

FRAGMENTO DEL CAPÍTULO 3 DEL LIBRO

Perla Petrich

*La alimentación mochó:*

*Acto y palabra (Estudio etnolingüístico)*

San Cristóbal de las Casas, Universidad Autónoma de Chiapas

1985

pp. 106-133

---

**SERIE MONOGRAFÍAS 1**

---

**La alimentación Mochó:**

**Acto y Palabra**

**(Estudio Etnolingüístico)**

**Perla PETRICH**

**CENTRO DE ESTUDIOS INDIGENAS**

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIAPAS**

**DIRECTORIO**

**Dr. Heberto Morales Constantino**  
Rector

**Lic. Patricio Flores Molina**  
Secretario General

**Comisión Editorial,**  
**Centro de Estudios Indígenas**

Mario Humberto Ruz  
Ma. Fernanda Paz Salinas  
Raúl Pérez grovas Garza

© **Universidad Autónoma de Chiapas**  
San Cristóbal de Las Casas, 1985

**Centro de Estudios Indígenas**

**Serie Monografías 1.**

## INDICE GENERAL

AGRADECIMIENTOS .....	9
PREFACIO .....	11
PERSPECTIVA METODOLOGICA .....	13
GUIA DE LECTURA .....	17
<b>I. LA COMUNIDAD MOCHO:</b> .....	19
1. Etnohistoria .....	21
2. La Lengua Mochó .....	26
<b>II. LA PALABRA MOCHO:</b> .....	29
1. Componentes de la persona .....	33
2. La Palabra: .....	38
2.1. Las palabras de los hombres comunes .....	38
2.2. Las palabras de los hombres especiales .....	40
3. La "temperatura" de las palabras: .....	41
3.1. Palabras calientes destructoras .....	42
3.2. Palabras frescas: .....	42
3.2.1. Los parlamentos comunitarios .....	43
3.2.2. La palabra de las divinidades .....	45
3.2.3. Las historias de los antiguos .....	45
4. La circulación de las palabras .....	47
5. El silencio: otro registro de comunicación .....	49
6. El lenguaje de la mirada .....	51
7. La palabra maciza .....	53
8. La palabra y el alimento .....	55
9. La palabra y el humo .....	56
10. La palabra mochó: fenómeno diacrónico .....	57
11. La transmisión de mensajes: .....	59
11.1. Comunicación entre hombres comunes: .....	59
11.2. Comunicación entre sabios y hombres comunes .....	64
11.3. Comunicación entre los hombres especiales y las divinidades .....	65
11.4. Comunicación entre los hombres comunes y las divinidades por medio del defensor .....	66

<b>III. LA PALABRA DE TODOS LOS HOMBRES</b> .....	69
1. Cómo el hombre se define al comer .....	73
2. Alimentar para ser alimentado .....	78
3. Los espacios alimenticios .....	80
3.1. Adquisición: .....	81
3.1.1. La cría de animales .....	81
3.1.2. La recolección .....	81
3.1.3. La caza .....	82
3.1.4. La compra .....	82
3.1.5. La agricultura .....	83
3.1.5.1. La milpa .....	83
3.1.5.2. El huerto .....	89
3.2. La preparación: .....	89
3.2.1. La cocina .....	89
3.2.2. Acciones mecánicas .....	90
3.2.3. Técnicas de cocción .....	93
3.2.4. La gastronomía .....	97
3.3. El consumo: .....	106
3.3.1. La comida diaria .....	108
3.3.2. Modos de ingestión .....	109
3.3.3. Las comidas especiales .....	111
3.3.4. La vajilla y los modales en la mesa .....	124
3.3.5. La dicotomía frío-caliente .....	126
3.3.6. El alimento en los procesos terapéuticos .....	128
3.3.7. El alimento y su función simbólica .....	129
3.3.8. La digestión: otra comida .....	131
3.3.9. El código gustativo mochó .....	132
4. El maíz: alimento de referencia .....	135
5. El maíz como modelo cognitivo .....	138
<b>IV. LA PALABRA DE LOS ANTIGUOS:</b> .....	143
1. La recolección y la agricultura .....	147
* El origen del maíz .....	148
* El origen del café .....	173
2. Lo crudo y lo cocido .....	181
* El origen del fuego .....	181
3. El alimento natural y el alimento preparado .....	199
* El conejo y el coyote .....	199
4. Lo hervido y lo asado .....	217
* El origen de la luna .....	217
* El origen del sol .....	239
<b>Palabras finales</b> .....	257
Anexo - Aproximación Lingüística .....	261
Bibliografía de referencia .....	283
Bibliografía etnolingüística .....	291

CUADRO No. 8 CATEGORIAS DE LOS ALIMENTOS

		Nutren	Horario de consumo	
ALIMENTOS PREPARADOS	SOLIDOS <i>wa:b ʔiʔt</i>	Satisfacen <i>waig</i> <i>bōs</i> = tortillas <i>ʔaʔw</i> = tamales <i>ʔahan</i> = elotes Satisfacen lo <i>eʔ ʔk' uʔul</i> <i>tuʔt</i> = frijoles <i>ʔu:s</i> = carne verduras varios (huevos, quesos, arroz, fideos, etc.)	X X X un poco sólo el caldo sólo el caldo casi nada	comida comida comida o sin horario comida comida comida variable
	LIQUIDOS <i>ʔuk'e:h</i>	Satisfacen <i>wa-in</i> <i>ʔutul</i> = atole <i>q'oʔʔ</i> = posol <i>ʔa:l hube:h</i> = puzunque	X X X	antes de las comidas comida en la milpa antes y durante la comida-ceremonial
		Satisfacen un "gusto" <i>k'ah</i> = pinole café bebidas gaseosas horchata bebidas alcohólicas té (de nance, piña, manzana, té, limón)	acompañan - hacen "bajar"	comida comida sin horario fiesta sin horario reunión - velorio
ALIMENTOS NATURALES <i>baʔul</i>	SOLIDOS	satisfacen <i>wa-ig</i> <i>ʔa:t</i> = chile (asociado a la tortilla)	X	comida
	LIQUIDOS	Satisfacen un "gusto" fruta Agua	NO refrescan	sin horario sin horario

### 3.3 El consumo

A través del cuadro No. 8 hemos señalado que ciertos alimentos como las tortillas, los tamales, los frijoles, las carnes y las verduras sólo se consumen durante las comidas principales; los atoles antes y otros, como las frutas, en cualquier momento. Hemos mencionado también que el consumo de ciertas bebidas no sólo está sujeto a un horario fijo sino a un lugar determinado: el puzunque sólo se beberá en el sitio en donde se organizó la fiesta de San Francisco, el pozol en la milpa, nunca

en la casa pues en ese caso la masa se disuelve en el agua y se vuelve a hervir hasta obtener el atole.

Sin embargo, el problema del consumo supone otros aspectos que también hay que tener en cuenta: según la ocasión los alimentos son preparados aisladamente o combinados entre sí. Además, cada uno implica un modo de ingestión y de digestión particular.

En términos generales se puede afirmar que el tipo particular de consumo de alimentos que realiza un grupo está determinado por razones materiales (abundancia o escasez de alimentos), fisiológicas (el desgaste cotidiano de energías) y culturales (el grupo posee una percepción particular sobre su cuerpo y el proceso digestivo; concibe a ciertos alimentos dotados de cualidades particulares, entre otras, las de "frío" o "caliente"). En definitiva: el hombre posee "un gusto" determinado por la interrelación de todos estos factores y ese gusto es el que identifica el tipo de consumo realizado por el grupo.

### 3.3.1. La comida diaria

El menú con el que se componen por lo menos dos de las tres comidas principales, está constituido por un *wa:b* (un plato preparado a base de maíz) acompañado de un *?i:l* (cualquier otro tipo de alimento) y de una bebida: el café.

No existe una sola palabra para designar cada comida sino una perífrasis que tiene, en el caso de las tres comidas principales, como elemento permanente el lexema *wa?* ("comer algo hecho con maíz").

Las comidas se organizan de la siguiente manera:

<i>ʔukiqe kafe saqbe:l</i> /tomamos/café / madrugada/	café de la madrugada
<i>ʔieaʔiqeʔ saqhis:a:n</i> /comemos/ amanecer/	desayuno
<i>ʔieaʔiqeʔ ɲoqʔon ʔaʔik</i> /comemos/ medio /día/	almuerzo
<i>ʔieaʔiqeʔ</i> /comemos /en/ tarde/	cena

El tipo de alimento y la distribución de los mismos no varía en ninguna de las tres comidas principales.

La familia empieza su actividad a las cinco de la mañana tomando rápidamente un café. Luego los hombres se dedican a preparar sus herramientas de trabajo o realizan alguna tarea que no los aleje demasiado de la casa. Si es época de escarda o de cosecha, parten inmediatamente hacia la milpa. Mientras tanto las mujeres comienzan a tortear. Una vez terminada esta tarea, aproximadamente a las diez de la mañana, se desayuna: tortillas con chile, frijoles y café. Si los hombres están

en la casa comen en la cocina pero si están trabajando en el campo esperan a que alguien les lleve su comida ("el bastimento").

Si la milpa se encuentra muy alejada (en la montaña) el hombre partirá con su posol. Lo beberá en el momento del desayuno alternando con granos de sal que saboreará en forma independiente. De ser posible también llevará un poco de chile y algunas tortillas del tipo *pišton*. Es interesante destacar que ésta es la única situación alimentaria en la que la tortilla cumple la función de complemento.

Aproximadamente a las tres de la tarde todos se reúnen en la casa para "la comida de mediodía": tortillas con chile, frijoles o "verduritas" en caldo (preferentemente acelga, berro, hierba mora o calabazas, éstas últimas sólo durante el mes de octubre). Excepcionalmente se agrega al caldo carne de pollo o de vacuno; se acompaña con café.

Si no hay frijoles ni "verduritas" se suele comer el *ʔalpič* (salsa de tomate con chile) que acompaña a la tortilla. En caso de extrema penuria se comen sólo tortillas con sal o con guineos asados. Es importante destacar que la sal, en este caso, no cumple la función de condimento sino de complemento de un alimento.

Para la cena se repite el menú, con la única diferencia de que nada se prepara sino que se recalientan los restos de la comida que, generalmente, no son abundantes. Actualmente, siguiendo la costumbre mestiza, se prefiere comer galletas dulces con café. Sin embargo, pocas veces disponen de dinero suficiente como para comprarlas y deben contentarse con unas "tostadas".

Esta comida concluye con una reunión familiar durante la cual se comentan los acontecimientos del día y los planes para el siguiente.

Los animales participan del circuito alimentario familiar: los gatos y perros están acostumbrados a comer las tortillas que sobran del día anterior.

Los pollos, cuando los hay, son alimentados con maíz que se saca directamente de la troje.

Los cerdos reciben una atención especial, sobre todo si tienen crías que alimentar. Es frecuente que se destine parte del nixtamal para prepararles un atole. Tanto cuidado se justifica por la rentabilidad del animal en relación con la economía familiar.

Habitualmente las sobras del almuerzo que se piensan comer durante la cena, se depositan dentro de una olla que se cuelga de una viga del techo, sostenida por una cuerda, a fin de evitar que los perros o los gatos se las coman.

### 3.3.2. Modos de ingestión

La división específica que existe entre alimentos naturales y alimentos preparados a base de maíz u otro cereal y entre líquidos y sólidos también está marcada a través de los distintos verbos que se utilizan.

La palabra genérica para "comer" es *loʔ*, término que en ciertos contextos puede hacer referencia a alimentos blandos como las frutas. Existe, además, una extensa lista de verbos que especifican ya sea el tipo de alimento que se come (maíz, pescado, etc.), la consistencia (duro, crujiente, blando, etc.), o el modo de

ingestión (beber a sorbos, sin detenerse; masticar mucho, tragar sin masticar, masticar mal porque no se tienen dientes, etc.).

A través del cuadro No. 7 esquematizamos estas modalidades:

### CUADRO No. 9

#### MODOS DE INGESTION

Alimento preparado SOLIDOS ʔʔʔ : comida ʔa:b	Blandos	{	loʔ:	comer en general (CAFE:3 y FUEGO:14)
			ʔa:	comer tortilla, tamal, pan (LUNA:9)
			mokʔ:	comer tostadas
			ʔaʔ:	comer tostadas o pan sin bebida.
			ʔi:	comer carne de pescado
			ho:bi:	"comer" caldo.
Alimento preparado LIQUIDOS ʔukʔ:ch: bebida	Duros	{	kʔaʔ:	comer alimentos que hay que roer o masticar mucho, sobre todo, la carne de res (FUEGO:4)
			ʔukʔ:	beber bebida: atole, puzunque, pozol, incluye también bebidas alcohólicas. (CONEJO:30)
Alimentos naturales BLANDOS baʔal			ʔaʔ:	tomar trago.
			ʔaʔ:i:	tomar trago
Alimentos naturales DUROS kaw			ha:bʔu:	ingerir una bebida caliente (café, pinol)
			loʔ:	comer fruta (CONEJO:40)
			ʔaʔ:	comer fruta tierna (CONEJO:39)
			le:q:	comer miel (le:qʔ-aʔ: lamer) (CONEJO:26)
			miéʔ=	lamer sal
			ʔul:	chupar una pepita hasta dejarla limpia
Alimentos naturales LIQUIDOS ʔukʔ:ch			ʔukʔ:	beber (haʔ:agua) (CONEJO:30)
			ʔoh	chupar, absorber (FUEGO:5)
			ʔo:hi	chupar, absorber (FUEGO:5)

Las modalidades del proceso de masticación también están sujetas a una clasificación:

ʔaʔ:	masticar cualquier tipo de alimento
kʔaʔ:	morder, masticar con fuerza (FUEGO:4)
ʔaʔ:	masticar algo tierno que se deshace en la boca (fruta madura, por ejemplo) (CONEJO:39)
ʔaʔ:	masticar bien
ba:liʔ:	masticar ligero, mal
ʔa:yuʔ:	masticar sin dientes, con las encías
ʔaʔʔiʔ:	masticar pero no para tragar (copal, chicle)
meʔ:	masticar poco a poco (porque se tiene dolor de muelas)

El término *kʔaʔ* ("mascar carne") posee la misma base que otro verbo *kʔaʔ:u:n* ("doler"), por lo cual se puede inferir que mascar algo que implique esfuerzo está connotada negativamente. El aspecto positivo recae, en consecuencia, sobre el alimento que "no produzca dolor", que no requiera esfuerzo de masticación, que sea blando como los tamales o como las frutas muy tiernas "que se deshacen en la boca".

Las formas de tragar que se distinguen son las siguientes:

sólidos	.bil=	tragar (CAFE:3)
	.wiqʔ=	tragar más rápido sin mascar bien
líquidos	.e:li:	tomar todo de una vez; sin respirar.
	.buč:	tomar por sorbos.

### 3.3.3 Las comidas especiales

Las oportunidades de poder de gustar una comida especial son escasas y se ajustan a un calendario fijo: la fiesta de San Francisco, la fiesta de la Cruz, Navidad, Año Nuevo, Día de los Muertos, casamiento, velorio.

#### La Fiesta de San Francisco

Es la única fiesta de carácter comunitario que ha persistido. Los festejos se llevan a cabo en la casa de uno de los dos sacerdotes encargados de sufragar los gastos.

Una conmemoración dura tres días, pero los preparativos llevan mucho más tiempo y suponen reuniones previas (siempre en casa de los sacerdotes) para organizar el trabajo. En esas ocasiones la dueña de la casa ofrece panecillos (preparados con harina de trigo, azúcar y manteca), café o té. Este té puede ser preparado con piña, con nance o manzana. Estas frutas se hierven con azúcar durante largo rato. El té se sirve tibio, mezclado con "trago" (alcohol de caña).

Veinte días antes de la fiesta los hombres se reúnen para buscar la leña que se utilizará para preparar la comida de ese día; tal congregación da lugar a una comida en la casa del sacerdote en donde se guarda la leña. Por lo general, se prepara mondongo con verduras o con mole.

Durante la quincena que antecede a la fiesta, las mujeres que se han comprome-

tido en su organización se encargan de pedir colaboración a todos los comerciantes de Motozintla; con lo reunido se costea la harina de trigo que se utiliza para preparar "los sabores" (condimentos) y los panecillos. El resto de los gastos corre por cuenta de los priostes que ese año asumen la fiesta; a ellos les corresponde comprar los cohetes, los cigarrillos, el novillo que servirá para preparar el caldo, el trago, el resto de los condimentos del puzunque y la vajilla (ollas, platos, jícara para la bebida, etc.); son también ellos quienes aportarán el maíz necesario para la preparación de los tamales de masa y para el atole, al igual que los frijoles.

Todas las personas que intervienen en forma activa en los preparativos de la fiesta poseen cargos específicos que tienen carácter vitalicio. La única posibilidad de delegar un cargo es "sentirse demasiado viejo como para continuar trabajando".

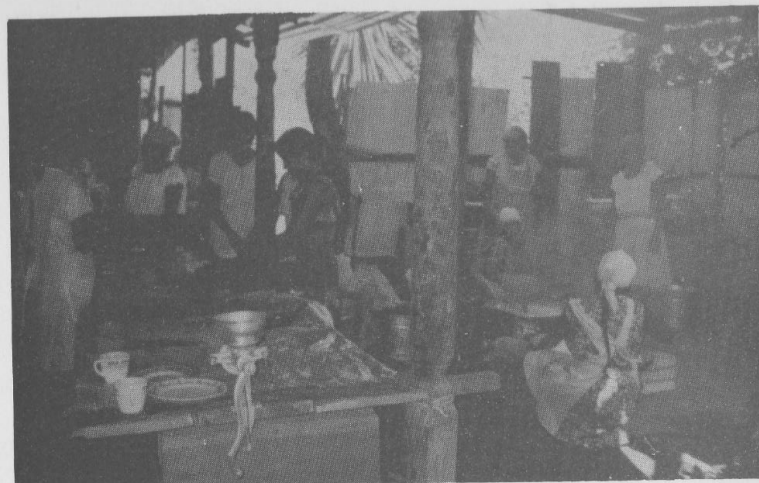
Solo los cargos de priostes, ocupados por dos personas, se renuevan cada año. La transferencia de estas funciones se realiza a partir de candidaturas voluntarias. Durante la fiesta los interesados se presentan ante la mesa de "los principales" con sendos litros de "trago" significando así su deseo de asumir la fiesta al año siguiente.

Los cargos permanentes se distribuyen de la siguiente manera:

- *Los principales*: antiguos priostes que ocupan una mesa especial durante el transcurso de la fiesta. Esta mesa está instalada frente al "altar de los cohetes", llamado así porque en él se depositan todos los que se lanzarán en honor de San Francisco<sup>25</sup>. La mesa esta presidida por "el presentante" o "parlamentero" cuya función consiste en "presentar" las flores y cohetes a San Francisco a través de un parlamento especial que sólo él sabe decir con autoridad. El "presentante" es considerado como el principal de mayor importancia, el que representa la tradición con mayor autoridad. Este puesto es generalmente ocupado por un *qamam*.
- Las *hukuman* ("las que tornean"): dos mujeres ancianas que gozan de gran prestigio y tienen bajo su responsabilidad la dirección de los preparativos de la comida y principalmente del puzunque.
- Unas veinte *nokoman* ("las que muelen"): encargadas de moler el maíz sobre el metate. Esta tarea ya no se realiza pues se utiliza el molino del pueblo. Actualmente se ocupan de moler los condimentos.
- Dos: *te' mam 'ulul*: ("las que sacan el atole").
- Dos mujeres cuyo cargo no tiene nombre pero sí una función precisa: preparar unas veinte o veinticinco bases cilíndricas hechas con corteza de guineo. Estas bases (*yawa:l*) servirán para apoyar las jícara<sup>26</sup> que contienen puzunque.
- Dos *mayordomos*: estos hombres se encargan de llevar la comida hasta la mesa, ayudar a levantar las ollas, cuidar los cohetes, el trago y los cigarrillos así como también distribuirlos.

Las mujeres se reúnen diez días antes de que comiencen los festejos a fin de preparar "los sabores" del puzunque: una mezcla de harina de trigo, de jengibre<sup>27</sup>, santuli<sup>28</sup> (*bintuh*), anís, pimienta, chile, cacao y pericón<sup>29</sup>.

La harina se tuesta sobre el comal y luego, aún caliente, se echa en una olla de barro (*sel*) y se le agregan y mezclan los otros condimentos. Se saca todo y se muele sobre el comal. Luego se cierne (*ciha'*) hasta obtener un polvo muy fino. Con este preparado se llenan dos ollas y se las entrega en custodia al prioste hasta el primero de octubre, día en el que se preparará el puzunque.



Diez días antes de la fiesta de San Francisco, el conjunto de las mujeres que cumplen cargos específicos en la preparación de la comida durante la fiesta, vienen a la casa del prioste y muelen, tuestan..., preparan los "sabores" que se utilizarán para preparar el puzunque.



Antes de la fiesta de San Francisco se lleva a cabo una reunión en casa del prioste a la que acuden los principales y las mujeres responsables de la preparación de la comida. El presentante-qamam en el momento de presentar su "parlamento".

En la víspera de la fiesta el principal que tiene como función colaborar con “el presentante” (el parlamentero principal) se presenta en la casa del sacerdote y realiza un parlamento ante las ollas, “les habla” (*mike sup*) para protegerlas de “la envidia” que la reunión pudiera provocar.

Este discurso está también dirigido a los alimentos que se colocan en montones cerca de las ollas. De este modo el maíz, los frijoles, la harina, los condimentos, etc.<sup>30</sup> son resguardados de todo mal.

La oración dice lo siguiente:

εa:ni    hu:ne'    na'ʔa    dʷoʔs    la    hu:ne'    na'ʔa  
/ ahora /    uno /    sólo /    / dios /    y /    uno /    sólo /

qawəh    εa:ni'he'    ni    ʔəŋ    ʔimolo'    te'  
/ nuestro padre /    ahora /    ya /    it- /    / yo junto /    / aquí /

šip    te'    ʔiʔim    te'    tu'ʔ  
/ olla /    aquí /    maíz /    aquí /    / frijol /

ni    šmolo'    ʔawa:l    ʔak'a:hol  
/ ya /    / junta /    / tu hija /    / tu hijo /

ni    šmolo'    ti    ʔet    yu:ʃ    ʔi:ko    por  
/ ya /    / junta /    ante /    tu rostro /    santo /    chico /    por

mar    ʔak'u'ul    ni    šmolo'    ʔawa:l  
/ mucha /    tu paciencia /    ya /    / junta /    / tu hija /

ʔak'a:hol    kaʔika'    heł    ʔaw    wi    ʔaw  
/ tu hijo /    recibelo /    si /    llega /    llega /

muεawi    ʔaw  
/ no llega /    llegar (completar)

“Ahora nuestro Dios y nuestro padre, ahora sí vamos a juntar aquí las ollas, aquí el maíz, aquí el frijol. Ya lo juntó tu hija, ya lo juntó tu hijo, ya lo juntaron para tí Santo Chico (San Francisco). Ten gran paciencia y recíbelo si es suficiente y no lo es (también recíbelo)”.

Mientras el parlamento se encarga de hacer este discurso, el *qaman*, —“el defensor”— por su parte, hace otro al tiempo que quema copal. Esta segunda ceremonia está destinada a “limpiar” la casa en donde se realizará la fiesta, a protegerla no sólo de la envidia sino también de un “trabajo” (hechizo) que el brujo hubiese podido realizar contra ella.

Una vez que la casa y el alimento han sido protegidos se inicia la labor: el maíz se hierve en agua y ceniza. No se lo deja mucho tiempo sobre el fuego. Se lo hierve dentro de la categoría *ε'at*, es decir, durante poco tiempo. El nixtamal que resulte no se disolverá con facilidad. La ventaja es que el atole será espeso y se le podrá agregar más agua. Esto significa que “rendirá más”.



Durante la fiesta de San Francisco, el atol es preparado sobre grandes ollas de barro que el sacerdote ha comprado especialmente.



Las responsables de la preparación del atol lo cueitan para que esté lo más “fino” posible.

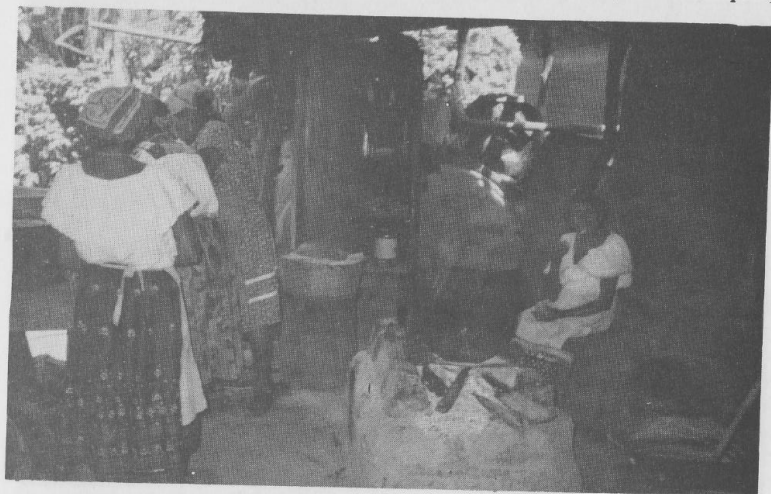


La masa que se trae del molino es repasada sobre el metate para garantizar su consistencia suave, luego se la disuelve en agua y se la pone a hervir nuevamente cuidando de revolverla constantemente con largos carrizos. Una vez listo el atole, se cuele y se vierte en jícaras (*çim*). Las *kukuman* colocan en el fondo de las jícaras un puñado de "sabores" y lo disuelven con agua batiéndolo con un molinillo (*çukbal*).

Al agregar el atole, los sabores suben produciendo una espuma oscura sobre la superficie. Este es un signo inequívoco de que la bebida ha sido bien preparada, de que todos los ingredientes están perfectamente disueltos y de que la consistencia es suave y liviana. Si la espuma no se produce es porque "la envidia" de alguien la ha dañado.

Las primeras jícaras de puzunque son envueltas en pequeñas mantas de forma cuadrada; la base se apoya en el centro del paño, las cuatro puntas se unen en la parte superior y se mantienen presionadas con la mano. Así son transportadas por uno de los mayordomos y por un grupo de niños que lo acompañan hasta las casas de los principales. Cada autoridad será obsequiada con una jícara de puzunque al tiempo que se le anuncia que "es esperado en la fiesta". A partir de ese momento los festejos se consideran iniciados.

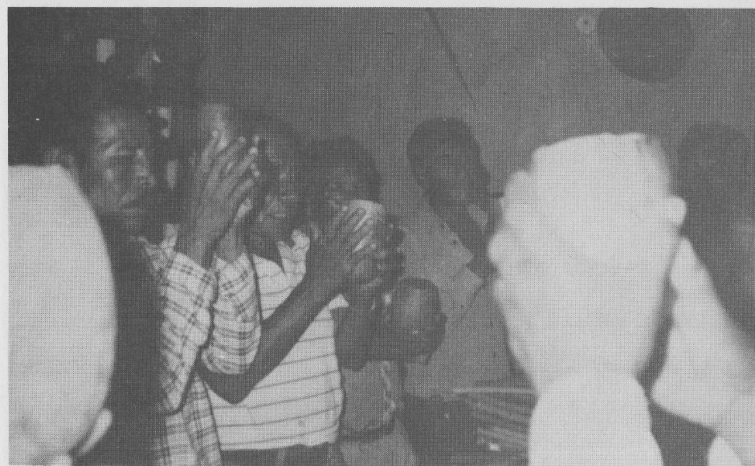
Los principales van llegando a la casa del sacerdote acompañados de su familia. Todos traen alguna contribución, ya sea algo de dinero o de comestibles. Aquellos que no son principales o parientes o amigos íntimos de las autoridades de la fiesta, no tendrán derecho a participar en ninguna de las comidas que se llevarán a cabo durante esos tres días. Les será permitido permanecer como "espectadores" pero,



*Las hukuman van recibiendo el atole para la preparación del puzunque.*



*En la jerarquía de funciones, las hukuman ocupan la plaza de mayor prestigio. Son cargos vitalicios y sólo la enfermedad o la fatiga justifica que busquen su remplazante para transmitirle "los secretos" y las técnicas del puzunque.*



*Una vez que todos los principales han sido servidos, se ponen de pie, levantan la jícara y la ofrecen dando gracias.*

sólo recibirán una jícara de puzunque si la pagan, o un plato de comida si una estrecha amistad les une a alguna de las señoras encargadas de la cocina. El dinero obtenido a través de la venta del puzunque es distribuido entre los priostes como una forma de contribución a los gastos efectuados. Dichas cantidades no son nunca importantes pues, a pesar de que son muchos los ladinos que se presentan "a comprar su puzunque" el precio que se estipula, por lo general, no cubre ni el costo.

La comida del primer día se inicia con puzunque. Los principales se ponen de pie, elevan las jícaras sosteniéndolas con las dos manos y las mantienen en esta posición mientras el "presentante" reitera, a través de un parlamento, la devoción hacia San Francisco y le agradece los dones recibidos durante el año. Luego de haber bebido depositan las jícaras sobre la mesa y en actitud de agradecimiento juntan las manos y bajan la cabeza tres veces en dirección de los priostes allí presentes. Cumplido este ritual se sientan y esperan a que el "presentante" comience a comer para hacerlo ellos a su vez. Los mayordomos o en su ausencia algunas mujeres, traen a la mesa frijoles con chipilín acompañados con pequeños tamales de masa. Además se sirve café. Para la cena sólo se ofrecen panecillos con café.

Si entre las comidas alguien se siente acuciado por el hambre podrá hacer una corta visita a las mujeres de la cocina y sacar de entre las brasas una "bola de chinga" (especie de bollo hecho con el sedimento del atole). En principio, están destinadas a las mujeres y a los niños y se consideran como "un gusto", una golosina para "entretener el estómago" mientras se charla... y se trabaja.



La jícara es sostenida con una mano y cada uno bebe a grandes sorbos.

En la tarde del primer día se mata el novillo. Un hombre está especialmente encargado de esta tarea y de cuidar posteriormente la carne durante toda la noche, hasta la madrugada en que las mujeres la preparan en caldo con arroz, chayote o repollo. Esta comida se servirá ese mediodía y al siguiente.

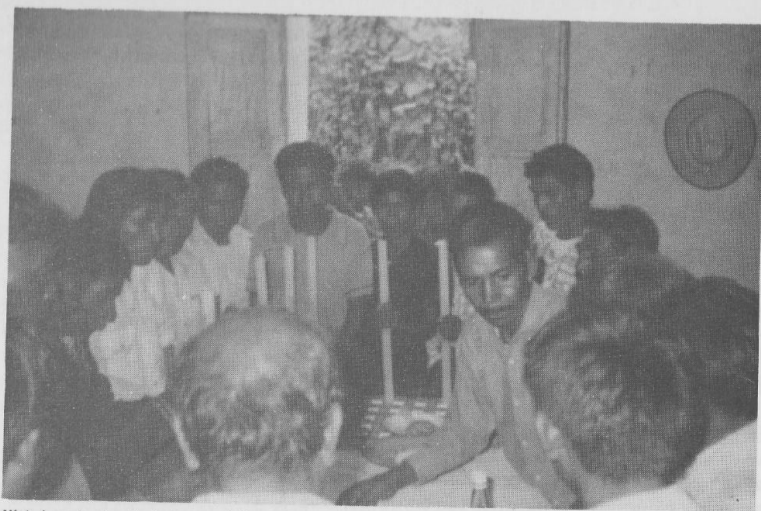
Todas las mujeres que participan tienen derecho de enviar a sus casas raciones de comidas contenidas en pequeñas ollas (*lu:ya sup*) durante los tres días.

Las *kukunan* ("las que tornean") son, como ya lo señalamos, las que tienen a su cargo la dirección general de la preparación del puzunque. Sobre ellas recae la máxima responsabilidad de la fiesta: la comida. Estas mujeres están sujetas a una serie de prescripciones: no pueden lavarse, cambiarse de ropa ni abandonar la cocina durante los tres días de fiesta. Desde el inicio se les entrega una garrafa de aguardiente de la que se les hace responsables dentro del ámbito femenino de la cocina; parte será distribuida entre las demás mujeres y parte servirá para su propio consumo, para resistir con alegría a la larga vigilia.

La distribución del aguardiente en el medio masculino está sujeta a un momento preciso: cuando se termina de instalar el altar en el segundo día. Los primeros vasos tienen carácter ritual, sirven de libaciones en honor del centro sagrado que acaba de investirse; los otros celebran simplemente la abundancia de la comida y aseguran el júbilo de la reunión. Sin embargo, el carácter ceremonial asociado a la bebida reaparece en dos oportunidades: antes de comenzar a comer es necesario ofrecer un vaso de aguardiente a todos los comensales. Una vez terminada la



Las *hukuman* —primera y segunda— se instalan en un espacio fijo en el que permanecan durante los tres días. Organizan a su alrededor las jicaras, los *yaguales*, las ollas para preparar el puzunque.



El 1 de noviembre, hacia las once de la mañana, el sacerdote y los principales van a la iglesia para traer las velas que se colocaran en el altar ceremonial. Al llegar a la casa, el presentante, los recibe con un parlamento después de haber entregado a los principales dichas velas.



Se construye un altar con carrizo, flores, cañas de azúcar etc. Sobre el carrizo transversal se cuelgan seis naranjas y seis limas, y entre ellas se cuelgan las 12 velas.

comida las mujeres que la prepararon se presentan ante la mesa de los principales y éstos, después de halagar la calidad de los platos, les ofrecen sendos vasos.

El altar consiste en una mesa sobre la cual se colocan los cohetes; la parte superior está encuadrada por carrizos; en el de arriba se cuelgan doce velas entremezcladas con seis limas con "chiche" ("tetas") que representan a las mujeres y seis naranjas que cumplen la misma función en relación con los hombres. Al finalizar la fiesta estas frutas son repartidas entre los marimberos que animan con su música el "zapateado" de los mochós.

Durante el segundo día las mujeres llevan a la iglesia las flores que ellas mismas trajeron a la casa del sacerdote. Estas flores ocupan un papel tan importante en la ceremonia de San Francisco que a la bebida que se prepara para esta conmemoración —el puzunque— se le llama "hijo de las flores" (*ŷa:l hub'eh*). Así es, por otra parte, como se denomina la miel.

Al tercer día se descuelgan las velas (que los hombres trajeron de la iglesia) que son entregadas a las mujeres, quienes se encargan de depositarlas frente al altar de San Francisco.

Al finalizar el tercer día todos se despiden y se retiran a sus casas. La fiesta se considera terminada pero aún falta que se lleve a cabo al día siguiente, después de la misa dedicada al patrono San Francisco, "la comida de las señoras". A esta reunión asisten todas las mujeres que se encargaron de la comida durante los tres días anteriores.



El tres por la tarde el conjunto de los mochó que asisten a la fiesta van en procesión a la iglesia donde entregan las velas que decoraron el altar. El sacerdote encabeza la marcha seguido por las mujeres que prepararon la comida.



El cuatro de noviembre, una vez acabada la fiesta tradicional, las señoras que prepararon la comida durante los tres primeros días vienen a la casa del sacerdote donde se les sirve una comida especial para ellas solas.

La mujer del sacerdote en cuya casa se realizó la fiesta, tiene a su cargo la preparación del caldo de gallina, especialmente dispuesta para esta ocasión. La familia se encargará de servir la mesa y quedarse de pie, a espaldas de los invitados, para poder escuchar los comentarios que marcarán la verdadera clausura de la fiesta de San Francisco pues resumen la opinión general que la fiesta ha merecido. Todas las mujeres han pasado la noche anterior en sus casas, por lo tanto han podido escuchar el parecer de los suyos. A su vez, durante los días de fiesta, han recibido en la cocina a la mayoría de los invitados y han tenido la oportunidad de hablar con ellos y compartir sus impresiones.

El honor de los sacerdotes depende de las palabras de las mujeres. La opinión de la comunidad transmitida por su intermedio juzgará si la comida fue abundante y de buena calidad. Si es así los sacerdotes sentirán recompensados sus esfuerzos y podrán afirmar con orgullo que "entregaron su fiesta a San Francisco", que "cumplieron con su deber". En caso contrario, ante los comentarios escasos, reticentes, ante el silencio como respuesta a la expectativa de los dueños de casa, no quedará otra solución que bajar la cabeza y a su vez callar aceptando el dictamen inapelable: "Se gastó poco, la carne no fue buena, la bebida insuficiente... la fiesta no fue bien entregada".

De todas maneras, y sean cuales sean las opiniones, al terminar la comida las mujeres se reúnen en la cocina rodeando a la *kukuman* más anciana; ella tiene a su cargo el reparto de todos los comestibles que han sobrado. Sólo la carne de res

quedará en la casa del sacerdote, el resto, incluida la leña, será distribuido entre los presentes.

Cuando las mujeres se retiran los sacerdotes consideran terminadas sus funciones. Los próximos ya han sido nombrados durante el transcurso de la fiesta.

Como último recuerdo de la fiesta se balancea en la rama de un árbol del huerto la corona que se hizo con los *yawa:l* (los soportes de las jicaras que el último día fueron ensartadas en un alambre). Nadie la tocará; el viento y la lluvia se encargarán de hacerla desaparecer.

#### La fiesta de la cruz

Aquellos que poseen una cruz (los *qamam* y las *yog'omam*) realizan el 3 de mayo la fiesta de la cruz.

La cruz de cada altar tiene una "madrina" que cambia cada siete años. Es ella quien, junto con las personas que se sienten agradecidas al *qamam* o a la *yog'omam* por las atenciones que recibieron, se encarga de adornar el altar con papeles cortados y guirnaldas, como así también de construir un arco de madera que hace bendecir en la iglesia antes de instalarlo frente al altar familiar.

Si bien las invitaciones no son explícitas, todos los parientes, amigos, pacientes y consultantes son esperados y es deber de la familia que posee la cruz ofrecer cierto tipo de alimentos especiales. Por este motivo se prepara la horchata. Para ello se deja el arroz en remojo durante toda la noche, en la mañana se muele y para darle gusto se le agrega azúcar y canela.

Para la comida se prepara cerdo con mole y tortillas. En la noche se sirve café con pan preparado en el horno de la casa.

La Noche Buena y el Año Nuevo también se celebran: se hacen tamales de cerdo y para la cena, panecillos con café.

El casamiento es otro motivo de fiesta importante pues en esa ocasión es necesario que la comida se distinga por la calidad. Es costumbre preparar gallina y cerdo con mole acompañados de café, cerveza, trago y refrescos comprados. No se sirven tortillas sino tostadas que han podido prepararse con antelación.

La muerte y los velorios también imponen un cambio del régimen alimentario. En este caso se ofrecen té de piña y galletas compradas durante los nueve días que se mantiene en la casa el altar del muerto y ante el que todos los allegados rezan al atardecer. Durante los ocho primeros días, si alguna persona se encuentra en la casa para el desayuno o el almuerzo, se le ofrece una comida ordinaria: frijoles con chipilín.

El trago no falta, sobre todo durante la única noche que el muerto se encuentra en la casa pues, se considera importante que "la gente no se vaya, para que no nos dejen solos con el muerto, para que nos acompañen".

En el noveno día se despide a todos con una comida especial: tamales de cerdo. Este plato, que requiere cuidado y mucha dedicación, señala el recommienzo de la actividad culinaria de la casa. El fuego del hogar, que prácticamente se había apagado durante ocho días, revive en el noveno. La vida continúa y para señalarlo están los tamales, la comida más apreciada.

Un año después, en “al cabo de año”, se repite este ceremonial de duelo: se vuelve a construir el altar y durante nueve días se recibe a los parientes y amigos para rezar. En este caso se repite exactamente el mismo menú del velorio.

El “Día de los Muertos” es otra ocasión de comida especial: nueve días antes del primero de noviembre la actividad es febril en el cementerio. Hombres y mujeres limpian la maleza de las tumbas, pintan las cruces y las decoran. Este mismo movimiento se observa también en la cocina tres días antes de la fiesta. En efecto, las mujeres preparan activamente los tamales de cerdo. Llegado el día todas las familias se dirigen al cementerio a fin de participar con sus muertos del recuerdo, de la palabra... y de la comida.

Las mujeres llevan en sus bolsas los tamales para la comida con los familiares y amigos cuando todos se encuentren instalados alrededor de la tumba del deudo. No falta el trago, pues se considera que es mejor estar contento para poder platicar con el muerto con alegría, “para que él sepa que aquí estamos bien, que nos acordamos de él pero no en la tristeza”. Generalmente se come y se bebe hasta la madrugada. Antes de partir se dejan algunos tamales al lado de la cruz de la tumba... “por si le da antojo más tarde... o mañana... ¡le gustaban tanto los tamales..!”

### 3.3.4. La vajilla y los modales en la mesa

El machete, si bien está connotado fundamentalmente como un instrumento masculino de labranza o de defensa, ocupa también una función importante dentro del universo culinario.

El hombre siempre lo lleva consigo cuando parte hacia la milpa, pero, al volver, lo deposita en algún rincón de la cocina y es allí en donde permanece durante el resto del día.

En relación con las tareas culinarias el hombre lo utiliza para cortar leña en las montañas, para cortar caña de azúcar, racimos de guineos o de plátanos y hojas que servirán para envolver los tamales, etc.

Es interesante destacar que en la montaña se busca la leña para cocinar pero también para alumbrar pues en el barrio Las Canoas no hay luz eléctrica. El ocote<sup>31</sup> es la madera más apreciada y más difícil de encontrar.

Los mochós sostienen que “el ocote no se da a todos y por ahí se esconde, sólo los hombres con mucha suerte, los que le gustan al árbol, lo encuentran”. Cuando el hombre “afortunado” y sudoroso llega a su casa con un atado es necesario quemar de inmediato una ramita. Sólo después podrá beber para calmar su sed. Es imprescindible que se realice esta pequeña ceremonia pues si no el ocote “lueguito no prende, está como mojado y no sirve más y... es cierto porque nosotros probamos de tomar agua sin encenderlo primero y después ya no se pudo usarlo”.

La mujer usa el machete para cortar la leña en la cocina, la carne y ciertos tubérculos como la yuca, al igual que todos los tipos de calabaza.

Generalmente en la cocina hay un cuchillo mediano que se utiliza para cortar las verduras tiernas o pequeñas como el repollo. También es frecuente la existencia de algunas cucharas pero se las usa sólo cuando se ha preparado caldo y aún en

este caso la situación se resuelve más fácilmente utilizando la tortilla con el mismo propósito.

Los cuchillos chicos y los tenedores son prácticamente inexistentes. El comal actual se hace con un pedazo de lata pintada con un poco de cal para evitar que las tortillas se paguen; el de barro se emplea únicamente para tostar café y la harina que se utilizará para el puzunque y para hacer las tostadas (*hawak*’).

Las ollas de barro se diferencian por el tamaño: las más altas se llaman *sup*, las más pequeñas y “panzonas” *seč*, las chicas *lu:ya?* *sup*. Se reservan para las fiestas cuando hay que preparar gran cantidad de atole o tamales pero no carne pues, en ese caso, se emplean grandes botes de latón.

Si bien las ollas de barro han perdido una función práctica, han conservado una simbólica: representan el núcleo familiar, intercomunican a través de “su vientre” a todos los miembros que se alimentaron de ella, de su interior. Si el hombre abandona la casa, la madre, la esposa o los hijos que se sienten abandonados, inmediatamente introducen la cabeza en una de esas ollas y “llaman” al que se fue; las palabras que se repiten en voz alta son, con pocas variantes, las siguientes:

“ha:lip	ta	ŋa:h
/ vuelve	/ a /	casa
ha:lip	ta	ŋa:h
/ vuelve /	a /	casa /
čocq’e’	ʔawa:l	
/ lloran /	tus hijos /	

Sin embargo, no siempre la mujer reacciona así, pues en ciertas ocasiones, en vez de “llamar” al hombre que se fue con otra o partió a la cantina durante el fin de semana, decide apagar el fogón y establecer así una ruptura, la negación de la espera y del recibimiento.

El universo femenino —la cocina, la comida preparada— se repliega, se apaga, se niega en su feminidad, en su calor de llama que acoge y alimenta, de brasa que espera y entibia.

Todas las mujeres al quejarse de los “infortunios” que provoca un marido “bolo” (borracho) introducen en su discurso el argumento de la comida: “cuando él está bien y se levanta temprano y se va a su milpa y trabaja, lo espero y cuando llega encuentra su comida lista, su tortilla siempre caliente... pero cuando anda bolo, coraje me da y ya no preparo nada ni lo espero y cuando él viene busca y busca pero sólo encuentra cenizas frías para comer”.

Este tipo de situación manifiesta la íntima relación que existe entre la comida y la vida efectiva, sobre todo sexual. Si la mujer niega la comida al hombre también le negará su cuerpo. La comida preparada por sus manos es una entrega de su feminidad tan connotada como lo es su sexo. El rechazo debe necesariamente producirse simultáneamente a los dos niveles.

Además de las ollas, la escasa vajilla se compone de algunos platos y vasos. Durante la fiesta de San Francisco se usan jícaras.

También es frecuente encontrar en la cocina algunos tomatillos: chatos y abiertos (*leč*) que se utilizan para guardar fruta o tortillas. También hay pumpinos (*čuh*) pero se los emplea solamente para llevar agua cuando el hombre va a trabajar al campo; en la casa se utilizan baldes.

Las reglas de comportamiento durante las comidas son pocas pero se respetan escrupulosamente: la dueña de la casa es quien distribuye el contenido de la olla; el abuelo o el padre son los primeros en ser servidos, luego los hijos varones empezando por el mayor, luego las hijas mujeres y, por último, la madre.

Una vez terminado el contenido del plato se agradece la comida a la madre. Nadie se atrevería a pedir más, del mismo modo que nadie rechazaría el ofrecimiento si éste proviniese de la mujer que preparó la comida.

Un eructo final es siempre interpretado como signo de que se comió bien, de que es suficiente de que se está "lleno".

Si un visitante se presenta a la hora de la comida será recibido en función del grado de confianza que se tenga con él: sólo los parientes cercanos y los amigos serán acogidos en la cocina e invitados a sentarse alrededor del fuego y a compartir la comida; si no se trata de un allegado próximo se le ofrecerá comida pero en un lugar alejado del fuego, en la mesa que suele encontrarse en un extremo de la cocina. Si se trata de un conocido que hace un alto en un viaje, es costumbre que se presente aportando como obsequio comida no preparada, por lo general primicias (papas, elotes, chayotes, etc.) de su región. A cambio el ama de casa le ofrecerá gustosa la comida de su olla. Si se trata de un desconocido o de alguien externo al grupo familiar se lo recibirá siempre fuera del ámbito de la cocina y nunca se le ofrecerá comida; excepcionalmente un poco de café pero esa es una costumbre recién adquirida que no puede, en consecuencia, considerarse como un tipo de comportamiento tradicional.

### 3.3.5. La dicotomía frío-caliente

Todos los alimentos —naturales o preparados— se clasifican de "fríos" (*šĩ?k*) o "calientes" (*č'a?ik*). Este sistema taxonómico, común a todo el mundo indígena y mestizo mexicano, se aplica también a las enfermedades, a las medicinas, a los seres animados en general, como así también a los estados físicos o psicológicos en los que el hombre o los animales pueden encontrarse.

En el caso de los alimentos sólo estamos en condiciones de enunciar algunas hipótesis que sería necesario reconfirmar y ampliar con otros ejemplos en un trabajo posterior.

Los alimentos que provocan cambios de estados psicológicos o físicos son clasificados como "calientes": la naranja ("da nervio"), el chile ("hace traspasar mucho"), la cebolla ("hace llorar cuando uno la pela").

Los animales cuya carne, según el concepto mochó, está catalogada de "grasosa" son considerados "calientes": toro, vaca, chivo, pollo de "rancho" (el pollo de criadero, por el contrario es "frío" porque no tiene mucha gordura"). El cerdo y los guajolotes son siempre fríos.

El envejecimiento natural o las preparaciones a las que se somete a ciertos alimentos, provocan cambios de estado: el elote posee una calidad "fría" mientras que la tortilla o el tamal son considerados "calientes".

El concepto de "frío" parece poseer la propiedad de "contener" las energías de la materia. El "frío" actúa como un sistema de conservación: mantiene en estado virtual, congela las fuerzas, impide que se gasten. La troje, por ejemplo, es "fría" porque "si fuera caliente se apollaría el maíz" —aseguran los mochós.

Todo alimento considerado "caliente" libera energías y, en consecuencia las trasmite al que come.

El cuerpo o los estados anímicos son considerados como "calientes" si implican un desgaste importante de energía. Las actividades consideradas como trabajo son "calientes" (cultivar, tortear, cocinar, desgranar, etc.). El mismo criterio se aplica al clasificar de "caliente" a la menstruación (en donde "se gasta" la energía de la sangre) al embarazo, al parto. Todas estas actividades suponen un gran esfuerzo.

El color parece ser también un criterio importante: el verde se considera frío, el amarillo caliente. Sin embargo, es fácil establecer la relación entre colores y situaciones: amarillo equivale a maduro, verde a los frutos que aún no han liberado su energía.

En muchos casos es indudable que la temperatura real interviene para dar la clasificación: según esto el posol es una bebida fría, el puzunque, el pinol o el café son calientes.

Pero, lo que nos parece verdaderamente importante es el criterio de comportamiento alimentario que se deriva de estas clasificaciones, pues a partir de ella cada alimento, aparte de su valor nutritivo, es considerado como fortificador del equilibrio del cuerpo, como preventivo o como curativo.

El equilibrio perfecto es concebido a través de una alimentación balanceada en la que los opuestos se neutralicen. Para ello es necesario concebir una dieta diaria en la que se incluya en igual cantidad alimentos fríos o calientes.

Sin embargo, es fácil comprobar que en la realidad el menú contiene sobre todo alimentos "calientes": tortilla, chile, frijoles negros y café. Incluso las verduras más frecuentemente utilizadas pertenecen a esta categoría.

En el caso de los mochós se produce el mismo fenómeno ya constatado en otros grupos del área maya: al sistema taxonómico que acabamos de describir se superpone otro, más acorde con las necesidades reales. Según este segundo criterio un hombre que trabaja debe mantenerse constantemente en estado "caliente" y para ello debe recurrir a una alimentación "caliente". Los alimentos "calientes" transmiten al hombre que debe rozar o a la mujer que debe cocinar o parir, las energías necesarias.

Estas superposiciones de taxonomías pueden quizás explicarse por el hecho de que actualmente casi todos los mochós han oído hablar (en el dispensario médico, en la escuela o en la farmacia) de la necesidad de ingerir "vitaminas" para mantener o recuperar las fuerzas y alcanzar un estado vigoroso. Estas "vitaminas" se concentran en una serie de alimentos: leche de vaca, huevos de gallina y carne

de res; alimentos que, dentro de la clasificación moché, son considerados como "calientes".

Un fenómeno que hemos podido constatar es que es cada vez más frecuente escuchar quejarse, sobre todo a las mujeres, de "escalofríos", "ausencia de fuerzas", "desahogo" "imposibilidad de levantarse y encargarse de las tareas de la casa", síntomas que inducen a un diagnóstico que ellas mismas realizan: "debilidad porque el cuerpo no tiene muchas vitaminas".

Nadie se atreve a refutar tales argumentos pues es evidente el estado de debilidad con el que muchas mujeres deben hacer frente a un trabajo cotidiano muy pesado, a embarazos frecuentes y a un régimen alimenticio que no reúne las condiciones nutricionales indispensables.

Ante esta situación la familia intenta que la dueña de casa pueda seguir durante algún tiempo un nuevo régimen en el que se incluyan huevos, un poco de carne y leche. Los resultados de tal "tratamiento" sólo sirven para paliar una situación endémica.

En el caso de las enfermedades se aplica con más rigor la taxonomía tradicional. La comida cumple en este caso un papel preponderante en relación con el equilibrio que debe ser recuperado. Si la enfermedad es de origen "frío", como es el caso del paludismo, se evitará ingerir alimentos fríos pues esto resultaría catastrófico para el enfermo; por el contrario, se aconsejará una dieta basada en alimentos "calientes" que contrarrestarán los efectos de la enfermedad.

La adopción cada vez más frecuente de fármacos, ha creado múltiples problemas de clasificación. En general, teniendo en cuenta que los medicamentos producen efectos inmediatos, se les atribuye "mucho fuerza", en consecuencia, se los considera "calientes". Frecuentemente poseen colores sepías (jarabes, ampollitas de inyecciones) lo que reafirma esta calidad. Sin embargo, la duda es constante y por este motivo intentan, durante el periodo de tratamiento, balancear la comida para evitar choques peligrosos.

### 3.3.6. El alimento en los procesos terapéuticos

A ciertos alimentos se les atribuye el poder, no sólo de mantener las fuerzas o reestablecer el equilibrio, sino además de eliminar la causa del mal.

Muchas hierbas machacadas y luego mezcladas con agua cumplen la función de medicamentos: "el zacate limón disminuye los cólicos, el chipilín permite dormir bien cuando se está afiebrado o muy nervioso, la hierba mora "ayuda para que no baje la hiel y elimina las lombrices".

La misma función cumplen ciertos condimentos aunque bajo otro preparado. Por ejemplo, cuando alguien está atacado de "mal de ojo" es necesario majar pimienta y un poco de ruda. Luego agregar "trago", meterse todo en la boca y "soplarlo" inmediatamente sobre la cara y el cuerpo del enfermo. También hay que recitar unas oraciones al mismo tiempo que se echan al fuego unos granos de pimienta: si éstos explotan con mucho ruido es signo de que la persona empieza a curar, en caso contrario hay que repetir las aspersiones.

La cebolla y el ajo majados y untados en los lugares doloridos eliminan los dolores musculares conocidos localmente como "calambres".

El jugo de limón sirve para "enfriar" el cuerpo que "está acalorado" (con fiebre) y se lo bebe simplemente mezclado con agua y con un poco de azúcar.

Para evitar "los escalofríos" provocados por el paludismo es necesario abrir un limón, colocarlo sobre las brasas y luego pasarlo por todo el cuerpo.

Al utilizar las hierbas para preparar el caldo o los condimentos para dar más gusto a la comida, también se tienen en cuenta estas propiedades que actúan en forma "diluída" y en consecuencia con función puramente preventiva, pero no por ello menos eficaz.

### 3.3.7. El alimento y su función simbólica

El maíz se concibe viviendo con el hombre, no como un objeto exclusivamente comestibles sino como un centro proveedor tanto de fuerzas físicas como espirituales.

La garantía de la reproducción y de la regeneración del maíz depende del hombre, no sólo de su trabajo sino también de su fidelidad, de la atención "amorosa" que presta a su integridad.

Este grano-divinidad está concebido como un donador que, a su vez, exige el reconocimiento y para ello establece una relación mediatizada a través de "la costumbre" (el rito).

"Las costumbres" en relación al maíz desaparecen, pero continúan vigentes los principios fundamentales de la creencia a través de una serie de comportamientos, de preceptos y/o prescripciones constantemente actualizadas.

Dentro del universo conceptual moché la troje de la cocina sigue siendo respetada como "la casita del maicito". Es allí en donde el grano vive en ciclo cotidiano similar al de los hombres y "protege" la vida familiar. La vigilia del maíz, por ejemplo, termina al caer la tarde y después de las seis nadie se atrevería a retirar una mazorca de la troje pues eso podría "interrumpir" su sueño y provocar su cólera.

La mazorca doble (*pac*) se considera como símbolo de la abundancia y promesa de buena cosecha (MAÍZ, Nota L.1). A la mazorca simple se le atribuyen poderes para "alejar las fuerzas malas": puede impedir que entren en la casa o puede ayudar a que se alejen, por ello es costumbre colocar una debajo de la cama o cerca del petate de una persona enferma a fin de protegerla.

Los granos de la mazorca tienen atributos que les permiten oficiarse como instrumentos de adivinación y, en ciertos casos, el *qamam* puede utilizarlos (García-Ruiz, J., 1985 b). Se suele también colocarlos como ofrenda en el altar junto con el copal y las velas.

Además del maíz otros alimentos son utilizados en las ceremonias rituales porque se les atribuyen valores especiales que les permiten actuar como portadores de mensajes provenientes de las divinidades o dirigidas a ellas. Dentro de este

marco el *qamam* utilizará el trago y la sangre de los gallos/ gallinas o quemará huevos de guajolote sobre las brasas (García-Ruiz, 1982).

En relación a la agricultura y preparación del maíz existen múltiples preceptos y prescripciones:

- no se pisará o desperdiciará un solo grano de maíz pues eso ofendería a la divinidad y provocaría una mala cosecha.
- no se quemarán los elotes (ni las cáscaras de guineo, ni las semillas de naranjas) porque se pudrirá la próxima cosecha.
- cuando la milpa "esté en hojas" (*sa:q pata:n*) se arrancarán algunas para hacer tamalitos de masa que acompañarán un caldo de gallina. Esta comida ritual garantiza el crecimiento de la milpa y evita "que vaya a amarillarse".
- los elotes que se sacan de las brasas deben refregarse suavemente entre las manos y no golpearse contra la pared del fogón pues esto "hace que las mazorcas se pongan muy duras y sean muy difíciles de desgranar".
- la mujer embarazada no deberá comer ningún elote *pač* (doble) pues esto podría ser la causa de que nacieran gemelos.
- la mujer embarazada evitará pisar el lugar en donde se tiró el agua que sirvió para hervir el maíz y que contiene cal. Si lo hace su hijo nacerá *ho?i?i* "piel-raspada". (Se trata de una enfermedad cutánea que los cronistas identificaron como "dartra" y que corresponde a una especie de psoriasis).
- no debe enfriarse el atole sopándolo pues se caerán los dientes.
- las mujeres que estén en "su regla" no podrán trabajar en la limpia porque si lo hacen los granos de las mazorcas serán escasos y muy separados unos de otros.
- los niños no deben montar sobre los perros porque crecerá mucho monte en la milpa y será muy difícil de limpiar.
- el "traste" (jarro, olla) que se use para hacer el atole debe estar muy limpio, porque si el atole queda pegado en los bordes eso quiere decir que "tus hijos moquearán todo el tiempo".
- la masa para las tortillas debe ser amasada por pequeñas bolitas pues si no "tus hijos saldrán cabezones".
- todo "traste" (olla) nuevo debe ser "macizado" (endurecido) colocándole, apenas se lo compra, el nixtamal que se hirvió en la tarde. Se lo deja toda la noche y se lo retira a la mañana siguiente. "Así —dicen los mochós— tardará mucho" (durará).

Existen igualmente prescripciones en relación a los otros alimentos:

- una mujer embarazada no debe nunca acercarse a las plantas de chile pues al otro día aparecen todos los chilitos en el suelo.
- la mujer con menstruación o embarazada no debe entrar a un campo de frijoles pues los "amarillea" y se cae toda la hoja.
- la mujer embarazada evitará comer frutas ácidas.
- no hay que orinar caminando porque la calabaza no sale "la planta se va en pura guía".
- no hay que comer cangrejos pues eso puede provocar la sequía (LUNA, Nota E8). Sin embargo, nos han dicho que "pocos conocen esto y se los comen igual y a veces nosotros también, porque son muy sabrosos".
- no se pueden hervir los chiles verdes pues los que aún están en la planta se secan.
- la mujer debe siempre evitar que su marido coma los huevos del gallo pues esto lo hará muy mujeriego.
- si una mujer no quiere tener más hijos debe evitar comer la parte de la gallina "en donde brotan los huevos".

Las prescripciones impuestas por la Iglesia católica también son respetadas pero transferidas a su propio sistema clasificatorio:

- durante la cuaresma se excluirá la sal (forma de abstinencia pre-hispánica) y se tratará de comer carnes frías no grasosas como el pescado y el camarón, pero también el cerdo, el día de Viernes Santo.

Los preceptos y las prescripciones tienen fundamentalmente una función pedagógica que se realiza en tres planos: el de la moral social —pues establecen normas que permiten una buena convivencia—, el del comportamiento práctico —pues aseguran la adquisición de hábitos culinarios— y finalmente, el del simbolismo pues confirman o determinan tabúes. Las mujeres menstruantes o embarazadas, por ejemplo, son símbolos de estados impuros y pueden "contaminar" o "cortar" el proceso de gestación que se opera en el campo de cultivo.

### 3.3.8. La digestión: otra cocina

Dentro de la técnica del hervido, que es la más utilizada, existen dos posibilidades: una es que el líquido y la sustancia se mantengan disociados como es el caso del caldo (agua con carne o agua con frijoles o agua con "verduritas"), la otra es que se aglutinen, que los alimentos constituyen una sola masa, como ocurre con el maíz.

En el primer ejemplo, los mochós consideran que lo único que alimenta un poco es el agua y que la carne o las verduras se han convertido en "puro bagazo". La disociación convierte al alimento en incompleto desde el punto de vista nutritivo y gustativo, en cambio, en el caso del maíz, la concentración es total. Por este motivo, una vez ingerido es absorbido totalmente por el cuerpo. "No hay ningún desperdicio —aseguran los mochós— después que uno comió maíz". Consideran que la orina o las heces eliminan desechos que provienen sólo de los otros alimentos.

La digestión está concebida como un reacondicionamiento de los alimentos, como un proceso "culinario" cuyo final será llegar a "cocerlos" nuevamente. De ahí que "digerido" se señala con la misma palabra que "cocido": *taq'an*.

Las etapas que debe seguir la digestión son las siguientes: los alimentos luego de ser masticados, son "colados" en el "racimo". El racimo es definido como un conjunto de órganos entre los cuales pudimos identificar: el hígado (*se:yub'*), los pulmones (*po?e?e*) y el corazón (*?a'nma*). La sustancia líquida y nutritiva que resulta de este filtrado es incorporada directamente a las venas (*beh kik*: camino/sangre) y el resto desciende "por un tubo" (el esófago: *čun*) hasta el estómago (*šk'u?ul* - CONEJO: 6) en donde se muele aún más para después seguir bajando "por las tripas." (intestino-*kilinča*) y salir "por abajo" (*ano-yu?e*).

Dentro del proceso digestivo "el filtrado" es considerado de suma importancia y para que se realice sin inconvenientes se evitan mezclas bruscas de temperaturas: si se ingiere algo muy frío con una comida muy caliente se puede "hacer una bola con todo y eso no se filtra". Del mismo modo "cuando se toma caldo caliente gordo (grasoso) no hay que tomar refrescos ni ningún otro tipo de bebida fría porque entonces "todo se hace grasa y no filtra". Lo mejor es tomar café o pinol o atole tibio.

Este tipo de precaución concuerda perfectamente con la lógica de clasificacio-



nes nutritivas y gustativas. Todo alimento tierno, no grasoso, que se coma tibio, será digerido fácilmente.

Tal como lo hemos descrito, el proceso digestivo se realiza en "el racimo" y la función del estómago se reduce a triturar lo ya desechado para facilitar la eliminación. Este desarrollo está concebido como un cocimiento y las etapas coinciden con las del preparado de la comida básica a partir del "nixtamal". Se comienza con una primera molida en la boca, luego un filtrado en colador —el racimo— en donde se separa el líquido que sirve para alimentar y el bagazo que se desecha. La función que tienen los órganos equivale a la del metate (moler, triturar) y a la del colador (seleccionar, separar). Incluso existe la posibilidad de que el resultado no sea satisfactorio porque la masa resultó demasiado dura, debido a que se habían mezclado temperaturas extremas o calidades diferentes como grasoso-caliente con líquido-frío. En ese caso la pasta no se puede "colar" y el hombre se enferma. Otra posibilidad es que en el interior del cuerpo "la hiel recocine la pasta". En ese caso la digestión tampoco puede llevarse a cabo.

### 3.3.9. El código gustativo mocho

El maíz es el modalizador del paladar mocho y es sobre su buena o mala preparación que recaen todas las calificaciones gustativas. La masa —base de todas las comidas hechas con maíz— debe ser suave (*kok'*). Este concepto implica una consistencia "tierna-húmeda" (*ʔak'a:l*) que es el resultado de una preparación correcta en la que se han combinado dos procedimientos: el hervido (*ʃ'an*) y la molienda (*nok'*), que logran una perfecta disolución de la materia sólida (los granos) en el líquido (el agua). Si los granos se hirvieron más de lo debido la masa resultará dura (*kaw*); si no lo hicieron suficientemente, la masa será aspera (*ʃ'aʔh*). Los mismos resultados se obtendrán en caso de una buena o insuficiente molida.

La buena calidad se define a partir del criterio COCIDO-TIERNO-HUMEDO. Todo el proceso culinario está orientado hacia el hervido y la molida con la intención de "suavizar" y reducir el maíz a una masa lo más homogénea y liviana posible. Esta masa logrará su máxima realización en una bebida: el puzunque, y en una comida sólida que conserva el máximo de humedad posible: el tamal. La tortilla es la segunda en orden de valoración pues por ser asada sobre el comal ha perdido parte de la humedad. El tamal es delicioso y especial; la tortilla apetecible y habitual.

La categoría menos apreciada es la de "lo seco" por una parte, porque es duro para masticar y por otra porque reduce el contenido. Lo que se hierva "rinde", lo que se asa "se queda tan poco que no llega para todos".

Es evidente que en este caso, el factor económico, entre otros, juega un papel determinante en la preferencia por el hervido; técnica que, tal como lo señala Lévi Strauss (1964:401) "ofrece un método de conservación integral de la carne y sus jugos. El hervido se opone al asado que es un tipo de cocimiento pródigo, aristocrático, propio del señor; de aquellos que pueden permitirse reducir la carne bajo los efectos desecantes del fuego; de aquellos que tienen mucho y que no se inquietan por un derroche".

Lo húmedo se relaciona con lo acuoso y rechaza lo grasoso que se considera "difícil de digerir". Todo lo grasoso está asociado a una etapa primitiva en la que "los hombres vivían como monos y se comían a sus bebés que eran gordos y grasosos"<sup>33</sup>.

Lo grasoso se evita o anula agregando jugo de limón a la comida o tomándolo solo cuando el malestar se asocia a la ingestión de algo "demasiado grasoso"

Junto a la consistencia debe cumplirse otra condición: la de la temperatura adecuada. Los alimentos deben comerse tibios (*q'aʃiʔn*).

Los mochos nunca beben ni comen algo que esté demasiado frío o caliente pues se cree que esos extremos, como sus mezclas, son nocivos para la salud.

Si una bebida está demasiado caliente "se enfría" (*i:lu'*), lo que equivale a pasarla de un recipiente a otro con esa intención. Soplar un líquido para enfriarlo se considera prueba de mala educación. Por el contrario, si el alimento está frío, se lo "entibia" (*q'asbi*) colocándolo cerca del fuego.

En relación a los condimentos es necesario destacar que la tortilla tierna y tibia adquiere la máxima calidad, la de "sabrosa" (*kiʔ*) en el instante en que cada comensal la combina entre sus manos, según sus deseos, con sal y/o chile. La tortilla no se sazona durante la cocción sino en el mismo instante de ser comida. Ni al caldo ni a los tamales se le agrega ningún condimento picante; cada persona lo hará en el momento de comerlo.

En muchos casos los condimentos cumplen la función de complemento, tal es el caso del chile con la tortilla o con el posol. Incluso la sal suele tener este papel pues cuando se la lleva al campo junto con el posol, se come en forma independiente y no se mezcla a la bebida para darle gusto.

Dentro del registro de percepciones posibles, la tipología de gustos que se establece en orden de preferencia es la siguiente:

- *lo dulce* (*kiʔ*): que se identifica con "lo sabroso". Esta percepción pareciera estar más asociada a la textura ("suave") que al gusto, pues no implica necesariamente la adición de azúcar: los tamales, por ejemplo, son calificados como "dulces" (CONEJO: 38).
  - *lo amargo* (*k'ah*): que caracteriza al pinol, al café y también al puzunque.
  - *lo ácido* (*paʔh*): que asocian inmediatamente al limón y su jugo.
  - *lo salado* (*q'o:l*): generalmente se relaciona a una necesidad y no siempre a un placer. Clasificar de *q'o:l* una comida implica considerarla "muy salada".
- En esta categoría el gusto individual resulta determinante.

A través de un cuadro en el que se presenten los distintos procesos culinarios a los que se somete el maíz puede observarse cómo se instauran las categorías del gusto: