



---

## Guatemala, tierra de árboles... mágicos y sagrados

---

LUIS VILLAR ANLÉU



### PREÁMBULO

Para la historia y las tradiciones de los guatemaltecos, no todos los árboles son iguales. Unos destacan sobre otros por ser parte de alguna cosmovisión mágica, sagrada o espiritual, o porque se han incorporado a necesidades utilitarias o por constituir elementos clave de la evolución social misma. El utilitarismo puede identificarse tanto con las esferas más apremiantes del hombre, como son las exigencias de comer, construir viviendas o refugios o expresar su inspiración a través de comunicaciones artesanales.

Señalar cuáles son las especies revestidas con aquellos valores es una epopeya grandiosa. Cada una tiene una crónica



---

\* Profesor Titular de la Universidad de San Carlos. Investigador en el Centro de Datos para la Conservación del CECON, Catedrático de la Escuela de Historia y colaborador en etnobiología de CEFOL. E-mail: luizvilar@hotmail.com

propia, recorrida por rutas laberínticas que son tanto más complejas en cuanto más sustancia pueda describirseles. Recorrerlas ofrece considerables oportunidades de llegar al conocimiento de sus simbolismos, y por tanto al afianzamiento de los fundamentos de la identidad cultural.

En general, los árboles han estado unidos a la humanidad desde épocas inmemoriales. En Guatemala, el registro de tal relación quedó firmemente inscrito en la escritura jeroglífica maya labrada en piedra, en la que fue tallada en madera de dinteles y códices y en la que fue plasmada en trozos de corteza de amate; también en la maravillosa pictografía conocida y, por supuesto, en los textos indígenas antiguos que ya fueran escritos en castellano. Tanto simbolizaron para los pueblos pretéritos del país que el Memorial de Sololá<sup>2</sup> les da sobresaliente distinción al hacer alusión a los orígenes de la humanidad: "Cuando hicieron al hombre, de tierra lo fabricaron, y lo alimentaron de árboles, lo alimentaron de hojas". El Popol Vuh<sup>3</sup> relata que en una de las cuatro pruebas formativas, "de tzité se hizo la carne del hombre".

Apenas dos citas, tomadas de entre una verdadera constelación de prototipos, ayudan a ver la trascendencia del simbolismo proveído por la vegetación arborescente en la cosmovisión y en el modo de vida de los pueblos antiguos del país. Por ello, a los árboles en general, y a especies en particular, se les hace aparecer con frecuencia en los textos indígenas, pero también en mitos y leyendas mantenidos en siglos de tradición oral, en costumbres y tradiciones venidas desde la prehispanidad y luego en crónicas de los primeros españoles en nuestras tierras. En

este último caso, con inusitada reiteración ocurrió que el conocimiento europeo de la época, aplicado a un mundo botánico nuevo, exuberante y de gran riqueza, hizo que más de un cronista equivocara las cosas, entre ellas la identificación de especies. De consiguiente, con frecuencia se provocaron traducciones inexactas de términos, interpretaciones confusas de costumbres locales relacionadas a dichas especies y, como es de suponer, alteraciones en el sentido mágico, religioso o espiritual en el que nuestros antepasados las tenían. Como fuese, el hecho es que hay una rica variedad de fuentes para reconocer a los árboles más estrechamente vinculados al guatemalteco actual.

Muchos habrán de recordar aquella remota enseñanza de los tiempos de escolaridad primaria, cuando solemnemente se enumeraban, como beneficios del árbol para la humanidad, el enriquecimiento del aire con oxígeno, el suministro de madera, de elementos de construcción y de leña, la procura de alimentos, la provisión de sombra refrescante y bienhechora y el mantenimiento de los manantiales. Sentencias sencillas, no exentas de incontestable verdad, a las que mediante el agregado de unos cuantos detalles provenientes del raciocinio colectivo se les hace ser parte del universo ampliado de las grandezas que unen al hombre con los árboles, con *sus* árboles.

Hay rendimientos que trascienden el utilitarismo fortuito si se define un modelo de utilización social de los recursos. Cuando el estilo de vida de una sociedad fundamenta parte de sus procesos o procedimientos en la utilización de

elementos del ambiente que, como en el caso de los árboles, terminan por estamparle pautas a su desarrollo cultural. Es fácil caer en cuenta de la existencia de los *otros* beneficios insinuados, más allá de sólo obtener madera, leño, elementos de construcción y frutos comestibles. Hay otros tipos de ensambles entre los árboles y el hombre que elevan los beneficios obtenidos a esferas que tocan hasta la espiritualidad misma. Entonces reconocemos que el ensamble toca las artes y artesanías en todas sus dimensiones, la medicina popular, la cocina y la dulcería criollas; la historia de la sociedad, sus mitos y leyendas, sus costumbres y tradiciones y la vida cívica aún en el contexto de un estado moderno.

Ahí se ubican muchos de los árboles de Guatemala, en ese solemne y riquísimo contexto que los colma de valores superlativos. En él, olvidando cualquier atisbo de economía capitalista, surgen como recursos naturales en tanto se unen al acontecer social de la patria, ya en su totalidad ya vista desde cada una de sus etnias. En el campo de la etnobiología más pura adquieren carácter de recursos naturales porque son parte de la vida de la sociedad, porque le dan identidad a muchos hechos de la cultura popular tradicional y porque algunos se ubican en el trasfondo de la cultura espiritual. Ciertamente que más de uno, como la pimienta gorda o el chicle de Petén, reditúan pingües beneficios monetarios a quienes los aprovechan, pero más allá de eso también marcan un acontecer social de hondas raíces en el pasado, un valor intrínseco más elevado que el otro porque es parte de una identidad forjada paso a paso.

Para mantener el mismo nivel de manejo de términos, recordemos aquella definición clásica sustentada que concibe al árbol como un vegetal perenne, de tallo leñoso, elevado y copa muy ramificada. Bajo tal concepto constituye la forma de vida de muchas especies botánicas. Dentro de dicha categoría caben desde helechos gigantes, palmeras grandes, hasta los conocidos pinos, conacastes y muchos más. Los árboles forman un conjunto muy variado de plantas, que contiene a cientos de especies. Por ello no sorprende que sus beneficios sean todavía más variados que la multitud de formas biológicas que se hallen al alcance de la humanidad.

### **ETNODENDROLOGÍA: DE LO BIOLÓGICO A LO CULTURAL**

Un árbol, cualquier árbol, es para el hombre un elemento de la Naturaleza con significado. Lo adquiere desde que deja de ser una pieza cualquiera, cuando aparece entre él y el hombre un vínculo más fuerte que el de la simple convivencia en el mismo entorno. Por ello será prontamente elevado a la inconsciente categoría de símbolo. Y visto así desde la perspectiva de D. Fontana<sup>10</sup>, resulta relativamente fácil darle sentido lógico a aquellas "expresiones profundas de la naturaleza humana" que son evocadas por los árboles. Luego, estos se nos acercan más íntimamente, porque afirman las raíces de identidad que nos unen a ellos a través de la historia, de las leyendas o del arte desarrollados por nuestros antepasados, conservados por generaciones y ahora practicados por nosotros en calidad de tradiciones. Hay, en la relación hombre-árbol, valores que ayudan a comprender el significado de la reverencia con que se les ve, la cual se

expresará con más o menos intensidad según distintos patrones culturales o momentos históricos.

Fontana sigue reconociendo que "hoy, dentro de su contexto, (los símbolos) siguen teniendo un fuerte poder evocador para nuestro intelecto, nuestras emociones y nuestro espíritu". Un hecho que sin duda puede ser derivado de otro principio argumentado por él: "los conceptos de espacio y tiempo (de los antiguos), y de su propia posición en el universo, sólo podían entenderse en relación al mundo natural, del que cada aspecto, según se pensaba, expresaba un rasgo particular de la energía divina..." Dentro de tal marco "las plantas representaban el ciclo de la vida (fertilidad, muerte y renacimiento). Muchas hierbas se consideraban sagradas, algunas debido a sus propiedades medicinales y otras porque sus hábitos de crecimiento o su apariencia sugerían algún vínculo con los dioses o con el género humano..."

Los árboles se ubican dentro de esa dimensión. La energía divina o un vínculo con los dioses es más posible por intermedio de un ser que se eleva hacia el cielo, que brota de la misma tierra que nos sostiene a los humanos pero que sube a las esferas sacras y que así se diviniza. Que se ancla y nutre hundiéndose en la madre tierra pero que busca la inmensidad etérea mediante un tronco vigoroso y vertical. El vigor y la verticalidad también son elementos de elevado simbolismo. Es probable que una cosmovisión mágica haya antecedido al descubrimiento de sus propiedades medicinales, fortalecidas con sus cualidades alimenticias, espirituales o utilitarias. Es posible que el desarrollo de evocaciones o imaginaciones supramundanas girando

alrededor de sus árboles más conocidos o cercanos, o la cotidianeidad de una hermandad nacida de la frecuencia de relaciones conscientes, o el encuentro turbador ante un ejemplar digno de respeto hayan forjado situaciones que después generaron significantes y los significantes más tarde introdujeron simbolismos. Habrá que volver los ojos al pasado para inquirir por las razones que lograron hacer que determinadas especies fueran más afirmadas que otras a cosmovisiones que fortalecieron identidades.

En busca de valores tradicionales, para este ensayo, nos orientamos en parte al examen de algunos textos indígenas, como quedó dicho. Son una buena fuente para obtener referencias a la relación de nuestros antepasados con los árboles, lo cual permite la interpretación de algunas cuestiones vinculadas al asunto. Como estos textos parten de la cosmovisión maya del mundo, es obligado situarnos al menos en el umbral de su espiritualidad para lograr una mejor comprensión de los hechos. En la Agenda Maya 2005<sup>1</sup> se asienta que “la espiritualidad maya tiene como fundamento y principio ‘la existencia de una divinidad que es el Corazón del Cielo y de la Tierra - Uk’u’x Kaj Uk’u’x Ulew - que está presente en cada uno de los elementos de la Naturaleza’ por ello, todo cuanto existe en la Naturaleza y el Universo se considera sagrado”.

El campo de estudio es de tal vastedad, que sería quimérico pretender una mirada completa al mundo de los árboles guatemaltecos que forjan identidad mediante su inserción a las culturas tradicionales populares de sus pueblos.

Será solo un acercamiento a la materia. Muchas especies quedarán afuera, otras tal vez sean tratadas en demasía si se considera la relatividad de los respectivos espacios editoriales. Aún así, deambular a la sombra de las elevadas copas arbóreas, de nosotros los contemporáneos humanos de tal patria, quizás nos haga percibir lo divino que los enhiestos árboles acarrearán del cielo a la tierra.

Y de esa cuenta, de la mano de nuestra historia, veamos ejemplos de árboles nativos que se colocan muy cerca de los guatemaltecos. Sin entrar a consideraciones de su historia natural, los hechos culturales que los enjoyan son el complemento ideal para colocarlos en sitios de divinidad, de magia, de tradición.

### LAS ANCESTRALES CONÍFERAS

El Popol Vuh<sup>3</sup>, que refiere sorprendentes hitos de la creación, nos cuenta que: “Como una neblina, o como una nube se formó en su estado material, cuando semejantes a cangrejos aparecieron sobre el agua las montañas y en un momento existieron las grandes montañas”.

“Sólo una potencia y un poder maravillosos pudieron hacer lo que fue resuelto de los montes y de los valles, y la creación de los bosques de ciprés y de pino en la superficie”.

“Primero se formaron la tierra, los montes y los valles. El curso de las aguas fue dividido. Los arroyos comenzaron a serpentear entre las montañas. En ese orden existieron las aguas, cuando aparecieron las altas montañas”.

Prodigioso paralelismo. De acuerdo a hechos de la historia geológica del país, hubo tiempo en que el territorio estuvo bajo el agua. Las colosales fuerzas formativas lo elevaron. Lo que fue lecho marino se convirtió en tierra y ésta sometida a incesantes procesos de ajuste y modelado del relieve exterior. Paralela a la historia geológica, la historia biológica muestra que una vez hecha continente, a esta tierra arribaron, por oleadas de dispersiones naturales, los pobladores silvestres primigenios. Ayudados por rutas de dispersión definidas, unas sobre cadenas de montañas y otras siguiendo las bajuras costeras, llegaron a tierra guatemalteca, desde latitudes más boreales varios géneros arborescentes. En el Mioceno (23-5 millones), ciertos grupos ya habían logrado establecerse<sup>15, 18</sup>, como las coníferas *Abies* (abeto, pinabete), *Cupressus* (ciprés) y *Pinus* (pinos), venidos junto a *Acer* (arce, palo vinagre), *Alnus* (ilamo, aliso), *Cornus*, *Engelhardtia* (palo colorado. También no coníferas, como *Fraxinus* (fresno), *Juglans* (nogal), *Liquidambar*, *Quercus* (encinas y robles) y *Ulmus* (olmos). No deja de resultar hermoso que es precisamente con estos árboles, de presencia muy arcaica, con los que se han creado los mayores vínculos etnodendrológicos.

Lo maravilloso en aquel texto del Popol Vuh es que, interpretando con gran fidelidad el origen del territorio y la identificación de sus primeros árboles, agrega un conocimiento colosal. Ahora bien, al hablar de nuestros pinabetes, cipreses y pinos nos referimos a cuando menos 20 especies. Una sola a pinabete y ciprés, *Abies guatemalensis* y *Cupressus lusitanica* respectivamente, y 18 pinos<sup>14</sup> todos agrupados en el género *Pinus*. Algo

de excepcionalidad en la odisea interpretada es el hecho que, luego de que el linaje *Pinus* nos alcanzara, hubo una explosión de especiaciones, con el apareamiento por evolución de nuevas formas y variedades. F. Geilfus<sup>11</sup> ha identificado tres grandes zonas de origen de pinos en las montañas de los intertrópicos mundiales: una zona centroamericana, basada en las cumbres montañosas del área situada entre México y Nicaragua; una zona caribeña (Cuba, Haití, República Dominicana, Belice y Honduras), y la zona asiática (Birmania, India, Tailandia, Malasia, Indonesia, Filipinas, Vietnam y China).

Los pinos son el elemento vegetal más conspicuo en las montañas de Guatemala. La mayoría de pinares se desarrolla de 1,500 a 4,000 metros de altitud, siendo muy dominantes de 1,600 a 2,400 metros. La mayor frecuencia de especies se encuentra en la franja de 2,000 a 2,200 metros sobre el nivel del mar. Especies comunes de 1,600 a 2,400 metros de altitud son *Pinus maximinoi*, *Pinus montezuma* y *Pinus oocarpa*, con gran adaptabilidad a una amplia gama de condiciones. De 2,400 a 2,800 metros predomina *Pinus pseudostrobus*. *Pinus rudis* se halla habitualmente en la elevada zona de entre 2,300 y 4,000 metros de altura. Aún a tal rango de elevaciones, llega a formar masas puras hasta por encima de 3,200 metros. Condiciones como estas revisten gran importancia cuando se busca relacionar la biología de las especies al devenir humano. A veces porque las relaciones dependen de la coincidencia de las especies biológicas en el mismo entorno natural de las comunidades humanas, otras porque son sólo ciertas especies las que poseen la capacidad de satisfacer los requisitos

del hombre y sus tradiciones y unas más porque son especies particulares las que han forjado el vínculo ritual o espiritual.

Al hablar el Popol Vuh<sup>3</sup> de cuando Hunhun-Ahpú y Vukub-Hunahpú llegaron a Xibalbá y de lo que ahí les pasó (2ª parte; cap. 2º), se dice que les fue ordenado: “Id a vuestra habitación, a donde se os llevará vuestro ocote y vuestro cigarro, para haceros dormir, se les dijo”.

“Llegaron a la Casa Tenebrosa, donde no había sino tinieblas en el interior, y mientras tanto los de Xibalbá tomaban consejo”. ... / “Ahora bien, su astilla de ocote era una punta del pino llamado zakitok, el pino de Xibalbá. Muy aguda era, pues, y pronto debía llegar a su fin, alentando así el juego de los de Xibalbá”.

“Hunhun-Ahpú y Vukub-Hunahpú entraron en la Casa Tenebrosa. Se les dieron sus astillas de ocote. A cada uno de ellos su ocote encendido, que les mandaban Hun-Camé y Vukub-Camé; y a cada uno su cigarro, encendido también, que les enviaban los príncipes. Esto les llevaron a Hunhun-Ahpú y a Vukub-Hunahpú”. / “Cuando llegaron a darles sus astillas de pino y los cigarros, estaban en cuclillas en la oscuridad. La (llama) del ocote brilló al entrar”. /...

En otro pasaje, con Hunahpú e Ixbalanqué como los personajes heroicos, el mismo escenario (2ª parte; cap. 9º), se hace esta otra interesante relación: “Aquella era la primera prueba de Xibalbá. Al entrar los jóvenes debía comenzar su derrota, según pensaban los de Xibalbá. Entraron en la Casa Tenebrosa. Luego les llevaron sus rajadas de ocote encendidas, y un cigarro

para cada uno, que les fueron entregados por los mensajeros de Hun-Camé”. / “- He aquí sus rajadas de pino, dijo el rey, pero ellos deberán entregarlas mañana por la mañana, así como los cigarros sin consumir, dijo el rey”. / “Así hablaron los mensajeros al llegar”. /...

Dos, de entre muchas otras citas, que nos ponen inequívocamente frente a la evidencia de una relación muy antigua con los pinos nativos. Una prueba de la antigüedad con la que el ocote viene siendo el portador del fuego y de la luz. El ocote, rajadas de madera de pino embebida naturalmente de resinas, se obtiene del llamado pino colorado o pino de ocote. La especie botánica es *Pinus oocarpa*. Hay otros dos pinos que igualmente se designan “colorados” u ocoterros: *Pinus montezuma* y *Pinus caribaea*. En el mercado y en las cocinas actuales, oocarpa sigue siendo con mucho el principal ocotero, ocasionalmente montezuma y menos aún caribaea (pino de costa) por menos abundante y distribuido en las tierras bajas caribes.

Al nombrar a un lugar de las montañas kaqchikeles como Cutamchah, “tronco de pino”, el Memorial de Sololá nos hace saber que la especie ya era un referente particular. Y de ese modo abre la inquietante posibilidad de interpretar que las maderas de los pinos eran identificadas como entes significativos. ¿Habrán sido a partir de usos rituales? ¿domésticos? ¿mágicos? ¿simbólicos?. En otro contexto, bastante más tarde y ya bien entrada la época hispánica, de los pinos diría el párroco y naturalista Fray Francisco Ximénez<sup>20</sup>: “Es comunísimo aqueste árbol, en todas aquestas tierras en especial en serranías altas, y se crían terribles, que hay pino que

sube más de cien varas de alto. Y entre ellos hay muchas diferencias, uno es el que llaman ocote, y su madera es colorada de la mucha resina que tiene, y estos en sazón es gran madera, y muy durable. Otro pino hay blanco, y este es malo porque se apollilla luego. Y aquestos dos géneros son palo áspero, y nudoso”.

En general, pinos que crecen alto suelen tener troncos rectos y no exageradamente gruesos. Dos especies son significativas en ello, *Pinus ayacahuite* (pino dulce, pachá o pino curtidor) y *Pinus oocarpa*. Esto, más la característica de una distribución geográfica muy amplia en el país, los convierte en las especies más sincopadas a la espiritualidad que rodea el juego-danza del Palo Volador. Secundariamente, por cuestiones de disponibilidad, podrán usarse *Pinus maximinoi*, *Pinus montezuma* o *Pinus pseudostrobus*. Pocas veces cambiará esta correlación, y de ocurrir será por ausencia de ejemplares apropiados en los bosques. Entonces ha debido recurrirse a cipreses, que pueden llegar a rodearse de un simbolismo paralelo.

No hay pueblo de montaña en Guatemala que no entre diariamente en contacto con los pinos. Su madera es la más popular de cuantas haya en el país. Sillas, mesas, cofres, roperos, camas, paletas, vigas, tablas, parales, postes, juguetes de todo tipo, adornos y multitud de artesanías son sólo algunos ejemplos. A través de ellos los pinos alcanzan nuevas dimensiones sociales, como la de la cocina popular tradicional que se llena de utensilios hechos de madera de pino. Las danzas populares tradicionales adoptan máscaras, figuras, hachas y otros adminículos trabajados en su madera. Las artesanías e industrias

populares que han creado toda una escuela estilística de muebles para el hogar en comunidades como Nahualá, San Juan de Argueta o Totonicapán. El venerable arte de la carpintería y el de la construcción se nutren con sus tablas y reglas, etc.

Las hojas de pino son a la espiritualidad lo que sus árboles a las montañas guatemaltecas. Acoplados. Se riegan en los mesabales, sitios sagrados o adoratorios de elevadas cimas donde el sincretismo entre la cosmovisión maya y las tradiciones judeo-cristianas busca alcanzar los estados sacros a partir de niveles profanos. Así se llevan también a las iglesias católicas cuando se buscan estados semejantes en ocasiones de particular solemnidad, del calendario cristiano o familiar. La fastuosidad de ceremonias comunitarias, como en las cofradías o en los patios de las casas cuando hay recepción de grupos de danza popular tradicional, cumpleaños, bautizos, bodas, compromisos o reuniones familiares, etc. se completa con la “regada de pino”. El sólo olor de estas hojas desparramadas a modo de una alfombra divinizada, desencadena la percepción de la inminente celebración de un hecho imponente, o como cuando sus ramas o arbolillos se hacen Árboles de Navidad o sus “chincuyas”, conos, son convertidos en “chompipitos” para acompañar al Niño Dios en los pesebres de pueblo.

El ciprés se sitúa en sitiales culturales parecidos a los del pino. Su madera es también muy apreciada y muchas veces distinguida como de mayor finura y delicadeza. Los conos, muchísimo más pequeños que los del pino, se emplean en medicina popular para el tratamiento de afecciones de garganta y boca. Pero

tiene un uso mágico y espiritual más profundo porque se le asocia intensamente con el inframundo y la muerte. Sus muy aromáticas ramas, si bien pueden adornar zarabandas, arcos festivos, "enramadas" de ferias pueblerinas y tablados de escenarios rurales, tienen un simbolismo particular cuando de adornar tumbas se trata.

Y los abetos, de los que a su modo dirá Ximénez: "Otro hay que llaman pinabete. Excelente madera para hacer cualquier cosa de ella aunque sean retablos de talla muy primorosa. Es madera blanca, y olorosa, y de lindo hilo, y muy dócil para labrarla... Este pinabete es el revés del demás pino, que en los demás aunque se coman de polilla los ñudos no se carcomen por su dureza, pero en el pinabete los pocos ñudos que tiene, son los que faltan luego, y lo demás es incorruptible". Especie noble, que los pueblos antiguos veneraban y llevaban a sus ritos de espiritualidad más elevada. Por ello al abeto local inicialmente se le llamó *Abies religiosa*, hasta que un botánico creyó que era una variedad muy diferente y la rebautizó *Abies guatemalensis*. Sigue siendo noble. De ella se obtiene el tejamanil de las casas nativas más bellas de los Altos Cuchumatanes q'anjobales, las tallas más seductoras y la expresión más potente de la recién incorporada costumbre del Árbol de Navidad, con señorío y aroma que no tienen parangón.

#### ENCINAS Y ROBLES

Cuando la vida de los guatemaltecos discurría con mayor acercamiento a la Naturaleza, los árboles de encina y roble eran parte de su mundo cotidiano. Una especie en particular, la chicharra, la *Quercus skinneri*, la de grandes bellotas,

por su intermedio llegó a satisfacer necesidades lúdicas y espirituales. Hace de ello no más de 50 años.

Es una de las encinas de más corpulencia, capaz de alcanzar unos 30 metros de alto erguida sobre un tronco magnífico, recto y grueso. Las nueces que produce son bellotas notables por su gran tamaño y porque la cúpula que recubre la base es muy persistente. Aún a mediados del siglo XX no era inusual ver a niños horadando partes estratégicas de ápice, base y costados. Los hoyos del ápice y base servirían para hacer pasar por ellos un fragmento de ocote, que sobresaldría de la punta un tanto equivalente al largo de la bellota. El agujero de la base habría de ser cubierto con cera negra de abejas, a fin de mantener firme el ocote. Sobre el extremo exterior de la raja se enrollaba un cordel, bien apretado, que luego debía de ser jalado de un tirón vigoroso a través de un agujero hecho en el extremo de un trozo de entrenudo de caña. Y allá va la chicharra, girando sobre su eje a la manera de un trompo, zumbando por acción de los hoyos laterales. Juego, juguete y recurso hechos milagro por las manos de un niño.

De las bellotas de esa misma especie se valieron los ingeniosos pobladores de antaño para adornar los pesebres, nacimientos, portales y arbolitos navideños. Antes del advenimiento de las "bombitas" y del "bricho", las chicharras se tuvieron en muy alta estima integradas a los elementos propios de navidad. Se hacían colgar junto a hilos de manzanilla y gusanos de pino, pendiendo de cordeles atados al pedúnculo, el extremo de la cúpula. A veces se pintaban, en dorado

o plateado, pero las más de las veces se dejaban tal cual.

Las encinas constituyen un variado grupo de los árboles más antiguos de Guatemala, que nuestros antepasados conocieron bien por vivir entre ellas. En la sección del Popol Vuh<sup>3</sup> que relata la derrota de los príncipes de Xibalbá por Hunahpú e Xbalanqué (2ª parte: cap. 11º) esto es claro. Dice así: “- Bien, lo haré todo por mí mismo, les contesto Xbalanqué”. / “Después dio instrucciones a un conejo.” / “- Ve a colocarte arriba, sobre el patio de juego de la pelota, y quédate entre el *encinal*, fue dicho al conejo por Xbalanqué”. Un poco más adelante en el mismo capítulo, esta otra cita es igualmente sugestiva: “Y he aquí que los reyes de Xibalbá lanzaron la pelota elástica. Xbalanqué salió a su encuentro. La pelota iba directamente al anillo, pero se detuvo y en el acto rebotó, pasando por encima del patio de juego, y de un solo rebote entró en las *ramas de encino que adornaban la cornisa*”.

Las encinas guatemaltecas pertenecen al género *Quercus*, un grupo de mucha diversidad y gran variabilidad, donde quedan comprendidos también los robles. En realidad, encina y roble son distinciones más figuradas que formales, que muchas veces dependen solo de diferencias en el hablar coloquial regionalizado. Los botánicos aún no se ponen de acuerdo en cuanto al número de especies locales, aunque lo más probable es que sean alrededor de 28. Es un hecho conocido entre los estudiosos lo difícil que resulta identificarlas en el campo. Los tres mayores problemas son, primero, la abrumadora falta de estudios ecológicos que impide actualizar y profundizar en

el conocimiento de su historia natural y biogeografía. Segundo, el diferente tratamiento taxonómico que le dan distintos autores al grupo, situación que se complica por la abundante especiación que ha ocurrido dentro del género; y relacionado a la variabilidad, tal vez de igual magnitud es el increíble polimorfismo dentro de una misma especie. El tercero es la cómoda posición que adoptan muchos autores a negarse a ir más allá del nivel de género al describir los hábitats en que se les encuentra; la inmensa mayoría de informes “técnicos” se contenta con registrar solo *Quercus* spp. (una cómoda fórmula para decir “simplemente encinas”).

Como sea, el pueblo ha sabido vivir con las encinas y robles. Los ha hecho parte de sus árboles tradicionales. Puesto que literalmente todas las especies producen leño de gran densidad y extrema dureza, son las preferidas para hacer leña, a decir de los leñadores y cocineras porque “da una llama muy fuerte” y duradera. Por la misma razón, el carbón artesanal que se produce, distribuye y consume en las poblaciones montañosas, que son las más cercanas a los bosques de encinas, procede mayoritariamente de ellas. Ni qué decir de la marcada preferencia que hay por las ramas y troncos de encinas y robles en la construcción de viviendas rurales y en la preparación de cabos y mangos para herramientas de trabajo.

Cuando había curtiembre artesanal de pieles de ganado, que coincidió con el tiempo en el que los niños jugaban con chicharras y la navidad se adornaba con ellas, el curtidor que se usaba era corteza de encina, de elevado contenido en taninos. Descubierta dicha riqueza

química, la corteza de encina se llevó a las farmacopeas populares tradicionales y se prescribió para innumerables dolencias. Hoy en día la medicina alternativa aún receta encina, en trocitos de leño, para obtener decocciones combinadas que se utilizan en enjuagatorios, abluciones y lavados genitales. La medicina tradicional sigue teniendo fe en sus propiedades curativas.

### LOS FRIJOLITOS DE LA ADIVINACIÓN

¿Averiguar qué?, le pregunté a mi informante del caserío Chuimanzana, Sololá (entrevista del 20.12.2003 a don Esteban Batz, n. 18.07.1972) y su respuesta fue “- todo lo que usted quiera: para la siembra, tratos, negocios, viajes, enfermedades, problemas familiares...” Y es que hoy, como hace cientos de años, al menos las comunidades kaqchikel, Ki'che' y tz'utujil siguen confiando en sus personajes elegidos por las divinidades dentro de una cosmovisión mágica para predecir el porvenir, para actuar en consonancia con un ritual profundamente enraizado.

En castellano se les designa frijolitos por su intensa similitud con el popular frijol, aunque nada tengan que ver con éste, salvo el hecho común de ser semillas. Los kaqchikeles actuales les denominan *tzite'n* y ki'che'es y tz'utujiles *tzité*. Son las semillas de la *Erythrina berteroana*, un árbol de no mucha altura que crece ampliamente repartido en el país. En muchos lugares se le planta para delimitar propiedades rurales, por lo que es usual ver cercas en las que el “palo de pito”, otro nombre castellano, es el elemento preponderante. Las flores

son alargadas, delgadas, blandas, de color rojo y pueden comerse. Por su estrecha similitud con una popular herramienta del campo se les llama “machetillos”. Estas flores se tuvieron en alta estima culinaria y llegaron a ser platillos populares, en especial de la cocina del oriente del país, que ha ido perdiéndose poco a poco. De entre varias formas de preparación, una de las más habituales y exquisitas ha sido el simple cocimiento con frijoles, o una fritura más rápida con huevo; la primera es receta prehispánica, la otra depende de un procedimiento típicamente peninsular con aprovechamiento de estas flores como alimento nativo incorporado a una dieta mestiza.

Un extenso pasaje del Popol Vuh<sup>3</sup> relacionado con la creación del hombre refiere así el uso del tzité (1ª parte; cap. 2º):

“-Echad suertes con vuestro maíz, con vuestro tzité, para saber si se hará y resultará que labremos y tallemos su boca y su rostro en madera. Así fue dicho a los adivinos”.

“Llegó el momento de echar suertes y de saludar el rito del encantamiento con maíces y tzité”.

“-¡Suerte criaturas!, les dijeron entonces una vieja y un viejo”.

“Ahora bien, ese viejo era el maestro de las suertes con tzité, Xpiyacoc se llamaba; pero la vieja era la adivina, la Formadora, cuyo nombre era Chirakán Xmucané”.

“Así pues, ellos hablaron de esta manera cuando el sol se detenía en el meridiano:

“-Es tiempo de ponerse de acuerdo. Habla; que nosotros escuchemos; que nosotros hablemos y digamos si es preciso que la madera sea labrada y esculpida por El Formador y El Creador, y si éste será el sostenedor y el mantenedor, cuando la germinación haga y nazca el día”.

“-¡Oh, maíz, oh, tzité, oh, sol, criatura, uníos, ayuntaos!. Así fue dicho al maíz, al tzité, al sol y a la criatura”.

Un poco más adelante (1ª parte; cap. 3º) aparece una referencia de gran interés, que aclara un hecho que apenas quedaba insinuado antes y, superando la función estrictamente adivinatoria de sus semillas, señala otro destino para el árbol de pito:

“De tzité se hizo la carne del hombre; pero cuando la mujer fue labrada por El Formador y El Creador, el zibak entró en la carne de la mujer. Debió entrar en su constitución por orden de El Formador y de El Creador”.

Importante relación, porque hacia 1987 don Pascual Pérez, a la sazón propietario de una de las últimas morerías tradicionales de Joyabaj, dijo que en el pueblo, en determinadas ocasiones, se recurría a la madera de pito para la confección de algunas máscaras (entrevista del 16.07.1987 al maestro P. Pérez, n. 13.02.1921). A pesar de lo excitante que resulta la coincidencia, es demasiado pronto para intentar el establecimiento de un nexo formal entre el tzité como uno entre varios elementos traídos para narrar etapas en la formación del hombre y un posible simbolismo subyacente en su empleo como material de extrema nobleza para la talla de máscaras, productos éstos que

alcanzan significado propio en la expresión de danzas tradicionales populares y en las artes y artesanías populares.

Las semillas, granos totalmente rojos, vívidos y brillantes, poseen la forma y el tamaño del frijol pero no son comestibles. Su significado en las sociedades mayas se ubica en la dimensión mágica, en una expresión de elevada espiritualidad. Y se les sigue empleando, ahora como hace siglos, para afianzar la toma de decisiones que se revisten de gran importancia para el individuo, su familia o su comunidad. Poco a cambiado desde el tiempo del Popol Vuh; a los adivinos pocas veces se les llama *ahtzité*, “el del tzité”, ahora se prefiere identificarlos como sacerdotes mayas o *xamanes*, y la adivinación puede hacerse sin el concurso del maíz.

También ha dicho don Esteban Batz que hay un traspaso simbólico de granos de tzité'n de una generación de sacerdotes mayas a otra. Así, cuando un nuevo sacerdote ha de entrar en escena, una parte de la ceremonia de aceptación y reconocimiento es la recepción de la apropiada provisión de granos que le entrega uno o más sacerdotes de mayor antigüedad, generalmente uno, el que más cerca estuvo de su formación. Es este, pues, un árbol nativo que cumple al pie de la letra lo que reza la Agenda<sup>1</sup>, en función de ser uno de los elementos del “conjunto de creencias, valores, ideas y pensamientos místicos que rigen y orientan los patrones de conducta y el destino del hombre”.

#### CACAO, EL ÁRBOL DEL CHOCOLATE

La asombrosa escritura jeroglífica maya, sus figuras grabadas en piedra,

la bella pictografía en vasos y murales y evidencia arqueológica en cerámica, nos ponen frente a frente con otra muy antigua relación del guatemalteco con una especie forestal propia, el cacao. Todo lo que se sabe de su presencia y usos arcaicos tiende a mostrar que el cacao, primero comido como un fruto más de la tierra, y andando el tiempo sometido a un complicado proceso de transformación de la semilla que lo convertiría en bebida, en el chocolate por antonomasia, en sus primeros consumos como tal fue una prerrogativa de gobernantes, sacerdotes, nobles y guerreros privilegiados. La exclusividad del consumo, puede colegirse, revestía los caracteres propios de un ritual, comportamiento sublimado por ellos en los asuntos divinos.

Por eso no deja de ser curioso que en 1753 el naturalista sueco Carlos Linneo lo llamara *Theobroma cacao*, denominación latinizada binomial que constituye su nombre científico y que literalmente significa "cacao, alimento de los dioses" (gr. *Theos* = dios; *bromus* = comida, alimento), denominación muy apropiada al entorno espiritual de la especie. Si lo sabía o no Linneo es una cuestión que quizás no lleguemos a determinar.

Es criterio comúnmente aceptado por los paleobiogeógrafos que antes de la llegada de los europeos, el linaje al que pertenece el cacao era silvestre en toda el área tropical de América, pero que en cultivo se conoció solamente de la zona que forman Guatemala y el extremo sur de México, corazón de Mesoamérica<sup>8, 9</sup>. Combinación de evidencia arqueológica y del conocimiento de las variedades actuales de cacaotales ha llevado a pensar

que el llamado "cacao lagarto" es el tipo que, por la suavidad de la cáscara y sabor de los granos, pudiera haber sido la primera variedad que se domesticara. Hay una forma botánica similar, que procede de las laderas orientales de los Andes, cuenca alta del río Amazonas, que se cree pudo haber sido traída a Mesoamérica cuando la forma criolla ya era cultivada, cuidada y aprovechada. De ambas se obtiene el preciado chocolate aunque el de la criolla es de óptima calidad. La principal ventaja de la otra es el rendimiento de semillas, comparativamente mayor.

Nuestro cacao es un arbolillo propio de los ecosistemas forestales húmedos de la vertiente atlántica de Mesoamérica, de abundante desarrollo ulterior en los ecosistemas equivalentes de la vertiente del océano Pacífico y hoy en día plantado en todos los trópicos húmedos del mundo. Es posible que la inicial forma de disfrutar del cacao fuera por el consumo de la agridulce pulpa que rodea a las semillas en el fruto, comida directamente. Por ello no deja de ser hermoso que en el mercado popular de Panajachel, durante la Semana Santa de 2005, junto a su "primo" el pataxte (*Theobroma bicolor*), se vendieran mazorcas maduras de cacao y que la gente de mayor edad las comprara ¡para comer como antaño!

Dentro de la evidencia arqueológica guatemalteca, de origen maya, se cuenta con glifos y figuras que representan al cacao y a la bebida obtenida de sus granos. El chocolate, la forma bebida, requirió del descubrimiento de un complicado proceso de cuando menos seis etapas: fermentar, secar, tostar, descascarar y moler las semillas; y reconstituir luego el producto

con agua hirviendo. La fermentación las despoja de la pulpa exterior y empieza una transformación química tan profunda como sutil, que entre otros resultados reduce poco a poco la cantidad de sustancias astringentes que contienen. El secado al sol y el tostado en comal continúan las modificaciones. Descascaradas y después molidas, las almendras se transforman en una sustancia pastosa que luego se pone a secar, en forma de tabletas. Ya tiene suficientes cambios para hacer chocolate, espumoso como parece ser que se prefería en la antigüedad.

No era solo chocolate la modalidad de consumo de cacao como bebida. Dentro de varias referencias transcribimos este bello ejemplo, tomado del Título de los Señores de Totonicapán<sup>4</sup>: "...y luego mandó Qotuhá a cuatro Ahpop-Camhá llevando unas andas pintadas de amarillo, un petate colorado y unos caites. Llegó a Izmachí la joven Hamai-Uleu, llevando a su nodriza. El Señor de Malah envió batido de pataxte y de cacao,...". Igualmente se sabe de otros tipos de batido, propios de ocasiones ceremoniales, en que se servía una bebida hecha de maíz y cacao. Tanta delicadeza y honra había en el consumo de chocolates y batidos que no es de extrañar que se les endulzara con edulcorante de extrema finura: miel de doncellitas, así llamadas unas avispidas melipónidas silvestres conocidas por los antiguos mayas. Tampoco ha de resultar muy sorprendente saber que también se condimentaban y aromatizaban con aceites esenciales de almendra de zapuyulo (de la semilla de *Pouteria sapota*) y con pétalos de flor de orejuela (*Cymbopetalum penduliflorum*), otros árboles ligados por esta vía a la cultura popular tradicional.

No cabe duda que la mujer maya tuvo un lugar preponderante en el hecho cultural que nos une al chocolate, y por extensión al arbolillo de cacao. Se conocen varios grabados en los que ellas aparecen vaciándolo de un recipiente a otro. El trasvase se representa haciéndolo desde lo alto, en un acto deliberado que se interpreta como una manera de lograr la formación de espuma. Y es irrefutable que el líquido trasladado es chocolate, porque el análisis químico de los restos hallados así lo prueba.

La pulpa de la semilla contenida en un fruto que crece sobre el tronco de pequeños árboles en oscuros y húmedos sotobosques se descubrió como comida. Se creó un procedimiento para obtener una bebida muy exclusiva, que después fue permitida al común de la gente. La poderosa industria moderna hizo que el chocolate, más que beberse, volviera a comerse. La increíble cocina popular tradicional guatemalteca lo incorporó como condimento principal de otros platos, entre los cuales los tamales negros y los plátanos en mole son dignos representantes; en tanto, la cocina gourmet lo llevó a delicados postres, pastelillos y helados. Y como si todo eso fuera poco, se le han descubierto propiedades curativas.

A. Cáceres<sup>7</sup> ha resumido algunos de sus atributos en el campo de la medicina popular. Citando más fuentes dice que "el cocimiento de semillas y hojas se usa para tratar asma, debilidad, diarrea, fiebre, fracturas, hijillo, inapetencia, malaria, parasitismo, pulmonía, tos, cólico y envenenamiento, además sirve de base para otros remedios. El aceite de semillas ("manteca de cacao") se usa para tratar heridas, erupciones, quemaduras, labios

rajados, afecciones dérmicas, dolor de muelas, fatiga, malaria y reumatismo. Las hojas tiernas se usan para desinfectar heridas". Agrega que "se le atribuye propiedad afrodisíaca, antiséptica, astringente, catártica, diaforética, diurética, emenagoga, galactogoga y emoliente". Son conocidas sus propiedades como poderoso estimulante del sistema nervioso central, cardiotónico, hipotensor y relajante de la musculatura lisa.

Se comprenderá por qué el cacao es uno de los árboles que forman ese exclusivo conjunto de especies forestales unidas a la identidad guatemalteca. Y en atención a su vasta distribución actual y a la intensidad en el uso de sus derivados, sin lugar a dudas puede señalarse como un regalo de Guatemala para el mundo.

### IXIMCHÉ, EL ÁRBOL DEL MAÍZ

En los ecosistemas tropicales húmedos del norte del país crece, libremente, un árbol que desde tiempos del poblamiento ancestral del territorio por los mayas se le emparentó de varios modos. Tanto, y tantos, que al final terminó constituyendo un símbolo espiritual, como lo prueba el hecho que lo hayan relacionado con sus muertos. Los científicos le han denominado *Brosimum alicastrum*, los castellanos ramón, la designación náhuatl es ujushte y como legado mayense quedó la enigmática voz *iximché*. Ésta se traduce literalmente "árbol de maíz" (*ixim* = maíz; *ché* = árbol); y, siendo dicho grano un elemento altamente simbólico, prueba la alta estima en que debió tenerse al árbol, tal vez por sus comprobadas propiedades alimentarias y nutricionales.

Visto así, el ramón pareciera ser un regalo de Chac, ese benéfico dios del panteón maya que influía en las lluvias, la fertilidad de la tierra y en la agricultura. Como dádiva divina llegó a ser un recurso muy valioso, versátil, abundante y accesible. En la época actual, el conocimiento de sus bondades le ha permitido, a académicos e investigadores, encontrar más de una respuesta a la gran interrogante de cómo pudieron los mayas de Petén sobrevivir en un suelo agrícola miserable con una dieta fundamentalmente granívora. Buscando en el ramón, han hallado que hubo cosecha y consumo de sus frutos.

El pericarpio es dulce y comestible. Es posible que su consumo directo haya sido una de las primeras formas de aprovechamiento. Aquí también resulta permisible creer que pudo haber partido de una provechosa observación del comportamiento de los animales silvestres del mismo bioma, en particular de los monitos de hábitos arborícolas. En Petén, los micos y los saraguates, los únicos dos primates no humanoides en las selvas, tienen una elevada predilección por la comida que les ofrecen las copas del ramón. Engullen, con evidente fruición, grandes volúmenes de brotes tiernos y frutos. Y allí van y vienen los bullangueros clanes, utilizando el dosel de la selva, en busca de nuevas copas que disfrutar.

Pero, probablemente, al final quizás fueran las semillas el producto más apetecido. De sabor muy semejante al de las papas, feculentas y altamente nutritivas, pueden comerse crudas, un descubrimiento que sin duda fue inmediato al del consumo de las frutitas. En modalidades apenas un poco más elaboradas, se consumen hervidas

en agua o tostadas al fuego, esta última una forma culinaria todavía practicada. También es posible reducirlas a harina y hacer tortillas con ella, gastronómicamente hablando el equivalente maya del pan venido mucho tiempo después con los europeos. Algunos autores han señalado que los antiguos mayas fabricaron tortillas para consumo a partir de harina de semillas de iximché, y hay quienes consideran que para el mismo efecto también se les mezclaba con maíz.

El abundante follaje es utilizado como pienso para el ganado. Puesto que las distancias por recorrer en Petén pueden resultar tan abrumadoras como la carga que debe llevarse, a falta de poder usar vehículos mecánicos se recurre con frecuencia al ganado mular. Cuando así se hace, se les alimenta con follaje que el vaquero debe subir a cortar, de donde ha surgido el oficio de "ramonero". Por la habilidad requerida, el ramonero es un individuo muy estimado entre los colectores de palma ornamental de xate, de chicle o látex de chicozapote, y de los recolectores de pimienta gorda. De esa cuenta el ramón se ata a otros patrones socio-económicos regionales, de tremenda identidad cada uno, como son las sociedades de xateros, de chicleros y de pimenteros, para quienes es un recurso tan inagotable como sus necesidades.

Pero aún hay más. El árbol produce un látex lechoso que puede obtenerse por incisiones apropiadas, sin desmedro de su integridad total. Mezclado con agua, el exudado puede ser bebido como sucedáneo de la leche. Y por si tantas maravillas no bastaran para pergeñar la tremenda versatilidad del iximché, en el pasado, como en la actualidad, su fuerte y

resistente madera, blanca, densa, de grano fino, fue empleada en la construcción de casas.

Este notable patrimonio de los ecosistemas y de la identidad cultural de los guatemaltecos es parte de un entorno natural increíblemente variado, a la vez que ecológicamente frágil: la selva tropical húmeda. En la región petenera adopta dos modalidades esenciales, llamadas selva alta y selva baja. Cada una con sus características propias, potencialidades y agreste belleza, pero ambas como parte de una misma, compleja y prometedora comunidad biológica. En la selva alta la arboleda llega a tener hasta 40 metros de alto y hay relativamente pocos arbustos en el soto. Son comunes las caobas, cedros, puctés, zapotes y ramones. En la selva baja los árboles raramente sobrepasan los 15 metros y el soto es rico en matorrales espinosos y plantas enredadoras y posee asociaciones de palmas de corozo, de pequeñas palmitas de escobo y de palo de tinta, especies gigantescas en estas asociaciones son las palmas de botán y ramones.

De por sí el ramón no está entre las especies más grandes, aunque su impresionante copa alcanza hasta 30 metros de alto y el tronco puede llegar a tener un metro de diámetro. Su hábitat es cálido, húmedo, lujuriente, con abundantes insectos hematófagos, serpientes y la diversidad biológica propia de las selvas lluviosas centroamericanas. Pero el noble árbol tolera períodos de sequía, si no son extremadamente prolongados. Es nativo de Mesoamérica, en Guatemala puede encontrarse hasta 1,000 metros de altitud pero es más común por debajo de 300 metros. Sus

adaptaciones ecológicas incluyen copas densamente ramificadas, hojas anchas y yemas apicales que se curvan y recubren con estípulas protectoras.

En su ecosistema no es infrecuente hallar grupos homogéneos de ramón, asociación que los botánicos llaman ramonal. Muchos racionales rodean sitios arqueológicos, en especial tumbas, tan estrictamente que un explorador puede servirse de los primeros para hallar a las segundas. Se creyó inicialmente que el hábito de crecimiento de la especie, colonizando áreas perturbadas, podría ser buena respuesta al asunto. Pero otra hipótesis, ciertamente muy atractiva, es creer que los constructores de tumbas plantaron ramones en su periferia, como un presente extraordinario, posicionado tal vez a la misma altura simbólica que el maíz para proveer al difunto de alimento en su largo viaje al más allá, pero en la forma de un árbol perenne. Hay quien piensa que también fueron sembrados alrededor de las viviendas.

#### EL ILAMO Y EL SAÚCO DE TOLGOM

En el Memorial de Sololá<sup>1</sup>, en un pasaje de gran contenido y riqueza etnobiológica, se habla de cuando guerreros de Las Siete Tribus kaqchikeles capturaron y sacrificaron ritualmente a un caudillo enemigo, Tolgom. Dice así: “comenzó la ejecución de Tolgom. Vistióse y se cubrió de sus adornos. Luego lo ataron con los brazos extendidos contra un álamo (sic.) para asaetearlo. Enseguida comenzaron a bailar todos los guerreros. La música con que bailaban se llama el canto de Tolgom”. En la apoteosis de esta parte del Memorial se relata que una parte de los guerreros se había quedado observando a distancia,

pero que cuando se juntaron “acabaron de repartir (sus pedazos) entre todos los guerreros de las siete tribus que tomaron parte en la ofrenda y sacrificio, y su muerte se conmemoró en lo de adelante en el mes de Uchum”. Pues, “reuníanse cada año para sus festines y orgías y flechaban a los niños, pero en lugar de flechas les tiraban con ramas de sauco (sic.), como si fueran Tolgom”. Aquí, con el posible nacimiento de un motivo dancístico prehispánico reproduciendo la “ofrenda y sacrificio” que terminó con la existencia del líder enemigo, el deliberado afán de señalar el cambio de flechas a ramas blandas de sauco aclara que no se cumple una inmolación sino una representación.

En diferente oportunidad señalamos<sup>19</sup> un grosero error, arrastrado a partir de los Anales y en el que han caído investigadores y científicos respetados, cual es confundir ilamo con álamo. Según las notas marginales de A. Recinos en la edición del Fondo de Cultura Económica de 1980<sup>2</sup>, él lo tomó del *Diccionario Cakchiquel*, así que allí puede haberse iniciado el monumental equívoco. El caso es que el área biogeográfica habitada por los kaqchikeles, principalmente antes de su última expansión como se deduce de análisis cartográficos, es una zona de montañas, volcanes, mesetas de altiplanicie y hondos barrancos, en donde desde tiempos pre-humanos se han desarrollado ecosistemas del bioma Bosque de Montaña. No han faltado los abetos, pinos, cipreses, encinas, ilamos y duraznillos como árboles propios del medio ecológico. Arribaron a estas montañas hace millones de años (ya se dijo), por dispersiones originadas muy al norte. Mucho después llegarían otros linajes, en el Pleistoceno, en oleadas

favorecidas por climas refrescados por las glaciaciones. Pero nunca hubo álamos (género botánico *Populus*), población forestal que en América sólo se distribuye naturalmente en Canadá, Estados Unidos y algunas montañas del norte de México.

Los ilamos sí conforman parte de esa flora arbórea que es milenaria en montañas como las de los kaqchikeles. El calificativo *che' lamá* que lo identifica en el Memorial se traduce como "árbol de lamá". La lengua kaqchikel actual designa *lamá* a los árboles que los hispanohablantes llaman ilamo y los botánicos *Alnus*. No hay, pues, forma de confundirlos, a menos que la estructura de las palabras ilamo y álamo llevara al autor del *Diccionario Cakchiquel* a creer que podían designar a una misma cosa cuando en realidad sólo pueden serlo para dos, y muy distintas. Sin duda también, al autor le fue conocido el término álamo y quizás no ilamo, por lo que recogió el primero y dio inicio al grave error. Hay cuatro especies de ilamos silvestres en Guatemala y ninguna de álamo. Se distribuyen preferentemente en las montañas de la mitad oeste de la Cordillera Volcánica, desde las laderas occidentales de la depresión del Valle de Guatemala hasta los confines del país, con menor frecuencia en las sierras de Las Minas, Chamá y Santa Cruz de las cordilleras arcaicas y Merendón, pero no totalmente ausentes de ellas. Las especies son *Alnus acuminata* (sinónimo: *Alnus jorulensis*), *Alnus arguta*, *Alnus firmifolia* y *Alnus ferruginea*. Las cuatro coinciden en las montañas del área kaqchikel. La especie *A. firmifolia* crece de preferencia en las cumbres y zonas de mayor elevación, *A. ferruginea* es la de menor talla, posee una típica pubescencia foliar de color rojo

ladrillo y es la más escasa; los árboles de *A. arguta* y *A. acuminata* son los de porte más impresionante: altos, vigorosos, copa airosa y gran atractivo general. Si el rito original hubiese tomado lugar en una cumbre muy alta nos atreveríamos a proponer a *A. firmifolia* como el candidato ideal, si en una meseta de no mucha elevación el mejor candidato sería *A. acuminata*, si en un vallecito abierto con una corriente las probabilidades que el ilamo elegido fuese *A. ferruginea* serían muy altas, si en un claro de bosque con árboles dispersos y áreas abiertas pensaríamos que es *A. arguta*. Son ilamos y no álamos los árboles kaqchikeles frente al canto de Tolgom.

El saúco, o sauco como se le llama comúnmente en Guatemala, *tzolaj* en kaqchikel, es la especie *Sambucus mexicana*. Lo distinguen, con cierta humildad, sus inflorescencias corimbiformes que reúnen muchas florecillas blancas, gratamente aromáticas. Los frutos son bayas pequeñas, negras, jugosas y dulces, de mucha demanda en la preparación de jaleas y mermeladas caseras, dulces tradicionales de gusto muy particular que han ido perdiéndose paulatinamente, pero que conforme se redescubre su delicadeza empiezan a prepararse y disfrutarse nuevamente. A la planta se le atribuyen propiedades medicinales. La infusión de hojas y flores se emplea para el tratamiento oral de afecciones gastrointestinales, también como aperitivo, estimula la producción de leche, sudorífica, hipotensora, diurética y desinflamante; se usan cataplasmas de hojas para tratar heridas, tiñas, pie de atleta y "mal de ojo"; decocciones de la corteza como diurético y antigotosas.

Es un árbol pequeño, de 8-12 metros de alto, que crece con facilidad en campos abiertos, soleados, de mesetas montañosas. Su tallo y ramas no son muy densos y por ello a su leño no se le hallan mayores aplicaciones prácticas. Pero tienen elevada capacidad de producir rebrotes. De tal suerte se les emplea bastante en la delimitación de propiedades rurales, donde llegan a formar cercas vivas de rápido desarrollo. Se acostumbra dejar árboles aislados en medio de los maizales, a los que imprime así una imagen distintiva; no resulta infrecuente que se plante en patios de casas, aún de las grandes ciudades, como especie ornamental. La cocina popular tradicional se vale de sus hojas y frutos para algunas preparaciones y usos especiales. Se le atribuye haberle dado su nombre a Sololá (*tzoluj* = saúco, *ha'* = agua; "agua de saúco").

Con sus hojas se le imprime fresca a cierto tipo de pan, además de agregarle gustillo y aroma especiales. Esto resulta usual en muchos pueblos del altiplano occidental, coincidentemente en donde abunda el saúco. Transformando los procedimientos castellanos para la preparación de este alimento se han obtenido panes de extraña originalidad, entre ellos shecas y pan de granillo, aunque este último sea muy raro en la actualidad. Es costumbre inveterada mercadearlo entre pueblos vecinos, llevándolo de uno a otro. El comercio más tradicional entraña transportarlo en canastos, cubrirlo con abundantes hojas de saúco para mantenerlo fresco y más grato al paladar, distribuirlo en mercados populares y denominarlo *pan de tzoluj*. La costumbre tal vez arrancó en la poca colonial, pues el pan fue conocido aquí como parte del legado alimentario

castellano; pero el conocimiento y aprovechamiento de las hojas de saúco sin duda son prehispánicos.

### JÍCAROS Y MORROS

Crece en el país dos árboles hermanos, tan parecidos entre sí que parecen gemelos. Viven en los mismos hábitats de los valles interiores semiáridos y de las llanuras secas, abrazados por el sol inclemente entre espinas y vegetación fuerte. Así se les halla en los valles de los ríos Cuilco, Selegua, Negro, Motagua y Grande de Zacapa y en las regiones meridionales de la sabana costera del Pacífico. Comúnmente se les llama jícara y morro. Corresponden a las especies botánicas *Crecentia kujete* y *Crecentia alata*, respectivamente. Por varias razones se les vincula desde hace mucho al acontecer social del guatemalteco.

Una bien documentada referencia de ellos se encuentra en el Popol Vuh<sup>3</sup> (2ª parte; cap. 2º): "- Pues bien, hoy será el fin de vuestros días. Moriréis. Seréis destruidos. Se os despedazará y vuestro recuerdo permanecerá oculto en estos lugares. Seréis sacrificados, dijeron Hun-Camé y Vukub-Camé". / "Entonces los sacrificaron y fueron enterrados... Cortaron la cabeza de Hunhún-Ahpú..." / "Que vayan a poner su cabeza en el árbol que está en medio del camino, agregaron Hun-Camé y Vukub-Camé" / "Cuando colocaron la cabeza en medio del árbol, éste se cubrió de frutos, pues no tenía frutos antes de que hubiesen puesto la cabeza de Hunhún-Ahpú en medio del árbol. Ahora bien, ésa era la jícara que llamamos todavía hoy 'cabeza de Hunhún-Ahpú,' como se dice".

“Hun-Camé y Vukub-Camé vieron entonces con asombro los frutos de ese maravilloso árbol. El fruto era igualmente redondo en todas sus partes; pero no se veía dónde estaba la cabeza de Hunhún-Ahpú, pues no parecía sino un fruto de la misma especie de los otros frutos del jícaro. Esto era lo que veían los de Xibalbá cuando iban a contemplarlo”. / “Grande a su juicio llegó a ser la naturaleza de dicho árbol, a causa de lo que había ocurrido tan repentinamente, cuando hubieron puesto la cabeza de Hunhún-Ahpú entre sus ramas. Entonces los de Xibalbá se dijeron: / - Que ninguno se atreva a sentarse al pie del árbol, impidiéndoselo mutuamente y prohibiéndoselo”. / Desde entonces la cabeza de Hunhún-Ahpú no volvió a aparecer, pues se había unido a los demás frutos del árbol llamado jícaro, como es su nombre...”

Obligada aclaración: no todos relacionan al árbol de jícaro con este pasaje popolvuhiano. Coe y Coe<sup>9</sup>, por ejemplo, apuntan que “...el primer par de gemelos, hijos de la anciana pareja que había creado el universo, encuentran su fin prematuro en Xibalbá, el inframundo maya, donde son decapitados por los siniestros señores de ese lugar temible. La cabeza de uno de esos infortunados hermanos (conocido ahora como Dios del Maíz) se cuelga de un árbol, que en la historia se dice que era un árbol de jícaras, pero que en un vaso maya clásico se representa como un cacaotero...” En este punto la controversia puede radicar en equiparar a Hunhún-Ahpú con el joven Dios del Maíz.

Son árboles originarios de América, de amplia distribución, en particular en

zonas tropicales. En óptimas condiciones pueden alcanzar hasta 10 metros de alto, usualmente entre 6 y 8. La copa es amplia, abierta y ocasionalmente con bastantes ramas extendidas, lo que les permite proveer alguna sombra en ambientes por demás abrasadores. Por las condiciones ecológicas de su hábitat se les encuentra como arbolillos aislados, que alternan con otros tipos de vegetación xérica. Los frutos se rodean de una cáscara dura, lisa, y pueden oscilar entre 40 hasta unos 10 centímetros de diámetro. Los frutos del jícaro, denominados jícaras, suelen ser más chicos y algo alargados, en contraste con los morros, redondeados y de mayores dimensiones.

Guatemala ha desarrollado una increíble artesanía basada en el aprovechamiento de estos frutos, tan variada y rica que se necesitaría un tratado para hablar solo de ella. Resulta tan típica de algunos sitios que llega a constituir estilos muy distinguibles, como ocurre con los guacales de vivos colores y diseños propios de San Miguel Chicaj, o las jícaras laqueadas con cera de nije de Rabinal. Literalmente no hay límites para la imaginación de los artesanos en el aprovechamiento de jícaras y morros, de los que se obtienen guacales, utensilios de cocina y comedor, vasos, adornos, chinchines y maracas, alcancías, juguetes, recipientes diversos, etc. Como si todo ello no fuese suficiente, la pulpa de los frutos tiene muchas aplicaciones en la medicina popular, que ha llegado hasta las farmacopeas industriales en multitud de preparados y formulaciones. Así, jícaras y morros permanecen unidos al acontecer folklórico de los guatemaltecos.

## EL GIGANTÓN INUP

Tan grande y vigoroso es que antiguas creencias mayas narran que sostiene al cielo con sus ramas. Con las raíces hundidas en el inframundo y el ápice unido con el supramundo, es sin duda una formidable vía para comunicar lo profano con lo sagrado. Es la ceiba, ese árbol egregio que tantos simbolismos suma para la identidad guatemalteca.

Si pudiera dársele traducciones inequívocas a los vocablos indígenas, *inup* significaría “yo, hinchado”. Pero el espíritu cultural tras el morfema trasciende el caso meramente semántico. Eso ocurre con la *Ceiba pentandra*, imponente vegetal de más de 50 metros de alto y tronco de dos metros de diámetro con aspecto de gigantesca botella estilizada. Esta forma, tan peculiar, puede transmitir la sensación de un miembro corporal humano edematizado, lo cual explica parte de la designación. La otra parte, la equiparación conmigo mismo, “yo ese árbol”, tal vez proviene del sitial mágico que ocupa en la mente colectiva de estas sociedades.

Provisto de cortas pero engrosadas espinas, vigorosas ramas horizontales formando una copa elevada de aspecto firme, y con potentes contrafuertes en la base del tronco, la ceiba impone su presencia. Cuando se comprende el significado histórico que la rodea, acarreado desde épocas muy lejanas del pueblo maya, se engrandece la imagen de especie única por naturaleza.

La visión que tuvo de ella el padre F. Ximénez<sup>20</sup> fue la de un árbol “...de desmesurada magnitud... tronco... tan grueso, que seis hombres dados de las manos

no lo abarcan, su copa es hermosísima, y grande a proporción, y así hace gran sombra, y debaxo de ellos, se acoge mucho ganado, y mucha gente en las que están en los Pueblos, por lo fresco de su sombra. Es palo fofo,... la hoja se le cae a un tiempo, y está poco tiempo sin ella, y a un tiempo en su mismo día echa toda la hoja nueva, porque todos los pimpollos que van a brotar, van creciendo en cosa de un mes que está sin hoja, dentro de dos cáscaras... y en un día se le caen todas aquestas cáscaras, y aparece toda de colorado, porque así sale el pimpollo tierno y luego se pone verde. Echa una fruta como una manzana, y esta a su tiempo se abre, y lo que tiene dentro es una lanita, como algodón muy suave... Es árbol de tierra caliente y muy húmedo,...”. La fibra, “como algodón muy suave”, es un conocido derivado del fruto al que se llama kapoc. En ciertos pueblos se emplea para el relleno de almohadas y objetos semejantes, en una modalidad de uso que tal vez tenga cientos de años de práctica, como lo han hecho ver S. D. Coe y M. D. Coe<sup>9</sup>.

Ximénez capturó otra observación de gran interés por la significación simbólica que recoge: “En los Pueblos de tierra caliente la siembran los indios en la plaza para la sombra. Dícesse que algunos indios tienen sus bruxerías en aquestas ceibas y así cierto gabilán que embió un Señor Ministro que estaba por Justicia Mayor en una Provincia,... entre los inauditos modos de rapiñas de que usó, fue que haciendo concepto, y que mandándolas cortar, los indios a dinero las redimirían lo mandó así, y ya sea porque no se les daba cosa por la ceiba, o porque ya no tenían con que redimirla porque ya estaban exhaustos de tantas socaliñas, la cortaron en dos Pueblos, y viendo que no se daban por

entendidos en redimirlas, las dexó para que prosiguiesen en sus supersticiones si las tenían que era lo que pretextaba”.

El Memorial de Sololá<sup>2</sup>, con su inigualable estilo y riqueza informativa, puede ayudarnos a ver otros detalles en la añeja vinculación del guatemalteco con la descomunal especie. Uno de tantos es el gusto por su fresca sombra y por las facilidades para el descanso que ofrecen los dilatados contrafuertes que forma al pie del tronco. Se lee: “Llegaron después nuestros abuelos a la ciudad de Ochal y se hicieron querer por los akajales. Llegaron allí las cuatro parcialidades. La nación de los akajales no se había dividido, pero allí se repartieron todos y se dividió la tribu de los akajales. En seguida abandonaron la ciudad de Ochal, en la tierra caliente y valles ardientes; luego llegaron los hijos del Señor Ychalkán a Xepakay. Sentáronse en las raíces debajo de una ceiba...” y comieron pescado, carne de monte y chile molido.

Hay muchas acciones reiteradas en el Memorial, como los vastos movimientos, continuos y permanentes, que la gente solía hacer por montañas, barrancas y mesetas. Sin duda demandaban con frecuencia de sitios y recursos para descansar, comer y aún dormir. Por su conformación, las ceibas podrían ofrecérselos, pues para ello ofrecen oportunidades y muy buen refugio natural en la base. Tal posibilidad se adivina en este otro rico pasaje hallado en los Anales: “Marcháronse de allí y llegaron a *Cecic Ynup*, así llamado, y se fueron remando por el lago. No había una *ceiba* en pie ni tampoco fueron a bañarse en las aguas al pie de *ceiba* alguna. Por ese motivo la llaman la Ceiba Escondida...”

Podemos imaginar a grupos de personas como aquellos, formando partidas de caza, tropas de guerreros, mensajeros, familias en tránsito o cualquier conjunto semejante, parlotando animadamente bajo un gigante vegetal como estos.

A mitad del siglo XX, el botánico guatemalteco don Ulises Rojas propuso ante el gobierno del Estado, por intermedio del Ministerio de Agricultura, que se le declarara árbol nacional. Así, el 8 de marzo de 1955, Carlos Castillo Armas, entonces presidente de la República, emitió el Acuerdo respectivo, que en su parte conducente dice: “Considerando que es aceptable la iniciativa presentada por el botánico guatemalteco Ulises Rojas, sobre que entre las especies forestales que hay en el país se designe a una de ellas como “árbol nacional”, y que tal denominación recaiga en la ceiba, científicamente clasificada con el nombre de *Ceiba pentandra* (L) Gaertn. Considerando que según se desprende de la tradición indígena del país, la ceiba tenía especial importancia, pues de principios precolombinos bajo su follaje acostumbraban los nativos celebrar sus ritos, considerándola árbol sagrado y en el transcurso de los siglos no solo se encuentra en las selvas sino que también sigue figurando en las plazas públicas y otros paseos, siendo del aprecio general. Por tanto el presidente de la república acuerda que la *Ceiba pentandra* se tenga como exponente del árbol nacional, debiendo dignificársele en la celebración anual del día del árbol”.

En los tiempos que corren, el valor simbólico y la utilidad de la ceiba han llevado a apreciar de nuevo sus bondades. Por eso, rememorando el pasado, se le

siembra en mercados populares y en plazas públicas. En los primeros para efectuar las debidas transacciones bajo su enorme copa, de cuya condición es un hermoso ejemplo la famosa Ceiba de Palín, tan monumental que literalmente cobija bajo ella al conglomerado que regularmente se reúne allí.

### LOS AMATES

Bajo sus densas y umbrías copas, especialmente en las noches más oscuras, se refugia el diablo. Si no él, el duende, los bultos y la siguanaba. Y otros aparecidos, en otros pueblos, hallan debajo de los amates los lugares más apropiados para su peculiar estilo de vida, ¡la tradición oral popular guatemalteca!

Estos colosales árboles, cuyas potentes ramas dan paso a ambientes oscuros, proclives a las evocaciones saturadas de misterios, han estado presentes asimismo en la historia cultural material de Guatemala desde tiempos prehispánicos. Nuestros antepasados descubrieron que, después de cierto tratamiento, su corteza podía servir para trazar figuras sobre su superficie. Esto la convirtió en el equivalente ancestral del papel que conocemos hoy en día. Las láminas de corteza de amate llegaron a constituir el medio en el que los mayas pretéritos grabaron relatos y la narración de acontecimientos importantes de su vida. Serían, desde la óptica actual, los primeros libros hechos en el país por una de las civilizaciones más formidables del continente.

No es tan sencillo identificar a la especie involucrada en esta manifestación. Son tantas y la mayoría tan parecidas, que

el común de las personas llama con las mismas denominaciones al conjunto: amates o matapalos. El segundo de los nombres populares, matapalo, le viene por el singular mecanismo de crecimiento. Se inicia cuando una semilla germina sobre lo alto del tronco de otro árbol. Las raíces, abrazándolo, terminan por cubrirlo y matarlo. En adelante, el matapalo formará su propia estructura de sostén y continuará su desarrollo. Ahora bien, en atención a su mayor abundancia relativa, a la plasticidad que posee en la ocupación de hábitats diversos y a la corpulencia del árbol, no resulta demasiada ligereza sindicarlo a *Ficus velutina* como la especie más unida a la tradición del guatemalteco.

En su área primaria de crecimiento, entre Guatemala y Venezuela, *Ficus velutina* prospera en multitud de ambientes. Los árboles alcanzan con facilidad 30 metros de altura y resultan bastante frondosos. Al pie, el tronco forma muchos contrafuertes, algunos de los cuales se funden con las raíces más superficiales. Particularmente en los individuos de mayor edad, los contrafuertes constituyen refugios bien resguardados, que en jornadas campestres pueden resultar sobremanera acogedores. Esta semblanza se aproxima a la que nos dejó el padre Ximénez<sup>20</sup>: “De aquestos árboles, hay dos géneros, unos de hoja grande, como de cidra, y otro de hoja pequeña como de limón. Y este otro se llama capul amate. Y uno y otro echan una frutilla que parece higos, pero no sirve más que para los venados, que la comen y para el pescado de la que cae en el agua. Críase este árbol regularmente a las orillas de los ríos pegados a peñascales. Y se hacen muy grandes. También se suelen nacer de la semilleja que los pájaros llevan sobre otro

árbol, y va echando raíces de alto abaxo, hasta que llegan a la tierra, y conforme se van engruesando y juntándose unas con otras, se unen de modo que parecen una sola, y de este modo viste todo el árbol, de modo que por dentro del amate sale el otro árbol. Y lo mismo hace con una piedra, y con un edificio. De estas raíces hacen unas baguetas muy buenas en el Pueblo de Cahabón”.

Como sucede con la ceiba, aunque con menos intensidad, hasta hace poco no fue infrecuente dar con mercados populares desarrollados a la sombra de amates. El hecho de que, además, se les ubica en la literatura oral popular, integrados a variantes pueblerinas y de grandes ciudades (la Nueva Guatemala de la Asunción resulta de gran riqueza) de leyendas de aparecidos y espantos en donde protagonizan papeles importantes, pensamos posible que esta relación se deba a ciertas características del árbol, pero en especial a la incrementada oscuridad debajo de su ramazón y al escondite que forman los contrafuertes. Por cuestiones como estas, en los amates hay claros referentes de identidad entre el pueblo guatemalteco y sus árboles.

#### **POM, COPAL, ESTORAQUE, INCIENSO Y MIRRA**

Desde tiempos inmemoriales, los sahumerios sacramentales con resinas aromáticas han sido parte importante de las prácticas espirituales de muchos pueblos. Guatemala, de donde ya se ha dicho que la costumbre viene de la época de los antiguos mayas<sup>13</sup>, no escapa a aquella condición. Entre lo prehispánico y lo contemporáneo, una rica secuencia de

períodos históricos da fe de su uso ritual en una amplia gama de circunstancias y escenarios: acontecimientos religiosos las más de las veces, como misas, procesiones, exposiciones, rogativas, rezados, novenarios, alternancia de cofradías, etc.; también durante las velaciones de máscaras que se asocian a la práctica de danzas populares tradicionales, cuando hay un acto adivinatorio del tipo del tzite’, en los mesabales en ocasión de la celebración de un rito particular... En fin, siempre que sea necesario alcanzar cierto grado de purificación espiritual.

Siguen siendo artesanales la obtención y la preparación de la resina para disponerla bajo las conocidas formas de estoraque, pom, copal, incienso o aún mirra, que de esta última manera se le llama localmente a una. Una vez obtenida y procesada, habrá de seguirse un camino definido para llegar al mercado popular o a la tienda, su centro de distribución comercial. Diversidad de resinas proviene de diversidad de especies. Siempre árboles, formas biológicas reverenciadas que bajo la cualidad de ser proveedoras de los sacros bálsamos adquieren simbolismos particulares ante los ojos de sus usuarios. Rancios aprovechamientos en rituales de extrema permanencia social.

Una aproximación a la antigüedad de la relación local con esos árboles se vislumbra en la obra del padre Ximénez<sup>20</sup>, escrita en el pueblo de Sacapulas en el año de 1722, quien escribe así de uno de ellos: “Bálsamo. Este árbol, que es muy grande y de madera muy dura, se cría en la Provincia de San Salvador, en unos Pueblos que están a la costa del sur, y de allí le llaman la costa del bálsamo. Sácanlo con fuego, mojando

paños en lo que suda. Y queda como una miel prieta, o lo que en España llaman mirra... nuestra Santa Madre Iglesia tiene declarado ser verdadero bálsamo queste de aquestas partes, y que se puede usar de el para la confección del Santo Chrisma. Llévase aqueste bálsamo a España donde es muy estimado”.

Del liquidámbar dijo Ximénez: “De aquestos árboles de liquidámbar abunda muchísimo en toda la provincia de la Verapaz, desde el Pueblo de Rabinal y sus montañas adelante. Es árbol que crece mucho, y engruesa el tronco que llega a ser como un hombre muy grueso. Pican el palo, y sacan la goma, que queda como una miel muy espesa y amelcochada. Es tanta su fragancia que enfada. También se lleva a España para diferentes confecciones”.

Dijo del copal el singular fraile: “Abunda mucho de aquestos árboles que son bien grandes, y de hoja menuda, todas las tierras calientes de la América, y más si son pedregosas, donde ellas se crían mexor en peñascos. Del se saca una goma, picando el palo, que era su incienso en el tiempo de su gentilidad. Con que sahumaban a sus ydolos, y hoy lo usan para los Santos, por no tener ellos otro incienso. Es de muy penetrante olor, de modo que suele fastidiar. También lo mascan las indias para que les huela bien la boca”.

Y del palo-jiote: “Diósele aqueste nombre a aqueste palo, que en aquestas lenguas llaman Muliche, y otros caliche, que es lo mismo que palo xiote, porque se desuella su cáscara, y le salen unos hollexuelos como si tuviera xiote. Es palo muy fresco. Y el cocimiento de su cáscara en agua es admirable para lavar llagas de las partes

verendas, que proceden de calor... También echa su resina que parece copal”.

De los árboles nombrados por Ximénez, bálsamo es la conocida especie botánica *Myroxilon balsamum*, de la familia de las leguminosas, un árbol grande, de copa ampliamente ramificada y hojas menudas que crece bien desarrollado en la planicie costera del océano Pacífico, en donde a veces se confunde con los conacastes. Junto a éstos y a las ceibas y palo-blancos es una de las especies forestales que le imprimen el aspecto inconfundible de sabana al ecosistema que ayudan a conformar. El liquidámbar, técnicamente *Liquidambar styraciflua*, es un ejemplar muy distintivo del bioma de Selva de Montaña, compleja y húmeda comunidad natural que se desarrolla sobre las sierras de las Minas, de Chamá y la pendiente norte de la Sierra de los Cuchumatanes. También se le halla en la Sierra del Merendón. Es un árbol muy bello, de tronco recto, grueso, que sube hasta unos 35 metros. Se le planta mucho fuera de su hábitat natural para fines ornamentales.

Copal, copal pom o pom te' son *Protium copal* y *Bursera excelsa*, de la misma familia que el palo-jiote (Burseraceae). El primero alcanza hasta 30 metros de alto y es nativo de la zona comprendida entre el sur de México y Guatemala. De él se obtiene la mayor parte del incienso empleado en el país, el cual es elaborado principalmente en Alta Verapaz y Petén sur. A su resina también se le atribuyen propiedades medicinales, tanto como a la corteza. A la madera se le usa en construcciones rurales. Al palo-jiote (*Bursera simaruba*) se le dan también otros nombres, ya que es árbol muy popular por sus innumerables atributos

medicinales y al que se le planta para delimitar propiedades rurales; a la madera se le dan usos artesanales limitados pero de gran simbolismo, como es en la confección de máscaras. Le llaman chacaj, indio desnudo, mulato o simplemente jiotte, entre más. El área de distribución natural va del sur de México al norte de América del Sur, y en ella muestra una gran variabilidad morfológica y ecológica. Alturas promedio se sitúan entre 18 y 25 metros.

Ximénez menciona otros dos árboles importantes para este apartado, de los que no hemos podido precisar su identidad botánica todavía, estoraque y salsafrás. Dice del primero "Hay aquí en los ríos de tierras calientes unos árboles bien grandes que llaman estoraque, que su goma, y su corteza quemada en ascuas, no se distingue del estoraque. Y puede ser que sea el mismo, y aquí no le saben dar el beneficio que allí le dan en el oriente". Una fuente de potencial confusión al tratar de identificarlo es que al liquidámbar también se le llama estoraque. Pero en esto la descripción de hábitat del padre Ximénez es inequívoca y apunta a que no se trata del liquidámbar. Del segundo ha dicho: "En aqueste Pueblo de Zacapulas, hay otro árbol tan común que del tienen hechos los cercos de sus casas, a quien algunos llaman salsafrás... me parece que es de la misma especie del copal, porque solo se diferencia en tener la hoja mayorcita, pero lo demás es lo mismo, y da la misma resina que el copal...".

#### **MADERAS DE PEINES Y PEINETAS TECPANECOS**

A finales del siglo XX, el malogrado antropólogo Alfredo Gómez Davis escribió<sup>12</sup>: "durante la primera mitad del

presente siglo, Tecpán Guatemala surtía el mercado nacional con peines y peinetas delicadamente tallados en maderas duras procedentes de selvas ubicadas en las 'tierras templadas' del departamento de Chimaltenango"... "el trabajo de los 'peineros' tecpanecos gozaba de amplia demanda dada la excelencia del producto. Esos finos artículos prevenían la caspa y las quebraduras de pelo comúnmente llamadas 'flor'. Su secreto residía en una mezcla de aceite de cocina y achiote aplicada a las piezas, cuya superficie rivalizaba con la tersura del carey". E hizo ver que, "en la década de 1960, la citada industria declinó ante el avance arrollador de peines y peinetas de plástico. Numerosos talleres cerraron sus puertas, imposibilitados de competir con el nuevo producto. La ruina final sobrevino en febrero de 1976, cuando un violento terremoto arrasó Tecpán Guatemala. El rudo golpe telúrico virtualmente extinguió esta venerable tradición artesanal".

Consultados en otra ocasión, los artesanos que compartieron sus experiencias con Gómez Davis expresaron que la materia prima provenía de árboles de guachipilín, taray, ikiec o guayabo, madroño y pata de venado (entrevista del 26.01.1989 a don Juan Rodas Hernández, n. 24.06.1931). Es que, según ellos, no con cualquier tabla se logra "arrimar *el hilo de la madera* en el cuerpo y los dientes de los peines". En el cuerpo "tiene que ir a lo largo para que no se partan en dos", pero a la vez el *grano* "tiene que tener un poco de enredo para que no se quiebren los dientes, a los que no les agarra 'el hilo' porque van para otro lado". El grano, o disposición de los miles de fibras y vasos del tronco, debe ser el preciso para menesteres particulares,

como aquí para impedir que los delgados y delicados dientes o el cuerpo del peine se quiebren.

Es común entre artesanos, como en el presente caso, que ellos mismos recolecten su materia prima. En el trasfondo de este comportamiento subyace el vínculo de una comunidad humana con su entorno ecológico inmediato, cuando la incorporación de recursos naturales a la expresión de su cultura popular tradicional lo subordina a ella. Por consiguiente, una buena parte de la grandeza de esta artesanía es que en el mismo bioma en que moran los peñeros viven en forma silvestre los árboles que producen la madera apropiada. Si bien crecen en una faja altitudinal de entre 600 y 2,800 metros sobre el nivel del mar, prefieren los ecosistemas más elevados, aquellos que los guatemaltecos identifican como de 'tierras templadas'.

El guachipilín, literalmente "árbol de chipilín", es un vegetal relativamente común, de la familia de las leguminosas, de flores amarillas en racimos que en primavera cubren la copa en sustitución de las caedizas hojas. Árboles altos, pueden alcanzar hasta 20 metros, pero la mayor parte son de entre 8 y 14. Nativos de Mesoamérica, en donde se les ha plantado en jardines, parques y linderos de tierras, pues constituyen muy buenos mojones. La madera es amarilla o amarillo-verdoso, que cambia a tonos marrón o café-rojizo cuando seca; es dura, densa, fuerte y durable. Muy ligada al hombre por la multitud de usos de que se le hace objeto, tanto en artesanías como en medicina y faenas cotidianas. Se le reconocen facultades cicatrizantes, antisépticas, sudoríficas, antipiréticas,

antiinflamatorias y anticonvulsivas y eficacia en el tratamiento de dolencias gastrointestinales, respiratorias, cefalea, anemia, malaria y otras. Son grandemente apreciados los horcones y vigas en las construcciones rurales por ser resistentes al ataque de hongos e insectos y por lo tanto de gran durabilidad. Por su resistencia son de gran demanda los mangos para piochas, hachas o azadones. Leña y carbón de guachipilín son de uso común. Son cinco las especies existentes en el país, pero dos son las preferidas: *Diphysa floribunda* y *Diphysa robinoides*.

Ikic y guayabo son dos términos comunes para el árbol que los científicos llaman *Psidium guajaba*. Otros son cak, ch'amxuy, pata', p'ox, guava y guayaba. Sus aromáticos frutos, de pulpa jugosa, abundante y con muchas semillas, se comen directamente o se preparan en variedad de formas. Si bien es una especie nativa en el país, con rica variedad de formas botánicas que se distribuyen ampliamente, su origen es incierto. Algunos piensan que es Mesoamérica, otros que la amazonía septentrional. En Guatemala se describen 13 especies. La variabilidad mesoamericana es buen motivo para creer en un centro de origen aquí. Posee aplicaciones medicinales. Las hojas y la corteza, combinadas o solas, se cuecen para obtener brebajes contra amebas, lombrices, vómito, anemia, diabetes, paludismo, fiebres, diarrea, cólicos estomacales y "mal de orín". Los baños se usan para sanar la piel, enjuagues para inflamaciones bucales y abluciones para el tratamiento de enfermedades venéreas. Los arbolillos son estimados como sombra de cafetales domésticos, pero como nunca son muy

altos, normalmente menos de 10 metros, no rinden madera que se use tanto, salvo para leña y mangos de herramientas. Los artesanos tecpanecos dijeron no emplearla mucho porque sus peines se alabean y deshílan. Pero hay más vínculos con el ikiec a través de la dulcería tradicional, como la de los “colochos de guayaba”, jaleas y mermeladas, dulces típicos hecho a partir del cocimiento de los frutos con azúcar.

El madroño, madrón o guayabo, es la especie *Arbutus xalapensis*. Árbol inconfundible de los ecosistemas montañosos, cuyo tronco retorcido como tirabuzón rojizo destaca entre pinos, encinas, ilamos y cipreses, ineludibles acompañantes suyos en los bosques templados que forma. Si bien todavía es relativamente abundante, los hábitats forestales situados entre 1,300 y 2,800 metros de altitud, sus bosques, se encuentran entre los más amenazados por el hombre. Ahí, con tamaños que apenas se sitúan entre 4 y 9 metros, ocupa los estratos medios, por debajo de las copas de las coníferas, apenas bajo las de las encinas e ilamos y sólo un poco por encima de los arbustos del sotobosque. Posee unas raras flores globosas blancas o suavemente rosadas, ricas en néctar, que atraen cantidad de colibríes, diminutas y veloces aves que contribuyen mucho al mantenimiento del ecosistema. La madera es densa, pesada y fuerte, con un grano terriblemente enmarañado que la hace poco útil para otros menesteres que no sea el acopio de leña y la artesanía de peines y peinetas. Cuando ésta prosperaba tal madera resultaba muy delicada y apreciada.

Se llama taray a otro arbolillo, no muy grande, de la familia de las leguminosas.

*Eysenhardtia adenostilys* para los botánicos. Es una elegante planta, de poco menos de 12 metros, que crece en ambientes secos de ecosistemas de montaña. Ahí es una especie común en tierras sujetas a recuperación natural, en etapas tempranas de sucesión ecológica, pionera al bosque que intenta reinstalarse. Por eso no resulta ajena al hombre, quien convive con ella en tierras semiagrestes alrededor de los pueblos. Tiene aplicaciones en la construcción de viviendas rurales, postes de cercados, cabos de herramientas y leña. Su madera, fuerte, pesada y densa, es apreciadísima en artesanías, utilizándose para tornear trompos y tallar figurillas. Se le ha mencionado como útil en la fabricación de peines y peinetas, en donde rinde inmejorables resultados. A las decocciones de su madera, que resultan de extraña y muy bella opalescencia multicolor, se le asignan propiedades medicinales en el tratamiento de enfermedades hepáticas.

Hay muchos árboles a los que se llama “pie de venado”, “pata de venado” o “pata de cabra”. Son leguminosas ornamentales muy comunes, del género *Bahuinia*, que reciben su nombre por la forma de las hojas, cuyo limbo recuerda huellas de pezuñas. Pese a haber sido nombradas por los peñeros, su madera no es muy usada debido a su blandura. Quedan fuera de este ensayo porque casi la totalidad del grupo se compone de especies importadas<sup>11</sup> desde hace muchos años. Pero las otras especies aludidas, guachipilín, ikiec, madroño y taray, son conocidos árboles que a través de la cultura material se han integrado a las tradiciones del pueblo de Guatemala.

**DE LA SELVA AL JUEGO DE PELOTA**

De la flora silvestre de Guatemala se toma otra especie que, en su tiempo, fue muy apreciada por el producto que se obtenía de ella: hule, empleado por los antiguos mayas para sus saltarinas pelotas del juego ritual. Se trata del palo de hule. Para los botánicos es *Castilloa elastica*, un árbol verdaderamente grande y de copa frondosa. Destacan mucho sus hojas, porque también resultan grandes, bastante gruesas, ligeramente redondas. El palo de hule pertenece a la familia de las moráceas, por ello contiene látex, el cual puede ser obtenido por incisiones en el tronco.

En Petén, Izabal, el norte de Alta Verapaz y Quiché es un árbol característico de las selvas cálida húmedas; también se le encuentra en el pie de monte de la Cordillera Volcánica, donde ésta se transforma en planicies de la costa del Pacífico. Se desarrolla bien como vegetación secundaria, y como tal crece con espontaneidad en un terreno talado, si a éste se le permite la recuperación natural. Bajo esas condiciones es una de las primeras especies en aparecer, disputándose con guarumos y capulines la condición de ser especies pioneras. Una vez establecido su crecimiento, si no se le corta puede alcanzar cerca de 30 metros de alto en un crecimiento relativamente rápido. La enorme copa rápidamente puede cubrir una superficie considerable, dado el amplio desarrollo de sus ramas y hojas.

La extracción del látex resulta un proceso manual sencillo mediante cortes practicados en el tronco. Con una serie

de pasos igualmente manuales, el látex es convertido en hule, materia prima de descubrimiento prehispánico que estuvo ligado a una de las actividades más arraigadas entre el pueblo maya, el juego de pelota. En los sitios arqueológicos se localizan campos de juego que se conjugan con los templos, palacios y otras estructuras importantes en una demostración del lugar preeminente que se le daba al espacio y a la actividad, ritual y simbólica. El Popol Vuh contiene muchas referencias al juego, e identifica a la pelota como "de hule". Estas dos circunstancias nos hacen pensar que el árbol proveedor del caucho debió haber tenido un simbolismo muy especial, porque además crece en los mismos ecosistemas en donde los mayas ancestrales erigieron su esplendor, lo que les facilitó su descubrimiento y el de su divinizado látex.

Resulta sorprendente que muchísimos años después, particularmente a lo largo del siglo XX, hayan prosperado varias ramas artesanales que emplearon el hule nativo. Aunque tambaleándose desde el advenimiento de los plásticos, los cauchos sintéticos y del caucho cultivado a partir de especies brasileñas, estas artesanías se mantienen entre la gloria y la precariedad. En una de ellas los objetos creados fueron juguetes, ¡pelotas!, siguiendo un procedimiento arcaico que por suerte se mantiene en las manos y el conocimiento de algunos artesanos. Las pelotas, multicolores y transportadas en redes repletas, han sido vendidas principalmente en ferias de pueblo. Aún pueden ser halladas, porque hay artesanos que se afanan por mantener la rancia tradición.

Las siguientes cortas transcripciones refieren detalles actuales del arte<sup>16</sup>: “La familia Agustín Lucas tiene 25 años de dedicarse a la fabricación de pelotas de hule criollo. La materia prima que utilizan es una sustancia lechosa que la obtienen de un árbol que únicamente se encuentra en San Andrés Villa Seca”.

Se describe así el proceso: “Tras haberse recolectado la leche del árbol de hule se le agrega ácido bórico para mantenerla en buen estado, y ácido oxálico para transformarla en color blanco”. “Para efectos de elaborar pelotas se aplica una capa delgada del hule líquido sobre una tabla, y se deja secar al sol para obtener las bandas. Con este mismo material se hacen vejigas que al inflarlas sirven de base para darle forma a la pelota con las bandas”. Se concluye: “Muchas personas creen que estas pelotas se hacen de tripa de coche; pero no es así, se fabrican con hule criollo. Agustín explicó que este árbol no es el mismo de donde se extrae el hule industrial”.

El escenario es el departamento de Retalhuleu, en la costa del Océano Pacífico. Resulta en extremo importante reconocer la diferenciación que el artesano verdaderamente tradicional hace entre el hule de la pelota maya y el “hule industrial”, el caucho plantado (*Hevea brasiliensis*) que fue introducido de la amazonía el siglo pasado. Porque el criollo también mantiene con vida otras líneas artesanales, en particular la de la fabricación de las baquetas que arrancan suspiros melódicos a la madera de hormigo (*Platymiscium dimorphandrum*) durante las interpretaciones musicales en marimba.

## FRUTOS COMESTIBLES Y ESPECIAS

**Aguacate.** Guatemala se ubica en el centro del área de origen de *Persea americana*, especie singularísima entre los árboles. Su relación con el hombre es de pasmosa antigüedad. Han estado vinculados por medio de los frutos, de delicada pulpa comestible, pero también por la madera, buena para quemar, para construir y para artesanías. Originalmente fue una especie de bosque. Por hallarse en su centro de origen, pudo diversificarse grandemente, lo que derivó en la existencia de muchas variedades, a veces tan dependientes del hábitat que hay formas exclusivas de tierras altas y de tierras bajas. *Persea schiedana* es el chucte, *Persea tolimanensis* el aguacate de mico, *Persea nubigena* y *Persea steyermarkii* aguacates silvestres muy primitivos confinados al Cerro Miramundo de Jalapa. Lo comestible es el fruto. En una forma muy original se come tal cual, con tortillas, “tamalitos” o pan (“aguacate en su cáscara”); machacada la pulpa se obtiene el guacamol, preparación muy generalizada que puede acompañar muchos platos; se consume en ensaladas; la pulpa en trozos acompaña sopas, carnes y otros platillos; a veces sirve para preparar refrescos y helados y además posee aplicaciones industriales y medicinales; el árbol se emplea como sombra de café. Los biólogos creen que las formas *tolimanensis*, *nubigena* y *steyermarkii* se encuentran en peligro de extinción. Por ingratitud derivada del desconocimiento, las variedades guatemaltecas, entre las mejores del mundo, han venido a menos por abusivas y masificadas comercializaciones de frutos obtenidos a través de procedimientos de mejoramiento genético, y luego identificados como “aguacate

extranjero" (por no mencionar el nombre del vecino país al que se le atribuyen). De los troncos se han fabricado cayucos y canoas desde tiempos inmemoriales. En algunas comunidades se les ha rodeado de carácter mágico, sobrenatural o espiritual. Hubo épocas en que se les respetó mucho por ello.

**Anona.** Este complejo grupo de árboles frutales es nativo de América. Las especies *Annona diversifolia* y *Annona purpurea* son mesoamericanas. La primera originalmente restringida al área entre México y El Salvador, la segunda de México a Panamá. Crecen en ecosistemas boscosos como árboles de porte mediano. *A. diversifolia* es de tierras bajas y posee frutos más pequeños, de cáscara verde. *A. purpurea* es la anona de tierras altas, de fruto más grande y cáscara oscura, suave. La parte comestible del fruto es la pulpa, blanca, cremosa, aromática, muy jugosa y sabor dulzón. Excepción hecha de la guanaba, que es la *Annona muricata*, la única con nombre común exclusivo, todas las demás se conocen genéricamente con el mismo nombre común: anonas. Otras especies comunes en el país son *Annona squamosa*, *Annona reticulata*, y *Annona cherimolla*, que se reconocen como introducciones prehispánicas desde América del Sur<sup>8</sup>. A no dudar que las especies mesoamericanas están entre los árboles nativos relacionados a nuestra identidad cultural, pero, como fuese que haya sido, la hazaña de lograr una introducción exitosa de más de medio milenio de antigüedad puede colocar a las otras en una dimensión equivalente.

**Caimito.** La especie que los botánicos conocen como *Crhysophyllum cainito* es arborescente y propia de Mesoamérica,

en cuyos ecosistemas de selva tropical de tierras bajas crecen con una imagen inconfundible. Árboles de gran porte, copa densamente cubierta y hojas de distintivo color cobrizo por el envés. Cuando fructifica se puebla de numerosos frutos que parecen pequeños para un árbol de sus dimensiones. Verdes al principio, al madurar van adquiriendo un fuerte color morado, hasta casi negro cuando se les ve a distancia. De la familia de las sapotáceas, comparte con otras de ellas la producción de un fruto que tan altamente apreciado resulta. La pulpa es dulce, morada, la más jugosa de todas las de su familia, que si el caimito no está suficiente maduro es lechosa por la gran cantidad de látex que contiene. Se le cuida en cultivo de muy baja intensidad por ser un árbol de tan gran tamaño. La mayor parte de los frutos se cosechan del campo. Se cuenta entre las especies de frutos comestibles de aprovechamiento prehispánico.

**Cereza.** *Prunus capuli*. Árbol de bosques templados de tierras altas. Nativa del sur de México a Bolivia, siempre en montañas altas, pero se le aprecia más en Guatemala y México. Es un árbol de hasta 10 metros de alto, de porte muy hermoso, copa de un verde singular y hojas caedizas al llegar otoño, con renuevos y floración al entrar la primavera. En Guatemala es usual verlo crecer asociado a encinares o pinares y en la actualidad plantado incluso en grandes centros urbanos si el clima le permita desarrollarse. Produce unos frutos en baya, de color verdoso, rojos o morado muy intenso, casi negro, de gusto muy especial. La producción es estacional. De él dijo el padre Ximénez: "Así llaman en esta tierra, a una frutilla muy parecida a la cereza, solo que es algo más negrita. Dase

en unos árboles muy grandes, en tierra fría, y bien madura es como las cerezas. Otras hay montaraces que amargan mucho, que solo las comen los animales". Además de que puede comérsele como una jugosa y delicada fruta, su elevado contenido de pectinas lo hace codiciado para jaleas y mermeladas. Hay un postre casero muy popular y altamente estimado, de duraznos en almíbar y cerezas, especialidad de la cocina popular tradicional guatemalteca. De él se obtiene un vino casero de extrema exquisitez.

**Chicozapote.** Que se le mencione aquí es solo cuestión de ordenamiento editorial, porque el chico, chicozapote, tzapot o mui, la especie *Manilkara achras*, es de tan amplia versatilidad utilitaria que resulta poco satisfactoria una ubicación temática cualquiera. Posee fuertes lazos históricos con el desarrollo cultural de los mayas, produce un fruto muy apreciado, rinde una madera de muy alta calidad, se le extrae un látex que tiene aplicaciones en la industria y se le describen varios usos medicinales. Es árbol propio de las selvas tropicales de tierras bajas de Mesoamérica. En edificios de centros arqueológicos mayas todavía hay partes de chicozapote que, soportando el paso de los siglos, han perdurado en un medio ambiente agresivo para los componentes constructivos. Bien conocido es el antiquísimo aprovechamiento de su madera, de gran dureza, durabilidad y elevadas propiedades estéticas, para el tallado de dinteles que narran momentos culminantes de su historia. La gran resistencia de la madera a la pudrición la hace muy buscada para las construcciones contemporáneas, especialmente en donde el agua medio-ambiental es factor crítico. Ahí la madera del chicozapote adquiere

inusual reciedumbre. El fruto, de delicado sabor y apreciado, se consume bastante y es llevado a casi todos los mercados populares del país. El látex, o chicle, se obtiene de cortes en el tronco; es materia prima en varios procesos industriales, en especial en la elaboración de goma de mascar. Tan vigoroso es este aprovechamiento que en Petén surgió, como oficio de rigurosas habilidades, el arte de chiclero, y tan intensa es la actividad chiclera que, en toda la selva que los contiene, rincón por rincón, todos los árboles de chicozapote exhiben los precisos cortes hechos. En este tipo de selvas hay todo tipo de riesgos, como adquirir colmoyote, una larva de desarrollo subcutáneo de la mosca *Dermatobia hominis*, transmitida por la picadura de otro insecto. La cura perfecta a media jungla es cubrir la parte afectada con látex de chicle, lo cual provoca la asfixia del parásito. Decocciones de la corteza se emplean para combatir fiebres y desórdenes estomacales, incluidas las diarreas.

**Los jocotes.** A veces, y pese a los avances en el estudio del origen de especies vegetales, los jocotes se mantienen en el centro de una controversia por relacionarlos con la zona insular antillana o con el área continental mesoamericana. Hay autores que piensan, a pie juntillas, que proceden de las antillas<sup>13</sup>, criterio insostenible cuando a la consulta de fuentes primarias<sup>6,9,11</sup> se suma un hecho incontrovertible, la enorme variabilidad hallada en el continente, en especial en Guatemala, donde las variedades derivadas del linaje original se cuentan por decenas y la existencia de formas primitivas se halla en sistemas boscosos como constituyente normal y de crecimiento espontáneo. No puede dudarse que el género *Spondias* es

propio de nuestras tierras, en particular de *Spondias mombin*, la forma más silvestre (el conocido jocote jobo). La mayoría de las variedades mejor conocidas (tales como de corona, de tamalito, de chicha, de costa, de petapa, río bravo, tronador y otras), corresponden al grupo de *Spondias purpurea*. La discusión del origen se vuelve relevante si lo relacionamos a un aprovechamiento más arcaico, y si creemos que tal arcaicismo puede ser referente de una identidad forjada de la convivencia humana con los jocotales.

**Kanak**, mano de león, mano de mico, árbol de las manitas, majagua o tayuyo. Árbol de tronco grueso que llega a sobrepasar los 30 metros de alto. Su ámbito de distribución es muy restringido al extremo sur de México y Guatemala, en una franja que se sitúa entre 2,000 y 3,000 metros de altitud en bosques mixtos muy húmedos, nubosos. Más abundante en Guatemala. Su nombre científico es *Chirathodendron pentadactylon*. Evoca una curiosa analogía de flor y mano, porque el conjunto de estambres, normalmente carmesí intenso, semeja una pequeña mano con dedos en forma de garra extendidos hacia afuera. Se cree que debido a ello hubo tiempo en que fue venerado, reverenciado y aún temido por los pobladores antiguos del territorio, que lo rodearon de significados religiosos y mágicos. Desde muy antiguo ha constituido un apreciado elemento de la cocina popular, tenido en alta estima por los conocedores pero pocas veces valorizado como tal por la generalidad. Como especia se agrega a muchos platillos tradicionales, de evidentes raíces prehispánicas. Hay quienes aseguran que las infusiones de sus flores fueron usadas en medicina popular para el tratamiento de úlceras

y afecciones oculares. Pero en lo que a gastronomía toca, hoy en día es apreciado para aromatizar tamales. Regulares cantidades de sus hojas se colocan al fondo y al tope del apaste u olla que los cuecen, de suerte que suelten su delicado aroma y lo transmitan. En una modalidad de mayor carga espiritual, en sus hojas se envuelven y cocinan tamalitos de maíz sacralizados, que se consumen durante festividades hondamente religiosas, como en el Corpus Christi de Patzún. Para tapar ciertas comidas en mercados populares de pueblos de tierras altas, las hojas de kanak, con su color cobrizo y textura de terciopelo, se prefieren sobre otras cubiertas. Por todo ello, en estos mismos pueblos también hay a la venta manojos de hojas de kanak. Los mayas antiguos, amantes de las mieles suaves, pudieron haber hecho buen acopio del néctar de kanak, que con generosa abundancia se junta en los cálices florales. Sólo podemos imaginar el alegre voceo y risas de niños y jóvenes en pleno disfrute de este manjar natural.

**Manzanilla.** Es la especie *Crataegus pubescens*. Un arbolillo de distribución muy restringida a las tierras altas del área Guatemala - México, en donde forma parte de bosques templados en las montañas. Frecuentemente se asocia a encinas, ilamos y duraznillos. Las plantas, no muy grandes, pueden alcanzar de 4 a 6 metros de alto, bajo buenas condiciones ecológicas un poco más. Hacia finales del invierno le surgen hojas nuevas, que ha perdido desde medio otoño, y justo al empezar la primavera le brotan innumerables flores blancas agrupadas en racimos. Hacia el siguiente otoño las flores dan origen a frutos pequeños, en pomo, redondeados, de color amarillo hasta anaranjado a veces, de

pulpa firme aunque un tanto seca, de aroma exquisito muy particular. Si bien pueden comerse crudos, una práctica común para la gente que vive cercana a donde crece la manzanilla, por su elevado contenido de pectinas resultan muy apreciados para la preparación de mermeladas, jales y dulces tradicionales. Un uso muy significativo se da en su incorporación al conjunto de los elementos tradicionales de navidad. En los pueblos del altiplano occidental, por razones ecológicas muy cercanos a los bosques donde crece, se les emplea en la preparación del clásico “caliente de piña”, así llamado aunque sea preparado con varias frutas. Huelga decir que la bebida, de la que deviene equivalente el ponche navideño capitalino, toma un sabor único. Siempre dentro de la celebración navideña, los “hilos de manzanilla” son un aporte de estos pueblos a la cultura popular tradicional de Guatemala. Constan de muchas frutas, puestas a lo largo de cordones de pita, que se emplean para decorar nacimientos, pesebres y arbolitos de navidad, usualmente combinados con “gusanos de pino”. Por todo ello (consumo espontáneo en el campo, dulcería típica, ingrediente de una bebida de tradición y elemento ornamental de un sitio hogareño sacralizado), es una especie arborescente de gran significado en la identidad cultural.

**Matasano.** Es *Casimiroa edulis*, un árbol nativo de Mesoamérica, de hasta 20 metros de alto, que crece bien entre 600 y 3,000 metros de altitud y cuyo aprovechamiento como fruto comestible es prehispánico. Ya el Popol Vuh<sup>3</sup> lo menciona en tal sentido (vea la cita que transcribimos en el epílogo, que lo identifica entre “los mejores alimentos” de esta tierra). Los

frutos, redondeados, del tamaño de una manzana, cáscara verde o amarilla y abundante pulpa, se consumen crudos y constituyen un real manjar. La pulpa es amarillenta, cremosa, con intenso olor a alguna medicina pero muy deliciosa. Es el árbol que le ha dado su nombre al pueblo de Panajachel (*pa* es partícula locativa, *ahachel* es matasano).

**Nance.** Un arbolillo muy especial, que si bien crece silvestre desde México a Brasil, es en el área mesoamericana donde los frutos, la parte comestible, se consumen con más intensidad. De ecosistemas muy variados, de tierras bajas y de montaña, prefiere los que por naturaleza son más secos. Ahí, con porte de entre 5 y 8 metros, se desarrolla a la sombra de otros árboles en bosques ralos o en sabanas. Corresponde a la especie *Byrsonima crassifolia*, de extensa variabilidad natural en el país por ser éste uno de los centros primarios de origen y diversificación. Produce racimos de flores amarillas que luego dan paso a los frutos, bayas de entre uno y dos centímetros de diámetro, redondos, de colores que van del verde amarillento al amarillo o hasta morado, muy aromáticos, de pulpa jugosa y una semilla grande. El extremo de la baya hace un pequeño ápice de donde surgen, como pelillos semi-blandos, tres remanentes de la estructura floral que popularmente se llaman “pelitos de nance”. Se le atribuyen propiedades medicinales, para lo cual todas las partes poseen más de una prescripción. El conocimiento y aprovechamiento del nance son prehispánicos, de lo cual el Popol Vuh<sup>3</sup> nos da una idea cuando refiere la historia del tiro de cerbatana que hicieron contra Vukub Cakix los Dos Jóvenes (1ª parte; cap. 6°):

“Este mismo Vukub Cakix tenía un gran árbol, y su fruta era el alimento de Vukub Cakix, que iba al *árbol de nance* y subía cada día a la cima para ver las semillas de los frutos que habían comido Hunahpú e Xbalanqué”. / “Ellos, pues, espiaban a Vukub Cakix al pie del árbol. Los dos jóvenes se ocultaban entre el follaje, mientras Vukub Cakix llegaba a arrojar sobre *los nances, su alimento*”. / “En ese instante fue herido con un tiro de cerbatana de Hunhún-Ahpú, que dirigió el bodoque a la mejilla; dio grandes gritos al caer a tierra desde la cima del árbol”.

Y finalmente, cabe mencionar la importancia del nance también en la tradición oral popular. En Guatemala, si un varón se enorgullece de mostrar su incipiente barba, usualmente rala y escasa en la barbilla, chuscamente se le llama “pelos de nance”.

**Orejuela**, *mu'c* (q'eqchi'), anona de montaña. Pariente de las anonas, pero no tiene frutos comestibles como ellas. Se aprovechan las flores, alargadas, pendientes, intensamente aromáticas, tanto que su olor se percibe a distancia. Los pétalos semejan orejas humanas, de donde toma uno de sus más populares nombres castellanos. Normalmente los pétalos también se llaman orejuelas. Son secados al sol y, en grandes cantidades, vendidos en algunos mercados, como en Cobán, una ciudad enclave para su comercio y distribución. Sin embargo, por ser una especie propia de selvas húmedas tropicales de tierras bajas, la ciudad está fuera de su ámbito altitudinal de crecimiento, de menos de 800 metros sobre el nivel del mar. La persistencia de comercialización de orejuela es resultado de su uso para aromatizar bebidas y

comidas, en especial en Alta Verapaz, en donde algunas mujeres lo emplean para condimentar pinol. Fue una de las especias favoritas de los antiguos pueblos de Mesoamérica norte para aromatizar la bebida de chocolate ritual. Los científicos denominaron a la especie *Cymbopetalum penduliflorum* y han determinado que crece nativa en el sur de México, Belice, Petén, Izabal y norte de Huehuetenango, Quiché y Alta Verapaz. Resultados publicados en 1996 de un estudio etnobotánico conducido por Herrera, Murray y Johnson<sup>5</sup> dan fe que, a la sazón, todavía era utilizada por comunidades mam, k'iche', qeq'chi' y poqom'chi' para condimentar bebidas y comidas tradicionales, entre ellas atol blanco, pinol, batido (cacao), atol con súchiles y recado negro.

**Pataxte**. La especie que los botánicos llaman *Theobroma bicolor* es un arbolillo propio de las selvas húmedas de los trópicos americanos. En Guatemala crece muy bien en las tierras bajas del norte y del sur, particularmente en las segundas y con marcada abundancia en la ladera de la Cordillera Volcánica. Produce un fruto conocido desde muy antiguo, una mazorca parecida a la del cacao, su primo en la filogenia del grupo. Grande, ovoideo, de cáscara dura con muchas marcas incisivas, del que se come la pulpa, amarilla, fragante y dulce. Crece en forma semejante a la del cacao y tiene muchas de sus características. A veces las semillas se someten al mismo proceso que las del cacao, con lo que se obtiene un sucedáneo del chocolate que se bebe igual y que tiene también aplicaciones en repostería. Es un fruto bastante tradicional, que se encuentra en mercados de los pueblos de la llanura costera o en los más inmediatos

al borde meridional del altiplano. Además de ello hay sacralización de frutos, que constituyen un elemento importante en los huertos, pasos y arcos propios de cuaresma y Semana Santa.

**Pimienta gorda.** Crece en las selvas tropicales caribeñas, básicamente en Petén e Izabal, como árbol de regulares dimensiones, 8 a 12 metros de alto, conocido desde tiempos prehispánicos y todavía sujeto de una intensa relación con el hombre. Su nombre botánico es *Pimenta dioica*. En inglés se le denomina *allspice*, un término que da el sentido de "todas las especias" y que se le dio porque como condimento su sabor recuerda al de la canela, del clavo de olor y de la nuez moscada juntas<sup>17</sup>. Unida a los chiles y a la vainilla, la pimienta gorda es de las especias más importantes que Mesoamérica dio al mundo. Se aprovechan los frutos, pequeñas bayas redondas de entre 3 y 6 milímetros de diámetro, que pasan por un proceso sencillo de secado al sol. De ahí en adelante el uso depende de la cocina: secos, molidos o como un aceite derivado. Son una especia de uso muy antiguo y permanente en la culinaria guatemalteca, que se incluye en infinidad de recetas. Las hojas, muy aromáticas y de alto contenido de aceites esenciales, tienen aplicaciones en la industria de la perfumería y se les reputan propiedades medicinales. Si bien se le conoce amplia distribución natural en las tierras que circundan la cuenca del Caribe, la forma local es nativa del sur de México, Guatemala y Honduras en donde no resulta inusual encontrar árboles enormes, de hasta 30 metros de alto, en junglas húmedas (1,000-2,500 milímetros de lluvia anual) y cálidas. En Guatemala se ha desarrollado un arte de recolectores

de pimienta de su hábitat natural, pero también hay programas de producción en cultivo. Así, este árbol sigue figurando entre las especies unidas al hombre, pese a mantener su capacidad de sobrevivir como vegetal silvestre. (Nota: algunas veces se tiende a confundir la pimienta gorda con la pimienta negra; la segunda, de la misma familia mirtáceas, es la especie *Piper nigrum*, originaria de la Costa de Malabar del sudoeste de la India).

**Zapote.** *Pouteria sapota*. Este árbol, originario de Mesoamérica, es bien conocido por su fruto, de dulce y delicada pulpa comestible, de consumo local inmemorial y ahora llevado a casi todo el mundo. Es un árbol de porte imponente, alto, propio de las selvas tropicales. Perteneció a la familia Sapotaceae, rica en especies lactíferas, que en Guatemala posee reconocida variabilidad genética. El género *Pouteria* incluye a muchos árboles de frutos comestibles, entre ellos el canistel (*Pouteria campechiana*), los zapotillos (*Pouteria durlandii* y *Pouteria amygdalina*), el pan de la vida (*Pouteria hypoglauca*) y el injerto (*Pouteria viridis*). Sin embargo, el zapote es un árbol bien conocido desde tiempos prehispánicos, apreciado, ampliamente utilizado y reverenciado. No sólo frutos y madera se aprovecharon de él, también la semilla, considerablemente valorada. Grande, de fuerte cubierta rígida, lisa y muy brillante casi toda. La parte interior, tostada, fue un aromatizador muy usado para batidos de chocolate (sus aceites tienen ahora muchas aplicaciones industriales y medicinales). Tan valiosa es la semilla y tan tradicional su uso que adoptó un nombre propio: zapuyul. Sin duda un árbol de mucha historia.

## ÁRBOLES DE MADERAS SONORAS

La musicalidad es un don de la humanidad, la búsqueda de medios para expresarla es talento de los pueblos y el descubrimiento y uso de árboles y maderas para lograrlo es un prodigio del arte y las artesanías populares. En aras de la concisión, la preeminencia en esta materia la asignamos a una especie de la flora guatemalteca vinculada desde hace muchos lustros al instrumento musical más célebre del folklore nacional: la marimba. Independientemente de las discusiones que giran alrededor de su origen, es criterio comúnmente aceptado que Guatemala la hizo propia con una mejora sustancial del prototipo y que hizo de ella, más que un instrumento, una verdadera orquesta condensada en un conjunto de piezas de madera armónicamente ensambladas.

El milagro se logró tanto por la tremenda habilidad de los artesanos que consiguieron los acabados y ensambles apropiados, por el espíritu de la música que debía producir y por la materias primas que deberían entrar en su composición. Por las maderas que tendrían que dar la nota justa, y más allá de ellas por los árboles de donde podrían obtenerse. Es en ese contexto en donde se levanta, egregio y señorial, el hormigo o palo de marimba, llamado por los botánicos *Platymiscium dimorphandrum*. Es la fuente de madera para las teclas, morenas, sonoras y dulces.

Es un árbol clásico de los trópicos, que aún mantiene dubitativos a los científicos acerca de si se halla indistintamente en las tierras bajas del norte y del sur. Es más común y abundante en las segundas, y de las primeras se dice que la especie es

*Platymiscium yucatanum*, muy semejante y cercanamente emparentada. El nombre hormigo le viene de la íntima relación ecológica que los árboles mantienen con ciertas poblaciones de hormigas, que ocupan su tronco aprovechando las profundas irregularidades de la corteza.

La obtención de la madera destinada a teclas de marimba requiere de un complejo ritual, que ha de seguirse según la tradición. Entraña ayunos, sexual y alimentario, velación y purificación de los utensilios con quema de resinas aromáticas, encendido de velas alrededor del árbol escogido y almacenamiento cuidadoso de la madera por ocho años para lograr la perfección del timbre. La sola existencia de un rito demuestra el elevado sitio espiritual en la que se tiene al árbol.

Como sucede muchas veces en la vida y en los procesos productivos, la artesanía de la marimba se vale de otras maderas en sustitución del hormigo. Los maestros fabricantes coinciden en que estas otras marimbas son más baratas y de menor calidad; algunas incluso se destinan a ser marimbitas de juguete. Para el caso suelen hacerse teclas de cedro (*Cedrela odorata* o *Cedrela tonduzii*), rosul (*Dalbergia brownei* y *Dalbergia stevensonii*), granadillo (*Dalbergia tucurensis*) y a veces hasta de caoba (*Swietenia humilis* y *Swietenia macrophylla*).

No es el caso hablar de la artesanía de la marimba como tal, sino de resaltar la existencia del hormigo como uno de los árboles vinculados a la espiritualidad y a la tradición guatemaltecas. Pero el ensayo puede cojear si dejamos de decir que, en las

marimbas, el ciprés puede hallarse en sus mesas, bastidores y cajones de resonancia. El pino en mesas, bastidores y mangos de baquetas de inferior calidad. Que maderas de pinabete, cedro y palo blanco pueden ir a mesas y bastidores; ramillas de guachipilín y raíces de mangle colorado a mangos de baquetas; que también hay cajas de resonancia hechas de cedro y que las clavijas que sostienen las teclas requieren de maderas duras, usualmente de encino o roble.

## EPÍLOGO

A veces no sé si reír o cerrar los ojos ante la nube de ignominia que oculta el irrenunciable valor de los árboles mágicos, de los árboles sagrados... ¡de nuestros árboles tradicionales!

Particularmente cuando veo la feroz vehemencia que los funcionarios de mi patria ponen para lograr que los ciudadanos los sigan en su singular afán de reforestar con casuarinas, eucaliptos, flamboyanes y cuanto árbol foráneo se ponga enfrente. La frustración, a veces hasta depresiva, brota a torrentes cuando observo cómo un encinar es aniquilado para sustituirlo con un monocultivo forestal ajeno al sitio, al ecosistema y a la identidad cultural guatemalteca. O cuando un fresco y fragante bosque de pinos cede ante el fuego o la motosierra homicida que le roban la vida, para dar paso a un campo cuadrulado que será cubierto por "desarrollo habitacional".

Si hubiese koalas y canguros viviendo entre nosotros, bienvenidos eucaliptos y casuarinas. Pero no. Hay *qa'ntzuyes*

sanjuaneros y con ellos decenas de hongos más que, antes de alimentar la cocina popular tradicional guatemalteca, adornan el piso de los encinares y completan la rica e insustituible biodiversidad ahí afincada. Quien quiera romper tradiciones, en lo que a los árboles se refiere, una buena forma es desconocer el valor de lo propio y valorizar lo ajeno. ¿Por qué las grandes metrópolis se empeñarán en "adornarnos" con lo impropio?

Tampoco se trata de satanizar a las especies exóticas, que algunas de ellas han llegado a ser parte tan íntima de tradiciones guatemaltecas que se pierde su carácter de extranjeras. Tal sucede con jacarandas y gravileas, las primeras con su explosión de flores violeta que evocan la primavera en cuaresma y las segundas con sus bellas flores matizadas en rojo y amarillo, flores ambas que se han incorporado a los elementos religiosos cuaresmales. O el árbol de pan (*Artocarpus altilis*), que viniendo del sudeste asiático ahora es parte de los paisajes tropicales y de la dieta de muchas personas. Y el caso del almendro (*Terminalia catappa*), que desde la orilla del mar hasta las costas inmediatas se yergue como sombra y ornato, que a fuerza de años de coexistir con la gente local, de producir frutos comestibles y de ser muy estimado, hace olvidar que llegó a América en 1790 (entrado por Jamaica) pero que su patria es Malasia.

No es el caso, reitero, desdeñar las especies llegadas de allende nuestros confines. No. Lo que insisto en mostrar es el elevado valor que tienen nuestras especies, un valor sobradamente confirmado en el Libro Sagrado<sup>3</sup>: "Así se regocijaron

(El que Engendra y El que da el Ser, El Creador y El Formador, nombrados Tepeu y Gucumatz) de haber llegado por fin a aquel país excelente, tan pródigo en cosas sabrosas, donde abundaba el maíz amarillo y el maíz blanco, donde abundaba también el pataxte, el cacao; donde eran incontables los árboles de zapote, los anonos, los jocotes, los nances, los matasanos, la miel. Abundaban allí, en fin, los mejores alimentos en ese pueblo de Paxil, de Cayalá,..."

Poco menos de cuatro decenas de especies arbóreas han sido nombradas aquí. Muchas más quedaron afuera, simplemente porque el espacio editorial se agotó con pasmosa rapidez. No son menos, culturalmente hablando, que las escogidas. También habría sido un complemento valioso señalar a algunos árboles individuales, que tienen, por sí solos, una elevada valoración cultural, como *La ceiba de Palín*, o el sacralizado *Palo de Esquisúchil* del Calvario de la Antigua Guatemala, cuya presencia en el patio del templo se atribuye a la mano del Santo Hermano Pedro. O tal vez *El Matasano del Cerrito del Carmen*, señalado por la historia como testigo del ahorcamiento, en sus ramas, de un personaje pintoresco de la vida cotidiana de la Guatemala de otra época.

Hay infinidad de formas para llegar a descubrir el valor latente de árboles nativos como los destacados en esta oportunidad. Nada tienen que ver con valorizaciones económicas o cuestiones semejantes. Vale muy poco el valor expresado en pies tablares de la madera que puede obtenerse de ellos cuando se contrasta con cualquier valor cultural, ecológico o etnodendrológico.

Por estar rodeados de una aureola mágica que pueden percibir las mentes abiertas, porque la gente se anima a sacralizarlos en su eterna búsqueda y mantenimiento de la cosmovisión ancestral de su pueblo, debido a que están incrustados en el inconsciente de su propio universo espiritual, porque son parte de los mitos y leyendas exclusivos de su sociedad, en función de ser elementos clave de su desarrollo histórico, debido a que constituyen el alma de otros hechos de su cultura material; en fin, son valiosos puesto que le dan identidad cultural a la nacionalidad guatemalteca. Y eso son los árboles más distinguidos de "ese pueblo de Paxil, de Cayalá, su nombre": Guatemala por extensión alegórica.

## REFERENCIAS

1. Anónimo. 2004. *Agenda Maya 2005*. Edición del Proyecto Lingüístico Francisco Marroquín. Antigua Guatemala. s.p.
2. Anónimo, s.f. *Memorial de Sololá (Anales de los cakchiqueles)*. Versión de A. Recinos. 1ª reimp., 1980, introd. y notas de A. Recinos. Fondo de Cultura Económica, México. p1-207.
3. Anónimo, s.f. *Popol Vuh: el Libro Sagrado*. Versión de Ch. E. Brasseur de Bourbourg. Universitaria, Col. Creación Literaria, N°1, Guatemala, 1972. 480p.
4. Anónimo, s.f. *Título de los Señores de Totonicapán*. Versión de A. Recinos. 1ª reimp., 1980, introd. y notas de A. Recinos. Fondo de Cultura Económica, México. p209-242.
5. Azurdia, C. (ed.). 1996. *Lecturas en recursos fitogenéticos*. IIA, Facultad de Agronomía, Universidad de San Carlos, Guatemala. 135p.
6. BUKASOV, S. M. *Las plantas cultivadas de México, Colombia y Guatemala*. Trad. (1981) de la edición inglesa por J. León. CATIE y GTZ, Turrialba, C. R. 174p.
7. Cáceres, A. 1996. *Plantas de uso medicinal en Guatemala*. Universitaria, Col. Monografías, v1, Guatemala. 402p.

Cuadro 1. Resumen de características señaladas en el texto para los árboles más estrechamente vinculados a la historia social, a la nacionalidad y a la identidad cultural de los guatemaltecos.

	Artesanías	Cocina tradicional	Construcciones	Dulcería tradicional	Frutos	Historia	Labores domésticas	Lefía	Madera	Medicina popular	Mitos y leyendas	Tradiciones
Abeto, pinabete. <i>Abies guatemalensis</i>	X		X			X	X	X	X			X
Aguacate. <i>Persea americana</i>	X	X	X		X		X	X	X	X	X	
Amate. <i>Ficus velutina</i>						X					X	X
Anona. <i>Annona diversifolia</i> y <i>Annona purpurea</i>			X		X		X			X		
Bálsamo. <i>Myroxylon balsamum</i>						X		X		X		X
Cacao. <i>Theobroma cacao</i>		X	X		X	X	X		X	X		
Caimito. <i>Crhysophyllum cainito</i>			X		X		X					
Ceiba, inup. <i>Ceiba pentandra</i>	X					X					X	X
Cereza. <i>Prunus capuli</i>		X	X		X							
Chicozapote. <i>Manilkara achras</i>	X	X			X	X	X	X		X		
Ciprés. <i>Cupressus lusitanica</i>	X	X				X	X	X	X	X		X
Copal. <i>Protium copal</i> y <i>Bursera excelsa</i>	X					X		X		X		X
Encinas, robles. <i>Quercus skinneri</i> y otras	X	X				X	X	X		X	X	X
Guachipilín. <i>Diphysa floribunda</i> y <i>Diphysa robinoides</i>	X	X					X	X		X		
Guayabo, ikiec. <i>Psidium guajava</i>	X	X	X	X			X	X		X		
Hormigo, palo de marimba. <i>Platymiscium dimorphandrum</i>	X								X			X
Ilamos. <i>Alnus arguta</i> , <i>Alnus acuminata</i> (otros 2)	X	X					X	X	X	X	X	X
Injerto. <i>Pouteria viridis</i>					X							
Iximché, ramón, ujushte. <i>Brosimum alicastrum</i>		X	X					X	X	X		
Jicaro y morro. <i>Crecentia kujete</i> y <i>Crecentia alata</i>	X					X	X	X		X	X	X
Jocote. <i>Spondias purpurea</i> , <i>Spondias mombin</i>		X		X	X	X		X		X		X
Kanak. <i>Chiratodendron pentadactylon</i>		X									X	X
Liquidámbar. <i>Liquidambar styraciflua</i>	X		X			X		X		X		X
Madroño. <i>Arbutus xalapensis</i>	X							X		X		
Manzanilla. <i>Crataegus pubescens</i>		X		X	X			X				X
Matasano. <i>Casimiroa edulis</i>					X	X	X			X		X
Nance. <i>Byrsonima crassifolia</i>				X	X	X	X	X		X	X	
Orejuela. <i>Cymbopetalum penduliflorum</i>		X								X		X
Palo de hule. <i>Castilloa elastica</i>	X						X			X		X
Palo-jiote. <i>Bursera simaruba</i>	X						X	X		X		X
Pataxte. <i>Theobroma bicolor</i>		X	X		X	X	X			X		X
Pimienta gorda. <i>Pimenta dioica</i>		X	X						X	X		
Pino blanco. <i>Pinus ayacahuite</i>	X	X					X	X	X	X		X
Pino colorado, pino de ocote. <i>Pinus oocarpa</i>	X	X					X	X	X	X		X
Pino colorado. <i>Pinus montezuma</i>	X	X					X	X	X	X		X
Sáuco, sauco, tzolój. <i>Sambucus mexicana</i>		X		X			X	X			X	X
Taray. <i>Eysenhardtia adenostilis</i>	X	X	X					X		X		
Tzité, pito, machetillo. <i>Eritrina berteroa</i>	X	X					X	X			X	X
Zapote. <i>Pouteria sapota</i>	X	X	X	X	X		X	X			X	X

8. Catie. 1979. **Los recursos genéticos de las plantas cultivadas de América Central.** CATIE y GTZ, Turrialba, Costa Rica. 31p.
9. Coe, S. D. y M. D. Coe. 1999. **La verdadera historia del chocolate.** Trad. M. A. Pulido Rull. Fondo de Cultura Económica, México. 396p.
10. Fontana, D. 2003. **El lenguaje de los símbolos; guía visual sobre los símbolos y su significado.** Trad. C. Gómez A. y M. J. García. Blume, Singapur. 320p.
11. Geilfus, F. 1989. **El árbol al servicio del agricultor: manual de agroforestería para el desarrollo rural.** Vol.2: guía de especies. Edit. Enda-Caribe y CATIE. 778p.:ill
12. Gómez Davis, A. 1989. **Peines y peinetas de Tecpán Guatemala.** En: INGUAT (ed.). Suplemento Turismo, N°35, p6. Diario El Gráfico, Guatemala, 26.02.1989.
13. Macvean, DE, A. L. 2003. **Plantas útiles de Petén, Guatemala.** Universidad del Valle de Guatemala. 156p.
14. Perry, J. P., Jr. 1991. **The Pines of México and Central America.** Timber Press, Portland, Or.
15. Raven, P. H. y D. I. Axelrod. 1974. **Angiosperm Biogeography and Past Continental Movements.** Ann. Missouri Bot. Gard. 61:539-673.
16. Revolorio, F. 2005. **Pelotas de hule criollo.** Diario Prensa Libre, Edición Dominical, Sección Departamental. Guatemala. p23. 03.04.2005.
17. Rosengarten, F. Jr. 1973. **The Book of Spices.** Pyramid Comm., New York. 475p.
18. Sharp, A. J. 1966. **Some aspects of Mexican Phytogeography.** Ciencia Mexicana 24:229-232.
19. Villar Anleu, L. 2004. **Amenazas y pervivencia en tres expresiones de la cultura popular tradicional guatemalteca a la luz de la etnobiología.** En: Universidad de San Carlos, Centro de Estudios Folkloricos, Revista Tradiciones de Guatemala 61:115-141.
20. Ximénez, F. 1722. **Historia Natural del Reino de Guatemala.** Paleografía de J. R. Herrera S. y publicación de Editorial José de Pineda Ibarra, Guatemala, 1967. 352p.