambruna!

Y los "animales pequeños" se hicieron frecuente recurso alimentario. Peces, cangrejos, pájaros, insectos... Aunque, en realidad la dieta debe haber sido bastante más variada de lo que el poema mítico señala con nombre propio. Posiblemente todo lo que estaba al alcance podía ser cazado y comido. De alguna manera lo expresa el pasaje que describe el castigo infligido a los animales de la primera creación, por ser incapaces de invocar y alabar a los progenitores:

“Primero se formó la tierra de cerros y valles. Seguido, los cauces de los ríos fluyeron y corrieron entre las montañas.

“Las aguas se separaron cuando aparecieron las grandes montañas.

“De esta manera se hizo, pues, la formación de la Tierra por *Uk'u'x Kaj* y *Uk'u'x Ulew* así llamados.

“Y ellos fueron los primeros que pensaron en la creación del Cielo y la Tierra que emergió del agua. Así fue, pues, su plan, cuando pensaron y meditaron sobre la realización y la finalización de su obra y creación, por ellos mismos.

“Luego pensaron la creación de los animales de los cerros, los guardianes de los bosques, los moradores de las montañas: los venados, aves, pumas, jaguares, culebras, serpientes cascabeles y víboras cantiles, guardianes de los jecucos...

“Cuando realizaron la creación, todos recibieron un lugar para dormir y un lugar para vivir. De esta manera la morada de los animales está en la tierra, proveída por *Alom* y *K'ajolom*, Mujer Procreadora y Varón Progenitor.

“...entonces *Tz'aqol B'itol*, Creador y Formador, les ordenaron:

“...-Digan ahora nuestros nombres, invóquennos, que nosotros somos su Madre y su Padre... pero no se logró que hablaran. Solamente chillaban, graznaban y cacareaban. Su lenguaje no fructificó. Cada uno gritaba de manera diferente. Cuando *Tz'aqol B'itol*, Creador y Formador, escucharon y se dieron cuenta que no se logró que hablaran, entonces se comunicaron entre sí:

“-No se logró que dijeran nuestros nombres a pesar de que nosotros somos sus Creadores y Formadores, *Ajtz'aaq Ajb'it*. Esto no está bien. Dijeron *Alom* y *K'ajolom*, Mujer Procreadora y Varón Progenitor. Luego les dijeron:

“-Ustedes serán reemplazados. Como esto no ha resultado bien y ustedes no han hablado, acabamos de cambiar de opinión: su alimento, su sustento, su morada y sus nidos lo tendrán, en los barrancos y en los bosques. No hemos sido venerados, ustedes no nos han invocado. Todavía debemos hacer a los seres adoradores y obedientes. Ustedes sencillamente acepten su destino: su carne será devorada. Que así sea. Así pues, cumplan su destino.

“Les fue dicho cuando les indicaron su voluntad a los animales grandes, a los animales pequeños que habitaban la faz de la Tierra.

“Y luego quisieron probar suerte nuevamente, quisieron intentar otra vez. Quisieron ordenar de nuevo la veneración...

“De esta manera su carne fue destinada a ser cortada. Se decidió que serían cazados, que serían comidos los animales existentes aquí sobre la superficie de la Tierra”.⁴⁷

De los “grandes animales”

Si interpretamos correctamente la asociación venado-caza-sangre-alimento ofrenda, tal como se expone en el relato de la epopeya del gran éxodo, no debería ser muy arriesgado pensar que este animal estuvo dentro de los recursos culinarios antiguos. Pero si articulamos el supuesto al mito recién descrito, alcanzamos certitud de que lo fue. Ahí,

con lenguaje preciso, se indica que la carne de los venados, aves, pumas, jaguares y culebras se destinó a ser comida.

Y, sobre la base de otros animales considerados por la gente actual como de caza, también podemos suponer que su mención en el Popol Wuj se debe a que estuvieron dentro de la dieta de nuestros antepasados. El caso de pizotes, comadreas, conejos, coches de monte, gatos de monte (zorras) y coyotes, no obstante que, por razones culturales, estos últimos hayan ido abandonando la categoría de "alimenticios".

Se menciona explícitamente a los perros y en dimensión genérica a las "aves de corral". Para descubrir a los primeros es necesario, primero, romper la obsoleta consideración de que en América no hubo perros sino hasta la llegada de los invasores europeos (a Guatemala en 1524); y, segundo, rota esta camisa de fuerza, interpretar debidamente los términos en k'iche' que el autor del texto, y luego Ximénez, escribieron con alfabeto castellano. Tampoco debe seguirse la errónea consideración de autores que, de copia en copia, asientan que el de los mayas era un "perro mudo", que debe concernir al que hoy llamamos tepezcuintle (*Agouti paca*). Tremenda equivocación ésta.

La dilucidación del primer asunto encuentra un buen apoyo en evaluaciones arqueológicas recientes, que evidencian que mucho antes de irrumpir los invasores, Mesoamérica fue habitada por cinco razas silvestres de perros. Registros correspondientes a los siglos VII al XII y final del XV muestran que aquí convivieron cuatro variedades de *Canis familiaris*, el perro común, y un híbrido de perro y lobo. Los hallazgos

proceden de tierras ahora mexicanas, pero los terrenos son primariamente mesoamericanos. Al híbrido se le llama loberro (*Canis lupus x Canis familiaris*), y a los otros *maya de nariz corta*, *tlachichi*, *xoloitzcuintle* y *común no especializado*.

La afirmación del Popol Wuj se encuentra en el episodio que describe el aniquilamiento de la humanidad de madera y cibaque. Parte del tormento al que se le somete es un despiadado maltrato, físico y verbal, que le dan sus enseres de cocina y alimentos. Dice, en lo conducente:

"Y luego [los hombres de madera y las mujeres de cibaque] fueron deshechos y destruidos con las lluvias torrenciales. Cayó una gran resina del cielo.

"*Xek'otk'owach* les extrajo los ojos. *K'amasotz* les cortó la cabeza. *Kotzb'alam* les devoró el cuerpo. Vino *Tukum B'alam* y les quebró y les machacó los huesos y las venas, les golpeó y les trituro los huesos.

"Esto fue un castigo porque no dieron las gracias a sus Madres, a sus Padres, llamados *Uk'u'x Kaj* Corazón del Cielo, *Juraqan*.

"A causa de ellos se oscureció la faz de la Tierra, inició la inundación, llovió de día y de noche.

"Entraron a su morada los animales grandes, los animales pequeños. Sus caras fueron destrozadas por *Che' Ab'aj*.

"Hablaron todos: sus tinajas, comales, platos y ollas, sus perros (aquí, su *nixtamal* es lo correcto en vez de *sus perros*) y sus piedras de moler. Todos ellos les destrozaron los rostros.

“Sus perros y sus pavos (sic.) les dijeron: mucho nos hicieron sufrir. Nos masticaban. Ahora los morderemos nosotros”.⁴⁸

Don Adrián Recinos es más explícito en la interpretación que propone, y en este párrafo traduce: “-Mucho mal nos hacíais; nos comíais, y nosotros ahora os morderemos, les dijeron sus perros y sus aves de corral”.⁴⁹ No obstante, en cita de pie de página recaptura el persistente vicio: “Los perros, cuyas carnes comían aquellos hombres de palo no eran los que hoy existen en América, sino una variedad que los cronistas españoles llaman perros mudos, porque no ladraban. Sus aves de corral eran el pavo, el faisán y la gallina de monte”.

La interpretación de este episodio merece una consideración especial, porque hay mucho retorcimiento en las versiones propuestas por distintos autores. Todo nace de la inexistencia de un alfabeto k'iche' en el momento en que el hoy perdido original fue escrito, debilidad que siguió, inocentemente, el bueno del fraile Ximénez. Los términos en k'iche' *tzi* y *tz'i'*, seguida la grafía actual, significan respectivamente *nixtamal* y *perro*. Desconocido por Ximénez el uso del saltillo (') para indicar la glotalización de expresiones, solamente se transcribió la primera forma, *tzi*.

Cuando en la copia k'iche' de Ximénez se enumeran los sujetos de la acción, se escribe *qui quebal*, *qui xot*, *qui lac*, *qui boh*, *quitzi*, *qui caa* (f. 4-5), sus tinajas, sus comales, sus platos, sus ollas, su *nixtamal*, sus piedras de moler. Sam Colop propuso seguir el apareamiento de versos (poesía es la forma literaria del Popol Wuj) para lograr glosas congruentes en términos castellanos.

Tinajas, comales, platos y ollas pueden formar pares congruentes. Ocurre también con *nixtamal* y piedra de moler, pero no con perro y piedra de moler. Entonces, en este verso, por contexto literario, *tzi* tiene que ser *nixtamal*, no perro.

En el verso que sigue aparece la fracción *qui tzi cac*, que señala perros y chompipes (par afín), los animales que se quejan por ser comidos. En este caso, *tzi* no es *nixtamal*, sencillamente no puede serlo (pero hay autores que han caído en la trampa, tal vez por los pre-juicios culturales y biológicos que rodean al tiempo, espacio y uso de los perros). En la actualidad el par perro/chompipe se escribe *tz'i'/äk'*. Para no dejar dudas al respecto, pocas líneas adelante se reafirma la presencia de los canes. Lo expone así don Adrián Recinos:

“Y he aquí que sus perros hablaron y les dijeron:

“¿Por qué no nos dabais nuestra comida? Apenas estábamos mirando y ya nos arrojabais de vuestro lado y nos echabais fuera. Siempre teníais listo un palo para pegarnos mientras comíais.

“Así era como nos tratabais. Nosotros no podíamos hablar. Quizás no os diéramos muerte ahora; pero, ¿por qué no reflexionabais, por qué no pensabais en vosotros mismos? Ahora nosotros os destruiremos, ahora probareis vosotros los dientes que hay en nuestra boca: os devoraremos, dijeron los perros, y luego les destrozaron las caras”.⁵⁰

Pruebe el lector a hacer un sencillo ejercicio para ilustrar el enredo que ocasionan *tzi*, *tz'i'*, *nixtamal* y *perro*: sólo sustituya perros por *nixtamal* en la primera línea de esta transcripción

a Recinos y trate de hallarle sentido al mensaje.

Para que no quepa duda que los perros se tenían a la par del Hombre, véase este pasaje en el que reaparecen, del episodio en que *Junajpu* y *Xb'alam Q'e* derrotan a los Señores de *Xib'alb'a*:

“En eso les dijo el Señor [a *Junajpu* y *Xb'alam Q'e*]:

“-¡Sacrifiquen a mi perro, luego revívanlo!, les fue dicho.

“-¡Bien!, dijeron. Enseguida sacrificaron al perro, y luego volvió a la vida. Realmente estaba contento el perro cuando volvió a la vida; meneaba su cola cuando volvió a la vida”.⁵¹

Y ya vemos que los chompipes se nombran también como comida. Es claro en la citada fracción *qui tzi cac*. Antes de la invasión hispana, la voz *äk'* los identificaba inequívocamente; después también a gallinas y por generalización a las aves de corral. Para el caso debe entenderse que se refiere a los chompipes silvestres, *Meleagris ocellata*, nativos de nuestros trópicos norteños; el chompipe de corral es *Meleagris gallopavo*, que al estado silvestre habita más al norte de nuestras tierras (sin embargo no es improbable que hayan sido traídos a los patios prehispánicos a consecuencia de intercambios culturales o comerciales).

La ampliación actual del uso de *äk'* para nombrar aves domesticadas ha llevado a varios autores ha emplearlo en ese sentido. Recinos, por ejemplo, en nota de pie de página desarrolló la idea que las aves de corral de "aquellos hombres de palo eran el pavo (sic.), el faisán y la gallina de monte". Sobre esa base, en alguna oportunidad yo especulé

que el faisán podría ser *Crax rubra* y la gallina de monte alguna tinámida, con más probabilidades *Tinamus major* (cuatro son silvestres en Guatemala y las cuatro son conocidas especies cinegéticas). Como fuese, el Popol Wuj permite examinar semejantes posibilidades en la arcaica gastronomía maya.

Para imaginar qué otros animales podrían alimentar a los personajes del texto, recuerde el lector que cuando los dioses castigan a aquellos por no venerarlos, los condenan a ser comidos (“...su carne fue destinada a ser cortada. Se decidió que serían cazados, que serían comidos los animales existentes aquí sobre la superficie de la Tierra”). En cierto modo, la alimentación a base de carne se hace recurso para que *Junajpu* y *Xb'alam Q'e* superen el tormento en la Casa de los Chayes, la segunda prueba de *Xib'alb'a*:

“Los muchachos hablaron con los chayes, así los instruyeron: -Esto es lo de ustedes: toda clase de carne de animal, le dijeron a los chayes”.⁵²

La connotación, obviamente, es doble. Los chayes, en este caso la obsidiana labrada como cuchillo, sirven para cortar carne; mas, figuradamente, su oficio o se articula a rituales mágicos o a las artes de la cocina.

Incidentalmente, en este pasaje mítico se nombran las *tortillas* como alimento ancestral. En la pregunta “¿Por qué no nos dabais nuestra comida?”, prototipo de versiones semejantes, se expresa la suavidad de un traductor castellano escribiendo para un auditorio castellano (mestizo, ladino sería mejor decir). En ella, y en otras como ella, se ha equiparado *tortilla a comida, a alimento,*

hecho comprensible pues para los mayas actuales la tortilla sigue siendo la *comida* por excelencia. En el texto k'iche' del padre Ximénez se lee *na qui pa rumal maui chiya cava...* (f. 5), fórmula que contiene el reclamo ¿dónde diste nuestra tortilla (*wa, wäy*)?

De las "pequeñas plantas"

El chipilín (*Crotalaria longirostrata*) y el pericón (*Tagetes lucida*) son dos conocidas hierbas integradas a la cocina guatemalteca actual. El pericón es figura permanente en las versiones castellanas del Popol Wuj, el chipilín sólo en algunas y ahí podría serlo por error de traducción: se habría tomado *muchit* en el texto k'iche' de Ximénez por *much'*, que sí es chipilín. En los textos estudiados no figuran como comida, sino en carácter mágico o ritual. Sería demasiado fantasear si, por el hecho de ser hoy plantas comestibles, les diéramos tal valor porque figuran en la obra.

El chipilín, en algunas traducciones, se ha hecho equivaler a las flores que los Señores de *Xib'alb'a* pidieron a *Junajpu* y *Xb'alam Q'e* para superar una de las pruebas que les impusieron. El relato no es concerniente a nuestra materia, por eso no lo consideramos. En la épica el pericón se usa con fines rituales, como cuando durante su éxodo las tribus acuden ante *Tojil* y "no traían grandes presentes, quemaron sólo trementina, sólo sedimento de resina, junto con pericón, para esa ceremonia a sus deidades".⁵³ Tampoco nos concierne aquí el resto del mito.

Pero otras pequeñas plantas comestibles sí figuran con exquisita precisión. Algunas se nombran en el episodio en que *Junajpu* y *Xb'alam Q'e*, a cambio de la ayuda del *ratón*

para hacerse de la pelota y de los instrumentos de juego de *Jun Junajpu* y *Wukub' Junajpu* escondidos por la abuela en el tapanco de la casa, le designan su comida. Expresa el mito:

"De lo que pertenecía a sus padres, *Jun Junajpu* y *Wukub' Junajpu*, así llamados, los que murieron en *Xib'alb'a*; han quedado sus implementos de juego, están colgados sobre el tapanco de la casa: sus cinturones, sus protectores de brazos y su pelota. Nada más no se los enseña su abuela porque por eso murieron los padres de ustedes.

"-¿De verdad lo sabes?, le dijeron los muchachos al ratón. Grande fue la alegría de sus corazones al escuchar noticia de la pelota.

"Después de haber hablado el ratón, le asignaron su comida al ratón. Éste es, pues, su alimento: maíz, pepitas de chilacayote (sic.), chile, frijol, pataxte, cacao.

"-¡Esto es lo que es tuyo! Si hay algo guardado o desperdiciado, es tuyo también. ¡Cómelo!, le fue dicho entonces al ratón por *Junajpu* y *Xb'alam Q'e*".⁵⁴

Valen aquí algunas observaciones para dar pertinencia a la información, tergiversada por la mayor parte de traductores. En el texto k'iche' de Ximénez se lee: *ixim zaquil ic quinac, pec, cacou...* Salvo la ineficiente puntuación (comprensible), la lista es precisa: maíz, pepita, chile, frijol, pataxte, cacao). No habla de "pepitas de chilacayote" sino de *pepita*, a secas, la *sakil* de hoy. Es más enriquecedor y correcto nombrarla así porque la *pepita* es, entre las comidas, una de las más tradicionales en la culinaria popular guatemalteca actual. La *pepita*

puede proceder del ayote (*Cucurbita moschata*), güicoy (*Cucurbita pepo*), de la pepitoria (*Cucurbita argyrosperma*) o del chilacayote (*Cucurbita ficifolia*). Con mayor frecuencia del primero. Desde muy antiguo se come sólo tostada al comal con sal, o tostada y molida, una de las formas más extendidas como componente obligado de otras preparaciones, en especial recados. Entre éstos le da personalidad al *pepián* y a los *iwaxtes*, por no mencionar sino dos muy conocidos.

Los peores equívocos proceden de autores que, ajenos al valor de la *pepita* en la cocina tradicional, y a falta de puntuación en el texto k'iche', han unido los términos *zaquil ic* para traducir a "semillas de chile" o "pepita de chile". Inadmisibles errores. Las semillas de chile, como tales, no son parte de la gastronomía guatemalteca, y mal habrían hecho los gemelos dándoselas al ratón como especialidad humana. Por otro lado, hay quienes han traducido *pec* a "almendras", cuando en realidad está nombrándose al *pataxte* (*Theobroma bicolor*), pariente cercano del cacao (*Theobroma cacao*). Estas alteraciones ocultan el valor histórico de los alimentos ancestrales y anulan el mensaje real del texto popolwujiano.

Son, ante todo, comidas humanas. Capturada esta esencia en el mito, es claro que, en las casas, los ratones comen lo que los Hombres. De ahí que al roedor del relato se le amplíe la dieta con lo que esté "guardado o desperdiciado". La condición se refuerza con el hecho de que el ratón tiene, en este momento, la calidad de un ser protector, sobrenatural, es un *nawal*. Si ha de dársele comida, que sea de la que come el Hombre, no otra. Multitud de ejemplos de tal cuestión se presentan en la actualidad

con la comida-ofrenda de los iconos cuaresmales efímeros o en la *comida de cabecera* del Día de los Santos, entre otras.

Pero el chilacayote sí se identifica claramente en el gran Poema Mito-histórico. Quizás la más significativa de las alusiones sea en el pasaje en el que *Xb'alam Q'e* resucita a su hermano *Junajpu* restituyéndole la cabeza decapitada por *Kamasotz'*, el Murciélago de la Muerte:

"Un gran animal cornudo, el escarabajo (sic.), se quedó para traer un chilacayote, lo traía revolcándolo con la nariz, fue el que sirvió para ponerlo en lugar de la cabeza de Un Cerbatanero, aquí le escarbaban los ojos".⁵⁵

La interpretación de "animal cornudo, escarabajo" se sustituye en casi todas las versiones por "un pizote", más grande obviamente que dicho insecto. Pero tal cuestión no nos interesa tanto ahora como la referencia al chilacayote (*q'o'q* en grafía actual). Dice el texto k'iche' de Ximénez: *nima chicop quipu ca v xambe canahoc ri tiz coc...* (f. 27a), no dejando dudas en la identificación que, inexplicablemente, muchos autores han asignado a "caparazón de tortuga". Es importante la asociación chilacayote-cabeza-vida, porque se generaliza en alimento-cuerpo-vida. Es decir, el reconocimiento del valor del chilacayote en carácter de alimento.

A Sam Colop debemos el valioso redescubrimiento de tomates en el entorno del Popol Wuj. Podrían ser miltomates, y para el caso con el mismo valor. Se hallan en este mismo mito de resurrección. En una fabulosa asociación chilacayote-cabeza-pelota, los gemelos enfrentan a los Señores de *Xibalba* en el

campo de juego, pero en sutil estrategia de sobrevivencia aleccionan al conejo para que se apropie de la pelota y huya con ella. *Junajpu* está estrenando cabeza:

“-¿Estará bien?, le fue preguntado a *Junajpu*.

“-¡Sí, está bien!, contestó. Y empezó a girar la cabeza como si realmente fuera su cabeza. Después tomaron decisiones, se pusieron de acuerdo.

“Tal vez no debes jugar, únicamente haz como que lanzas, seré yo quien lo haga todo, le digo *Xb'alam Q'e*. Luego le dio instrucciones a un conejo:

“-Te pondrás allí, a la orilla del campo de juego, allí vas a estar, en medio de la siembra de tomates, le fue dicho al conejo por *Xb'alam Q'e*.

“-Cuando llegue la pelota contigo debes salir corriendo, yo haré lo demás, le fue dicho al conejo cuando fue instruido en la noche...

“Luego lanzaron la pelota los Señores de *Xib'alb'a*, salió a su encuentro *Xb'alam Q'e*, la pelota fue a dar directamente a su cinturón donde la hizo rebotar enviándola de una vez fuera del campo de juego, en uno dos rebotes llegó al tomatal...

“Enseguida los muchachos fueron a traer la pelota al tomatal y llamaron [a los Señores] de una vez:

“-¡Regresen! Aquí está nuestra pelota, ¡ya la encontramos!, dijeron. Ya la tenían allí cuando regresaron los de *Xib'alb'a*”.⁵⁶

Sam Colop logró el redescubrimiento, como él mismo lo dice, dándole sentido correcto a la palabra *pix*,

“tomate, miltomate”, que sólo Ximénez había hecho. Los traductores posteriores al fraile viraron rotunda e inexplicablemente, consignando “encinal”, “chicharral” y aún “huevo del tejado”.⁵⁷ Por ventura, a partir del rico contenido popolwujiano, ahora podemos reconocer al tomate como un alimento muy antiguo.

De las “grandes plantas”

Retomada la hipótesis de que, de la expresión “pequeños alimentos, grandes alimentos; pequeñas plantas, grandes plantas” podemos inferir la alusión a animales, pequeños y grandes en el primer par, e identificando en la categoría de “pequeñas plantas” a especies como las recién nombradas, volvamos los ojos a la agrupación “grandes plantas”. En esa línea de pensamiento, al referirnos a éstas casi con seguridad estaremos haciéndolo de las que producen *frutos comestibles*.

Una de las identificaciones más precisas ocurre al describirse el entorno de *Pan Paxil Pan K'ayala*, como hemos visto. En este lugar los creadores dieron con la maravilla “de un lugar de abundancia, lleno de fragancias, de mazorcas amarillas y blancas, abundante en pataxte y cacao, zapotes, anonas, jocotes, nance y matasanos” además de miel. Rebosante de alimento estaba *Pan Paxil Pan K'ayala*.

Más allá de ser mera fórmula poética, la trascendencia de estos frutos se hace evidente en el hecho que son nombrados más de una vez, y en condiciones culminantes. Los nances como alimento básico del soberano *Wukub' Kaqix*, peculiaridad que fue aprovechada por Rafael Girard para ejemplificar el horizonte cultural de recolección.

El pataxte y el cacao, en sentido biológico dos especies estrechamente emparentadas (el mismo género botánico, *Theobroma*), en ámbito histórico-cultural constituyen dos linajes nativos apreciados por los antiguos mayas, incorporados a varias expresiones de su vida ceremonial, espiritual, mágico-religiosa y social. Es importante el relato mítico que los sitúa en nuestra tierra "en abundancia", vigoroso apoyo al reclamo de la nacionalidad guatemalteca (mesoamericana) de estos linajes señalada también por la genética y la arqueología.

En el futuro habrá que dilucidar con marcadores más finos la naturaleza de la teobromina remanente en cuencos prehispánicos, que ha servido para registrar la profunda antigüedad de su consumo local. La teobromina está presente en las semillas de ambos frutos, y antes, como ahora, se han usado con los mismos fines aunque diferenciándoles sutiles simbolismos circunstanciales. Con los dos se preparan chocolate y batidos y tuvieron equivalentes aplicaciones económicas. Por tanta relevancia no es de extrañar que se le hayan asignado al ratón, como comida distinguida de humanos para nawales.

El empleo de comida cotidiana en niveles de alimento ritual adquiere vigorosa expresión en la sumisión de los *ajawab' k'iche'* al dictado de la autoridad divina, propia de la teocracia. Se verá en el siguiente pasaje, en el que no deja de indicarse, además, la agobiante carga del pago de tributos: "Pero no sólo... era grande la condición de los Señores. Grandes eran también sus ayunos. Y esto era en pago de haber sido creados y en pago de su reino. Ayunaban mucho tiempo y hacían sacrificios a sus dioses... Ayunaban... hacían ofrendas y quemaban

incienso ante Tojil. Delante de su dios se alimentaban únicamente de frutas, de zapotes, de matasanos y de jocotes. Y no tenían tortillas que comer".⁵⁸

El asunto de las tortillas no debe tomarse en el sentido literal de carecer de ellas. Se les menciona en ámbito genérico para indicar todo alimento sustancial, como dice el abate Brasseur de Bourbourg,⁵⁹ ya que en el caso descrito está ocurriendo un ayuno selectivo. Cual sucede en otras abstinencias alimentarias rituales, ciertos alimentos están permitidos, otros proscritos. Dicha selectividad honra las tres frutas nombradas que, como más de una vez hemos señalado, de lo usual se colocan en el tenue limbo que separa lo sacro de lo profano.

Formas gastronómicas

Hasta aquí le hemos dado espacio a aquello que el Popol Wuj señala como comestible: insectos, cangrejos, peces, pájaros, chompipe, perros, venados, maíz, tomate-miltomate, chile, frijol, pepita, chilacayote, cacao, pataxte, zapote, anona, jocote, nance, matasano, miel y tal vez agave (maguey). Insinuamos, por extrapolación de datos de fuentes externas al texto, que otros animales que figuran en él bien puede serlo por representar recursos alimentarios: conejo, comadreja, pizote, coche de monte, puma, jaguar, gato de monte, coyote.

Lo que sigue es encontrar las preparaciones culinarias, indicaciones al menos de cómo se preparaba la comida. El fuego era un elemento bien conocido. Sabemos que "frotando palillos los muchachos lo hicieron" delante de *Kab'raqan*, que *Tojil* de lo dio al pueblo *K'iche'* (con la condición que no se lo dieran a los demás si no tributaban), que

los kaqchikeleb' lo hurtaron de aquellos, que los Señores de *Xib'alb'a* dispusieron de él para encender las rajadas de ocote de los *Ajpu* en la Casa Oscura y en la hogueras con que después intentaron acabarlos por incineración. Es, decimos, un recurso bien conocido.

Está claro, y el pasaje al castigo de la humanidad de madera y cibaque lo ilustra, que se disponía de tinajas, comales, ollas, escudillas, piedras de moler y tenamastes. El señalamiento de estos últimos nos ayuda a deducir que en los lejanos tiempos del Popol Wuj la manera de cocinar era semejante a la actual en los pueblos mayas: tres piedras (tenamastes) dispuestas en triángulo sobre el suelo, el fuego en medio de ellas y el trasto correspondiente encima, comal u olla.

Es bastante probable que haya sido un dispositivo semejante en el que se chamusca a los gemelos *Ajpu*. Se lee a folio 29 de la transcripción k'iche' de Ximénez: *are caban rinima chohim abah queheri chohibal que xquiban Xibalba, nimac xac xquicoho* ("se prepara la gran piedra caliente, como quemadero que hicieron los de *Xib'alb'a*, grandes ramas pusieron"). Relato que reafirma esa particular, y permanente, manera de usar *piedras de cocina*.

En posesión de fuego, de enseres de cocina y de suficientes recursos gastronómicos para preparar las comidas, las artes culinarias habrían de irse forjando por acrecencia de creatividad a la experiencia y a los saberes populares. Con delicada precisión se habla del asado y del ahumado en la preparación de carnes, de la molienda del maíz y el chile, de la cocción de los alimentos y de la fermentación inducida. Se señala

al nixtamal y se nombran tortillas y chirmoles como preparados usuales.

De la presencia del nixtamal, de las tortillas y chirmoles en el texto se deduce la existencia de técnicas apropiadas para obtenerlos. Procesos que habrán ido siendo cada vez más elaborados a medida que se progresa en el arte de hacer comidas. La nixtamalización no es algo simple: supone el descubrimiento de un mordiente (lejía de ceniza, cal) para ablandar la cutícula del grano de maíz durante la cocción, la adecuada limpieza ulterior seguida de la molienda para obtener la versátil masa. Adelantándonos al tiempo: con carne, chirmoles y masa a mano, el paso a obtener cherebanes y recados es cortísimo.

La masa se menciona en varias oportunidades. No olvidemos aquella tan importante de los mitos de la creación en que "*Ixmukane* le dio nueve molidas al maíz para utilizar la comida, la masa, junto con el agua de masa, para hacer las extremidades, la fuerza humana, su carne".⁶⁰ La versión samcolopiana del pasaje es de gran interés, porque interpreta *nueve molidas* en vez de "nueve bebidas" como hace la mayoría de autores. El nueve es un número de elevada significación en la cultura maya, por lo que resulta más verosímil pensar que, frente a un acto de tanta trascendencia como crear a la humanidad, la materia prima se someta nueve veces a una molienda que oscila entre lo real y lo mágico.

La mención de las *hojas de milpa* es un dato significativo, por su insustituible uso actual como envoltorio de tamalitos de maíz. Los tamalitos son apenas un pequeño peldaño más allá de las tortillas en la utilización de la masa para preparar comida. Son tan dependientes

entre sí que es difícil concebir tamalitos envueltos en algo diferente a aquellas. Por eso resulta revelador el dato, pues proporciona evidencia de que esta forma gastronómica es de extrema antigüedad. Que las hojas estén vinculadas a alimentos es evidente. Veamos el pasaje:

“Enseguida [*Xb'alam Q'e*] llamó a todos los animales, al pizote, al jabalí, a todos los pequeños animales, los grandes animales.

“En la noche, todavía era de madrugada cuando les preguntó sobre su comida:

“-¿Cuál es la comida de cada uno de ustedes? A esto los voy a mandar:

“-¡Traigan para acá lo que comen!, les dijo *Xb'alam Q'e*.

“-¡Está bien!, dijeron, cuando se fueron a traer lo suyo, luego regresaron todos. Hubo quienes sólo cosas podridas fueron a traer como comida, hubo quienes sólo hojas de milpa fueron a traer”...⁶¹

El chirmol de chile, *q'utun ik* en el kaqchikel actual, procede de los tiempos míticos de los guatemaltecos. Quizás uno de los pasajes más relevantes en que aparece, por la connotación no sólo alimentaria sino mágica que se le da, es el del apropiamiento por *Junajpu* y *Xb'alam Q'e* de la pelota e instrumentos de juego de sus padres, con ayuda del ratón. Luego de haberle asignado su comida, como vimos arriba, se le instruye en el procedimiento para obtenerlos:

“-¡Está bien ustedes! ¿Qué entonces si me mira su abuela?

“-No perdás tu sentido, nosotros estamos pensados de lo que le decimos a la abuela. Rápido te vas arriba de la

casa cuando lleguemos, luego llegás allí arriba donde está colgado. Entonces miramos por el hoyo del tapanco, te miramos en el reflejo de nuestra comida, así le dijeron al ratón, bien lo aconsejaron. En una noche lo pensaron *Junajpu* y *Xb'alam Q'e*. Llegaron cuando el Sol estaba parado (mediodía).

“No se miraba el ratón que llevaban cuando llegaron. Uno entró derecho a la casa, otro se fue a un lado de la casa. Rápido aquí puso arriba al ratón. Luego suplicaron entonces su comida a su abuela. Sólo deshaga nuestra comida, queremos chirmol, usted nuestra abuela, le dijeron. Al punto molieron su comida. Una escudilla les pusieron enfrente. En lo conducente, *xa chicutu ca ti caca raih ri cutum ic ix catit xeqha cut* se lee en el texto k'iche' de Ximénez. (f. 21a).

“Qué si era para engañar a su abuela, su madre. Secaron entonces el agua de la tinaja.

“-¡De veras secas están nuestra bocas, tráiganos nuestra bebida!, dijeron a su abuela.

“-¡Bueno!, dijo. Entonces, de una vez se fue.

“Entonces se quedaron comiendo. No era cierto, no tenían sed. Sólo trampa hicieron. Luego vieron el ratón en el reflejo del chirmol. Estaba el ratón sobre la pelota colgada en el techo cuando vieron en el chirmol”.

El “agua de masa” que entró en la composición del cuerpo humano, para su sangre según algunos autores, da motivo a reflexiones. Puede entenderse en sentido literal, como una arcaica bebida que sigue siendo tradicional entre los mayas actuales y de amplia aceptación entre

ladinos (mestizos); la palabra castellana con que se le nombra es *aguachival*, a veces agua *chiva*. No es más que masa deshecha en agua, sin edulcorante; en calidad de refresco, los ladinos que la consumen le añaden un poco de azúcar. De ahí a cocerla se convierte en un paso espontáneo, inmediato. El resultado es un *atol de masa* (*ki'en q'or* en kaqchikel actual).

Otra bebida que se nombra es la *chicha*, acepción castellana que, a cambio de una mejor, se ha generalizado para hablar de un fermento alcohólico de los mayas del Popol Wuj que se utilizaba con fines ceremoniales, religiosos y sociales. Se aludió arriba, al citar el pasaje de la fatídica fiesta de los cuatrocientos muchachos. Cuando se nombra en el Popol Wuj se usa el vocablo *qui*, por ejemplo en *cate cut cul chica qux ta cucah ri ca qui xe qha cut* (f. 9), que puede traducirse a "así viene a nuestro corazón llevar nuestra *chicha*, dijeron". En el k'iche' moderno *ki* es agave (maguey), planta a la que fuentes externas vinculan a la producción de jarabe empleado como ancestral edulcorante.⁶² Eso nos apoya en afirmar que un antiquísimo licor maya (*chicha*) se obtuvo por fermentación de los azúcares contenidos en extractos de maguey.

Para obtener masa a partir del nixtamal, y chirmoles a partir de los chiles, se disponía de la piedra de moler. Pero hay un dato interesante, también se preparaban harinas. La indicación viene del episodio en que los Señores de *Xib'alb'a* carbonizan a los *Ajpu*. En él se plantea una serie de posibles maneras de acabar con ellos: arrojar sus huesos al barranco, colgarlos de un árbol, tirar sus huesos al río... Considerada la tercera como la mejor, se expresa:

"-¡Así conviene que mueran! Y mejor si se molieran sus huesos en una piedra, como se muele la harina de maíz; uno por uno hay que molerlos. Luego hay que arrojarlos al río".⁶³

Interesante hecho, porque la harina de maíz a que se hace referencia se prepara a partir de granos tostados. Se usa para preparar pinoles, un alimento antiquísimo en la culinaria maya. Punto por punto, este relato describe una manera de hacer pinol: los *Ajpu* se tuestan en una piedra (*chojim ab'aj*, la piedra ardiente, el tenamaste, que recién nombramos), se muelen en piedra de moler y su harina se echa en agua (se tira al río). Su resurgir de la corriente, que ocurre poco después, no es ni más ni menos que la perpetuación de la vida: *k'äj*, el pinol, surge como producto de la harina que fue echada en agua; y, en tanto comida, es fuente de vida.

Dentro del contenido de este mito no es coincidencia que *Junajpu* se identifique con el maíz. Algunos autores, incluso, lo equiparan al Joven Dios del Maíz.

Del asado de carne para el consumo hemos citado ejemplos; considerándolos suficientes no abundamos en más. No lo hemos hecho del ahumado como recurso para el mantenimiento de carne a largo plazo, una necesidad que antes, como ahora, debe haber sido significativa. La más palpitable prueba de su práctica ocurre en el entorno de *Wuqub' Kaqix*. El antecedente es la dramática acción en la que éste arranca el brazo de *Jun Junajpu* y se lo lleva para su casa. Allí se desarrolla el siguiente acto:

"-¿Quién te mataba allá?, dijo entonces la Chimalmat, su mujer, a *Wuqub' Kaqix*.

"-¿Quién si no los dos demonios

que me cerbatanearon, me aflojaron mi quijada? Por eso se enferman mis dientes, me duelen. ¿Acaso no querían matarme primero? Por eso me traje su brazo.

“-Entonces colgalo sobre el fuego. Ahí que esté colgado. A ver si vienen a traerlo después.

“Son demonios, dijo *Wuqub' Kaqix*. Luego colgó el brazo de *Jun Junajpu*.”

Azúcares y bebidas

En el Popol Wuj puede notarse que los antepasados del pueblo K'iche' apreciaban las fuentes de azúcares. Dos se nombran con precisión: miel y jarabe de maguey. La primera, que a fuerza debía obtenerse de abejas silvestres, era una de las "abundantes fragancias y sabrosuras" encontradas en los montes de *Paxil K'ayala*. Es bastante probable que fuera más consumida por la nobleza que por el pueblo avasallado.

Un indicio de que esto pudo haber sido así es que la miel se usaba para el pago de tributo. En un momento de auge político-militar del pueblo K'iche', teniendo dominados a los demás, les imponen pesada carga tributaria. Lo narra Recinos en estos términos: “Y no fue así no más como conquistaron los campos y ciudades; los pueblos pequeños y los pueblos grandes pagaron cuantiosos rescates; trajeron piedras preciosas y metales, trajeron miel de abejas, pulseras, pulseras de esmeraldas y otras piedras y trajeron guirnaldas hechas de plumas azules, el tributo de todos los pueblos”.⁶⁴

Brasseur de Bourbourg agrega un detalle más. Si bien es verdad que, por lo general debe tomarse con un grano de

sal lo dicho por el abate, en este punto parece haber acertado en su apreciación. Su versión al mismo pasaje recoge que “las naciones grandes y las pequeñas llevaron rescates considerables. Se vieron llegar piedras preciosas, ricos metales y la miel más dulce”...⁶⁵

Y es que sí puede hablarse de distintas calidades de mieles silvestres: unas son más dulces que otras, algunas ligeramente ácidas, otras de sabor fuerte... Es que se obtienen de diferentes panales, y éstos, aún siendo de la misma especie himenóptera, muestran variaciones geográficas. Proceden de abejas sin aguijón, melipónidas y trigónidas, de numerosas especies en Guatemala. La familia Meliponidae es la de mayor aprovechamiento, a partir de las tres mejor conocidas, *Melipona beecheii*, *Melipona solani* y *Melipona yucatanica*. La más dócil, rendidora y cuidada aún en los patios de las casas es la primera, la grácil *doncellita*, de la que se obtiene “la miel más dulce”, según dijera Brasseur.

Habría sido un tributo de gran valía, por cuanto no es posible cosechar grandes cantidades. Habría sido, además, muy exigido por la realeza, sin duda (el hecho lo sugiere así) un producto altamente estimado para endulzar bebidas rituales, chocolate y batidos en particular. Este extremo ha sido ampliamente comentado por distintos autores. Y, por otra parte, el Popol Wuj se ha encargado de corroborar la antigüedad del aprovechamiento del maguey (agave) como fuente de azúcares.

Se le nombra como materia prima para la fabricación de chicha, un fermento alcohólico que, a lo que parece, fue consumido con regularidad. Cualquiera sabe que se requiere de azúcares

para desencadenar una fermentación alcohólica, así que los guatemaltecos ancestrales partían de un jugo dulce para conseguirla. El tiempo mítico en que aparece en el Popol Wuj es muy arcaico. Hay quienes lo asignan al Preclásico de la civilización maya, con lo que podríamos remontarnos al menos a 2,000 años AC.

Esta *chicha* equivale al pulque de los pueblos del norte, pero sería erróneo considerar que se conoció en Guatemala por influencia de éstos. El Popol Wuj es la crónica de una nación contada por sus propios dignatarios, es una fuente objetiva para conocer su historia narrada con sus maneras y formas únicas de hacerlo. A partir de este valioso documento yo postulo, con su sólido apoyo, que el pulque no fue copiado por la *chicha* guatemalteca. Es probable que se trate de descubrimientos independientes, paralelos, o que sea el pulque la copia de nuestra *chicha*.

Las bebidas de maíz ya fueron nombradas. No insistiremos aquí. El texto no aclara lo suficiente para saber si eran cocidas (*atoles*) o no. Si bien fuentes externas han permitido saber de cerca de una decena de variaciones atoleas prehispánicas, ese no es punto de discusión en esta oportunidad, por lo que sólo queda dicho lo recogido en aquel.

Epílogo

Es criterio de la mayoría de estudiosos del Popol Wuj que los relatos tocantes a sus horizontes más arcaicos se remontan a los tiempos del Preclásico maya, es decir, entre 2,000 y 250 años AC. Los últimos alcanzan hasta el 1558 de nuestra era. Unos 3,500 años considerados, nada menos. La información que contiene resulta verdaderamente valiosa.

La tradición oral recogida, que se presenta mayormente en forma de mitos, da cuenta de una diversidad gastronómica estupenda. Los nombres que con tanta precisión acopia forman una lista larga. Considerando el valor documental del texto, lo que en materia de alimentos y comidas cita supera con creces la raquíta mención que suele hacerse de los comestibles mayas antiguos, de tubérculos, maíz, frijol, chile y calabazas.

La observación de los cronistas de la Colonia, que recogió el asombro de la punta de lanza de la invasión hispana ante la fortaleza corporal de los nativos, musculosos y esbeltos, no puede deberse a una dieta pobre, como la que insinúa aquella patética referencia. Lo que nos enseña el Popol Wuj es un panorama diferente, opulento, de grandes variaciones gastronómicas, en el que desfilan mariscos, aves y cuadrúpedos de monte y domésticos, frutos, granos y otros comestibles. Revela comidas hoy abandonadas por cuestiones culturales, como los perros. Muestra, también, instrumentos de cocina, procedimientos culinarios y preparaciones usuales.

De primera mano sabemos que nuestros antepasados comieron, además del infaltable maíz, tomate-miltomate, chile, frijol, pepita, chilacayote, cacao, pataxte, zapote, anona, jocote, nance, matasano, miel, maguey, insectos, cangrejos, peces, culebras, pájaros, chompipe, perros, venados; por extrapolación de datos y referencia indirecta, otros animales que figuran en calidad de recursos alimentarios son conejo, comadreja, pizote, coche de monte, puma, jaguar, gato de monte, coyote.

Es enriquecedora la confirmación del tremendo arcaísmo de comidas mayas aún vigentes, como los chirmoles y el pinol, a los que debe agregarse tortillas, tamalitos, asados, el ahumado de carnes, bebidas alcohólicas y refrescantes. Casi puede decirse que es un escenario gastronómico no muy diferente del actual. La lección aprendida de esto es, precisamente, lo antiguas que son, así como lo maravilloso de su persistencia en el tiempo y en la identidad cultural guatemalteca.

Glosario mínimo

- *Cha'aj*. El juego de pelota.
- *Ch'ab'i Tukur*. Tecolote Flecha. Guardián de la Estera del Señorío de Xib'alb'a.
- *Ch'ereb'an*. Recado.
- *Ch'ipi Kaqulja*. Rayo Pequeño. Divinidad.
- *Chi Q'aq'*. El Volcán de Fuego.
- *Cibaque*. Hierba tifácea del género *Cyperus*, que entró en la formación de la mujer. Por milenios ha servido para fabricar esteras. Varios usos artesanales actuales.
- *Ixkik'*. Mujer Sangre.
- *Jolom Tukur*. Tecolote Cabeza. Guardián de la Estera del Señorío de Xib'alb'a.
- *Julisnab'*. Probablemente designa al antiguo Volcán Almolonga.
- *Junajpu*. Un Cerbatanero.
- *Jun Junajpu*. Uno Uncerbatanero.
- *Jun B'atz'*. Uno Mono. Hermano mayor de Junajpu y Xb'alam Q'e.
- *Jun Chowen*. Uno Mono (Chowen, maya yucateco). Hermano mayor de Junajpu y Xb'alam Q'e.
- *Junajpu'*. Muchos piensan que es el nombre del Volcán de Agua. Es criterio de Sam Colop que designa al Volcán Acatenango.
- *Juraqan. Jun Raqan*, Una Pierna. Divinidad.
- *Juraqan Tukur*. Tecolote Una Pierna. Guardián de la Estera del Señorío de Xib'alb'a.
- *Kaqix Tukur*. Tecolote Guacamaya. Guardián de la Estera del Señorío de Xib'alb'a.
- *Makamob'*. Probablemente designa al Volcán Cerro Quemado.
- *Me'awan*. De acuerdo a A. Recinos, montaña situada al poniente del pueblo de Rabinal, en la región del río Chixoy.
- *Pekul Ya'*. El Volcán Pecul, o Santo Tomás.
- *Raxa Kaqulja*. Rayo Repentino. Divinidad.
- *Saqinim Aq*. Gran Jabalí Blanco.
- *Saqinimasis*. Gran Pizote Blanco.
- *Tz'ite'*. Árbol de pito. La especie es *Erythrina berteroaana*, no *Erythrina collarodendron* como la designa la mayoría de científicos sociales.
- *Uk'u'x Kaj*. Corazón del Cielo. Divinidad.
- *Uk'u'x Ulew*. Corazón de la Tierra. Divinidad.
- *Wukub' Junajpu*. Siete Uncerbatanero.
- *Wukub' Kaqix*. Siete Guacamayo.
- *Xb'alam Q'e*. Pequeño Jaguar-Sol.
- *Xkanul*. El Volcán de Agua.

Citas en el texto

38. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p112.
39. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p112-113.
40. Raynaud, Georges. Op. cit. p132-133.
41. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p134.
42. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p124.
43. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit.

- p149.
44. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p149-150.
 45. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p151.
 46. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p152.
 47. Rodríguez Guaján, Pakal B'alam. Op. cit. p17-20.
 48. Rodríguez Guaján, Pakal B'alam. Op. cit. p27.
 49. Recinos, Adrián. Op. cit. p39.
 50. Recinos, Adrián. Op. cit. p40.
 51. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p102.
 52. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p88.
 53. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p145.
 54. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p73-74.
 55. Chávez, Adrián Inés. Op. cit. p95-96.
 56. Sam Colop, Luis Enrique. Ibid.
 57. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p225.
 58. Recinos, Adrián. Op. cit. p183-184.
 59. Brasseur de Bourbourg, Charles Etienne. Op. cit. p428.
 60. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p113.
 61. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p93.
 62. Coe, S. D. y M. D. Coe. 1999. La verdadera historia del chocolate. Trad. M. A. Pulido Rull. Fondo de Cultura Económica, México, DF.
 63. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit. p97.
 64. Recinos, Adrián. Op. cit. p186.
 65. Brasseur de Bourbourg, Charles Etienne. Op. cit. p334.

Bibliografía citada

Ajpacajá Tum, Pedro Florentino y otros. 2005. Diccionario K'iche'. Proyecto Lingüístico Francisco Marroquín.

Cholsamaj, Guatemala. 538p.

Brasseur de Bourbourg, Charles Etienne. 1972. Popol Vuh. El Libro Sagrado y los mitos de la antigüedad americana. Trad. de J. Luis Arriola. Col. Creación Literaria, Universitaria, Guatemala. 480p.

Centro Cultural y Asistencia Maya. 2012. Calendario Guatemala Maya 2013. Chichicastenango, Guatemala. S.p.

Chávez, Adrián Inés. 1997. Pop-Wuj. Poema mito-histórico k'iche'. Liga Maya Internacional, San José, C.R. 130p.

Coe, S. D. y M. D. Coe. 1999. La verdadera historia del chocolate. Trad. M. A. Pulido Rull. Fondo de Cultura Económica, México, DF. 396p.

Cojtj Macario, Narciso y otros. 2001. Diccionario Kaqchikel. Proyecto Lingüístico Francisco Marroquín. Cholsamaj, Guatemala. 458p.

Congreso de la República. 1996. Decreto Legislativo 9-96. Se aprueba el Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes. Guatemala, 5 de marzo de 1996.

Girard, Rafael. 1977. Origen y desarrollo de las civilizaciones antiguas de América. Editores Mexicanos Unidos, México, DF.

Guillén Villalobos, José. 2002. El Popol Wuj; gloria y esplendor de un pueblo. Una interpretación del mito kiché. Comgráfica, Guatemala. 204p.

La Biblia; Edición Pastoral, revisada. 1995. Eds. San Pablo y Verbo Divino, 59ª ed. Madrid/Navarra.

Raynaud, Georges. 1964. El Libro

del Consejo. Trad. del francés por J. M. González de Mendoza y M. A. Asturias. Col. Biblioteca del Estudiante Universitario, UNAM, México. 196p.

Recinos, Adrián. S.f. Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché. Concepto, México, DF. 196p.

Rodríguez Guaján, Pakal B'alam. 2007. Popol Wuj. Maya' Wuj, Guatemala. 192p.

Sam Colop, Luis Enrique. 2011. Popol Wuj. 2ª ed. F&G Editores, Guatemala. 272p.

Nota: del Editor: Las cita al pie de pagina de la primera y segunda parte de este artículo se encuentran en la presente revista, Tradiciones de Guatemala No. 80-2013. Así como las correspondientes fotografías de ambos artículos.

Raynaud, Georges. 1961. El Libro
 1995. Eds. San Pablo y Vito D'Amico.
 La Biblia. Edición Pastoral. revista.
 Compañía, Guatemala. 204p.
 Una interpretación del mito náhuatl.
 Wuj: gloria y esplendor de un pueblo.
 Guillén Villalobos, José. 2002. El Popol
 Wuj. México, DF.
 América. Editores Mexicanos Unidos.
 de las civilizaciones antiguas de
 Girard, Roland. 1977. Origen y desarrollo
 de marzo de 1996.
 en países independientes. Guatemala, 2
 169 sobre Pueblos indígenas y Tribus
 Legislación 9-96. Se aprueba el Convenio
 Congreso de la República. 1996. Dato
 Cholsamaj, Guatemala. 458p.
 Lingüístico Francisco Manzanilla.
 Diccionario K'iche'. Proyecto
 Cofin. Mesoamérica.

46 Recinos, Adrián. Op. cit. p. 151.
 47. Rodríguez Guaján, Pakal B'alam. Op.
 cit. p. 152.
 48. Rodríguez Guaján, Pakal B'alam. Op.
 cit. p. 153.
 49. Recinos, Adrián. Op. cit. p. 154.
 50. Recinos, Adrián. Op. cit. p. 155.
 51. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit.
 p. 156.
 52. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit.
 p. 157.
 53. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit.
 p. 158.
 54. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit.
 p. 159.
 55. Chavez, Adrián. Op. cit. p. 160.
 56. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit.
 p. 161.
 57. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit.
 p. 162.
 58. Recinos, Adrián. Op. cit. p. 163-164.
 59. Bureau de Bourbonnais, Charles
 Etienne. Op. cit. p. 165.
 60. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit.
 p. 166.
 61. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit.
 p. 167.
 62. Coe, S. D. y M. D. Coe. 1992. La
 verdadera historia del chocolate.
 Trad. M. A. Buitrago Kull. Fondo de
 Cultura Económica, México, DF.
 63. Sam Colop, Luis Enrique. Op. cit.
 p. 168.
 64. Recinos, Adrián. Op. cit. p. 169.
 65. Bureau de Bourbonnais, Charles
 Etienne. Op. cit. p. 170.

Bibliografía citada

Agencia Ixim, Pedro Florentino y otros.
 2005. Diccionario K'iche'. Proyecto
 Lingüístico Francisco Manzanilla.