Revista de Indias, 1987, vol. XLVII, núm. 179

CUANDO EL MAIZ LLORA...

El maíz como alimento en un pueblo maya-quiché (Guatemala)

POR

CLARA HERRERA TEJADA
Biblioteca Central del CSIC
Madrid

El maíz ha sido siempre un elemento significativo de las culturas mesoamericanas, desde la época prehispánica hasta nuestros días, y su estudio se ha abordado esencialmente desde el punto de vista de la vida económica o religiosa. Pero a menudo se olvida que el maíz es, ante todo, un alimento, y que como tal es elaborado en un espacio doméstico, formando parte de un mundo tan cotidiano que pocas veces se llega a tener en cuenta. Este trabajo intenta abordar ese mundo. Se trata de un estudio del maíz como alimento, basado en una investigación de campo en el municipio de Zunil (Guatemala) (1).

El estudio de un tema como éste, relacionado con las técnicas y costumbres de la cocina y la alimentación, puede plantear una cierta dificultad derivada de las limitaciones que tiene el informante a la hora de hablar de hechos tan mecánicos y cotidianos. En efecto, en la comunidad estudiada pude observar cómo el dis-

(1) Este trabajo se basa en la Memoria para el *Diplôme d'Etudes Approfondies* en Etnología, bajo la dirección de Simone Dreyfus-Gamelon, que presenté en mayo de 1983 en la Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales de París. El trabajo de campo, realizado desde mayo de 1979 hasta febrero de 1980, fue financiado por la Misión Científica Española en Guatemala, de la Universidad Complutense de Madrid. Quiero mostrar mi agradecimiento a la población de Zunil, y muy especialmente a Petrona Sop y a Agustín Huix, quienes me ayudaron pacientemente a realizar y traducir al castellano las entrevistas grabadas en lengua quiché, y sin cuya colaboración me hubiera sido imposible realizar este trabajo.

Respecto a la ortografía de la lengua quiché, utilizo el alfabeto elaborado por el Instituto Indigenista Nacional de Guatemala que, para las consonantes cuya fonética se distingue del castellano, emplea las grafías siguientes: k: [q]; b: [p']; t': [t']; tz': [c']; ch': [c']; c': [k']; k': [q']; x: [s]; w: [w]; tz: [ç].

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

curso acerca de la comida era la mayoría de las veces muy pobre, dando la sensación de un mundo limitado y reiterativo. Y es que, en realidad, es muy difícil hablar de las cosas que se hacen siempre y a diario y que todos conocen: nunca se habla de lo cotidiano. Solamente después, en una circunstancia precisa, el discurso comenzó a desarrollarse: era cuando la gente hablaba del dolor que sufría el maíz en el molino de nixtamal. En ese momento, ya no era lo cotidiano, sino un acontecimiento preciso lo que se estaba contando, la introducción de una máquina que iba a producir un pequeño cambio cultural.

* * *

El municipio de Zunil (Departamento de Quetzaltenango) está situado en la zona occidental de Guatemala, habitada en su mayor parte por población indígena de origen maya. Los datos etnográficos presentados en este artículo conciernen únicamente a la cabecera municipal: el pueblo de Zunil, con una población aproximada de 2.000 habitantes, situado a 16 kilómetros al SE de Quetzaltenango, en la carretera que comunica esta ciudad con la costa del Pacífico, a una altitud de 2.075 metros.

La población de Zunil es indígena y pertenece al grupo lingüístico maya-quiché. En el contexto de una economía basada en la agricultura, cada familia generalmente trabaja una pequeña parcela de tierra, que conserva en propiedad o arrienda a otro mediante un pago en especie, dinero o incluso en trabajo. Este terreno es la milpa: campo de maíz, principal producto agrícola, donde también se cultivan frijoles y ayote para el consumo diario. A orillas del Samalá, río que atraviesa el pueblo dividiéndolo en dos zonas, hay huertas donde se cultivan hortalizas (principalmente cebollas y tomates) destinadas al mercado. Además de estas actividades, algunos hombres trabajan como jornaleros en los campos de hortalizas del vecino pueblo de Almolonga y otros se dedican al comercio. Gracias a estos recursos, los habitantes de Zunil pueden ganarse la vida sin verse obligados a ir a trabajar temporalmente a las grandes fincas de la costa, donde un gran número de indígenas son explotados como jornaleros en los campos de café o caña de azúcar.

Las tareas agrícolas son desempeñadas por el hombre, mientras que la mujer se ocupa de la casa y del cuidado de los niños, pudiendo ayudar al varón en el cultivo de hortalizas y su posterior venta, pero nunca en los trabajos de la milpa. Algunas mujeres

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

crían gallinas o algún cerdo que venderán después en el mercado de Quetzaltenango, o bien tejen a domicilio ropas para una cooperativa de tejedoras creada por la parroquia hace algunos años.

Toda la población es católica, aunque está dividida en dos tendencias diferentes: de una parte, el catolicismo ortodoxo de los miembros de Acción Católica, y de otra, lo que se ha llamado catolicismo «tradicional». Esta división es un hecho constante en las poblaciones indígenas del Occidente guatemalteco e implica a menudo una violenta oposición entre los miembros de ambas tendencias. La Iglesia Protestante, cuya influencia es muy fuerte en los demás pueblos de la región, intentó en vano introducirse en 1979. En Zunil existen ocho cofradías, cifra que podemos considerar alta, y que demuestra la permanencia de determinados rasgos culturales tradicionales, ya que la cofradía es actualmente una institución en la que dichos rasgos se manifiestan.

La alimentación

Dado que el maíz es el principal cultivo y el alimento de base, para abordar su estudio es preciso situarlo en el contexto general de la alimentación: composición de la dieta, elaboración de las comidas y clasificación de éstas.

Además del maíz, los frijoles son el segundo alimento importante y se suelen consumir casi todos los días; existen diferentes variedades: frijol negro, blanco y rojo, siendo la variedad negra la más consumida. Otras hortalizas que forman parte de la alimentación, aunque en menor cantidad, son los tomates, cebollas, patatas, zanahorias, güisquiles, coliflor, repollo, nabos, habas, calabaza, yuca, camote. A veces se utilizan algunas hierbas recogidas de la montaña.

La carne es muy apreciada, ya que es un elemento importante de la comida festiva. También se consume a diario, pero en la medida de los medios económicos de cada familia, porque se trata del alimento más caro de los que hay que comprar; suele ser carne de res y, con menos frecuencia, de cerdo o de pollo. De vez en cuando, se toma pescado seco comprado en el mercado semanal del pueblo, donde también se vende una vez al año el lagarto curado, que será la comida festiva principal del Viernes Santo, día de abstinencia.

Se utilizan determinados condimentos para sazonar las comidas, como diversas variedades de chile, sal, pepitas de calabaza y algu-

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

nas hierbas aromáticas (cilantro, hierbabuena). Con menor frecuencia se emplean semillas de sésamo, pimienta, cominos, clavo y el hueso molido de un fruto llamado zapote. Para endulzar determinadas bebidas, tradicionalmente se ha usado la panela, reemplazada hoy cada vez más por el azúcar. Un colorante, el achiote, es elemento importante para obtener un tono rojo en ciertos platos.

El café se consume a diario, ya que es la base de la bebida que acompaña a todas las comidas, mientras que el chocolate es únicamente una bebida festiva, que se ofrece en ocasión de determinadas celebraciones.

Generalmente, cada familia suele hacer tres comidas a lo largo del día: por la mañana, a mediodía y por la tarde. Una comida se suele componer de un solo plato, por ejemplo frijoles cocidos, o bien caldo con carne y verduras, y las tortillas o los tamales de maíz que siempre lo acompañan; como bebida se toma café caliente. Además de la comida cotidiana, existe otra bastante significativa que está ligada al tiempo festivo, lo que implica que determinadas celebraciones o fiestas del año vayan acompañadas de platos especiales que se conservan asociados a ellas.

En la preparación de los alimentos, el modo de elaboración más frecuente es el de la cocción, es decir, la transformación por el calor en agua hirviendo, sin apenas uso de materias grasas. En este proceso de preparación, es muy frecuente el uso del metate o piedra de moler para triturar determinados alimentos; por ejemplo, siempre se muelen el maíz y el café, igual que ingredientes como el tomate, chile o achiote, que se emplean a menudo como condimentos. Resumiendo, podríamos decir que cocer y moler son dos actividades fundamentales en el proceso de elaboración culinaria.

Existen cuatro términos diferentes en lengua quiché para denominar los distintos tipos de alimentos ya elaborados: *wa* y *riquil* para las comidas y *c'atan* y *ja'* para las bebidas.

Wa son las tortillas de maíz, llamadas *lej* en quiché, y los tamales, porciones de masa de maíz cocidas, denominados *sub*. Se trata de dos alimentos elaborados únicamente con masa de maíz. El *wa* debe formar parte de todas las comidas, en forma de *lej* o de *sub*, acompañando a cada plato *(riquil)*, aunque también se puede tomar solo.

Riquil es el término que engloba a los diferentes platos preparados con los demás alimentos del régimen, aunque alguna vez el maíz pueda entrar en su composición. Se trata siempre de comidas saladas e irán acompañadas de *lej* o *sub*, que al mismo tiempo

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

pueden servir para facilitar la manipulación de los alimentos, ya que la costumbre es comer con las manos.

Hay ciertos platos que no se designan con estos términos y para los que no hay clasificación especial. Son la calabaza, el camote y la yuca, cuando se toman cocidos y dulces en ocasión de determinadas fiestas. Las frutas tampoco tienen clasificación, quizá porque se toman raramente y siempre fuera de las comidas.

Bajo el término *c'atan* se agrupan las bebidas calientes, como el café, el chocolate y el atol *(k'o'r)*, este último elaborado a base de masa de maíz diluida en agua. El sentido estricto del término quiché *c'atan* es agua caliente.

Ja' se refiere, por el contrario, a las bebidas frías. El término *ja'*, en sentido estricto, designa el agua fría o el río. En este contexto, se refiere generalmente al aguardiente, bebida alcohólica de caña de azúcar, que es adquirida ya elaborada y consumida en las fiestas como bebida ritual. Pero el mismo término engloba también la *cerveza* (denominada con la voz castellana) y las *aguas* (palabra castellana empleada para referirse a los refrescos industriales sin alcohol), porque, desde hace algunos años, la gente que rechaza el alcohol los consume para reemplazar al aguardiente durante las fiestas.

Se trata, pues, de una clasificación de las comidas y bebidas en cuatro categorías diferentes. Si situamos el maíz dentro de este contexto, vemos que en primer lugar es el componente del *wa*, puede también formar parte de algunos platos calificados de *riquil* y es la base de fabricación de los atoles (bebidas *c'atan*). Es, pues, el alimento que siempre está presente en las comidas, principalmente en forma de *wa* que acompaña al *riquil*, o bien como atol, ya que esta bebida puede ser a veces el único componente de una comida.

Cuando la gente es interrogada sobre sus costumbres acerca de la alimentación, el primer tema que surge en la conversación es el del maíz y la forma de elaborar las tortillas *(lej)* y tamales *(sub)*, es decir, el *wa*. El término *wa* es, en sentido amplio, sinónimo de comida en general; forma también la raíz del verbo intransitivo *waic*, cuyo significado es comer. Al mismo tiempo, existe un verbo transitivo con igual sentido: *tijic*, que siempre debe ir acompañado de su complemento.

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

El maíz

El término quiché que designa el maíz en general, es decir el grano, es *ixim*, aunque a menudo la gente lo llama *kanan:* «nuestra madre». En Zunil se cultivan cuatro variedades de maíz: blanco, amarillo, negro y pinto (compuesto de granos blancos y negros); las mujeres identifican estos dos últimos tipos cuando los utilizan en la cocina, por lo que solamente hablan de las tres primeras variedades. Cada tipo recibe un nombre diferente:

Maíz blanco: *sak wa'ch* (*sak:* blanco; *wa'ch:* cara, apariencia).

Maíz amarillo: *k'anajal* (*k'an:* amarillo; *jal:* mazorca).
También se le llama *kajalil*, o sea, nuestra mazorca (2) (*ka:* nuestro-a; *jal:* mazorca; *il:* sufijo que se añade a objetos o personas poseídas, por ejemplo, *ixok:* mujer, *ixokil:* esposa).

Maíz negro: *me'x.*

También se le llama *rax wa'ch* (*rax:* color verde o azul). Existe un término para el color negro: *k'ek'*, pero en realidad el color de esta variedad es más bien un gris azulado oscuro y quizá por eso se le llama *rax.* En castellano, los ladinos lo llaman maíz negro.

Maíz pinto: *sakxol.*

Las variedades más apreciadas son el maíz blanco y el amarillo, mientras que el negro (y el pinto) se emplea en menor cantidad, conservándose para consumirlo al final de la temporada, en época de escasez antes de la siguiente cosecha. Según algunas personas, el maíz negro tiene un gusto diferente y es *xex*, es decir, tiene un olor poco agradable (3), aunque no lo digan muy abiertamente, ya que no se debe hablar mal del maíz.

Pasemos ahora a describir la preparación de las comidas elaboradas con maíz. La base de todas ellas es una masa que se obtiene a partir del grano cocido *(tzi* o *rechaj)* y molido. Se llama

(2) He oído a un hombre decir: "*Kajalil*, quiere decir nuestra mazorca, de ahí venimos nosotros", si bien ésta no parece ser una creencia muy extendida. Recordemos que, según el *Popol Vuh*, el hombre fue creado a partir de mazorcas de maíz blanco y amarillo.

(3) *Xex* tiene el significado de olor fuerte y desagradable, como el del pescado o el vómito.

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

tzi al maíz cocido en agua a la que se ha añadido un poco de cal, con el fin de que ayude a desprender la piel del grano; es la base para hacer los *lej* y *sub*, igual que ciertos tipos de tamales rellenos y atoles. El *rechaj* es el maíz cocido en agua de ceniza, que tiene igual función que la cal. Se emplea solamente para hacer algunos tipos de atol y una variedad de tamal llamada *tz'akom*, que se suele llevar como alimento en los viajes, debido a su buena conservación.

Una vez cocido el maíz, se lavan muy bien los granos para quitar las pieles desprendidas y se muele en el metate *(ca')* o piedra de moler, elaborando de esta forma la masa. Se trata de un trabajo lento y duro, ya que hay que repetirlo cuatro veces hasta conseguir una masa fina y moldeable. Existen cuatro verbos diferentes para denominar la acción de cada pasada sobre la piedra: la primera es *cachakic*, la segunda *cawakic*, *catz'iic* la tercera y la cuarta *coc'isajic*. Otro verbo designa la ación general de moler el maíz en la piedra, *quie'jic*, que se diferencia del verbo *joc'ic* cuyo significado es moler el resto de los alimentos (chile, achiote, café, tomate, etc.).

En la actualidad este trabajo ha desaparecido en Guatemala, ya que en todo el país existen molinos de motor eléctrico o a gas-oil, llamados molinos de «nixtamal», término de origen náhuatl con el que los ladinos nombran el *tzi*. En Zunil existe un molino desde hace aproximadamente treinta años, perteneciente a una familia que recibía, en 1979, dos céntimos de quetzal por la molienda de una olla de *tzi*. Normalmente, las mujeres ya no muelen el maíz en el metate, suelen llevarlo al molino y después, en casa, le dan una última pasada en la piedra añadiéndole unas gotas de agua, para que la masa sea más moldeable.

A partir de la masa, se preparan las comidas de maíz, sean del tipo *wa*, *riquil* o *c'atan*, que describiremos brevemente. En primer lugar el *wa*, la comida de maíz por excelencia, está formada por los *lej* y *sub*. Las tortillas de maíz o *lej* se hacen modelando cuidadosamente la masa en forma de tortas, que se tostarán al fuego sobre un utensilio redondo y plano llamado *xot* («comal» para los ladinos), hasta que estén hechas por los dos lados. Se suelen elaborar justo antes de la comida, para tomarlas muy calientes. Para hacer los tamales o *sub*, se moldea la masa en forma de pequeñas porciones ovaladas que se envuelven en hojas de mazorca o de planta de maíz, poniéndolas después a cocer en una olla especial llamada *subal* (tamalera) con un poco de agua durante tres cuartos de hora. Se toman también muy calientes.

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

Un segundo tipo de comidas lo forman los diversos tamales rellenos de otros ingredientes, que hay que diferenciar del *sub*, hecho exclusivamente de maíz. Cada variedad recibe un nombre diferente y su elaboración se basa en la masa de maíz rellena de habas o frijoles molidos, o bien de carne acompañada de otros ingredientes (tomate, chile, achiote...), todo ello envuelto en hoja vegetal y cocido. Parece que estos tamales son clasificados como *riquil*, aunque a veces ello no es exacto para todas las variedades. Por ejemplo, uno de ellos que lleva gran cantidad de masa, según la opinión de algunos informantes, se le considera *wa* porque no hacen falta *lej* o *sub* para comerlo. Quizá se les pueda definir como platos compuestos de *wa* (la masa) y de *riquil* (el relleno), lo que daría una razón a esta clasificación un tanto ambigua.

La masa de maíz también se emplea en la elaboración del *joc'om*, un compuesto de ingredientes molidos que se añade habitualmente a numerosos platos y que contiene un poquito de masa, achiote, chile y tomate (4).

El tercer grupo lo forman las bebidas de maíz. Son los diferentes tipos de *k'o'r* (atol), bebidas calientes que se consideran *c'atan*, preparadas con masa de maíz disuelta en agua, batida después y cocida. Se elaboran a partir de *rechaj*, de *tzi* o de maíz tierno.

En lo que respecta a la utilización de las diferentes variedades de maíz para la elaboración de todos estos platos (5), se emplea el blanco o amarillo para preparar los atoles *(k'o'r)* y los tamales rellenos, mientras que se pueden hacer *lej* y *sub* con blanco, amarillo o negro. Pero en todo caso, la costumbre es utilizar siempre un sólo tipo de maíz, no pudiéndose nunca mezclar dos variedades diferentes para preparar la masa, ya que ello supone una mezcla de colores y en ese caso se dice que la masa no está bien, que sale sucia *(tz'il)*.

Esta idea se relaciona con un elemento importante en la elaboración de la comida en general: el color. A este respecto, se observa que las mujeres mencionan a menudo el color cuando hablan de la preparación de determinados platos, advierten que hay que añadir achiote o tomate para obtener un color bien rojo, o cuentan cómo para hacer un atol de fiesta le ponen encima una espuma

(4) El término *joc'om* está formado con la raíz del verbo *joc'ic* (moler los alimentos distintos al maíz), significa la molienda. Los ladinos lo llaman recado.

(5) La mayor parte de estos platos parecen tener un origen prehispánico y podemos encontrar referencia a ellos u otros similares en los textos de los cronistas que han escrito sobre el área mesoamericana (cf. Pérez y Guzmán, Landa, Sahagún, etc.)

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

que se elabora con pepita de zàpote para que salga de un color bien negro. Se pone especial cuidado en que determinados alimentos no pierdan su color. Por ejemplo, no se tiene costumbre de poner los frijoles a remojo antes de cocerlos, tal vez, dicen algunas mujeres, porque quitaría el color de los frijoles negros; además, para preparar este plato, se añade al *joc'om* masa de maíz negro, pues con el blanco o amarillo el color saldría demasiado claro.

Se puede decir que existe una tendencia hacia la pureza de los colores, evitando la mezcla para evitar así el «contagio» de un color con otro. Este «contagio» puede ir más allá del ámbito de la comida, para referirse a las personas. Por ejemplo, una persona que padezca el sarampión no puede (6) comer frijoles negros, ni siquiera podría soportar que los hubiera en su casa, porque hacen ennegrecer el sarampión, lo que sería tan peligroso para el enfermo que podría incluso llegar a la muerte. Sin embargo, los frijoles rojos no son perjudiciales ya que, al contrario, enrojecen aún más el sarampión.

* * *

Pasemos a continuación a ocuparnos de las cualidades del maíz como alimento. Y es ahora la palabra, el discurso de la gente (de las mujeres, fundamentalmente) lo que nos va a hablar con más claridad. El maíz, identificado la mayoría de las veces con el *wa*, es considerado como el alimento esencial y el más importante, hasta tal punto que su desaparición traería como consecuencia el hambre:

> Es importante el *wa* porque nos llena *(nojisanic:* quita el hambre), es nuestra comida *(wa)*, si no hay maíz no comemos, no comemos, tendríamos hambre, no podríamos caminar si no tenemos *wa*, y si no tenemos maíz nos tambalearemos en los caminos, por eso es necesario nuestro *wa* (...) nos morimos de hambre *(cuj cam chi rumal rijal)* si ya no hay maíz, si es pan no es suficiente, estamos acostumbrados a comer maíz, *puro wa.*

No podríamos caminar, nos tambaleamos en los caminos... Esta imagen toca un rasgo interesante de la cultura tradicional de las poblaciones de origen maya: la idea del camino, del viaje (7). La

(6) Porque es *awas*, concepto que explicaremos más adelante.

(7) Respecto a la importancia de este tema en la cultura maya, véase el artículo de Victoria R. BRICKER, "El hombre, la carga y el camino: antiguos conceptos mayas sobre tiempo y espacio, y el sistema zinacanteco de cargos", *Los Zinacantecos*, Evon Z. Vogt (ed.), págs. 355-370, I.N.I. (México, 1966).

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

gente viaja muy frecuentemente de un pueblo a otro, ya sea para mantener relaciones comerciales o para asistir a fiestas; los hombres deben recorrer un largo camino a pie para ir a trabajar a la milpa o transportar mercancías de un lado a otro, llevando siempre su comida para el viaje, las tortillas o el atol de maíz, el alimento indispensable.

El pan, que ellos llaman *caxlan wa* (*wa* castellano), no es suficiente. Una mujer me decía: el pan es vuestra comida, hace que seáis altos, pero no os da la fuerza; nosotros tenemos el maíz que nos da la fuerza, es por eso que somos más pequeños que vosotros, pero somos más fuertes gracias a nuestras tortillas.

Dicen que el maíz es el alimento que les da la fuerza *(chuk'ab)* porque es su comida, lo que ellos están acostumbrados a comer desde la infancia. El maíz no solamente se cosecha, sino que se cuece, se hacen *lej* y *sub* y se come, es su alimento. Y es por eso que el *riquil* siempre debe ir acompañado de *wa*:

> Lo que dijeron nuestros padres, que somos fuertes por nuestras tortillas *(wa)*, y por eso si encontramos un poco de comida *(riquil)*, pero tiene que estar acompañada de *wa*, sólo así tenemos fuerzas, en cambio cuando sale nuestro *wa* (cuando ya no lo comemos) ya no tenemos fuerzas, no tendremos fuerzas, por medio de nuestro *wa* somos fuertes.

> ... nos dan fuerza nuestras tortillas, porque es nuestro alimento que comemos, no lo recogemos nada más, comemos las tortillas, tamal, eso es lo que hacemos, hacemos tamales o tortillas, quien quiere hacer tortillas lo hace en su comal, lo comemos cuando ya está hecho, así empezamos a comer comida, comen los niños, los muchachos, entran a comer *(coc che wa im)*, sólo eso, comemos las tortillas cuando ya están hechas.

Es, pues, el *wa* (*lej* y *sub*), fundamentalmente, aquello que da la fuerza, si bien se considera que el atol también da mucha fuerza y es un alimento necesario para los hombres que trabajan.

Una segunda cuestión, en cuanto a las cualidades del maíz, es la que se refiere a su relación con la oposición frío/caliente. Existe, en efecto, una dicotomía frío/caliente que permite ordenar las enfermedades y los alimentos, que forman parte de un contexto más amplio en el que actúa esta oposición, conforme a un sistema de relación entre las cosas en el que lo frío debe ser equilibrado con lo caliente y viceversa (8).

(8) La dicotomía frío/caliente se encuentra muy extendida en Mesoamérica, tanto en las culturas indígenas como en las mestizas; también existe en otras zonas de América Latina aunque con menor importancia. A este

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

En el contexto de la alimentación, la dicotomía frío/caliente está directamente relacionada con el cuerpo y la enfermedad. Se considera que determinados alimentos son «calientes» mientras que otros son «fríos», no en orden a su temperatura, sino en lo que respecta a sus cualidades intrínsecas. En el mismo sentido, existen enfermedades o estados del cuerpo que son también «fríos» o «calientes» a causa de un exceso de calor o de frío. Partiendo de este principio, para curar una enfermedad considerada como fría habría que comer alimentos calientes y viceversa. Se debe mantener, por tanto, un equilibrio en el cuerpo, ya que el exceso de calor o de frío es muy peligroso. Si, por ejemplo, se padece una enfermedad caliente, un alimento frío puede ayudar a curarla, pero un alimento caliente podría ser fatal.

Los términos que designan estos conceptos en lengua quiché son: *k'ak'* o *mik'in* empleados indistintamente con el significado de caliente, y *jorom* con el significado de frío.

Mik'in: caliente.
k'ak': caliente. Significa también fuego, calor, fiebre.
Jorom: frío. También significa agua fría.

La situación del maíz en este contexto es algo compleja. La calificación no se refiere al grano *(ixim)* sino a las diferentes comidas elaboradas con maíz. La gente clasifica según esta dicotomía los atoles y los diferentes tipos de tamales rellenos, y aunque la información a este respecto es siempre imprecisa y contradictoria, se pueden deducir algunas cuestiones generales. El *rechaj* es caliente (porque la ceniza es caliente) y en consecuencia lo son todos los atoles de *rechaj;* en cambio, los preparados con masa de *tzi* son fríos y muy recomendables para enfermos con fiebre. Los tamales rellenos parecen adquirir la cualidad de los alimentos que contienen (carne, tomate, achiote...) y, por tanto, unos serían calientes y otros fríos.

Sin embargo, nunca se habla de *lej* o *sub* al abordar este tema. Y ante la pregunta de si éstos son fríos o calientes, la gente dice que siempre son buenos, no hacen nada, porque es el alimento que se come siempre y el estómago está habituado a él:

---

respecto, hay una polémica a propósito de su origen europeo o prehispánico. Según el etnólogo G. M. Foster, esta creencia proviene de las teorías de la antigua medicina hipocrática que fueron difundidas en el Nuevo Mundo por los españoles, mientras que el historiador mexicano A. López Austin sostiene su origen prehispánico. En este trabajo, al margen de la polémica, abordo el tema en relación al maíz, esbozando un problema cuya investigación requeriría un análisis más profundo.

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

> ... no hacen mal las tortillas o los tamales, porque es lo que comemos, nuestro estómago está acostumbrado a eso.

Parece, ya que se trata del alimento más importante para el hombre, que el *wa* se sitúa al margen de la dicotomía frío/caliente; no puede, por tanto, ser bueno y peligroso a la vez. Porque un alimento, ya sea frío o caliente, puede ser al mismo tiempo beneficioso o perjudical, dependiendo del estado de la persona que lo coma. Esto se refleja en la actitud de la gente hacia la comida, ya que constantemente experimentan un sentimiento de peligro en relación a los alimentos, teniendo mucho cuidado en aquello que comen o no comen, porque siempre puede hacer daño.

Es decir, que todo alimento es susceptible de ser peligroso, a excepción del *wa*. Por eso, a veces es mejor comer sólo *wa* —dice una mujer—, porque el *riquil* siempre hace daño al estómago:

> ... siempre hace daño, a veces decimos que mejor que no tengamos comida *(riquil)*, comemos sólo tortillas *(wa)*, hace mal al estómago...

El *wa* no es peligroso, ya que es la comida esencial de maíz, aquella que se toma todos los días. Podemos concluir diciendo que el maíz, y más concretamente el *wa*, es el alimento indispensable, el que da fuerza al cuerpo y aquel que nunca hace daño.

Por otra parte, hay que señalar que el maíz tiene un carácter sagrado que es inseparable de su condición de alimento. Se dice que no se puede hablar mal del maíz, despreciarlo o tirarlo al suelo, porque eso sería *awas*. Para comprender mejor esta idea, debemos definir dos conceptos de la lengua quiché: *awas* y *mac*.

Mac es un término que significa pecado, en el mismo sentido que lo tiene en la religión católica. Se trata, por ejemplo, de actos como robar, matar, mentir, cometer adulterio, etc.

Awas se refiere a algo prohibido. Todo aquello que es *mac* es también *awas*, pero no al contrario. Hay determinadas acciones que son particularmente *awas*, como comer algo prohibido, despreciar el maíz o el aguardiente, etc. Tiene el sentido de una acción contra Dios o contra seres sagrados. La palabra *awas* puede significar al mismo tiempo lo prohibido y lo sagrado. Por ejemplo, la Semana Santa católica recibe el nombre de *awas k'ij* (día *awas*), y se dice que durante estos días existen más *awas* que de costumbre: está prohibido comer carne, bañarse en el río, etc.

Se dice que es *awas* despreciar el maíz, porque es el alimento que se come siempre, el que da la fuerza:

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

> Sí, es *awas*, es *awas* porque eso es lo que comemos, eso es lo que comemos, por eso caminamos, cuando ya no comemos ya no tenemos fuerzas, yo lo siento cuando me enfermo y ya no se van (ya no como) mis tortillas *(wa)*, ya no tengo fuerzas, ya no puedo caminar, así es eso también, por eso es *awas* si se le abandona, o se tira o se habla mal.

La misma idea, la misma imagen una y mil veces repetida: el maíz como alimento cotidiano que da la fuerza. Esa idea, que resume las cualidades del maíz, está también ligada a su concepción de ser sagrado. Un día, una mujer me regaló dos *sub*, advirtiéndome que no los tirara porque era *awas*..., porque es nuestra madre María *(kanan María)* —decía—, es nuestra legítima comida, con uno o dos *sub* se tranquiliza nuestro corazón, porque tiene fuerza:

> ... no lo tires, es muy *awas*, es *kanan*, es *sak wa'ch*, es *sak*, mira, lo comes con un vaso de café, con qué comida *(riquil)* y a qué hora lo comes, cueces un vaso de café con eso, es *kanan María*, es nuestra legítima comida *(legítima kawa)*, es nuestra legítima comida, es *sak wa'ch* (...) tomas un vasito de café en la comida, a la hora que llegues cueces tu vaso de café, con uno o dos se tranquiliza nuestro corazón (ca kub le kanima: se sienta nuestro corazón), tiene fuerza.

Es interesante destacar cómo el maíz es llamado *kanan:* nuestra madre, apelativo de carácter sagrado que se refiere igualmente a la Virgen María, y que a veces presenta una mezcla de los dos sentidos cuando se dice: «kanan ixim, kanan Santa María...».

CUANDO EL MAÍZ LLORA...

Cuando las mujeres hablan del proceso de elaboración de la masa de maíz, hay una idea que aparece constantemente en su discurso (9): en el tiempo en que fue instalado en el pueblo el molino de nixtamal, se decía que era *awas* llevar el maíz al motor *(ch'ich')* (10).

Es *awas*, porque se dice que cuando el molino muele el maíz, le hace morir de una manera demasiado rápida. En sus propios

(9) Se trata del discurso de las mujeres porque, debido al tema, he trabajado fundamentalmente con ellas, pero esta idea es también conocida por los hombres. El contenido de los diferentes relatos es tan uniforme, que obliga a analizarlos como si se tratara de un único discurso.

(10) Para designar el molino de nixtamal, emplean indistintamente la palabra castellana *motor* o el término quiché *ch'ich'*. Este último hace referencia a un concepto amplio en el que se incluye el metal, el cuchillo, la máquina, el automóvil...

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

términos, esta idea se expresa con una frase que todos repiten: *chanim queel le ranima le kanan:* rápidamente sale el corazón de nuestra madre, rápidamente expira. Encontramos en esta frase una palabra tomada del castellano: *anima,* que la gente emplea a menudo y traduce por corazón cuando habla en castellano. *Anima* tiene el significado de corazón en un sentido puramente físico, aunque a veces este término encierra algo de espiritual.

Por el contrario, se dice que en el metate *(ca')* el maíz muere poco a poco *(nojimal),* porque es molido mediante un proceso muy lento y minucioso. Para comprender mejor el sentido de esta explicación, debemos escuchar atentamente el testimonio de las gentes, porque éste será el que nos ofrezca la mejor descripción. Es ahora el momento en que el discurso se desarrolla, el momento en que la gente, utilizando un lenguaje rico en imágenes, habla del maíz tratándole como a un ser delicado que hay que cuidar y respetar.

Cuando se muele en el molino —dicen ellos—, el maíz sufre, llora. Al principio, en el momento en que la gente comenzó a hacerlo, el maíz habló. Se quejó diciéndoles que en el molino su corazón salía muy deprisa, mientras que en la piedra salía lentamente, porque se molía despacio, empleando mucho tiempo. Hoy en día el maíz ya no abunda tanto, ya no hay mucho, y eso es porque se le lleva muy a menudo al molino:

> Se dijo antes, era muy *awas* que se llevara luego la molienda en el *motor,* rápido sale el corazón de *kanan (chanim queel le ranima le kanan),* que cuando lo molemos tarda en que salga su corazón, cuando lo molemos, ves que tardamos en moler, tardamos en moler *le kanan,* llora *kanan ixim,* llora, dice la gente, que yo oigo, es por eso que el maíz ya no hay mucho, porque se lleva muy a menudo al motor, muy a menudo, cuando me muelen tardo en que salga mi corazón *(wanima)* (11), cuando me llevan al motor pronto sale mi corazón, así dijo el *ixim* (12).

La gente decía que el maíz iba a desaparecer, porque estaba harto de que se le llevara al molino. Un día se encontraron las tres mazorcas de maíz (el negro, el blanco y el amarillo), hablaron entre ellas y dijeron que les estaban haciendo daño, que era una

(11) *Wanima:* la "w" es el prefijo posesivo para la primera persona del singular. *Ranima:* la "r" es el prefijo posesivo para la tercera persona del singular.

(12) Cuando la gente habla, reproduce a menudo conversaciones, mezclando el discurso directo e indirecto. De esta forma, representan situaciones ya pasadas y les dan vida, al mismo tiempo que las ligan con el presente.

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

máquina quien les molía, mientras que antes era distinto, porque en el metate morían poco a poco, lentamente...

> Sí, dice que lloró, hace poco que hablaron, que el maíz iba a desaparecer, iba a desaparecer, dicen que ya se cansó, ya se cansó de que en el motor se lleve, que es un *ch'ich'* el que lo muele, decían que el maíz va a salir, así decían las personas, dicen que llora, dicen que se hablaron, se encontraron el *me'x*, el *sak wa'ch*, el *k'anajal*, platicaron, dice que hablaron las mazorcas, hablaron, dice que le hacen daño cuando se muele, que es un *ch'ich'* el que lo muele, antes no era así, porque tardaba en morirse, porque en el metate *(ca')* se molía, tal vez sea cierto porque se hace poco a poco, poco a poco se recoge el *tzi* y se muele *(cachakic)*, en cambio ahora todo es echado, en un solo rato ya está hecho, en un rato ya es masa.

Además, el nixtamal que se lleva al molino es *k'ak'al tzi*, es decir, *tzi* recién hecho, que está caliente, lo que hace sufrir al maíz, ya que el motor está también muy caliente:

> Aunque sea *k'ak'al tzi* se lleva en el motor, todavía está caliente y en caliente lo van a dejar, es por eso que es *rawasil* (13), sufre *kanan*, dicen que dice: me hacen sufrir mucho, estoy muy caliente, y es cierto que eso es caliente, se le echa todo de una vez, y si el nixtamal que se lleva al motor está caliente dicen que sufre, así dicen las personas, desgraciadamente...

El dolor: es el tema repetido continuamente en el discurso. El maíz sufre, el maíz llora. Es *awas* moler el maíz en el motor porque se le hace daño, porque se le introduce en un *ch'ich'*, en una máquina, que le provoca una muerte súbita y violenta, convirtiéndole en seguida en masa y produciéndole un exceso de calor que alude a la oposición frío/caliente, aunque aquí se refiere a cualidades de temperatura. Por otra parte, se muestra un rechazo al *ch'ich'*, a la máquina, a la vez que una aceptación del metate *(ca')*, la piedra donde el maíz se muele, donde se muere, dulcemente y poco a poco.

Y el maíz, este ser delicado que llora, va a hablar, va a quejarse a las gentes de que se le está maltratando. Es muy expresivo el testimonio de una mujer, que nos cuenta cómo las tres mazorcas llegaron para dar una «señal», para decir: no nos llevéis más al motor, porque nos hacéis sufrir, es muy caliente, ¿por qué utilizáis la «*luz*» para *wa*?:

> Dicen que antes vino a dar una señal, llegó un *me'x*, un *sak wa'ch*, un *k'anajal*, tres clases vinieron, que ya no me hagan así, dice que le duele mucho, ya se iba a cambiar otra vez el mundo, esto fue porque llegó el motor, no sabemos en qué pueblo fue donde llegó

(13) *Rawasil* se puede traducir por "su *awas*", ya que "r" es el prefijo posesivo e "il" un sufijo para objetos o personas poseídas.

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

> *kanan*, un *sak wa'ch*, un *k'anajal*, un *rax wa'ch*, que ya no nos hagan en el motor, porque nuestra alma *(anima)* se va donde hay sufrimiento *(c'ax ca e wi)*, así decían, dicen, así dijeron, saber en qué pueblo fue eso de primero, así salió la noticia, ya llegó nuestro *kanan*, nuestro *wa*, el *m'ex*, el *sak wa'ch*, el *k'anajal*, los tres llegaron, es de mucha pena nuestra suerte que hacen *(c'ax le ka suerte caanic)*, es muy malo *(laj tirana)* lo que hacen con nosotros, decían las mazorcas, no está bien, dicen que es muy caliente, caliente, caliente, nos echan en el fuego, así decían, ya se iba a descomponer otra vez, ya nos iban a cambiar, ¿por qué usan la *luz* para *wa?*, así dijeron, eso lo hicieron lejos, así llegó la noticia aquí, ahora ya no se ha hecho nada, creo que ya se acostumbró poco a poco.

La queja del maíz vino a dar una señal, una advertencia, porque estuvo a punto de cambiarse el mundo: «ya se iba a descomponer otra vez, ya nos iban a cambiar». Esto recuerda la idea tradicional de la mitología maya sobre las sucesivas destrucciones del mundo, como consecuencia de una acción de los hombres contra la divinidad. Es interesante señalar el paralelo de este último relato con el pasaje del Popol Vuh sobre la destrucción de los hombres de madera (14).

Pero, finalmente, el mundo no cambió. Tampoco el maíz ha desaparecido, como decía mucha gente, porque se ha ido acostumbrando poco a poco al molino. Ahora apenas se muele ya en el metate. Sin embargo, el maíz ya no abunda tanto como antes, las cosechas son peores, las mazorcas se pudren, se pudren también los frijoles... Quizá llegue un día en que el maíz se acabe —dice una mujer— y entonces moriríamos, porque ya nos hemos acostumbrado a comer *wa:*

> ... en cambio eso así decían, si se le da más importancia al motor va a salir el *wa*, así decían, así se habló, peor si es cierto, si desaparece, qué vamos a comer, nos moriremos, en cambio ahora así como se hizo dicen que no se encontró mucha mazorca, así dicen las personas, así pasó con el frijol, se pudrió *(x k'ay)*, se pudrió el *och'* (mazorcas empezarando a crecer, todavía no es elote), se pudrió el *aj* (elote), es por eso que no fue mucha mazorca lo que se encontró, dice la gente, y eso así va a estar, tal vez que llegue un tiempo que ya no hay, y qué es lo que vamos a comer si sólo eso comemos, pero si fuera como el de la muchacha (15), si no comen *wa*, para ellos no es necesario, en cambio nosotros sólo eso comemos,

(14) Los hombres de madera son destruidos, porque no han sido agradecidos con su creador ni se han acordado de él. Mueren a causa de una lluvia de resina y son destrozados por los animales. Los árboles, las piedras, los animales y los cacharros de cocina se rebelan contra los hombres y les hablan. Cf. Adrián RECINOS, *Popol Vuh*, Fondo de Cultura Económica (México, 1976), págs. 29-32.

(15) Se refiere a la etnóloga.

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

sólo eso, nos moriremos si ya no hay, si de veras desaparece, porque nos hemos acostumbrado a comer, nos hemos acostumbrado, solamente Dios, sólo Dios, sólo...

Por otra parte, la masa obtenida en el molino resulta diferente de la que se ha molido en la piedra. En el metate la masa sale más *je'l* (bonita), más *c'oc'* (que tiene buen olor y sabor), mientras que la que viene del motor ya no tiene sabor y huele a gasolina, a *ch'ich'* (máquina). La primera cuece rápidamente, pero la segunda no se hace bien y a veces queda cruda. Además, en el molino la masa puede mezclarse con restos de otra de distinto color y quedar sucia *(tz'il)*, mientras que en la piedra el maíz blanco sale blanco, el amarillo sale amarillo...

Es más *c'oc*, es más *je'l* lo que se muele, cuando se lleva al molino ya no tiene sabor, ya tiene olor al molino, tiene olor a *"gasolina"* y a hierro *(ch'ich')*, tiene olor a molino, a *"gas"*, así dicen las personas, porque cuando se muelen los tamales salen más *c'oc'*, cuando se llevan al molino a veces ya no se cuece en la tamalera, a veces sale crudo *(k'o'r)*, pero cuando se muele en piedra se cuece rápido y sale *c'oc'* y más amarillo, en cambio cuando se lleva al motor a veces ya llega sucio *(tz'il)*, a veces ya trae maíz negro, blanco o amarillo, si uno lleva blanco ya regresa con negro, en cambio cuando se muele, si es blanco sale blanco blanco, si es amarillo sale amarillo amarillo, si es negro sale negro... ya no sale bien en el motor.

El maíz molido en el motor ya no es tan buen alimento como el otro, porque da menos fuerza al cuerpo. Por el contrario, el maíz molido en la piedra «da más fuerza a nuestro estómago». «Mis hijos están fuertes, porque su *wa* ha sido molido en el metate», dice una mujer...

Por consiguiente, el maíz llevado al molino pierde una buena parte de sus cualidades como comida y alimento, ese alimento que es esencial para el hombre.

Maíz molido en metate	*Maiz molido en molino*
Es más *je'l:* mejor, más bonito Es más *c'oc':* tiene buen olor y sabor	Ya no tiene sabor, huele a *ch'ich'* y a gasolina
Se cuece rápidamente	A veces no cuece bien, se queda crudo
Conserva su propio color	Sale sucio *(tz'il)*, porque se ha mezclado con maíz de otro color en el molino
Da más fuerza al cuerpo	Da menos fuerza

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

El maíz y el hombre

El maíz es el principal alimento del hombre durante toda su vida, desde la infancia hasta la vejez. El niño pequeño se alimenta del pecho de su madre hasta que tiene cerca de tres años, edad a la que ya toma su *tzamiy*: comida igual a la del adulto, pero sin condimentos picantes. Sin embargo, hay niños que ya empiezan a comer cuando tienen un año o incluso antes, la gente dice que piden muy pronto su comida, que luchan por ella y su madre se la da porque «es así como se acostumbran, como maduran (*cowiric:* se hacen duros)».

Cuando el niño tiene seis u ocho meses, además de la leche materna, se le empiezan a ofrecer trocitos de *wa,* con un poco de café o de atol, para que se vaya acostumbrando. Y ya a esta edad los niños lloran, protestan por las noches pidiendo su *wa:*

> Para que se acostumbren a comer *wa,* se les da por pedacitos, así empiezan a tomar café, atol, no se les da "*leche*" (leche animal) sino solamente *wa,* atol y un poco de cafe, solamente eso, a los seis meses cuando empiezan a comer comienzan a hacer líos por su *wa,* murmuran, lloran, tienen pleitos por las noches, poco a poco les dan su *wa* y así empiezan a comer.

... Porque dicen que son los niños los primeros que sienten el olor del *wa,* ellos lo huelen *c'oc'*, por eso lloran y piden los *lej* o *sub* cuando están recién hechos:

> Sí, son ellos, ellos sienten *c'oc'* el *wa,* por eso lloran cuando los tamales ya están cocidos, sin son tortillas jalan las tortillas.

El niño llora, exige su *wa* desde que es pequeño y continuará comiéndolo durante toda su vida de adulto, para abandonarlo después progresivamente hasta que, finalmente, le llegue la muerte. Se dice que durante la vejez el estómago de las personas cambia, se hace como el de un niño, y por eso se va dejando de comer poco a poco.

Cuando una persona ya es anciana casi no tiene ganas de comer, toma únicamente tortillas o atol y cada vez en menos cantidad. Mientras tiene apetito está todavía fuerte, pero cuando ya no tiene ganas de comer toma solamente una tortilla o dos, hasta que ya no quiere nada..., así viene lentamente la enfermedad y más tarde la muerte:

> ... sólo si todavía tiene apetito *(caraj wa:* quiere *wa),* es por eso que está todavía resistente *(co),* ya se verá si ya no tiene hambre,

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

así poco a poco viene la enfermedad, entonces así se enferma uno, se enferma cuando ya no quiere comida, se enferma...

[los ancianos] están acostumbrados desde pequeños a tomar café, *wa*, atol, sólo eso estamos acostumbrados, ya no estamos acostumbrados a otra cosa, qué vamos a comer si no hay otra cosa, poco a poco se va quitando, ya sólo queremos un trago de atol cuando uno ya es anciano, tampoco queremos tortillas, sino sólo una o dos, o un pedazo come al día, y por fin ya no quiere y se muere.

Podemos concluir diciendo que la infancia está marcada por la exigencia del *wa* y la vejez por su abandono progresivo. Aquello que rige la existencia del hombre es, pues, el maíz, el alimento fuente esencial de su vida. El hombre comienza a vivir, madura, llorando y exigiendo ese maíz que necesita y que le dará fuerza y vida. Y envejece rechazando el alimento porque ya no le apetece, como si se tratara de un lento rechazo a la vida, hasta que, finalmente, muere. Se trata de un proceso que empieza desde la infancia acompañado de una fuerte actividad, de una lucha por la vida, y termina pasivamente, unido a la fatiga de vivir. Pero este proceso siempre comienza lentamente, tomando el *wa* de manera progresiva, y lentamente terminará, abandonándolo poco a poco.

Poco a poco, dulcemente, de la misma forma que el maíz muere en la piedra. Porque esta muerte del hombre, que llega después de la enfermedad y del abandono progresivo del *wa*, ¿no recuerda la muerte del maíz en el metate?

Si volvemos de nuevo al discurso de la gente, escucharemos que la muerte repentina tiene una connotación negativa. Nos lo ilustra muy bien el testimonio de una mujer que, ante la pregunta de si es mejor que una persona muera despacio, compara la muerte súbita al *wa* molido en el motor: el maíz recién cocido es llevado al molino y en un instante, muy rápidamente, se convierte en masa; igual ocurre con una persona que hoy está comiendo o hablando y mañana puede morir... y habría que «descuartizarla» (se refiere a la autopsia)..., no es bueno todo eso, su corazón sale muy de prisa. Es mejor, entonces, que se ponga algo enferma, porque así habría que cuidarla, lavarla, darle de comer...

Es mejor morir despacio que morir repentinamente *(rax camic)*, si una persona muere repentinamente se compara con nuestro *wa* que es molido en el motor, se muere rápido nuestro *wa*, entre un rato ya es masa, al otro rato ya lo están poniendo en el comal, así será también una persona que se muere repentinamente, yo creo que es mejor que se enferme un poco, que tienes que servirle, lavarle, le das un poco de agua caliente *(c'atan)*, un trago de *sak* (atol de

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

> *tzi)*, un trago de "Maizena", eso es lo que tienes que ver, si es tu mamá, tu papá o tu pariente, tienes que ayudarle a caminar *(catelej:* apoyarlo en ti), o lo lavas, pero si muere repentinamente eso es como que dejando de comer muere *(relic lu wa chu chi:* saliendo la comida de su boca), eso es lo que no me gusta a mí, no lo veo bien, es muerte repentina *(rax camic)*, si muere de repente tiene que ser descuartizado, eso no es bueno, en cambio si se enfermó tienes que ayudarle a caminar, le limpias, le das un poco de *sak*, un poco de "Miazena"... Eso es lo peor, pronto sale su corazón *(ranima)*... Es igual que el *tzi*, muere pronto, así como nosotros que estamos hablando ahorita, pero en la mañana ya estamos muertos, y eso no es bueno, así pasará con nuestro *wa*, después de sacarlo del fuego se lleva al molino, muy pronto, por eso llora *kanan*, por eso está triste, después se mete al comal, él sufrirá, o lo envuelves (haces tamal) y lo pones sobre el fuego, eso es lo que sufre *kanan*, sufre.

La expresión empleada en quiché para esta muerte repentina es *rax camic*. *Camic* significa muerte y *rax*, además del color verde o azul, como ya hemos visto, es calificativo del fruto que todavía está verde (opuesto a maduro: *chak'*) y del alimento que está crudo (opuesto a cocido: *chak'*).

Se trata, pues, de una muerte *rax*, una muerte que todavía no está «hecha». Se dice de la persona que muere así que lo hace «mientras que la comida sale de su boca» *(relic lu wa chu chi)*, es decir, mientras que ella está comiendo, porque no estaba preparada para morir, no había caído enferma antes, dejando de comer poco a poco.

La molienda, que requiere varias pasadas lentas y continuas, es un hecho ritualizado, que debe ser siempre repetido de la misma forma para que el maíz muera. Igual ocurre con la enfermedad del hombre, que exige un cuidado constante, lento y repetido: cuidar al enfermo, lavarle, darle de comer, ayudarle a caminar... Se trata, en ambos casos, de una muerte ritualizada. Y así, molienda y enfermedad se identifican como un proceso que sirve de mediación entre la vida y la muerte y que debe realizarse necesariamente y de la misma forma para el maíz y para el hombre.

Por el contrario, la muerte repentina del hombre, o la del maíz en el molino, es una muerte no ritualizada, un proceso en el que no existe mediación alguna, donde el paso de un estado a otro es demasiado rápido, demasiado brutal.

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

Muerte lenta	*Muerte repentina*
MAIZ: Muerte en el metate	MAIZ: Muerte en el molino
→ a través de la *molienda*	↓
— muerte ritualizada —	— muerte no ritualizada —
HOMBRE: Muerte *(camic)*	HOMBRE: Muerte repentina *(rax camic)*
→ a través de la *enfermedad* (= abandono de comida)	↓
— muerte ritualizada —	— muerte no ritualizada —
.....	.....
Mediación entre al vida y la muerte:	No hay mediación entre la vida y la muerte
La molienda (para el maíz)	
La enfermedad (para el hombre)	

De esta forma, el maíz debe morir ritualmente para dar la vida y la fuerza al hombre, porque si muere en el molino pierde sus cualidades y dará menos fuerza, menos vida.

El maíz, entonces, se identifica con el hombre. Vivir significa comer maíz, y no comerlo es morir. Y el hombre debe morir ritualmente, de la misma manera que el maíz, siempre tras un proceso lento y delicado, porque el maíz, *kanan*, «nuestra madre», es también un ser delicado (16).

... Y LA MUJER YA NO MUELE EL MAÍZ

Sería interesante considerar desde otro punto de vista la cuestión del rechazo al molino de nixtamal, abordando el tema de la molienda del maíz como trabajo femenino.

Efectivamente, siempre es la mujer quien realiza el trabajo consistente en moler el maíz en el metate, al igual que todas las tareas de la cocina. La mujer debe trabajar en casa: hace la comida, cuida

(16) En el calendario ritual maya, utilizado aún hoy por los *aj k'ij* ("chimanes", especialistas religiosos), existe un día llamado *k'anil* que es el día del maíz, de *kanan*. La persona que ha nacido en un día *k'anil* será delicada, débil y llorará muy a menudo, como lo hace *kanan* (comunicación personal de Berta Ares Queija, para el municipio de Zunil, 1979-80).

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

a los niños, teje la ropa, etc. Se considera que una mujer debe estar siempre ocupada en la casa; si tiene que salir fuera, será para ir a buscar agua, lavar la ropa, comprar en el mercado..., porque si lo hace sin razón aparente la gente puede criticarla y tratarla de perezosa. Las muchachas jóvenes son un blanco de esta censura, que les obliga a aprovechar sus salidas a la fuente o al río, por ejemplo, para hablar a escondidas con sus pretendientes. Por el contrario, los muchachos, una vez terminado su trabajo en el campo, se pasean por el pueblo y charlan juntos sin que ello suponga crítica alguna. Una mujer debe, pues, estar siempre ocupada y la principal tarea que debe desempeñar es la de preparar la comida de todos los días, especialmente las tortillas de maíz, lo que supone un largo y pesado trabajo.

Existe un término en quiché, *c'ax*, que tiene el sentido de dolor físico, de daño, y que califica también todo lo que es duro y difícil, aquello que cuesta trabajo hacer. Este término es evocado a menudo por la gente cuando habla del trabajo, ya que resume la concepción que de él se tiene: algo doloroso y difícil de realizar. Califican de *c'ax* el camino que deben recorrer, con la carga a la espalda, hasta la milpa o el mercado; *c'ax* es el trabajo del hombre en el campo, el tejido de la mujer..., y finalmente, es *c'ax* hacer las tortillas de maíz, porque ello requiere largo tiempo, además del duro esfuerzo de la molienda que la mujer debe realizar tres veces al día.

Hace tiempo, cuando el molino no existía —dice una mujer—, nos levantábamos a las tres o a las cuatro de la mañana para lavar el *tzi* que habíamos cocido la víspera, después lo molíamos y a las cinco de la mañana ya se iban los hombres a trabajar al campo con sus tortillas para el almuerzo:

> Antiguamente nos levantábamos a las tres de la mañana, a las cuatro lavando el nixtamal y moliendo, lo molíamos, teníamos piedras de moler, a las cinco de la mañana ya se van los hombres al trabajo, ya con la comida hecha, con las tortillas...

También madrugaban para hacer el atol. Después de haber lavado el *rechaj*, en el patio de la casa quedaba una mancha de ceniza, como muestra de quién era la mujer trabajadora que había hecho su *hechaj* y quién la perezosa que no lo había hecho (17):

(17) En el tejido, otra tarea perteneciente a la mujer, se puede observar un detalle que supone también una "seña" de trabajo. El telar está compuesto de varios palos de madera, entre los cuales hay uno de caña hueca donde se introducen piedrecitas que harán ruido con los movimientos del

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

> También vi otras que se levantaban a hacer el *rechaj*, a las cinco de la mañana ya estaba la ceniza detrás del *"corral"*, allí se miraba quién se levantaba antes y era la *"seña"* de la ceniza, y las personas que son perezosas *(k'or)* allí se miraba que no regaban la ceniza en el *"corral"*, y a las cinco de la mañana lavan el *rechaj* (...) las que hacían el atol tenían la *"seña"* y las que no lo hacían no tenían *"seña"*.

Los relatos repiten constantemente que las mujeres se levantaban muy temprano para moler el maíz. Desde las tres de la mañana hasta la noche, debían moler tres veces al día..., era más difícil *(c'ax)* en aquel tiempo. Yo —dice una mujer— tengo callos en las manos, me los ha hecho la piedra de moler. Pero hoy las mujeres ya no tienen callos, ahora les salen ampollas en las manos cuando muelen mucho:

> En cambio antes nosotras nos levantábamos a las tres de la mañana para moler nuestras tortillas, lavábamos nuestro nixtamal, 10 libras eran, 10 libras de molienda en la mañana, 10 libras al mediodía o en la tarde (...), eso hace tiempo, era más difícil *(c'ax)*, ahora a las personas se les ponen rojas las manos cuando muelen, se les hacen ampollas aquí, a mí no se me hacen ampollas porque aquí tengo unos callos, yo tengo callos de la mano de la piedra de moler, esto lo ha hecho la piedra de moler.

En realidad, ahora el trabajo es menos duro que lo era antes. Sin embargo, la mujer habla constantemente de lo que representa hacer la comida, de todas las tareas que debe realizar, procurando siempre evitar parecer ociosa. Es como si hablar siempre de ese duro trabajo fuera una necesidad para ellas, y si hoy en día la tarea ya no es tan dura, hablan del tiempo en que las mujeres molían el maíz al alba.

El trabajo es, como vemos, un aspecto de la mujer muy apreciado socialmente. Y en este contexto, podemos afirmar que el metate es la metáfora del trabajo femenino.

El molino de nixtamal, por tanto, al suprimir una gran parte de esta tarea femenina, está «robando» a la mujer ese trabajo que le pertenece, quitándole una parte del rol social que ella debe desempeñar. Además, el molino es una máquina: algo que pertenece al dominio del hombre y que es generalmente manipulado por un hombre. Este hecho conlleva un sensible cambio, ya que el trabajo

---

tejido. "Eso produce un sonido muy bonito", dicen las mujeres. Un sonido que, en realidad, es la "seña" que muestra que la mujer de la casa está trabajando.

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

atribuido siempre al varón es el del cultivo del maíz, el cuidado de la planta en la tierra, mientras que es exclusivamente la mujer quien lo elabora como alimento. El molino vendría, entonces, a perturbar el orden de esos dos dominios bien delimitados que regulan el trabajo del hombre y el de la mujer con respecto al maíz, apropiándose, al mismo tiempo, del aspecto más importante de la tarea femenina: la molienda.

• • • •

Finalmente, podemos concluir diciendo que los datos analizados en este artículo muestran cómo una cultura determinada reacciona frente a la implantación de un elemento nuevo. Un instrumento (el molino), introducido en lugar de otro (el metate) para ocupar su función, provoca una reacción de la cultura como respuesta al cambio. Dicha respuesta se produce, en este caso, bajo la forma de un rechazo, a través del cual una determinada concepción del maíz, que antes permanecía implícita, se hace explícita. A partir de aquí nace un nuevo discurso que, en última instancia, conduce a una reflexión sobre la vida y la muerte. Es, pues, el molino quien provoca la creación de un nuevo *awas*, el llanto del maíz a causa del dolor y la comparación entre su muerte súbita y su muerte lenta, es decir, un nuevo discurso que antes no existía, pero que está determinado por una concepción tradicional del maíz (18).

Por otra parte, el molino entra en el dominio del trabajo de la mujer, principal función social que ella debe desempeñar, arrebatándole una parte de su tarea: la molienda del maíz. Al mismo tiempo, implica una ruptura en la distribución de las tareas asignadas tradicionalmente a cada sexo.

Este hecho provoca el rechazo al molino de nixtamal. Rechazo que, aunque contradictorio, se manifiesta a través de una asimila-

(18) Ricardo Falla ha escrito un artículo sobre la introducción del abono químico para la tierra y el rechazo mostrado por los campesinos, en el pueblo de San Antonio Ilotenango (Departamento de Quiché, Guatemala). La gente decía que el abono químico era muy caliente y que quemaba la tierra, mientras que el abono orgánico era frío. Según el relato de un "chimán" *(aj k'ij)*, la tierra llora cuando se le echa abono químico, pues debe dársele el abono "natural" y no el "extranjero". Ricardo FALLA, "Hacia la revolución verde: adopción y dependencia del fertilizante químico en un municipio del Quiché, Guatemala", *América Indígena*, vol. XXXII, núm. 2 (México, 1972), págs. 437-480.

Creo que existe un paralelismo entre este caso y el del maíz molido en el molino. Podría tratarse de dos respuestas idénticas a un elemento nuevo, una en lo concerniente a las atribuciones de la mujer (hacer la comida) y otra en lo que respecta a las tareas del hombre (cultivar la tierra).

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

ción: la cultura asume la presencia del molino introduciéndolo en su discurso mítico y haciéndole jugar un papel en él. De esta forma, la cultura reflexiona sobre sí misma, y ahora, va a explicar por medio del discurso de la gente algo que antes estaba implícito, algo de lo que no se hablaba, que en cierta forma no era objetivado ni expresado a través del lenguaje.

Estamos ante un ejemplo que nos obliga a reflexionar sobre el estado actual de ciertas culturas indígenas, y que quizá nos haga poner en cuestión la idea de que éstas se encuentran en estado de desintegración, debido a la fuerte influencia que la cultura dominante ejerce sobre ellas. Pues más bien al contrario, podemos pensar que una cultura que es capaz de ofrecer una respuesta coherente frente a un elemento nuevo, que es capaz de integrarlo simbólicamente y de crear y recrear así su propio discurso, es una cultura que puede asumir un cambio, que puede desarrollar una creatividad y que está, definitivamente, viva.

(c) Consejo Superior de Investigaciones Cientificas https://revistadeindias.revistas.csic.es/
Licencia Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)