



Esthétique, goût, morale et identité

Estética, gusto, moral e identidad





Estética y lógica social en las mesas para las almas maya-chortís

Julián LÓPEZ GARCÍA

Resumen

Los mayas-chortís del oriente de Guatemala preparan mesas para los difuntos en unas celebraciones rituales llamadas sikines. El presente artículo trata de la estética y la lógica social asociada a la preparación de esas mesas donde llegan a comer las almas de los difuntos. En las mesas para las almas se dispone una amplia gama de alimentos pero hay que observar algunas restricciones: no se podrá poner carne grasienta (como la de cerdo), no se podrán colocar bebidas espesas (como el atol), tampoco adornos ni alimentos de color rojo y, por último, están prohibidos alimentos picantes como el chile. Los valores simbólicos de estas comidas prohibidas se conectan con principios sociales que aluden a su potencia para discriminar moralmente a la gente.

Como muchos otros grupos humanos los mayas-chortís del oriente de Guatemala se ayudan de ideologías culinarias para construir discursos acerca del mundo. En este ensayo me centraré en los correlatos sociales asociados a la preparación de mesas para las almas y a la disposición y discriminación de alimentos en las mismas. También para los chortís el tipo de comensal determina diferentes modos de preparar una mesa y condiciona los alimentos que habrá en ella, de manera que la complejidad en el adorno, la cantidad y calidad de alimentos variará en función de la calidad de los que son esperados para comer.

Cotidianamente no se come en mesas sino que, normalmente, se sirve la comida sobre banquitos individuales o se entrega en mano al comensal que la colocará donde pueda: sobre sus piernas, en tapescos (entramados de pita sobre cuatro patas usados como camas) o sobre los poyetones de barro donde se cocina. En fiestas comunitarias sí se disponen los alimentos sobre mesas aunque el adorno de las mismas y la colocación de alimentos no suele tener nada de extraordinario, de hecho es muy frecuente que haya pocos recipientes y que los comensales, de pie, se sirvan alternativamente de ellos. Por otro lado en esas mesas festivas para hombres habrá comidas que nunca deben estar presentes en mesas para entidades no humanas.

Una mesa bien adornada y convenientemente pertrechada de alimentos (en cantidad y calidad) resulta imprescindibles cuando la comida se prepara

para ofrecerla a entidades benefactoras de la humanidad y a las almas de los difuntos. En otros lugares de Guatemala se habla de altares para referirse a estos muebles donde llegarán a comer este tipo de invitados especiales pero los chortís los denominan mesas. Hay múltiples ocasiones en las que se sirve comida en estas mesas-altares: para recibir a santos que se velan durante una noche en diferentes casas, para «pagos» por favores u ofrendas a la Tierra, para propiciar a los «Hombres Trabajadores», también llamados Ángeles, que facilitan la llegada de lluvias, y para las almas de difuntos en las celebraciones denominadas *sikines*. La importancia de la acción ritual se refleja en el ornato con que se va a preparar la mesa y en la cantidad y tipo de alimentos que se van a disponer en ellas. Sin duda las mesas más densas en cuanto a adorno y abundancia de alimentos son las de *sikines*. En éstas últimas centraré la reflexión que propongo vinculando estética y lógica social.

Aunque con frecuencia se ha traducido *sikín* por «Día de Muertos» (WISDOM 1961: 511), su significado real es «comidas para los muertos» o «invitación de comidas a los muertos». Efectivamente se habla del «tiempo de *sikines*» para referirse a las «visitas» que las almas de los muertos hacen al mundo durante el mes de noviembre, pero también se realizan *sikines* en otras ocasiones: la noche en que se vela un cadáver, al cumplirse los ocho días de su muerte, al cabo de seis meses y al cabo de un año. Con todo, las más importantes son las de noviembre pues sirven para recibir a todos los muertos cercanos a la familia de un doliente.

Antes de disponer alimentos en la mesa para las almas, habrá que «alistarla», prepararla convenientemente. Cuando se habla de «alistar» una mesa se hace referencia a embellecerla con adornos y aromas. La mesa y la pared donde se dispone deben recurrirse completamente con hojas de guineo de color verde. Se colocarán convenientemente varias cruces a lo largo de la mesa; éstas serán de madera de jilote y, sobre todo, de cedro, árbol que tiene tres características sobresalientes: es uno de los árboles que alcanza mayor altura, su madera es la más duradera y su olor es el más agradable y penetrante de cuantas maderas conocen. Además habrá que «vestir» las cruces, recubriéndolas siempre con hojas de conte (*araceae*) cuyo rasgo principal es su extraordinario verdor y el inalterable lustre; son hojas que nunca se ven «picadas» o «ruinas». «Alistar» implica también, necesariamente, alumbrarla, iluminarla con un número de candelas cuyo tamaño y color varía dependiendo



del acto ritual que se trate. En las mesas de *sikines* se encenderán tantas velas cuantas ánimas se vayan a invocar; esas candelas serán preferentemente de color blanco o amarillo y de cera de abeja o de estearina. Finalmente una mesa será bella, estará definitivamente «alistada», cuando se aromatiza, para ello es imprescindible el copal que arderá debajo de la mesa durante toda la comida. También contribuyen a aromatizar la mesa las agujas de pino que alfombran la estancia donde está.

Sólo después de que la mesa esté completamente preparada se podrán disponer los alimentos. En una mesa cuyos productos se van a brindar a entidades sobrenaturales nunca deben faltar tortillas, generalmente con carne de pavo o pollo, ni tampoco chilate (horchata de maíz) «floreado»¹. También se considera especialmente apropiado para los *sikines* el ayote. En la mesa, además, habrá una abundante gama de alimentos: diferentes frutas como naranjas y guineos; es normal que haya tamales y también pueden ponerse shepes o ticucos (especie de tamales rellenos de frijol tierno o frijol molido); además de las tortillas con carne de pavo o pollo puede haber otras con queso; también habrá algunos pedazos de caña de azúcar y, como bebida, además del chilate se pondrá café y, en muchos *sikines*, algún recipiente con chicha. En efecto no hay otra invitación con una gama tan abundante y espléndida de alimentos.

Aunque no hay normas claramente establecidas en la colocación de alimentos sobre la mesa, se procura que estén ordenados. Los recipientes más voluminosos, es decir aquellos que contienen el chilate se disponen al fondo de la mesa, casi pegados a la pared; delante de ellos, en distintos montones, las frutas y verduras y, en primer término las tortillas en montoncitos de tres o cuatro con un pedazo de carne o queso encima. En los extremos de la mesa, recipientes con café o chicha o ambas cosas.

Una mesa para las ánimas no sólo es bella y buena por lo que tiene sino también por lo que no tiene. Nunca se pondrá carne grasienta, especialmente de cerdo, tampoco líquidos espesos (como el atol) ni tampoco comidas «fuertes» como el chile picante. Una última restricción se refiere al color: en ningún caso habrá en la mesa adornos ni comidas de color rojo.

Así, encontramos varios ángulos de discriminación estética en las mesas en función de olores, colores y sabores que remiten a significados sociales y morales.

En primer lugar encontramos una discriminación entre los tipos de carne convenientes. Se valora muy positivamente que haya carne de chumpe (pavo) o de pollo pero nunca de cerdo. De las carnes de chumpe y pollo se dice que están bendecidas, son «Aves de Ángel», «platican con los Ángeles» cantando. Por eso, especialmente del chumpe, se reconoce que está dejado por Dios para sus servicios². Incluso se afirma que sólo ellos se debieran usar en los «pagos» y demás ofrendas (WISDOM 1961: 438). La gallina y el gallo como en tantos lugares de Mesoamérica están complementando al pavo en esa función³, son también «cantarines en la Gloria» y, aunque tienen una «plática» menos atractiva, también saben platicar con los Ángeles. El gallo, al igual que el pavo ayudó

a Cristo cuando se encaminó definitivamente hacia el cielo, este es el relato de D. Lucio Méndez, de los Vados:

El chumpe es bendecido por Dios. Cuando los judíos mataron al Señor... Enterraron al Señor y en cada esquina pusieron un jolote [chumpe] y un pollo y en otro palo habían puesto un pájaro y por allá un centinela de los judíos dijo: ustedes si miran que estremece la tierra, avisen, gritan duro, porque si se llega a levantar [Cristo] y no me avisan, te vamos a comer a vos y a vos. Cuando venía estremeciendo el Señor le dijo al jolote y al pollo: no vayan a cantar nada, vos jolote y vos pollo; ¡ay, no! dijo el jolote, nos van a comer; sólo si nos llevas a la Gloria [no avisaremos]; pues esa es la cosa dijo Jesús, yo les llevo; ¿pero cómo vamos a soltarnos? [puesto que estaban amarrados]; al levantar yo les suelto y me miran cuando estoy parado arriba; entonces, pegan el volido y avisan ustedes. Así fue, cuando estremeciendo la tierra, entonces el pájaro no sintió o más se dormía porque el Señor lo estaba haciendo [estaba provocando su somnolencia]. Cuando levantó los soltó al jolote y al pollo y levantó el Señor; así que levantó el Señor, les hizo señas, pegan el volido y cuando iban a mediación de altura dijo el pollo: Je-su-cris-to y igual el jolote en nombre de Je-je-je-su-su-cris-cris-cris-to-to. Cuando mira el judío y el pájaro se despertó, pero para qué... sólo estaba la muestra y Él los recibió arriba...

El estatus ideológico del cerdo y de su carne es inverso. El cerdo es un animal que se asocia con el mal. En la región se cuenta un mito que refiere cómo el cerdo era un animal sagrado y vivía a la par de Dios. Cuando se acabó un mundo anterior, Dios lo envió a ver qué había sucedido; pero no regresó para contarle sino que prefirió quedarse comiendo los cadáveres en descomposición de todos los animales muertos que había sobre la tierra. Por eso Dios lo maldijo y lo condenó a comer eternamente desperdicios. La carga de valor inversa entre el chumpe y el pollo frente al cerdo se observan en Semana Santa; en ese tiempo se afirma que el cerdo se transforma en culebra mientras que la sacralidad del pavo y el pollo hace que

¹ Es preciso que el chilate se aromatice con «flores». El el pasado se echaban realmente flores pero en la actualidad se llaman «flores» a los pedazos de pan que se trocean sobre el líquido.

² El carácter sagrado del pavo se advierte también en la convicción de que son ellos quienes han enseñado a los hombres a pedir favores a los dioses. El Chilam Balam de Chumayel los asimila con un par de bailarines que son músicos a la vez: «Hijo – dice Dios – traéme dos buenos bailarines que vengán a bailar para que me divierta, que vengán con su tambor y su sonaja y con su abanico y con el palillo de su tambor. Les espero. He aquí lo que pide: Pavos. Su tambor es su papada, su sonaja es su cabeza, su abanico es su cola, el palillo de su tambor es su muslo.» (VILA 1981: 179)

³ Por ejemplo en Zinacantán donde: «los pollos, que probablemente sustituyeron a los pavos como artículo de la comida ritual después de la conquista, son «alimentos para los dioses» y el sustituto de la vida del paciente en las ceremonias de curación. El ave asume así un significado simbólico de mediador ante los dioses.» (VOGT 1979: 72)



éstas carnes escapan a las restricciones de ayunos cuaresmales. El cerdo tiene para los chortís varios rasgos que evidencian su naturaleza anticultural: es chillón,⁴ egoísta y solitario y vive en la hediondez.

Si carne grasienta del cerdo no se debe incluir en las mesas sagradas, también se hace referencia especial a otro tipo de grasa que no debe estar: el sebo de cerdo o de res que es la materia prima con la que se hacen las velas que usan los «malobristas», Padrinos de Verano y los hechiceros que hacen el mal. La pesadez y fuerza de la grasa no se admite en mesas que precisan alimentos ligeros como carne de chumpe o velas de cera o estearina que usan los Padrinos de Invierno⁵. D. Ricardo López, Padrino de Invierno de Tunucó Arriba, decía al respecto:

El brujo no maneja [las candelas] como manejamos nosotros, nosotros manejamos de estearina, esos brujos de sebo de animales, de sebito la candelita, de aquellos animales que matan, les sacan la manteca, con eso trabajan ellos... sebo de vaca, para los brujos. Llegan [los clientes] con una gallina gorda a ver los brujos para joder otra persona, para que trabajen en el mal... Yo lo veo en Olopa, hay unos manojos de candela de cera de vaca, para brujear en otras tierras. Si hay candela de a diez, eso es para saludar los Ángeles en el cielo, de estaerina, amarillo o blanca, ese es para arriba, para los Angeles, las de sebo es para que trabajen el mal. Ellos dicen que van a matar un vecino, dicen que ellos no tienen pecado... ¿cómo no?, hicieron padecer; igual que el que mata, ese se va para el infierno para siempre; el que no, no... ese tiene su gloria, su cielo...

El valor de lo vegetal frente a lo sebáceo se observa también respecto al jabón pues se prefiere el vegetal al hecho de sebo que se considera más sucio⁶.

Ese valor negativo atribuido a la grasa se aprecia también en otros grupos mayas. Para los chamulas igualmente la grasa resulta estéticamente desagradable. Se asocia con los mexicanos (cuyo cuerpo hiede a sebo de cerdo)⁷ y a los habitantes de la primera humanidad. En un conocido relato de la primera Creación se dice que la gente hacía tamales de la grasa infantil de sus propios hijos cuando éstos tenían dos o tres años. A la gente les gustaba esa grasa tierna de sus propios hijos y por eso Dios/Cristo los castigó destruyéndolos. Ese tema mítico lo correlaciona Gary Gossen con algunas experiencias cotidianas y con el ritual del carnaval chamula. Así, por ejemplo, los chamulas dicen a sus hijos: «no vayas a Tuxtla o los mexicanos te comerán y harán grasa de ti»⁸. El tamal gigante que se ofrece durante el Festival de los Juegos, en Carnaval, se llama significativamente tamal de bebé y expresa ritualmente los crímenes de la primera humanidad que llevaron a la disyunción con la divinidad (GOSSEN 1986: 239-240). Los mexicanos, como «seres grasientos» expresarían los valores antisociales para la cosmovisión chamula: revoltosos, verbalmente descarados, sexualmente imprudentes, personalmente conflictivos y físicamente agresivos (EARLE 1986: 553). Un sentido parecido tiene para los indígenas guatemaltecos la figura mítica de Juan Noc o Juan el Gordo, ladino gordo, grasiento y perezoso y de «sangre fuerte» que maltrata a los indígenas⁹.

La segunda discriminación importante que se observa en las mesas para las almas se refiere a las bebidas ceremoniales. En la región hay dos bebidas claramente asociadas a la fiesta, el chilate y el atol. El chilate es imprescindible en las mesa rituales mientras que el atol nunca deberá estar en ellas, aunque es esencial ofrecerlo a todas las personas que acuden a alguna celebración comunitaria. Si el atol sirve como mediador en las relaciones entre los hombres, el chilate es el líquido ceremonial que mediatiza las relaciones entre hombres y entidades sobrenaturales. Aunque en ambos líquidos la materia prima es el maíz, existen entre ellos tres diferencias notables: el atol es cocido, se consume caliente y es espeso mientras que el chilate es una horchata hecha con maíz crudo, se consume frío y es ralo. D. Lucio Méndez entendía las diferencias entre ambas bebidas como sigue:

Chilate es más tranquilo, es decir que la costumbre es más con horchata de maíz [en las mesas de *sikines*]. El chilate si se bota un poco no hay imaginación de nada porque como se bota, se limpia, se va; en cambio el atol hay mucha imaginación porque como es el doble, espeso, si se voltea un barco hay un gran desorden, una gran manchazón, se necesitan bastantes trapos y molesta y el chilate no. Por eso el chilate es adentro que se ocupa y el atol es afuera, pero es por su modo de estilo que tiene, por lo espeso, por lo caliente.

Es decir, la diferencia básicamente está en que la pureza y raleza del chilate impide que se pueda actuar maléficamente sobre él; no deja mancha, se filtra, no hay posibilidad de «imaginación», mientras que el

⁴ WISDOM (1961: 296) afirma que los moradores de la aldea Naranjo (Camotán) son considerados cerdos porque no son hospitalarios.

⁵ Los de Invierno hacen rogaciones, claman a los Hombres Trabajadores para que lleguen las lluvias mientras que los «veraneros» desean que se imponga la sequía y ruegan a las potencias del mal para alejar a las nubes cargadas de agua.

⁶ Algo similar se observa en los rituales de aflicción de los tzotziles de Zinacantan pues la ropa del enfermo hay que lavarla con jabón vegetal ya que el ordinario de sebo se considera ofensivo para los dioses (VOGT 1979: 103).

⁷ En el carnaval de los chamulas los frijoles grasientos tienen un significado simbólico importante y aparecen repetidamente señalando la comida ladina en tono burlón y despreciativo, como si no se tratase de verdadera comida (BRICKER 1986: 104, 157). Para los zapotecos de Yalalag, en el pasado, lo frito era considerado repugnante y se asociaba con la comida de los españoles (DE LA FUENTE 1977: 58).

⁸ En 1994 llegó a la región chortí un chisme que se extendía por toda Guatemala y que se refería a la presencia de extranjeros, preferentemente gringos, que estaban robando niños para sacarles la grasa. Aunque en esta zona de Jocotán no tuvo las consecuencias trágicas que en otros lugares del país, es cierto que durante algún tiempo, ante la presencia de extranjeros los chortís escondían a sus hijos. Un chisme recurrente en Guatemala y en otras partes del mundo y que se conecta con la potencia atribuida a la grasa.

⁹ En un sentido parecido los antiguos nahuas atribuyeron a la grasa la propiedad de hacer a la gente perezosa (LÓPEZ AUSTIN 1980: 182).



atol deja mancha, permanece, se puede «imaginar» sobre los restos que deja. «Imaginar», «maginear» o «nagualear» son expresiones similares que hacen referencia a la posibilidad de *achucuyar* – embujar. El atol, como todo lo espeso puede resultar peligroso. Igual sucede con otros líquidos derramados que por su fuerza y espesura dejan mancha y no se filtran. Por ejemplo se puede *achucuyar* «magineando» la sangre coagulada en la tierra de un herido; también en el pasado los brujos chortís conocían un método infalible llamado «método hochán» que consistía en hacer un tamal con el semen del propio brujo. Es interesante hacer notar que, a veces se habla eufemísticamente de atol para referirse al semen pues se asemejan en color y espesor.

El chilate que se ofrece a las almas de los difuntos debe ser color blanco-amarillento, del color puro del maíz; así se dice expresamente y con ello se está significando la radical oposición entre este chilate y el chilate rojo, coloreado así con achiote, que se emplea en rituales propiciados por «maldicioneros», especialmente por los Padrinos de Verano. A partir de esta diferencia respecto al color del chilate, podemos decir algo más en relación con la tercera restricción en las mesas para los muertos y que se refería a la prohibición de colocar adornos y alimentos de color rojo.

Si el color rojo es repulsivo para los seres que se alimentan en los altares de los benefactores de la humanidad, por el contrario en las mesas de los «maldicioneros» y en sus rituales es el color que más abunda. No sólo se hace chilate rojo sino que las cruces se tiñen con rojo de achiote, sus velas de sebo deben ser además de color rojo o negro y los mismos «veraneros», desnudos, se embadurnan igualmente de rojo. Sin duda al rojo se le atribuye un poder capaz de imposibilitar la acción sobrenatural benefactora; el rojo, es el «contra» (escudo simbólico) más poderoso que protege a los niños contra el mal de ojo, las casas de la entrada de malos espíritus y a las embarazadas de la acción devoradora de la luna en los eclipses; es por ello que no colocando chilate rojo en las ceremonias de rogación, ni en los *sikines*, ni en las mesas para promesas, se pretende que los seres sobrenaturales se acerquen y actúen como se espera de ellos, enviando bendiciones y proporcionando ayuda, en tanto que quienes lo colocan en sus altares pretenden imposibilitar su acción benefactora. El rojo es «un fuego» que ahuyenta. Si los Padrinos de Invierno usando chilate puro y blanco pretende atraer a los Hombres Trabajadores para que traigan la lluvia, el chilate rojo tiene el objeto de hacerlos huir. Igual sucede en las mesas de los *sikines*; si preparando estas mesas e invocando a las almas se pretende atraer y mantener vínculos con los difuntos, poner adornos o alimentos rojos haría que «se huyeran» nada más verlos.

Por último decíamos que el color verde era muy estimado para adornar las mesas y que cabían toda clase de verduras; sin embargo, el chile picante en todas sus variedades está completamente prohibido. En efecto, la restricción no se debe a su color sino a la fortaleza que tiene por ser picante. En los mitos que se narran en la región chortí acerca de los alimentos se dice que el maíz, el frijol y el chile forman

una familia; el padre es el maíz, la madre el frijol y el chile el hijo, pero un hijo altanero, arrogante y prepotente. En una ocasión los tres miembros de la familia estaban en una casa donde se sentían desatendidos; el maíz decide que todos se vayan al cielo por la desconsideración que se les hacía, «por qué no nos vamos», le dice el maíz al chile, «no, yo no me levanto de aquí porque yo soy el principal sobre la mesa». Efectivamente el chile reivindica su importancia en las mesas para los hombres y da fuerza y sabor a sus comidas al tiempo que favorece el apetito. El chile puede sacar toda la fuerza que los hombres llevan dentro, los hace enrojecer y gritar de gusto y de dolor. Pero es esa misma fuerza la que puede hacer que huyan ante su presencia entidades no humanas. Del mismo modo que los chortís colocan un plato con chile en julio para que huya el *xiximai*¹⁰, no lo colocan en las mesas para las almas precisamente para que éstas lleguen y se queden comiendo en el mundo. La potencia del chile puede llegar a tal extremo que consigue matar gusanos, que han sido introducidos por brujería en otra persona; unos gusanos que son naguales de brujos, que son capaces de matar pero incapaces de vencer al chile. D. Simeón de El Tablón, contaba el caso que sigue:

Mi tío, cuando iba a fallecer dijo: alístense porque siento que me viene bajando algo por aquí en la cabeza y de vez en cuando, empezó como tres días antes de morir bajando sangre por la nariz, mucha sangre; siento que me anda, dijo, pero cuando iba a morir dijo: alístense porque siento que me está bajando, no voy por gusto, Fulano fue que me vengó [me hechizó], él trabajó en contra de mí, dice que hechizado lo habían hecho; entonces él, un mi primo y mi tía, dijeron: a alistar una pana con chile, arreglaron chile molido y lo pusieron con agua, se puso sentado y al momento, ¡ pá ! [cayó un gusano], y tenía pelo alrededor, el gusano tenía como roscas alrededor y cayeron como nueve gusanos tras de uno otros y solo que cayeron, sólo que cayeron en el chile, como dicen que el chile no deja ir nada... eso aquí lo conoce todo el mundo que el chile es buenísimo para cualquier cosa y cayeron allá y lo echaron en una botella pero con chile también y lo taparon con cera negra y de ahí dijeron que lo iban a enterrar donde nadie sabía, al caer los gusanos se murieron... Por eso es que acostumbran siempre, cuando tienen malicia de una persona que es una enfermedad que no lo puede curar un doctor, entonces se previene la familia, eso lo sabe todo el mundo y él era muy inteligente porque él hacía rogaciones pero lo envidiaron, un vecino, dice, que porque le había dado un préstamo de unas cuantas manos de maíz y sólo lo había dicho una vez que si lo iba a devolver y aquel ya no lo quiso devolver, tomó la venganza...

Es difícil entender cómo, en un mismo alimento, pueden darse tonos tan opuestos: el chile, por un lado, atrae a otros alimentos y potencia el apetito y por otro lado se puede usar para alejar a otros comensales y para repudiar otros alimentos. Esa contradicción se verifica desde la primera comida: es conveniente que

¹⁰ El *xiximai* es el espíritu del hambre que llega en el mes de julio. Los chortís consiguen ahuyentarlo, para que no se entronice la escasez, ofreciéndole platos de chile.



las puérperas tomen chile porque así, además de calentar su cuerpo van a poder tener una leche fuerte¹¹; pero, al mismo tiempo se hace que el niño repudie la leche pues una estrategia infalible para despecharlo consiste en impregnar los pezones de la madre con chile. No hay ninguna imagen mejor para entender al chile que esa del niño rebelde, irrespetuoso y prepotente.

Tenemos entonces que las mesas sagradas, especialmente las mesas de *sikín* establecen una clara discriminación con respecto a las mesas festivas de los hombres puesto que en éstas puede haber carne de cerdo, es imprescindible que haya atol y es recomendable que los platos se aderecen con achiote y chile. Usadas con moderación esas comidas y condimentos son muy apropiadas para las interacciones entre hombres que precisan que el cuerpo «se alegre». Si en las mesas de *sikín* se aprecia la suavidad, la contención y la pureza como fundamento de convergencias que podríamos llamar espirituales, en las mesas festivas de los hombres se aprecia, por el contrario, la convergencia que se da entre cuerpos «alegres». Pero usadas exageradamente, y generalmente acompañadas con chicha, sale toda la fuerza que llevan dentro, engendran conductas antisociales y provocan conflictos.

El atol y el chile se usan con frecuencia en celebraciones comunitarias para medir el grado de aguante y bravura que los hombres llevan dentro. Con frecuencia se apuesta para ver quien bebe más guacales de atol o quien es capaz de comer más chile y más picante. En esas apuestas donde también corre la chicha, los hombres se ponen bravos, los rostros enrojecen ante el picor del chile, gritan y rien salvajemente, se desencadenan insultos y «maltratadas»; las conversaciones pierden todo tono respetuoso, se infecta el ambiente con el olor desagradable de los pedos y vómitos que comienzan a sucederse. Las notas monótonas del violín y el ritmo ceremonioso de los bailes que suelen presidir el comienzo de una fiesta, se dejan de lado y aparece una grabadora con música de rancheras; el baile se desacompasa y se rompe el acuerdo tácito de bailar entre gente del mismo sexo. Todo ello acompañado de más chicha, más chile y más grasa. Ese es el ambiente típico que precede a una disputa. Tanto es así que los chortís saben que a esas fiestas hay que acudir con machete.

Si en una imaginaria escala de apetencias culinarias colocásemos las mesas para las almas y las mesas donde más exageradamente se consume grasa, atol, achiote y chile, ambas mesas estarían en extremos opuestos. En el extremo de las mesas de *sikín* encontraríamos los valores de la medida y la sublimación en cuanto a olores y la naturalidad respecto a los sabores. En el otro extremo nos hallaríamos ante la desmesura y la grosería, la incontención y la hediondez.

Resulta particularmente interesante vincular las anteriores apreciaciones con los valores ideológicos que los chortís atribuyen a las palabras y los discursos. En un extremo están las palabras «fuertes» (como la grasa), «shucas» o «sucias» (como el sebo), «pesadas» o «espesas» (como el atol), «coloradas» (como el achiote) y «picantes» y bravas (como el chile). Y en el otro extremo las palabras suaves (como la carne de chumpe), ligeras y naturales (como el chilate),

«agradables» por el fragor que destilan (como el copal y la cera de abeja)¹². Don Simeón hablaba así de las palabras inconvenientes:

Palabras pesadas. Aquí decimos nosotros... hay persona que no pone cuidado, habla colorado; una palabra colorada es una palabra pesada, tal vez donde hay señoritas o señoras no conviene hablar eso, una palabra pesada es una malcriadez, palabra muy ofensiva... «hijo de la gran», «pisado», eso se llaman palabras pesadas, ya la gente que tiene conciencia no lo dice, tiene cuidado, peor con personas mayores o con los niños...

La naturaleza de la palabra pertinente, se advierte en la peticiones rituales de los chortís previas al nacimiento de un niño. En sus oraciones piden que el niño nazca «bien bonito y platicón», que no sea «vegüenzudo ni corajudo»; se pide para que sea «buena sangre» como expresión clara de que hablará respetuosamente a los mayores y será tranquilo y discreto en sus juicios. Un niño o en general una persona «mala sangre» es aquella pependenciera, caprichosa o irrespetuosa. La palabra justa y medida, se relaciona con tener «buena sangre» mientras que el mal uso de la palabra (gritos «sin modo», chismes, burlas, insultos) se conecta con la «mala sangre».

Si la palabra pertinente, suave y agradable, ayuda a crear esa comunidad moral, el chisme, la burla, el insulto (las palabras «pesadas», «fuertes», «coloradas» o «picantes») anulan el efecto de conjunción; son, por el contrario, disyuntoras; provocan enfrentamientos y rupturas que en comunidades donde la integración es tan precaria no se deben consentir. Por ello invitar cotidianamente a las almas de los muertos para que vengan a comer y a divertirse en el mundo es una excelente excusa para recordar que los hombres deben estar en ese punto equidistante entre las almas y los verdaderos animales, que la «alegría» del cuerpo y del alma deben ser moderadas.

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

¹² En la región el adjetivo «shuco», sucio, se emplea para referirse tanto a lo realmente sucio como a lo hediondo.



Bibliografía

BRICKER Victoria R.

- 1986 *Humor ritual en la altiplanicie de Chiapas*.- México: Fondo de Cultura Económica.

EARLE Duncan M.

- 1986 «El simbolismo de la política y la política del simbolismo: el carnaval chamula y el mantenimiento de la comunidad».- *América Indígena* (Instituto Indigenista Interamericano, México) XLVI(3): 545-567.

FUENTE Julio de la

- 1979 *Yalalag: una villa zapoteca serrana*.- México: Instituto Indigenista Nacional.

GIRARD Rafael

- 1949 *Los chortís ante el problema maya*.- México: Editorial Cultura.- 5 Vols.

GOSSEN Gary H.

- 1986 «The Chamula Festival of games: Native macroanalysis and social commentary in a maya carnival», in: GOSSEN Gary H. (ed.), *Symbol and meaning beyond the closed community: essays in mesoamerican ideas*, pp. 227-254.- Studies on culture and Society, Vol. I, Institute For Mesoamerican Studies, The University at Albany SUNY.

LÓPEZ AUSTIN Alfredo

- 1980 *Cuerpo humano e ideología*.- México: Universidad Nacional Autónoma de México.

VILA SELAMA José

- 1981 *La mentalidad maya. Textos literarios*.- Madrid: Editora Nacional.

VOGT Evon Z.

- 1979 *Ofrendas para los dioses*.- México: Fondo de Cultura Económica.

WISDOM Charles

- 1961 *Los chortís de Guatemala*.- Guatemala: Seminario de Integración Social de Guatemala.

Résumé

Les Maya-chortís de l'est du Guatemala préparent des tables pour les morts lors de certains rites appelés sikines. Cet article a pour objet d'analyser l'esthétique et la logique sociales associées à la préparation de ces tables où les âmes des morts viennent manger. Sur les tables, on trouve une grande gamme d'aliments préparés. Cependant plusieurs restrictions doivent être observées: il ne peut y avoir de viandes grasses (comme celle du porc), de boissons épaisses (comme l'atoll), de nourritures de couleur rouge et, enfin, d'aliments épicés tel que le piment. Les valeurs symboliques de ces nourritures défendues sont liées à des principes sociaux qui se réfèrent à une distinction morale des personnes.

Summary

The Chorti Mayas of the Eastern Guatemala prepare dishes for the deceased in certain ritual celebrations called sikines. This article is concerned with the aesthetics and the social logic associated with the preparation of these dishes, where they end up eating the souls of the deceased. The dishes for the souls have a wide range of products, but it is necessary to observe certain restrictions: they cannot have greasy meat (as that of pig), they cannot have thick drinks (as the atol), neither foods of red color and, lastly, spicy foods as the chili are forbidden. The symbolic values of these forbidden foods are associated with social principles, which relate to their capacity to moral discrimination.