

VALORES Y CATEGORIAS DE LA COMIDA Y LA COCINA CHORTI' EN GUATEMALA

Julian López García
Universidad Nacional de
Educación a Distancia

Categorías generales.

"Cuando comieres no mires como enojado y no desdénies la comida dale de ella al que viniere. Si comieres con otro no le mires a la cara sino baja tu cabeza y ojos y come con modestia; no comas arbatadamente, porque no te ahogues o te suceda alguna descomposición en la comida" (García Elgueta, 1962-1897:-149).

Comer para los chortís es la necesidad básica para sustentarse y poder trabajar. Trabajar para comer y comer para trabajar son las dos caras de una misma moneda.

En chortí se emplean dos palabras para referirse a esa comida que permite tener fuerza para el trabajo, **awe'** ("comer", intransitivo) y **uk'uxi** ("comer" transitivo). Comer en ese sentido se refiere al movimiento físico de una materia comestible dentro de una boca; es por tanto patrimonio de hombres y animales, diferenciándose de otros seres (los "sin culo", los niños dentro del útero o los muertos) que no comen sino que se mantienen o se sustentan sólo con oler la comida (**uyujtzi**, en chortí). Sin embargo no todos los que comen comida; hay seres que comen ceniza, heces, mocos, legañas, hay también caníbales comedores de gente. Así los conceptos básicos son el de sustentarse propio de todos los seres, que se consigue comiendo y oliendo y el de "comer comida" que es patrimonio "de la humanidad que estamos aquí".

El sentido de lo que es la comida, "nuestra comida" se expresa claramente cuando se refiere a ella como *ni pa'* ("mis tortillas") o más raramente pero también como *ni pa', ni p'u'r* ("mis tortillas, mis frijoles") Esa es, en chortí y en español, la forma habitual de referirse a la comida; una mujer que va a ofrecer comida nunca dirá "¿va a querer su comida?" sino "¿va a querer sus tortillas?"

Cuando se habla de comer siempre se está entendiendo que se van a comer tortillas o tortillas acompañadas con algo. Sin embargo hay alimentos que pasan por la boca, se comen, los come la gente, sin que digan que están comiendo en su pleno sentido. Eso está muy claro con la fruta. Si se va a alguien que está comiendo mangos nunca se dirá que come mangos (con ese sentido de sustentar que tiene la palabra comer asociada a tortillas) sino que dirán "le gustan los mangos" o que "está saboreando mangos". En chortí se expresa mucho mejor esa diferencia ya que hay una palabra exclusiva (*umaki*) para referirse a "comer fruta".

Por los testimonios sobre lo que es comida frente a lo que sólo es fruta o "galguerías",¹ parece claro que la conversión de un alimento en comida pasa por el fuego, por la cocina. Sólo los comestibles cocinados se consideran comida: tortilla, frijol, carnes y caldos lo serían y aún estos últimos por sí solos no sustentarían ni dejarían satisfecho al que los comiese sin tortillas.²

Igual pasa con la mayoría de las bebidas (*uyuch'i*), que no son plenamente comidas, aunque pueden tener "alimento", como sucede, por ejemplo, con la chicha o el chilate. Las bebidas se beben, se toman a tragos; en cambio las comidas se comen a bocados, usando los dientes. Un caso especial es este sentido es el del atol; es una bebida pero cumple los requisitos para ser comida (está cocinado y es suficientemente espeso) por eso no es de extrañar que mientras es una chichería se puede invitar a "un trago" de chicha, cuando llega alguna imagen para hacer posada la gente sea recibida con un "bocado" de atol.

1 Para los mixtecos, entre las "galguerías" también se incluyen las frutas que se comen igualmente "por gusto" y no llenan frente a la tortilla que es *neyu*, comida que llena y satisface (Alejandro Casas, 1978: 317-343). Igual entre los quichés, *wa* expresa de manera extensiva tanto la "comida verdadera" como tortilla frente a *ketihowik* que se refieren a "lo que se come nada más" entre lo que se incluyen las frutas que no se considerarían comida (Henne, 1980:120).

2 Fuentes y Guzmán al referirse a la comida de los antiguos mayas confirman lo que decimos "El comer es en el suelo y sin servilleta... y un solo manjar (si así podemos llamar su tortilla, chile y sal) de continuo: que si hallan carne no se ven satisfechos de ellas(1972:271). Tomas Gage constataba el mismo gusto, "Las tortillas las comen solas bien con chile y sal o mojàndolas en agua salada y un poco de chile machacado" (1979-1699:83).

Por otro lado el comer es consecuencia directa de dos causas, el hambre y la necesidad. Comer sin hambre o sin necesidad se dice "comer por gusto" (en este caso "gusto" se refiere a innecesario). Cuando alguien come sin hambre o sin necesidad se dice que va a comer "galguerías" o que tiene "galgura de sangre"; esa palabra, por cierto, a pesar de ser tan española es la única usada por los chortihablantes para referirse a esa situación. Cuando un campesino llega al mercado dominical de Jocotán, aunque haya desayunado copiosamente, le dan ganas de "comer cositas", "topolillos", "dulcitos", tal vez beber una horchata o comerse un coco; él dirá *war iwe ajtaka e galgueria* ("comer por comer", "comer sin necesidad"). Las "galguerías", obviamente, no se entienden como comidas y se consumen únicamente en dos situaciones: cuando los campesinos ven y apetecen "cositas diferentes" en el pueblo y cuando una mujer está embarazada y antoja también "cositas"; no antoja comida sino "galguerías" porque su sangre se lo pide puesto que se dice que la embarazada tiene "galgura de sangre".

Efectivamente la apetencia no es dependiente de la voluntad, la comida "la pide el estómago" o la sangre. Si el estómago está "competente" pide comida "competente", comida en su pleno sentido, tortillas; pero si el estómago o la sangre no lo están puede pedir frutas o cualquier "galgueria". Igual que a la madre embarazada le sucede al campesino el domingo; después de la caminata y de tratar con los ladinos tienen la sangre más caliente de lo normal y entonces el cuerpo pide "galguerías".

Lo que pide el estómago normalmente, la comida, lo que se come dos o tres "tiempos" al día, no es sólo una calidad de comida pasada por la cocina, es también una cantidad de comida. Así una persona que coma dos o tres tortillas en un almuerzo no está comiendo de manera "competente" y se pensará que si su estómago "pide" tan poco es porque no está bien. No hay una cantidad precisa de alimento que permita decir que se está en los umbrales de lo normal para ninguna comida excepto para las tortillas. Se habla de "ración", que son 12 tortillas, como el máximo que puede pedir el estómago y eso en situaciones de intenso trabajo; raramente se llegará a esta cantidad, pero comer menos de cinco tortillas, si es es "gente grande" está en los límites de lo anormal. Pasarse de lo que pide el estómago implica "llenarse" lo que puede dar lugar a desarreglos y a que la máquina ("porque el estómago es una máquina, comer ver trapiche") ya no funciona bien; ese mal funcionamiento se refleja en eructos, pedos, diarreas, dolor de barriga, "bolencia"... Más claramente se advierten las consecuencias del exceso cuando se bebe demasiada chicha, hasta el extremo que uno llega a "embolarse"; el borracho queda "aguadado" y ya no controla ni el cuerpo ni la boca: se dicen "tonteras" y malcriadeces, se vomita encima uno mismo, le dan bastantes ganas de escupir, hasta se puede orinar o hacerse "popó" sin darse cuenta.

Algo parecido podemos decir de la comida diferente. Indica, como apuntábamos, que el estómago o la sangre están enfermos: piden menos comida o la piden de otra calidad para "reformarse". La enfermedad requiere una alimentación especial durante un período que se llama dieta. Como ya vimos, hay varias situaciones en las que el estómago quiere dieta, sobre todo el puerperio, los días siguientes a la menstruación y los que prosiguen a la aparición de una herida en la que se ha perdido mucha sangre. En el caso de la dieta el estómago va a pedir comidas esencialmente "calientes" porque la pérdida de sangre implica "frialidad" para el cuerpo. La dieta en estos casos es para "reformar" la sangre.

El equilibrio "térmico", fuera de las enfermedades y de las situaciones de "debilidad" (niñez y vejez, por ejemplo) o de fuerza (ser "delicado", tener la sangre "fuerte", llegar sudando...) se consigue consumiendo comidas *cordiales*. Una comida *cordial* es aquella que combina a lo largo de la jornada comidas de calidad "fría" o "fresca" con otras de calidad "caliente". En las situaciones de escasez absoluta, cuando sólo se comen tortillas, no hay problemas de desequilibrio ya que las tortillas tienen una "temperatura" neutra, son "cálidas", ni "frías" ni "calientes".

La emotividad en la comida.

La comida, el universo de lo que se come no es una masa indiferenciada de materias y energías sino un conjunto diverso que permite valoraciones individuales, concepciones diferentes, mayores o menores aprecio; en definitiva permite que las unidades de ese conjunto gusten más o menos.

Dos elementos fundamentalmente modelan el gusto haciendo efectivas o no efectivas las comidas. Primeramente la comida, como realidad sensible, está sometida a la evaluación de los sentidos; preferentemente el del gusto pero también el del olfato, y el de la vista e incluso el tacto, que convergen en que una comida guste más o menos. Además la comida, como entidad simbólica, está cargada de valores de mayor o menor afectividad dependiendo de los atributos socialmente atribuidos a ellas, su esencia histórica que crea un halo ideológico a su alrededor, sus constantes transformaciones y refuerzos... en fin todas las ideas y sentimientos que se tienen en la cabeza antes que en el estómago y en el paladar.

Otras imágenes, otros valores de la autobiografía personal influirán en el gusto personal, que parcialmente se aleja de ese marco general del gusto y que sólo sería evaluable plenamente analizando cada gusto personal. Pero dejando de lado lo personal podemos decir algo de lo general.

Los paladares y otros valores sensibles que troquelan el gusto.

Un día de mayo doña Gregoria en la aldea de Tunucó Abajo (Jocotán) vino a contarme que en el Barrio de los De Paz, el día anterior una muchacha se había "guindado" (colgado) del horcón de la casa. La joven ahorcada tenía 17 años; había sido "robada" unas semanas antes por un joven de ese Barrio que se la llevó a casa de sus padres. Pero a diferencia de otras ocasiones en las que el enfado de los padres es sólo eso, y suele pasar al cabo de unos meses, en esta ocasión la madre de la joven no se quedó en el enfado, acudió a la casa donde estaba su hija y se llevó toda su ropa. Unas horas después la muchacha se suicidó. Doña Gregoria y todos con los que comenté el suceso me decían que la causa del suicidio había sido la "desección", "se deseccionó la pobre, sin ropa ¿cómo la iba a pasar?"

Unas semanas después encontré casualmente a la madre. Enseguida ella misma sacó el tema del suicidio "no es cierto, me dijo, que la Romelia se guindó por los vestidos sino que por la desabridez. Cuando estaba en la casa ella comía su frijol con bastante sal, el café con su dulce, pero en la casa donde se apartó en la pura desabridez vivía, no comía como gente."

No nos interesa tanto saber donde estaba la razón sino en que "comer desabrido" pueda ser motivo para suicidarse. En otro momento también repararemos sobre la importancia de los vestidos.

La desabridez es la desmotivación absoluta ante una comida. Se puede ser pobre, muy pobre, pero siempre se comerán tortillas con sal y café con dulce. La desabridez es la negación absoluta del gusto y la negación de la propia humanidad.

La obsesión por la sal y el dulce está presente por todos sitios, incluso en los consejos que un padre debe dar a su hijo antes de casarse:

"Cuando un hijo se va a casar, los papás tiene que dar consejos: que él tiene que trabajar para mantener la mujer, comprar salita, comprar jabón, jaboncito, cordoncito para que se teje el pelo y la sal no debe faltar hijo, ponela pa que coma la mujer". (D. Ricardo/Tunucó Arriba).

El propio D. Ricardo se refería también a la importancia del dulce: "El café es nuestra vida... con dulce; el dulcito es el Señor San José de la Gloria".

La primera inflexión del gusto es la que discrimina lo desabrido de lo "gustoso", lo que tiene sabor (que, aunque parecido, no es exactamente lo mismo que lo sabroso). En chortí se expresa claramente la diferencia: hay comidas *inchi'*

("con sabor") y comidas *impax* ("desabridas"); no hay palabras para designar lo dulce y lo salado; ambos sabores están incluidos dentro de la categoría *inchi*. Así, mientras a la tierra hay que "pagarle" con chilate desabrido (*impax*), los hombres deben comer chilate dulce (*xa'inchi*) o frijol salado (*b'u'r inchi*)

Efectivamente se distinguen más sabores como vamos a ver a continuación pero el sabor es la categoría que integra lo dulce y lo salado y son esos los que tienen que estar presentes en el día a día: tortillas y frijol con sal y café o pinol con dulce.

El sabor amargo (*imapaj*) está representado fundamentalmente en el atol agrio. Es este un sabor ambivalente; por un lado agrada, permanece el sabor "siente uno que ha comido" pero si traspasa cierto umbral puede resultar desagradable, "raspa demasiado" se dice de un atol "pasado", demasiado fermentado o de la chicha que tiene una semana, "está picona". Igual desagradado pueden producir la flor de izote, la tuna o el jocote agrio que se consumen sin estar "sazones", sin madurar.

El sabor agrio, en determinadas situaciones puede resultar francamente desmotivador, cuando está demasiado "propasado" o cuando el estómago no tolera tanto lo agrio; hacen falta estómagos "fuertes" por eso a los niños o a los viejos sus estómagos les pide el atol con dulce.

El sabor picante es igualmente ambivalente, como tendremos ocasión de decir cuando nos centremos en el chile. Por un lado es un sabor que permanece, que se siente bastante tiempo después de haber comido; pero por otro, puede resultar ciertamente doloroso "no cae bien en el estómago", dicen muchos, "lo deja a uno colorado, como que tuviera fuego". El placer (a pesar de ese dolor más o menos intenso y más o menos duradero) del picante proviene de su fuerza, del calor que provoca, es un sabor que "vence" a los otros. Si alguien está tomando atol agrio con chile dirá que está tomando atol con chile, lo agrio desaparece en la adjetivación.

Como no podía ser menos el tercer sabor, dejando de lado el sabor por excelencia, es también ambivalente. Nos estamos refiriendo al ácido; una naranja y más aún una toronja, una lima, un limón o un mango tierno difícilmente se comen en su estado puro; con frecuencia ni siquiera las naranjas. Si así se comiesen, como dicen en Jocotán, "le darían ganas a uno de poner caras", es decir desagradaría hasta el extremo que el rostro se desencajaría. En todos los puestos de Jocotán donde se venden mangos tiernos, naranjas o incluso piña, se preparan "con todo y pepita" es decir, con sal, jugo de limón y semilla de ayote machacada, de manera que aunque la acidez no se pierde, se mitiga y cambia el sabor natural.

Pero el gusto no lo da sólo el sabor sino que muchas veces el gusto viene precisamente de jugar y enmascarar esos sabores básicos con otros y muchas otras de combinarlos con colores o del juego con textura y colores.

En realidad lo que hace la cocina es el uso de condimentos, que en la zona chortí se llaman olores. Fundamentalmente la sal y el dulce, pero también otros condimentos hacen el sabor, cocinan, transforman lo que de natural tiene los alimentos por otro sabor no presente en ningún alimento natural sino algo totalmente artificial. Los condimentos hacen que los ingredientes de un plato se mezclen formando un sabor único y armonioso, no una suma de sabores distinguibles en el paladar.

Ese gusto por enmascarar el gusto, es más propio del pueblo que las aldeas; allí raramente se come una comida tal cual, sin aderezos o salsas. En el pueblo la crema y el queso siempre están presentes para enmascarar y blanquear el frijol negro, el *chirmol* ofreciendo ese característico olor a culantro para todas las carnes o el *guacamol* que no sólo proporciona suavidad al gusto de los platos sino que también suaviza, con ese verde tenue, la visión de un plato de carne y sobre todo el chile, que realmente llega a dominar sobre cualquier sabor. En adelante veremos de qué manera esos colores, esos olores y esas texturas actúan acrecentando o reduciendo la afectividad respecto a un plato.

La afectividad en el cocinado.

En la región se practican cuatro fórmulas de cocinar los alimentos, si entendemos el cocinado, de una manera reducida, como una transformación de los alimentos por medio del fuego.

La más importante es *comalear*; a veces también se dice cocer en el *comal*, cuando se echan las tortillas o tostar en el *comal* cuando se tuestan granos de maíz o de café.

El *comal* es, sin duda, el artefacto doméstico más importante en una casa junto con la piedra de moler. Contrariamente a las ollas que pueden estar "esquineadas", medio rotas y mal aseadas (es muy normal que para cocimientos diferentes las ollas simplemente se enjuaguen), el *comal* siempre debe estar en buen uso, si se quiebra una parte o se agrieta, inmediatamente se cambia; cuando se va a usar el *comal* debe ser limpiado a conciencia con cal o ceniza frotando sobre la plancha con una tusa de maíz; no será admisible comer tortillas con sabor a café o a pescado previamente tostados sobre el *comal*.

En cualquier casa de las aldeas el *comal* ocupa el lugar central ("lo primero que uno mira cuando entre en el ranchito es el fueguito calentado en el *comal*") tanto si está en el poyetón como si se dispone sobre tres piedras. En un sentido metonímico, como veremos, dice mucho de una persona el hecho de "esquinear" el *comal* (o la piedra de moler) pero en realidad también expresa la posición central del *comal* el deseo de no ocultar a nadie la comida. Se puede decir que la mujer va al matrimonio, se une con un hombre buscando un *comal* caliente. De ahí que, muchas mujeres digan que lo que les importa a la hora de casarse no es el hombre sino "tener la palma de su mano caliente".

En alguna ocasión Don Ricardo nos dijo que el *comal*, (redondo, caluroso) era como el Sol: "cuando está el Señor en medio, aquella redonda, cuando está el Divino Padre arriba, parece un *comal*".

La mujer que usa el *comal*, fundamentalmente para cocer tortillas, tiene un control preciso sobre la cocción; después de echar fuego bajo el mismo, tantea varias veces, poniendo su mano encima "el color que va agarrando". La cocción de la tortilla requiere una temperatura precisa y el cocinado sobre el *comal* permite tener un control absoluto sobre la temperatura. Un *comal* frío hace que una tortilla no cueza bien por dentro y un *comal* demasiado caliente hace que la tortilla se pegue o se quemé.

Además, el *comal* permite ver en cada momento cómo va el proceso de cocinado y así las mujeres están continuamente revisando cómo van las tortillas, volteándolas o dejando sobre el mismo lado la tortilla que está cocinando. En definitiva, con la técnica del *comaleado* es prácticamente imposible que el cocinado resulte mal ya que es posible controlar directamente los dos procesos en que se fundamenta el cocinado: la temperatura y el tiempo.

La segunda técnica en cuanto a su importancia en la cocina es el hervido. Se usa para preparar todos los caldos de carne, de verduras y, sobre todo, para cocer maíz, frijol, tamales, atol, pinol y café.

Las comidas se hierven colocando una vasija directamente en el fuego sobre una ornilla del poyetón o sobre tres piedras.

Con el hervido hay control (o puede haberlo) sobre la temperatura pues fácilmente se controla cuando hierve el agua pero no es fácil controlar el tiempo de cocción que suele calcularse arbitrariamente o sólo apoyándose en algunas procesos o detalles sensibles a lo largo de la cocción que puede dar pie a conjeturar que la cocción ha terminado; pero eso sólo en los guisos más conocidos; por ejemplo, se sabe que el maíz está cocido cuando el agua del segundo cocimiento

se ha evaporado (aunque siempre es necesaria una intensidad de fuego más o menos estable) o cuando directamente se coge un grano de maíz y se ve que la cascarita se desprende fácilmente; del mismo modo con el otro cocimiento básico, el frijol, que se sabrá cocido cuando el caldo se torne espeso y la cáscara del grano se va desprendiendo. Pero el control en el cocimiento de estos granos básicos proviene de la asiduidad en su consumo; la observación prolongada ha posibilitado esos "trucos". En cocimientos de verduras o carne, donde se desconocen los trucos, el tiempo se convierte en una variable incontrolable y por tanto el resultado de la cocción puede ser muy variado. Puedo decir que entre las gallinas que he comido en Tunucó la gama ha variado desde aquellas que resultaba dificultoso desgarrar la carne hasta otras cuya carne prácticamente se deshacía en la boca. También es cierto, sin embargo, que un pollo estuviese mal o poco cocido nunca era criticado y sí que una tortilla esté poco cocida o mal hecha. Sobre los cocimientos (excepción hecha del caldo de frijol y del *nixtamal*) no parece existir la puntillosa exigencia que se tiene con la tortilla *comaleada*. Todas las regañinas de Doña Gregoria a la que en un tiempo fue su nuera, Cristina, estaban motivadas por la mala molienda, el poco cuidado con el fuego, el hecho de que echase las tortillas en el *comal* cuando era "puro hielo", que hiciese las tortillas fiotas... pero nunca porque un cocimiento de hierbas "saliese mal". En definitiva, respecto a los cocimientos no existe conciencia plena de qué está mal o qué está completamente bien.

La tercera técnica que vamos a destacar es el asado. El asado se realiza a fuego abierto, sobre sus brasas, donde se suelen cocinar elotes tiernos, pacayas de montaña, algún tipo de guineo, tunas y donde se calientan también los "totopostes" (tortillas recalentadas).

En el asado no hay ningún control sobre la temperatura y mucha dificultad para conocer el tiempo de cocinado, de manera que no es infrecuente que los elotes o pacayas puedan resultar quemados por una parte y poco hechos por otra.

Las comidas asadas sobre el fuego tienen un grado de emotividad mayor que las hervidas, aunque ningún alimento así preparado puede llegar a formar "un tiempo de comida"; más bien acompañarán a la comida principal o son "cositas" para comer entre tiempos, al igual que las frutas.

Muy raramente se practica otra forma de asar sobre las llamas, con asador, aunque en el pasado parece que era más frecuente (Windom, 1961:113); de esa manera se asan animales de monte que son cazados, como el tacuatzin, el garrobo, el mapache y las aves que se acostumbra a comer. La escasez de la caza hace

que los animales asados raramente sean consumidos de esa forma sino que son descarnados y preparados en pinol con maíz "pan que abunde", de manera que ya el asado tiene poco que ver, en las aldeas, con esa prodigalidad que el asado de las carnes suele tener con frecuencia. En el pueblo, en cambio, no es así; los "churrasquitos" (carne asada de res) que se prepararan con ocasión de todo tipo de conmemoraciones y fiestas sí pueden tener ese sentido: hay abundancia de carne que se asa repetidamente hasta que le gente no quiere más, que en el último asado quede la carne sin comer; allí va siendo visible el "desperdicio" puesto que los huesos o los tendones se van "botando" cada vez más carneados. En esas situaciones, sólo en el pueblo, sí se puede hablar de ese sentido noble pretendidamente asociado a los asados.³

El frito, por último, tiene entre los chortís una importancia prácticamente despreciable. Tradicionalmente parece que no ha sido usado⁴ y hoy, aunque algunos indígenas se benefician de aceite de soya que les es regalado por laguna ONG, su empleo es reducidísimo; además son muy pocos los que tienen sartenes para freír. Los propios campesinos dicen que el frito y el gusto por la grasa son patrimonios de los ladinos; así cuando se usa el aceite o la grasa para freír, es para hacer comidas que han visto en el pueblo: huevos fritos con tomate y cebolla igualmente fritos (lo que en el pueblo se llaman "huevos a la ranchera") guineos o más raramente pescado.

En el pueblo, en cambio, el frito es un procedimiento de cocinado esencial. El frijol que se consume es siempre frito en grasa donde previamente se ha sofrito cebolla; las carnes tanto se frien como se cuecen; los pescados generalmente se frien y las papas, que prácticamente no se consumen en la aldea se cuecen y se frien indistintamente, muchos recados (salsas), por último, son sofritos.

Conocemos ya la cabeza que va a degustar la comida, los paladares, la nariz, los ojos que miran la comida, las manos que la tocan, los calores que la transforman, vamos a ver los resultados, la comidas.

3 Hablamos de "nobleza" del asado en el mismo sentido de Lévi-Strauss en "El Triángulo Culinario" (1984:422).

4 Girad dice expresamente que el chortí no usa grasa, ni manteca, ni frituras (1949-a:232).

Los valores de las comidas.

La Tortilla.

Es la comida por excelencia. Recuerdo mis primeras entrevistas en la zona cuando de modo genérico preguntaba ¿qué comen ustedes? la respuesta invariablemente era más o menos: "lo que nosotros comemos es la tortilla"; algunos añadían el frijol y otros el café, pero la tortilla siempre se designaba, porque así es como se concibe, como "nuestra comida". Concuera con esto el hecho de que aunque en chortí existe una palabra para designar a la comida y la comer como dijimos, más normal es que se refieran a ello con *ni pa'*, "mis tortillas".

Es el alimento cargado de un tono emotivo más importante: "sutenta" el cuerpo y "sostiene" el alma. Es significativo decir que, a pesar de la constancia de su consumo, la tortilla, a diferencia del resto de comidas que pueden ser *ko' yranenix* (aburridas), no aburre, desafiando una de las leyes de la efectividad como es que la repetición cansa, empalaga, aburre; las otras si aburren o pueden aburrir si se consumen asiduamente. No sólo no aburre si no que es la comida de siempre "La tortilla y el frijolito es la comida de siempre: parece que eso no aburre... yo digo entre mí: la carne aburre, comer solo pescado aburre... comer frijol y tortilla no aburre, esa es una comida que la tenemos todo el tiempo, toda la gente".

No obstante el tono emotivo respecto a la tortilla podrá disminuir en función de ciertas cualidades sensibles consideradas no pertinentes.

De una tortilla se valora: su redondez, la fineza de la masa, el hecho de que esté caliente para consumirla, el aseo de las mismas (pocas cosas provocan tanta vergüenza para una mujer como encontrar un pelo, una mosca o un palito dentro de la tortilla; por eso hay que cuidar la masa desde que está hecha o taparla a conciencia si se va a dejar algún rato sola y es conveniente amarrarse el pelo cuando se amasa para que no caiga nada sobre ellas) y el hecho de que no se consuman solas sino acompañadas de algo salado o de sal. Aunque con diferencias según el lugar también se valorará el color del maíz con que están hechas.

Una tortilla plenamente emotiva, con toda su fuerza es aquella cuya masa de ha repasado continua y concienzudamente; "galana", es decir, bonita en su forma: perfectamente redonda, "pesadita" (no "valhumosa") y de tamaño regular (ni "memelitas" ni "memelonas", con todo su olor: recién sacada del *comal*, desprendiendo ese aroma tan característico y que resulta tan grato para los indígenas, calientes; bien cocidas, ni cruda ni quemada, que haya levantado "su telita", hechas preferentemente de maíz amarillo (una tortilla de maicillo puede saber a "puro lodo de coche").

Son tortillas desafectivas, ante las que disminuye la emotividad: las "memelitas" (tortillas gruesas y especialmente pequeñas), los "totopostes"⁵, tortillas duras que, aunque se pueden recalentar, ya no tienen el olor a tortillas; además, las imágenes asociadas al consumo de "totopostes" son claramente desafectivas: es una de las comidas básicas durante la dieta (vale decir durante el sufrimiento) y también lo son en los viajes y generalmente se viaja "a ganar" y muy poco a "pasear" fuera de la aldea. Tampoco se valoran las tortillas "valhmosas", parecen papel, no pesan, es imposible que llenen; eso se dice de las tortillas compradas en el mercado de Jocotán. Tortillas "conchudas", como con sarna, aquellas que no han cocido con la necesaria cal o la masa no ha sido suficientemente repasada; tortillas "fiotas", no están perfectamente redondas ni cocido el grano con suficiente cal, por lo que no *pixquea* (rompe) como nos decía Doña Luisa de Tunucó Abajo:

"Uno cuece el maíz no le echa suficiente cal, no que ja pixque; bien pixque es cuando le echó suficiente cal; cuando le echa menos, no pixquea... al echarle bastante siempre sale la concha del maicito."

Tampoco se valoran las tortillas hechas con la última porción de masa; de hecho esa masa se usa para hacer "memelas" para los perros; por extensión las tortillas más gruesas de lo normal, que presumiblemente no cocerán bien se dicen "memelas de chucho" (Doña Gregoria criticaba las tortillas que Cristina hacía para Manuel diciendo "puras memelas de mi Zarca (una de las perras de su casa).

El color también puede desvalorar una tortilla; por ejemplo, el maíz negrito, "nada más por lo morenito [se prefiere menos], pero el sabor es el mismo con el amarillo y con el blanco", respecto al blanco y el amarillo en general se privilegia el amarillo. El ejemplo de la tortillas que pierden el tono emotivo son aquellas que se consumen en la costa, durante las migraciones temporales tienen casi todo lo que no debe tener una tortilla: mala cocidas, no redondeadas, no aseadas...

En la tortilla pues el placer viene de la conjunción integral e indivisible de todos los sentidos que articulan el gusto (sabor, olor, forma, textura) reforzado por palabra en la donación; no es comida, es *mi* comida y amplificados los alcances de su acción en los valores simbólicos tradicionales asociados a ella: la identificación con la fuerza, calor, redondez y color del sol y la conciencia de que es sangre y alma puesto que es la sangre de Cristo; de la sangre de Cristo brotó el maíz. Conviene decir también respecto a la redondez que el copal, alimento fundamental de seres sobrenaturales, se amasa y se hace como si fuera tortilla; las únicas risas

5 "Es tortilla tostada; lo pone en el *coma* que se vaya tostando; sólo para la que está de dieta" (Doña Gregoria /Tunucó).

que presencié durante la rogación de invierno que realizó Don Isidro se produjeron cuando él y sus "apóstoles" estaban formando las "banbas" de copal con las que iban a "pagar", se reían unos de otros porque estaban haciendo tortillas, eran como mujeres que hacen las tortillas.

El Frijol.

Es con las tortillas la comida principal. No hay ningún compañero mejor para las tortillas. Sin embargo no sólo no es esencial sino que se puede oír respecto a él: *Ko'yranenix ink'uxi e bu'r* ("ya me aburrí de comer frijol"); el aburrimiento es un rasgo que diferencia las tortillas de casi todas las comidas, y aunque, menos, también del frijol. Por sí mismo el frijol tiene un valor neutro; es sobre todo la sal quien lo valoriza y su ausencia lo desvalora; obviamente, como cualquier alimento, deberá comerse junto con tortillas. Se dice, por ejemplo, que sólo con la sal se saca "el espíritu" del frijol; así es como agarra toda la fuerza. Un caldo de frijol rico y fuerte, sustentador, es aquel que está salado. La *historia* del frijol así lo revela: no quería venir al mundo de su gusto, desbedecía a Dios, se reían de él en el mundo, hasta que Dios le mandó un compañero; "es la sal, ahí ya si vieron que el frijol tenía fuerza". En otras ocasiones es el chile quien divinamente es encargado para acompañar al frijol:

"El maíz es varón, el frijol hembra; contaba mi mamá que la gente decían "es feò el frijol", que no le gustaba, que era muy negro; entonces se quejó con el Señor el frijol, que no lo mandara porque le hacían desprecio, porque era negro. No les haga caso, le dijo, yo le voy a mandar otra ayuda para que se sirvan de vos. Siempre volvió a regresar y le decían "el feo" porque era negro; entonces les dijo el Señor que lo acompañara con chile y ahí lo encontraban rico, ahí apreciaron el frijol porque llegó a valer más que él porque todos lo apetecían, por eso lo hacen para darle otro gusto. El frijol no quería venir al mundo, dicen que se quejó dos veces con el Señor; entonces el Señor lo castigó para que aguantara todo lo que le hacían. Por eso dicen que la milpa, desde que nace viene para arriba y el frijol hincado nace, pidiendole perdón al Señor; pero el frijol no tuvo culpa porque lo despreciaba la gente" (Don Chilelo/Jocotán).

De todas formas le quedó como castigo que tenía que venir hincado, como en penitencia, por eso el frijol "hincada viene la vaina", como pidiendo perdón; el maíz, en cambio que sí vino "de su entero gusto", "de una vez la mazorca para arriba".

El frijol es mujer y la historia del frijol como muchas otras historias de mujeres (sobre todo las de Eva) manifiesta uno de sus valores: la desconfianza y la necesaria dependencia respecto al maíz.

La forma de comer el frijol marca una clara diferenciación entre el pueblo y las aldeas. Mientras que en los pueblos se consume molido y frito con manteca y cebolla, con frecuencia acompañado con crema y con queso, en las aldeas siempre se come "parado", los granos enteros con caldo. En las aldeas siempre se come el frijol cocido en abundante caldo que queda bastante espeso después de la cocción; ese caldo es más apetecible que el propio grano. Normalmente los granos de la cocción se comen con tortillas y el caldo, al final, se bebe con gusto.

Se valora sobre todo el frijol negro maduro aunque también se come verde, cocido en caldo y con mucha menor frecuencia blanco, en cuyo caso se valora siempre que vaya acompañado de carne; si es "parado", es decir, solo, no proporciona un caldo tan espeso como el del frijol negro, incluso su color resulta menos agradable. Otra variedad de frijol es el "arroz", es un frijol que nos se siembra sino que es recolectado en el monte en época de escasez; la pequeñez de sus granitos hace que no tenga sustancia y por tanto que su consumo sea más un recurso que una apetencia.

Las comidas sabrosas..

En otras comidas, para perfilar el tono emotivo, se destaca uno de los atributos sensibles sobre otros. Así, hay comidas en las que la emotividad viene del sabor y del olor que permiten saborear cualidades internas. Esas comidas son calificadas de diferentes manera" son "cositas", comidas "finas", comidas que se comen "por gusto", comidas que se comen "solo por comer", comidas para "alegrar el cuerpo"... Los caldos, las carnes, tamales, ticucos, shepes y pescados, son algunas de estas comidas. Son comidas en las que intervienen varios ingredientes; las especias, llamadas significativamente "olores" tienen gran importancia en esos platos. En los caldos, la emotividad depende de la materia que da sustancia pero también de los "olores" que la acompañan; de un caldo con "olores" se dirá que huele bien, pero nunca que "se ve bonito".

De alimentos cuya emotividad especial radica en algo etéreo como es el olor no se va a decir que sustenten el cuerpo, sobre todo el cuerpo del trabajador (aunque si puede "mantener" el cuerpo de un anciano); pero son necesarios, como decíamos, para "alegrar" el cuerpo; se dice que si se comen mucho aburren, además no quitan el hambre; un cuerpo no puede estar siempre alegre; ese cuerpo no podría trabajar (igual pasa con la chicha: "un fresquito agrada para que el cuerpo quede contento, no para ambolarse"), pero de vez en cuando debe resultar muy agradable comer lo distinto y sentir sensaciones diferentes, aunque haya que convertirse, por un momento, en un pequeño transgresor.

Debemos tener en cuenta que esas comidas se consumen en ocasiones especiales, generalmente acompañadas de chicha con lo que la alegría del cuerpo se consuma... expresar la alegría después de una abundante comida se refleja en los eructos y en los pedos. Así después de comer una comida especial, si alguien eructa va a decir "E'ra'keni'ba', chonen uha'ta" (¡mire, eructé!... saber que me llené). También se dice que "está el culo contento"; entonces es cuando "platica el culo", como Don Luis nos decía "cuando uno comió bastante, siente pesado el estómago, mejor si tomó unos sus tres *guacales* de chicha ya está contento el cuerpo, ya oye uno aquel compañero que está tirando pedos, ya a uno le llega aquel olorcito no muy bueno; ya uno le va a decir: *kalapir apukta a tis* ("hiede feo tu pedo"); y el compañero de chiste la va a decir: *ma'chi ka k'ani inbijk, m,ero u wenir a kach apukta* ("¿no querés un poquito?, si a pura carne de pollo huele"); tal vez otro le responde: *intuir a tis umen a k'uxi e kum'* (hiede tu pedo porque comiste huevo)... y de ahí tal vez el otro va a tirar otro pedo... va risas; ya no platican, esperando están quien se va a tirar otro pedo... "Se puede suponer que el cuerpo de las mujeres se "alegra" menos en las fiestas porque ellas se tiran menos pedos: "las mujeres casi pocos son los pedos que tiran; hay unas que sí pero no bastantes y esos pedos de las mujeres que casi no se oyen... el del los hombres bomberío parece... había un señor allá, cerca de la Arada (de repende ahí esta todavía) tiraba pedos que parecía que venía el invierno, como que tronazón venía por la quebrada".

Comidas comunitarias y comidas compradas suelen tener ese carácter insustancial pero agradable para el cuerpo, incluso más acentuado calificándose entonces como "galguería".

Las Carnes y los caldos de carne

En tono emotivo ante las carnes es alto; seguramente de todas las comidas son las que mejor remiten a la alegría del cuerpo, las que mejor define lo que es "comer por gusto"; la "gal'guería" por excelencia. Esa emotividad varía, lógicamente entre los distintos tipos de carne, los diferentes comensales y el modo de preparación. El tono emotivo ante un asado es mayor que ante un caldo, como hemos visto, sobre todo en el pueblo.

Pero la misma emotividad del asado varía dependiendo de la posición personal. La valencia del asado cambia, su tono emotivo disminuye, cuando se come por necesidad, como es el caso de la mujer puérpera que durante los primeros días debe comer, necesariamente, pedazos de carne asada, eso sí, sólo de gallina. Aquí la posición del comensal, su enfermedad, hace que se sienta la comida, aunque sea asada, como comida de enfermo por lo que se desea prescindir de ella cuanto antes puesto que evidenciaría la cura.

La parte de la carne que se vaya a comer también interfiere en la emotividad: son más emotivas pechuga y muslos que patas o cuello. La elección de una parte del todo crea una importante flexión entre sexos y entre comensales: el hombre manifestará un tono emotivo más alto ante la carne que la mujer pues será él quien elija los pedazos que va a comer; y al hombre le gusta por eso elige o se le ofrece directamente, la pechuga y los muslos; las mujeres dicen que a ellas les queda cuello y patas. Si los caldos pueden generar indiferencia entre sexos (los diferentes caldos de arroz o de verdura igualan), los pedazos de carne atribuidos o asignados diferencia. Igual sucede con los invitados: a mí, por ejemplo, siempre que he comido gallina, me han proporcionado pedazos de pechuga y de muslo, nunca alones, cuello o patas. Eso da una idea genérica: los hombres son más "galgos" que las mujeres y los extraños más que los naturales.

También las circunstancias influirán en la carga de emotividad: en una posada un tamal con carne de cerdo resulta altamente agradable, succulento, oloroso, "bien grasiento"; en Semana Santa el cerdo se desvaloriza, es incomedible, dicen que se transforma en culebra. Y no sólo en momentos de consumo sino también en función de la situación del comensal, así ante una puerpera para quien el cerdo es especialmente dañino. O si se trata de comensales especiales, como muertos o Dueños, también el cerdo pierde su tono; no quieren los muertos ni los Dueños carne de cerdo; es pesado realmente, "no se puede cargar, no se puede llevar" y también lo es metafóricamente, deja "pesado" el estómago por su grasa.

Las carnes de gallina y de jolote, están cargadas de emotividad positiva; los chumpes son los animales más bendicidos, son "Aves de Angel, platican con los Angeles, esos les piden las bendiciones"; del chumpe, se dice normalmente que está dejado por Dios para sus servicios.⁶ Incluso se afirma que sólo ellos se debieran usar en los "pagos" y demás ofrendas (cfr. Wisdon, 1961: 438). Otras noticias hablan del pavo como un verdadero hombre porque sus gritos son una forma de platicar incluso por sus comportamientos es "humano": se emborracha, es "delicado", pelea con la mujer y, sobre todo, "platica" como los hombres (Fough, 1972: 172-173).

6 El carácter sagrado del pavo se advierte también en la convicción de que son ellos quienes han enseñado a los hombres a pedir favores a los dioses. El *Chilam Balam de Chumayel* los asimila con un par de bailarines que son músicos a la vez: "Hijo -dice Dios- tráeme dos buenos bailarines que vengan a bailar para que me diviertan, que vengan con su tambor y su onaja y con su abanico y con el palillo de su tambor. Les espero. He aquí lo que pide: Pavos. Su tambor es su papada, su anaja es su cabeza, su abanico es su cola, el palillo de su tambor es su muslo" (En Girard, 1949:612).

La gallina y el gallo como en tantos lugares de Mesoamérica están sustituyendo al pavo en esa función⁷, son "cantarines en la Gloria", tienen una plática menos fuerte pero también saben platicar con los Angeles; el gallo, como vinos, al igual que el pavo platicó cuando tuvo que ayudar a Cristo.⁸

Si el cerdo y la res se transformaban en Semanan Santa en culebra, la gallina y el pavo se escapan al ayuno de carne: son carnes blancas, se pueden comer en Semana Santa. El chumpe y la gallina son, además las comidas preferidas por los entes sobrenaturales; eso sí, despreciado su grasa, pero sólo la sangre pero, también hay veces que se les da carne, pero sólo lo más seco, la pechuga, la parte menos grasa del animal. El chumpe tiene en sí no sólo el hecho de estar bendecido sino también el color; sólo el negro agarra con la tierra; cuando se echa gallina hay que buscarla de ese color.⁹

El chumpe y la gallina son los menús primordiales en las ofrendas rituales entre hombre: pavo en el *recubal* (visita ceremonial del ahijado a su padrino), la gallina en la formalización de matrimonios, y en el "paseo" de los recién casados a los padres de la muchacha, pavo o gallina para sustentar a los mozos durante el *guataleo* o la siembra.

La carne de pavo se come con fruición y meticulosidad al mismo tiempo y al completo: pellejo, patas e incluso tendones y con más gusto y parsimonia las partes mejores, la pechuga y los muslos.

La emotividad ante otras carnes fluctúa del placer a la náusea. La carne de *tacuatzin*, mapache, garrobo, animales salvajes, no está cargada de una emotividad especial; se los trata de realzar en función del método de cocinado: siempre son asados y consumidos acompañados por masa de maíz en pinol. El hecho de que raramente sean cazados a conciencia sino sólo cuando se los encuentra por casualidad, lo confirma. También hay carnes no comestibles: el gorrión (colibrí) no se come, es un animal que está bendecido; los gorriones "sólo la pasan comiendo de flor en flor"; en cambio, el zope, la sola idea de comerlo

7 Por ejemplo en Zinacatán donde: "los pollos, que probablemente sustituyeron a los pavos como artículo de la comida ritual después de la conquista, son "alimentos para los dioses" y el sustituto de la vida del paciente en las ceremonias de curación. El ave asume así un significado simbólico de mediador ante los dioses" (Vogt, 1979:72).

8 En Santiago Chimaltenango, por el contrario, el sacrificio de pavos y pollos se interpreta como un castigo por haber sido chismosos ante los judíos (Wagley, 1979:178).

9 En Zinacatán los pollos negros son llamados "sustitutos" o "reemplazantes" (Vogt, 1979:134).

provoca náusea: ellos comen carne hedionda, ¿cómo se los va a comer?; tanto sobre uno como sobre otro, la emotividad está fundamentada en imágenes y en recuerdos míticos: el zope como incapaz de ayudar al *Kumix* Angel en su afán por "ganar la lluvia", la recurrente visión del zope comiendo carne cruda hedionda, en fin, pone de manifiesto que no sólo las cualidades sensibles intervienen en la emotividad ante una comida.

Algo parecido sucede con la culebra; se dice que su carne es sabrosa, blanca, "puro pescado" pero muchos tienen miedo de comerla, las imágenes y las noticias ambivalentes sobre la culebra la asocian a veces con el bien y otras con el mal, pero siempre con el peligro.

La carne de vaca tiene un alto grado de emotividad pero donde se consume, es decir, en el pueblo. Raramente se consume carne de res en la aldea. En muchas aldeas los campesinos tienen vacas pero son exclusivamente para hacer "pisto", nunca las van a matar. Además, el hecho de que en el pueblo su precio sea mucho mayor que el de carne de pollo la hace inaccesible por lo que se la considera comida de ladinos. Hay alguna opinión respecto a ella por las veces que han comido caldo de res en los comedorcitos del pueblo pero son discursos poco formalizados que difícilmente van más allá de la identificación con la fuerza.

En el pueblo, en cambio, sí se consume con cierta frecuencia; al menos media docena de reses se matan cada semana en el rastro (matadero) de Jocotán. Al igual que sucede con el resto de las carnes, su valoración está en función de la parte de carne que se consume: las partes "menos finas" se suelen vender a comedorcitos y comedores o a todos los que quieren hacer caldo de res más que saborear los pedazos de carne. Lo más "fino" (el *puyaso*) se suele consumir asado lo que lo hace más emotivo, realmente festivo.

Cada vez que me he despedido de Jocotán mis amigos se han encargado de preparar un "churrasquito". Chitillo siempre es el promotor. Le gusta que vaya con él a ver "destazar" las vacas en el "rastrero" el día que van a matarlas para comprobar de dónde va a salir nuestra carne y cómo allí mismo van a sacar las cuatro libras de carne para la cena. Cuando llegamos con la carne ya está toda su familia implicada en los preparativos. Su padre, D. Chito preparando el fuego, Olfania, su mujer, encargándose del *chirmolito*, su madre, Doña Enma volteando los frijolitos; él mismo, cuando llega, se pone a "apachar" los aguacates, sazónarlos y regarlos con limón para el *guacamol*. Don Chito se encargará de asar la carne, al mismo tiempo, sobre las brasas también va asando cebollitas finas; cuando en la mesa están los platos con frijol, *guacamol* y en platitos por toda la mesa *chirmol*, queso seco, chile preparado por D. Chito (además de un botecito de chile líquido), Chitillo me pregunta "¿hacemos matanza de gallos?..." "la cerveza es buena

compañera de la carne", le digo (como él me ha dicho varias veces); al momento están las cervezas Gallo para todos menos para D. Chito que sólo bebe coca-cola. Mientras comemos Chitillo no para de hablar: "ponele chirmolito", "probá el frijol con queso", "sólo un poquito de chile... este se aguanta", "¿verdad que nos dieron carne de exportación?..." Y en la mesa, hablando de carnes, de la carne de vaca, D. Chito como siempre saca el tema de la carne de panza de vaca, que es muy buena pero "pone el estómago como que fuera una olla hirviendo" e inmediatamente vuelve a recordar aquel día que comió él solo más de dos libras de panza antes de salir a la capital donde estaba trabajando: "... eso pasa con la panza si uno come bastante, que le dan ganas a uno de ventosear..."

Como apuntábamos antes, el frijol como compañero de la tortilla tiene fuerza, es realmente compañera, siempre que vaya acompañado a su vez de sal; incluso las tortillas son incomedibles, solas, sin sal. La importancia de la sal es a todas luces clara, superando la necesidad biológica de su consumo. Ir al mercado dominical se dice "ir a comprar la sal y el jabón"; aunque no se pueda comprar otra cosa pero siempre se pone en la mesa chile y sal y, aunque la comida esté de por sí salada los indígenas rociarán sobre el caldo unos "puñitos más" para darle más sabor; ya hablamos también de la recomendación del padre al hijo que se va a casar sobre su obligación de llevar sal a la casa.

Por todo ello es normal constatar que la sal esté especialmente bendecida para que el espíritu de los alimentos se manifieste por ella, como nos aseguraba Don Ricardo de Tunucó Arriba:

"La sal también está bendecida de Dios, esa da sabor al frijol ya todas las comidas y quilletos... sin sal no tiene sabor, no hay amplitud para que se va el espíritu, con la sal sí. Engorda uno un ave, pero la sal lo que da es sabor, está bendecida de Dios".

Pescado

Los pescados son ampliamente valorados pero escasamente consumidos. Aquellos que se pescan en los ríos o quebradas cercanos a las poblaciones suelen ser pequeños y difíciles de pescar lo que hace que la pesca sea una actividad prácticamente marginal y que esos pescados no tengan una alta valoración.

En cambio los pescados secos que se compran en el mercado de Jocotán y que se consumen siempre en Semana Santa sí están cargados de valor.

En chortí hay una frase para referirse a lo injustificado de que un hombre pegue a una mujer sin haberle dado algo bueno a cambio; *majay k'e achay in k'*

uxi ("no es tu pescado que comi", en el sentido de "si no me has traído nada bueno -pescado- ¿por qué me estás pegando?"). El pescado, se convierte en paradigma de lo "bueno" y la riqueza. Como tema de un sueño es el único alineado que augura buena suerte, riqueza y prosperidad.

Sin embargo el valor del pescado radica más en su valor ideológica que en el real; se consume muy escasamente; prácticamente sólo hay cierta frecuencia en su consumo durante Semana Santa.

Tamales

El tamal es la comida festiva por excelencia, no hay velación, ni **sikin**, ni velatorio que se precie si no hay tamales que ofrecer.

Después de cocer un tamal y entregarlo se suele abrir con parsimonia e invitar a que se huela el aroma humeante que despide; ese olor estará en consonancia con la cantidad de "olores del recado" y se conjugará con la sustancia que depende de la calidad del pedazo de carne que lleve; a más y mejor olor y mejor sustancia resulta un tamal tanto más apetitoso. La boca refrenda en los tamales lo que dice el olfato.

Muy importante en un tamal, es obviamente, la calidad del pedazo de carne que lleva dentro. Así, para los campesinos hay tamales "de aldea", los quellos preparan para cualquier acontecimiento especial ("velaciones", **sikines**, siembra...) y "tamales del pueblo" que son los que se venden en las cabeceras municipales; según ellos se distinguen porque los primeros tienen un buen pedazo de carne y los del pueblo "un buen pedazo de hueso".

Los "olores". Condimentos.

El Chile. Respecto al chile hay un tono emotivo positivo; aunque muchos más fuerte en el pueblo que en las aldeas. En cambio, cuando los comensales son muertos, oficiantes de ceremonias o seres sobrenaturales, el chile está completamente prohibido. La emotividad varía aquí, también en función de los comensales. Nos referimos, claro está, al chile que es compañero de las comidas, al chile picante y al chiltepe, igualmente picante.

Se dice que el chile es el compañero de la comida, que es el "principal" sobre la mesa. Es, puesto que tienen una identificación personal, como "sus compañeros de familia" (el maíz, el frijol y el ayote), altanero y orgulloso; es, podíamos decir, el hijo varón rebelde de la familia; sus desplantes ("yo soy el principal sobre la mesa"; "si no hay chile no hay sabor", dice el chile de sí mismo)

refuerzan ese papel ambivalente que tienen los jóvenes arrogantes: seguro y fuerte, pero también petulante e irrespetuoso.

Su valor, el valor que se le atribuye es el de provocar apetito, facilitar la digestión, hacer que la comida con la que se acompaña se manifieste más claramente. El hecho de que no se coma por parte de los entes sobrenaturales y tampoco en contextos sagrados explica desde una doble lógica: como una ración a un desacato primigenio y como la constatación de que hay estómago vulnerables a su fortaleza. Un primer caso habla de que la tortilla le pidió subir al cielo y el chile prefirió quedarse en la mesa porque ese era su puesto. Así aunque se dice que el chile prefirió quedarse en la mesa, porque ese era su puesto. A sí aunque se dice que el chile es el compañero de la comida, se refiere exclusivamente a la comida de los hombres, para estómagos cimarrones y fuertes.¹⁰ La fuerza personal, la rudeza, se puede apreciar en el aguante que se tiene para comer chile. Mi amigo Chitillo, hijo de doña Enma, disfruta viéndome sufrir con el chile... siempre tiene uno más fuerte que el anterior y, por supuesto, siempre quiere que lo pruebe.

Incluso los cuerpos que se alimentan de olores exclusivamente, renuncian al chile. Esos cuerpos que se alimentan de olores son los de las embarazadas, más exactamente los de los hijos que llevan dentro. Se dice de ellas que están como el gato que "sólo carne quiere, sólo bueno quiere". En realidad, no son ellas las que antoján sino sus hijos y lo que antojan son olores, no sabores (en sentido estricto), pero nunca chile. Los otros comensales que se alimentan exclusivamente de olores, como es sabido, son los muertos que regresan durante el **sikin** y permanecen en la casa mientras dura el novenario. Pues bien, ni las madres van a antojarse nunca un chile ni los muertos van a desear olerlo; sus "dolientes" lo saben y en las mesas sagradas, nunca ponen chile, es un alimento repudiado por ellos. Parece contradictorio: es el principal sobre la mesa pero está excluido de las principales mesas.

La potencia del chile que puede llegar a tal extremo que consigue matar animales, gusanos, que han sido introducidos por brujería a otra persona; unos gusanos que son nagueles de brujos, que son capaces de matar a una persona pero que se reflejan incapaces de vencer al chile. A un tío de D. Simeón de El Tablón, le sucedió lo siguiente:

"Yo miraba un señor que cuando amanecía decía yo fijese que soñe tal cosa... él tenía mucha creencia en los hechiceros" seguro que alguien está tomando

10 Los zapotecos de Yalalag piensan que el chile es más un alimento que un condimento y que da fortaleza a quien lo toma (Julio de la Fuente, 1977:56).

la venganza y por cierto cuando él falleció, cuando murió se vió que tenía algo real, le salieron gusanos, en el momento que esos gusanos cayeron nosotros estábamos, cuando él dijo: siento que me está bajando. Sabe qué paso, era mi tío, entonces cuando iba a fallecer dijo: alistense porque siento que me vienen bajando por aquí en la cabeza y de vez en cuando, empezó como tres días antes de morir bajando sangre por la nariz, mucha sangre; siento que me anda, dijo, pero cuando iba a morir dijo alistense porque siento que me está bajando, no voy por gusto, Fulano fue que me vengó, él trabajó en contra de mi, dice que hichizado lo habían hecho; entonces él, un mi primo y mi tía, dijeron a alistar una pana con chile, arreglaron chile molido y lo pusieron con agua, se puso sentado y al momento. ¡pá!, y tenía pelo alrededor, el gusano tenía como roscas alrededor y cayeron como nueve gusanos tras de uno otros y solo que cayeron, solo que cayeron en el chile, como dicen que el chile no deja ir nada... eso aquí lo conoce todo el mundo que el chile es buenísimo para cualquier cosa y cayeron allá y lo echaron en una botella pero con chile también y lo taparon con cera negra y de ahí dijeron que lo iban a enterrar donde nadie sabía, al caer los gusanos se murieron... porque eso dicen que lo han visto en otros lados donde ha sucedido que cuando cae en el suelo se ve que caminan un poquito y de ahí ya no se ve, se pierde, es como nahual, es como aire y aunque haiga unos cuantos y el chile no lo deja que se vaya solo se mueve un poquito y ahí se muere. Por eso es que acostumbra siempre, cuando tienen malicia de una persona que es una enfermedad que no lo puede curar un doctor, entonces se previene la familia, eso lo sabe todo el mundo y él era muy inteligente porque él hacía rogaciones pero lo envidiaron, un vecino, dice que porque le había dado un préstamo de una cuantas manos de maíz y sólo lo había dicho una vez que si o iba a devolver y aquel ya no lo quiso devolver, tomó la venganza, pero por una cosa pequeña. Dicen que como aquí los brujos trabajan con velas y trabajan también con otras magias que saben, pero realmente más común es que quemar velas y llaman a la persona para que lo molesten".

Es difícil entender cómo, en un mismo alimento, pueden darse tonos tan opuestos: el chile, por un lado, atrae a otros alimentos, potencia el apetito y por otro lado se puede usar para alejar a otros comensales y para repudiar otros alimentos. Esa contradicción se verifica desde la primera comida: es conveniente que las puérperas tomen chile porque así, además de calentar su cuerpo van a poder tener una leche fuerte¹¹; pero al mismo tiempo se hace que el niño repudie la leche despechándolo impregnando los pezones con chile. No hay ninguna imagen mejor para entender al chile que esa del niño rebelde, irrespetuoso pero afectivo.

11 Pero también en otros lugares de Mesoamérica, como Zinacantán, al nacer un pequeño la partera frota sal dos veces en la parte superior de la boca del niño y le presenta tres chiles rojos, dando así el necesario "calor" a un cuerpo todavía tan "frío" (Vogt, 1979: 40).

La cebolla. Es uno de los condimentos con mayor carga de valor; la cebolla es fuerte, tiene un sabor "injurioso" (¿lujurioso?), "que quisiera uno estar con mujer después de comerla"; es tan fuerte el olor de la cebolla que puede llegar a transformar el olor de la propia sangre; la cebolla "hiede" la sangre; incluso si la potencia de la sangre no está "en su más alto grado", sino que está debilitada, puede llegar a "atumorar" la matriz, a no permitir que cicatricen las heridas.

Por eso la cebolla quizá sea el único alimento que, a pesar de ser conceptuado como "caliente" se prohíbe en las dietas durante el puerperio, la menstruación o el tiempo en que cicatriza una cortada. Estas tres situaciones que se nos refieren como especialmente peligrosas ante la cebolla tienen un denominador común: estar perdiendo sangre o haberla perdido recientemente; pues bien, parece que la cebolla al hacer hervir la sangre, "que entra en movimiento" no permite el reposo necesario para que la sangre se "reform" o se "conforme"... comer cebolla implicaría que el flujo no parase. Esa potencia de la cebolla que hace hervir la sangre, puede, por contra, proporcionar el máximo sabor y olor a un caldo; de hecho para que un caldo sea emotivo son imprescindibles dos cosas junto a la materia prima" la sal y la cebolla; es por eso que los caldos durante el puerperio no resultan demasiado afectivo; le falta un ingrediente esencia a veces, incluso los dos.

El ajo. Es el otro "olor" fuerte aunque se consume mucho menos que la cebolla. Pero si la cebolla remite a ideas de potencia y peligro, el ajo conduce a ideas sobre seguridad y terapia mágica¹². Se usa más la cebolla como condimento porque su olor cocido no compite con el del ajo; por otro lado nunca he visto ni en el pueblo guisados en los que se hiciese un sofrito de ajos. Crudo se usa, con frecuencia, aunque no para comer, sino como protector: en la casa y en la tumba sobre todo se emplean para mantener alejados a los malos espíritus en el interior y también para curar enfermedades "frías" por su naturaleza especialmente "caliente".

El achiote. Hemos dicho que en las comidas "caldosas" y también en los tamales, la percepción y el tono emotivo se estructura en torno a sabores y "olores" pero, a veces el color también juega un papel importante en la emotividad. Tanto que se convierte en la máscara que modifica el gusto de un caldo.

12 Según Girard ningún hechicero puede prescindir de mascar ajo para soplar con su aliento purificador sobre las cuatro esquinas del tapasco donde está un paciente (1949:325). En la actualidad, aunque no de manera tan radical, hemos podido comprobar la eficacia protectora del ajo, como veremos más adelante.

En la zona el único colorante que se usa es el achiote, cubriendo con un manto rojo todo lo que toca. El hecho de ser un colorante que **enrojece** el alimento le da un valor ambivalente; puede remitir al peligro pues **así es como lo utilizan los "Padrinos de Verano"** para alejar las nubes que traen lluvia. El rojo, como tendremos ocasión de ver es un color ciertamente poderoso pero también en ocasiones peligroso.

BIBLIOGRAFIA

- FOUGH' John, **Chorli Mayan Text**, University of Pensilvania Press. 1972.
- GARCIA ELGUETA, Manuel, "Descripción geográfica del Departamento de Totonicapán **Guatemala Indígena**, 2, No. 4 1962 (1869).
- GIRARD, Rafael, **Los chortis ante el problema maya**, 5 Vols., Ed. Cultura, México, 1949.
- FUENTES Y GUZMAN, Fray Diego, Recordación Florida, B.D.E, Madrid, 1972 (1949).
- HENNE, Morilym, "La comida Quiché: Su estructura coguitiva en Chichicastenango:", **Guatemala Indígena**, Vol. XV, 1-2, pp. 113-130, 1980.
- LEVI-STRAUSS, Claude, Mitología III. **Los orígenes de las maneras de mesa**, S. XXI, Madrid, 1984.
- VOGT, Eron Z, Ofrendas para los dioses, F.C.E., México, 1979.
- WAGLEY, Charles, **Santiago Chimaltenango**, S.I.S.G., Guatemala, 1957.