

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ESCUELA DE HISTORIA

AREA DE ANTROPOLOGIA

BIBLIOTECA CENTRAL-USAC
DEPOSITO LEGAL
PROHIBIDO EL PRESTAMO EXTERNO

SIMBOLISMO DE LAS COMIDAS Y
BEBIDAS CEREMONIALES EN UN AREA



PRESENTADA POR

MAYRA NINETH BARRIOS TORRES DE MENDEZ

PREVIO A CONFERIRSELE EL TITULO DE

LICENCIADO EN ANTROPOLOGIA

Guatemala, abril de 1994.

PROPIEDAD DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
Biblioteca Central



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA DE HISTORIA**

CONSEJO DIRECTIVO

Director: Lic. Edelberto Cifuentes
Secretario: Lic. Héctor Toussaint Cabrera G.
Vocales: Licda. Rita Grignon
Licda. Olga Pérez Molina
Br. Rafael Valladares
Br. Guillermo Meza
Br. Abdel Aucar.

COMITE DE TESIS

Lic. Celso Lara Figueroa
Lic. Gabriel Morales Castellanos
Lic. Haroldo Rodas Estrada.

Nueva Guatemala de la Asunción,
16 de marzo, de 1994.

REF: CEFOL/TL/066/94

Señores Miembros
Consejo Directivo
Escuela de Historia
Universidad de San Carlos de Guatemala
Ciudad Universitaria, Zona 12

Señores Miembros:


Atentamente me permito comunicar a ustedes que en cumplimiento de lo acordado por el Consejo Directivo, he orientado y revisado el trabajo de tesis previo a optar al grado de Licenciada en Antropología por la Escuela de Historia, de la estudiante **MAYRA NINETH BARRIOS DE MENDEZ**, Carnet No. 8713522, cuyo título es: **"SIMBOLISMOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS CEREMONIALES EN UN AREA Q'EQCHI"**, el cual se presenta en su versión final.

Por lo anteriormente expuesto, únicamente me resta manifestar a ustedes que rindo dictamen favorable a esta investigación por considerarla como un aporte sustancial al conocimiento de la simbología y de la etnografía de un área indígena guatemalteca poco conocida. De tal manera, solicito a ustedes muy atentamente se continúe con los trámites correspondientes.

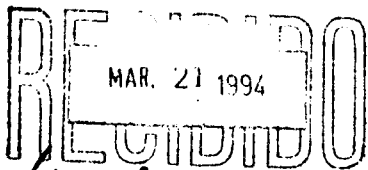
Sin otro particular, me es grato suscribirme de ustedes.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


Lic. Celso A. Lara Figueroa
ASESOR DE TESTIS

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS
ESCUELA DE HISTORIA




F.  Helas

cc.
Archivo.
Correlativo.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS
DE GUATEMALA

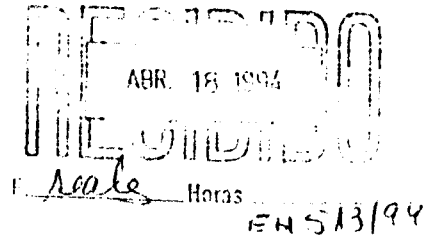


Ciudad Universitaria, Zona 12
Guatemala, Centroamérica

Nueva Guatemala de la Asunción,
Abril 14, 1994.

REF: 082/94.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS
ESCUELA DE HISTORIA



Licenciado
Edeliberto Cifuentes
Director del Consejo Directivo
Escuela de Historia
Universidad de San Carlos de Guatemala

Señor Director:

Nos dirigimos a usted muy atentamente, y por su medio a los miembros del Consejo Directivo de la Escuela de Historia, con el objeto de rendir informe acerca del trabajo de tesis de la estudiante **MAYRA NINETH BARRIOS DE MENDEZ**, Carnet No.87-13522, titulado: **"SIMBOLISMOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS CEREMONIALES EN UN AREA Q'EQCHI"**.

De conformidad con lo establecido en los artículos correspondientes del Reglamento de Tesis vigente, cumplimos con examinar, estudiar y discutir el mencionado trabajo, haciéndose las observaciones que estimamos convenientes, las que fueron atendidas en la versión que ahora presentamos.

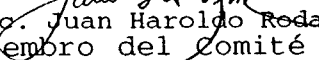
Habiendo observado tales aspectos, rendimos el informe final y aprobación respectiva del trabajo de tesis de la estudiante BARRIOS DE MENDEZ para que pueda sustentar su examen previo a obtener el título de Licenciada en Antropología.

Sin otro particular, aprovechamos la oportunidad para presentar a usted y los Señores Miembros del Consejo Directivo las muestras de nuestra más alta consideración y estima.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


Lic. Celso A. Lara Figueroa
Presidente del Comité de Tesis


Lic. Juan Haroldo Rodas Estrada
Miembro del Comité de Tesis


Lic. Gabriel Morales Castellanos
Miembro del Comité de Tesis

cc: Archivo
Correlativo.
CALF, JHRE, GMC/ed.

AGRADECIMIENTO

Quiero dejar constancia de mi agradecimiento al Lic. Celso Lara Figueroa por su valiosa y desinteresada asesoría en la elaboración de este estudio.

Agradecimiento especial a mi padre Víctor Rogelio Barrios Wellman, quién a lo largo de mi vida me ha enseñado a amar y comprender a los Q'eqchies y por su valioso apoyo a esta tesis en la etapa de campo.

Agradezco a los Q'eqchies de Cobán quienes me abrieron las puertas de su casa, proporcionándome tan valiosa información, siendo la base para la realización de esta tesis. Particularmente quiero reconocer la ayuda brindada por los señores: Alfonso Pop, Matilde Cabnal, Adela Yat, Enrique Oxom, Marcelina Yaxcal y especialmente al señor Haroldo Wellmann.

A la Licda. Dalila Gaitán por su apoyo y colaboración a la realización de esta tesis.

ACTO QUE DEDICO

A DIOS

A MI MADRE

Blanca torres de Barrios
por su constante estímulo, abnegación
y amor.

A MI PADRE

Víctor Rogelio Barrios Wellmann

A MI ESPOSO

Guillermo, por su apoyo incondicional.

A MIS HIJAS

Mayra Alejandra y Lorena Sofía

A MIS HERMANOS

Erwin, Juan Pablo, Carlos y Rogelio.

CONTENIDO

	Pág.
1. Introducción	1
1. Referente Teórico	4
2. Antecedentes del problema	7
3. Ubicación histórico geográfica del municipio de Cobán	9
4. Contexto histórico de los grupos étnicos de Guatemala	10
5. Origen de los Q'eqchi'es	15
6. La siembra o "auk"	21
6.1 La roza o "k'olok"	24
6.2 Desgrane del maíz "iximak itiaj"	26
6.3 Velación de la Semilla	27
6.4 La siembra del campo o "auk"	28
6.5 Tayuyos o "Tz'u'uj"	29
6.6 Xut'	30
6.7 Caldo de Chompipe o "xya'al a'k'ach"	31
6.8 kakaw	34
6.9 B'oj	35
7. La cofradía o "pa'ab'ank"	39
7.1 La cofradía de Santo Domingo de Guzmán	41
7.2 El Xeel	44
8. Bendición o "watesiink"	45
8.1 Bendición / Inauguración de casa o "watesiink"	45
8.2 Bendición de Máscaras o "Watesiink"	48
9. Día de todos los santos y de los fieles difuntos	50
10. Conclusiones	52
11. Bibliografía	53
12. Anexos	61

FE DE ERRATAS

DICE

DEBE DECIR

* Página 4, tercer párrafo, segunda línea:
"...de la alimentario en Guatemala..."

...de la alimentación en Guatemala...

* Pág. 26, último párrafo:

omítase.

* Pág. 28, último párrafo, última línea:
"...todos ellos colaboran entre sí, el dueño de la siembra..."

... todo ellos colaboran entre sí con el dueño de de la siembra, ...

* Pág. 30, primer párrafo, primera línea:

omítase.

* Pág. 50, primer párrafo, penúltima y última líneas:
"...la Iglesia católica celebra el Día de Todos los Difuntos."

...la Iglesia Católica celebra el día de los Fieles Difuntos.

INTRODUCCION

" Señor mío, danos de comer,
danos de beber, ya va a empezar nuestra
siembra, vamos a sembrar el nun sagrado,
el maíz sagrado. Sagrado es tu valor, tu
presencia, danos tu bendición, tu presencia
para nuestra comida, porque grande es tu
valor...Oh nuestro Tzultaq'a!".

Oración Q'eqchi'.

La presente investigación se enmarca en el contexto de la Antropología de la Alimentación, cuyos postulados teóricos argumentan que la misma no se reduce exclusivamente al campo puramente fisiológico, sino que también comprende el campo sociocultural y como tal debe estudiarse.

Por otro lado, "el análisis de la alimentación de un grupo permitirá descubrir cómo la cocina es un lenguaje que está traduciendo ciertos aspectos de la cultura del grupo" (Levy - Strauss; 1984).

Julián López (1990:4) indica que las categorías y cualidades sensibles de la alimentación de un grupo sirven para "pensar, para traducir, dar sentido y reforzar el universo simbólico de ese grupo".

El interés por esta investigación del significado de las comidas y bebidas, obedece a que no existe un estudio de tal naturaleza en Guatemala y menos aún del área Q'eqchi'. Por otro lado, es importante hacer notar su difusión, significado en el aspecto espiritual y la determinación de su importancia como parte del patrimonio cultural.

Lo relevante de este estudio es el enfoque de la alimentación dentro del campo sociocultural, analizando de esta forma la importancia del simbolismo en la comida ceremonial del grupo Q'eqchi'. No se analiza en éste el campo folclórico ni el descriptivo de las comidas y bebidas en su composición biológica, ya que tales problemas han sido abordados por otros investigadores.

Esta investigación trata de profundizar en la vida ceremonial de este grupo social, en uno de sus elementos claves como lo es la comida, la cual no se estudió en forma aislada sino en un contexto social en el que han resistido costumbres, ritos y tradiciones a pesar de la penetración sociocultural occidental a través del tiempo.

El trabajo se realizó en el área urbana y semi urbana de la cabecera departamental de Alta Verapaz, Cobán, en el tiempo comprendido del mes de octubre de 1992 a febrero de 1994.

Este informe de tesis consta de seis capítulos: El primero trata de ubicar en un contexto histórico a los grupos étnicos que conforman Guatemala, su origen, ubicación geográfica y situación política al momento de la conquista y la época colonial. El segundo capítulo constituye una reseña histórica sobre el origen y ubicación geográfica de los Q'eqchi's, comparando las notas bibliográficas con los datos recopilados en el campo a través de la tradición oral.

En el tercer capítulo, se aborda la temática esencial del simbolismo en las comidas y bebidas dentro del rito de la siembra del maíz. El cuarto capítulo se refiere a grandes rasgos a la cofradía en general y a la cofradía de Santo Domingo de Guzmán, y el rol que juegan tanto la comida como la bebida dentro de estas ceremonias.

El capítulo quinto comprende el rito de la bendición de las casas nuevas y las máscaras que utilizan los danzadores y el papel que desempeñan la comida y la bebida en tales conmemoraciones.

El capítulo sexto trata sobre El Día de Todos los Santos, de lo que se come y se bebe en esta celebración.

En el anexo del trabajo se presentan cuadros elaborados para la clasificación de algunas comidas y bebidas cotidianas y ceremoniales, su significado, simbolismo y conceptos acerca de lo frío y lo caliente, con el objetivo de analizar e interpretar esquemáticamente la información recopilada en la etapa de campo.

Las conclusiones de este trabajo son preliminares, considerando que el estudio es pionero en el tema investigado. Otros trabajos podrán profundizar más al respecto, abarcando inclusive otros grupos étnicos de Guatemala

Para orientar el estudio inicialmente se planteó la hipótesis siguiente: "Las comidas y bebidas de los Q'eqchi's son producto de su cultura y están cargadas de un alto grado de simbolismo". Para su comprobación se utilizó el método etnográfico y la técnica de la entrevista estructurada realizada en gran parte en el idioma Q'eqchi'. Estas se efectuaron a mujeres, hombres y ancianos.

Los vocablos utilizados en Q'eqchi' son basados en el sistema de La Academia de Lenguas Mayas.

Finalmente, se pretende que este estudio sea de utilidad para el conocimiento de la Antropología Simbólica en Guatemala.

1. REFERENTE TEORICO

La preocupación por la alimentación y la nutrición como campos de estudio antropológico, es relativamente reciente. Además de profundizarse y replantearse temas tratados en años anteriores, se comienzan a abordar aspectos nuevos como son el simbolismo de la comida y los problemas que la aculturación alimentaria plantea. El problema nutricional en Guatemala ha sido enfocado desde varios puntos de vista y por diversas instituciones que se han interesado en esta problemática.

Desde el punto de vista antropológico y cultural, en algunas monografías hay descripciones de las costumbres, técnicas relacionadas con la siembra, recolección, distribución y preparación de alimentos. También se presentan métodos de preservación y almacenamiento, así como el consumo de determinados productos.

No es sino hasta en 1943-45, que Antonio Goubaud Carrera hizo un estudio de la alimentario en Guatemala para conocer por primera vez el consumo y los hábitos dietéticos de los guatemaltecos, tomando para su estudio algunas familias de las diferentes zonas que conforman la república. Con este trabajo se conoció por vez primera en forma cuantitativa la dieta habitual del guatemalteco y la variedad de productos que la forman, así como su relación con algunos aspectos de la vida social y económica. Goubaud Carrera es considerado el pionero en el estudio de los hábitos dietéticos en Guatemala.

La presente investigación se enmarca en el contexto de la Antropología de la nutrición, la cual nace del convencimiento de que la alimentación no es un hecho simplemente fisiológico sino también cultural. Herkovits (1954:15) dice al respecto: "hasta en la provisión de necesidades básicas de alimento, techo y vestido....la elección viene impuesta no sólo por la alternativa entre diversos vienes disponibles, sino también por la pautas culturales del individuo".

Para Igor de Garine (quién es citado por Julián López (1990:4), sobre uno de los principios teóricos de la antropología de la alimentación manifiesta: "que el hombre, dotado de la función simbólica no come solo para alimentarse sino para responder a ciertas exigencias simbólicas que no son inmediata ni necesariamente adaptativas a nivel biológico. Por tanto, puede afirmarse que, dentro de algunos límites fijados por la fisiología, el hombre elige un régimen alimenticio sea o no el mejor desde el punto de vista nutricional. Y tanto el valor nutritivo de los alimentos como los efectos positivos de la alimentación son relativos y están en función de valoraciones subjetivas de cada sociedad: digestibilidad, capacidad saciadora, sacralidad.....:Los efectos positivos de la alimentación se

percibirán, sobre todo a través de la materia grasa; y la normalidad en estos aspectos no es universal. Criterios estéticos, sexuales, concepciones en torno al prestigio y la autoridad son elementos clave a la hora de entender un modelo corporal" (Julián López, 1990:4).

En este sentido debe de estudiarse a la alimentación además del campo biológico también dentro del campo cultural e interiormente ciertos sistemas simbólicos de la misma.

Generalmente, los estudios sobre alimentación se han enfocado sobre aspectos de producción y consumo, centrando su atención sobre las relaciones entre "el sistema alimentario de una sociedad y la satisfacción de las necesidades de sus miembros individuales" (Gutiérrez Esteves, 1987:1).

Sin desvalorizar lo anterior es importante destacar que la alimentación humana está llena de significados socialmente construidos. Y así conocer algunas de las razones por las que un determinado grupo es como es y se conduce como lo hace en este caso el grupo Q'eqchi'.

Levi Strauss considera, que el análisis estructural de la alimentación de un grupo permitirá descubrir cómo la cocina es un lenguaje que está traduciendo ciertos aspectos de la cultura del grupo (López García, 1984:5).

Casi en todas las actividades realizadas por el hombre, como ser social, se encuentra un vínculo estrecho con la alimentación, ya sea ésta social, religiosa, política, familiar, etc.

La historia de la cultura nos recoge las costumbres, ideas y técnicas relacionadas con la siembra, recolección, distribución, forma de preparación de alimentos, etc. Nos describe también el prestigio y la función de los mismos y su relación con un sin número de actividades religiosas, públicas o familiares. El pensamiento mágico observado dentro de cada cultura se asocia también con los alimentos y aparecen así, los alimentos de los Dioses y sus ofrendas, los alimentos prohibidos y los días de ayuno o de abstinencia para el consumo de ciertos de ellos" (B. Malinowski, 1982:45).

La conceptualización de la comida y de los alimentos guarda relación con la concepción del cuerpo y, a través directamente con las relaciones sociales, el sistema de valores y las creencias de una sociedad y cultura determinada. El comer denuncia una identidad social y un estado existencial. En este sentido, grupos, nacionalidades y etnias son clasificados por lo que hacen y por lo que comen.

Utilizando ciertos alimentos, preparándolos de determinada

manera, comiéndolos conforme a reglas precisas y con determinadas personas, las sociedades parecen expresar no tanto un modo de satisfacer las necesidades biológicas de sus miembros, como un modo de representar, de manera sensible reglas, conceptos y valores que afectan a la totalidad de la vida social.

Es importante tomar en cuenta la diferenciación que establece Roberto da Matta, contrastando alimento y comida. Así, lo que llamamos alimento tiene como referente el aspecto universal, el lado nutritivo y biológico de la comida. El alimento es algo neutro, la comida es un alimento que se torna familiar y por eso mismo definidor de carácter de identidad social, de colectividad.

Por otro lado, el alimento es el nexo principal entre el hombre y su entorno cultural y geográfico. El hombre desde tiempos inmemoriales ha tomado del medio ecológico los alimentos que encuentra disponibles en él.

2. ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

Hasta la década de 1930, la concepción de la alimentación como algo exclusivamente psicológico implicaba que el tema fuese abordado fundamentalmente por científicos naturales y económicos: Médicos, nutricionistas, farmacéuticos, veterinarios, ingenieros agrónomos... que se encargaban de analizar la situación nutricional de las poblaciones, sus carencias o excesos, las transformaciones económico-estructurales necesarias para lograr una alimentación sana y equilibrada según cánones occidentales.

La alimentación no es un hecho simplemente fisiológico sino también cultural, y en este sentido resulta importante abordar aspectos nuevos como lo son el simbolismo de la comida.

En Guatemala los estudios sobre alimentación se inician a partir de la década de 1940, coincidiendo con dos hechos significativos: La creación en 1945 del Instituto Indigenista Nacional (IIN), y la creación en 1949 del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP), con sede en Guatemala.

Con el IIN (Instituto Indigenista) comienzan a realizarse trabajos de comunidad de tipo descriptivo, en los cuales siempre se recogerá como un ítem esencial de estudio todo lo relacionado con la alimentación: Productos empleados, modos de cocinar, clasificaciones de la comida, etc.

Los estudios sobre alimentación desde una perspectiva antropológica, se inician en Guatemala en los años 1943-45 a cargo de Goubaud Carrera. En este estudio se realiza un registro del consumo diario de alimentos y bebidas, se ofrecen recetas de las principales comidas, se analizan los patrones de adquisición y consumo y se describen los principales utensilios de la cocina tradicional (Goubaud Carrera, 1964:51,81).

De los pocos trabajos sobre alimentación en los grupos étnicos está el realizado por el Dr. Azzo Guidinelli en 1975, entre los pokomames orientales de San Luis Jilotepeque Jalapa, en donde describe la técnica, preparación y conservación de alimentos (Guidinelli, 1975).

En 1977, Marilyn Henne, realizó el estudio "La comida Quiché: Su estructura cognitiva en Chichicastenango, Guatemala", en el cual analiza la dieta de los campesinos que viven en los alrededores de Chichicastenango (Henne, 1977:63,87).

En 1989, Edgar Gutiérrez presentó la tesis: "Cocinas Comunales Asociadas con Agricultura Intensiva en el sitio arqueológico Kaminaljuyu", en la que se hace un análisis sobre bebidas y comidas prehispánicas en Mesoamérica.

En 1990, Dalila Gaitán en su tesis de antropología también hace un estudio de la dieta alimentaria en una comunidad afectada por la construcción de la hidroeléctrica en el río Chixoy.

Los estudios anteriores sobre la producción y consumo de los alimentos, se han hecho con una orientación o enfoque nutricionista, sin embargo, no se han realizado atendiendo a su significado simbólico de acuerdo a los diferentes grupos étnicos. Por lo que, específicamente del grupo Q'eqchi', no existen estudios de acuerdo a la orientación simbólica de las comidas ceremoniales.

3. UBICACION GEOGRAFICA DEL MUNICIPIO DE COBAN

Cobán: Municipio del departamento de Alta Verapaz. Municipalidad de primera categoría. Area aproximada: 2132 km.2. Nombre geográfico oficial: Cobán. Colinda al Norte con Uspantán (El Quiché) y Chisec (A.V); al Este con San Pedro Carchá y San Juan Chamelco (A.V); al Sur con Tamahú, Tactic, San Cristóbal Verapaz (A.V.) y, al Oeste con Uspantán (El Quiché).

La cabecera está ubicada en la margen norte del río Cahabón que localmente se conoce también como Cobán.

La ciudad se encuentra a 8km. por la ruta nacional 5 al oeste de la cabecera de San Pedro Carchá. Por la ruta nacional 5 se estima haber unos 216 km. a la ciudad de Guatemala. El monumento de elevación (BM) del IGN en el parque está a 1,316.91 mts. SNM, latitud Norte 15 28'07'', longitud occidental 90 22'36''.

Cobán además de sus extensas y valiosas fincas de café, plantaciones de cardamomo y de té, cuenta con fábricas de sacos de maguey, de tejas, y ladrillos, de tejidos, de tubos y bloques de cemento, talleres de platería, etc.

No se ha podido localizar algún documento oficial de la época que fije con exactitud cuándo se llevó a cabo el asentamiento español de la actual ciudad de Cobán. Pero puede indicarse que la fecha más probable para Cobán, San Juan Chamelco y San Pedro Carchá ha de haber sido el 19 de mayo de 1544.

La feria departamental de Alta Verapaz se celebra en Cobán del 1 al 6 de agosto, en honor del santo patrono Santo Domingo de Guzmán, fundador de tres órdenes de Predicadores y del Santísimo Rosario.

El idioma indígena predominante es el Q'eqchi'.

Los principales barrios de la cabecera son San Vicente, Magdalena, San Bartolomé, Santo Domingo, San Juan Acalá y San Marcos.

Además de los principales barrios, el municipio cuenta con 11 aldeas y 56 caseríos. (Diccionario Geográfico de Guatemala, tomo I, 1976, p. 442 y 449).

4. CONTEXTO HISTORICO DE LOS GRUPOS ETNICOS DE GUATEMALA

Las sociedades prehispánicas que habitaban el territorio que hoy ocupa Guatemala, provenían en su mayoría de la familia Maya. Hablaban diversos idiomas aunque procedentes de un mismo tronco (Johnson, 1962; Valenzuela, 1979:52).

La presencia de los grupos étnicos en estas áreas, se debía al resultado de numerosas migraciones y separaciones de grupos menores sucedidas miles de años atrás (Valenzuela 1979:52).

Los restos arqueológicos indican que el desarrollo de la civilización maya se inicia en el área de las costas del Golfo de México, remontándose al año 1000 antes de Cristo, la que se extendió poco a poco a los altiplanos de Guatemala y finalmente a las tierras bajas del Petén y Yucatán donde alcanzaron su máxima expresión (tanto en la plástica y cultura como en la arquitectura de los mayas clásicos).

En Tikal, Waxactún y Chichén Itzá, para los años 300 y 900 después de Cristo, los Mayas construyeron grandes ciudades-templos (centros ceremoniales, esculturas y calzadas) también desarrollaron la cerámica policromada, el jade, mosaicos de plumas, escultura en piedra; además contaban un sistema calendárico bien desarrollado asociado a complejas ideas matemáticas, astrológicas y míticas y, por medio de los jeroglíficos que escupieron en la piedra se deduce que desarrollaron lo que según los arqueólogos puede considerarse como un verdadero sistema de escritura (Roberto Carmack, 1979:21-22).

Los mayas desarrollaron probablemente su sistema agrícola teniendo al maíz como centro y base de toda su civilización en las tierras altas de Guatemala. Su cultura tuvo origen en la cuenca interior en Petén y alcanzó su más alta expresión estética en el valle del río Usumacinta.

Morley citado por Pacheco (1982:15) en la (tabla No 1), enumera los grupos lingüísticos, pudiéndose así conocer el nombre de los pueblos de ascendencia maya, que actualmente pueblan México, Guatemala, Honduras y Belice:

- a) Grupo Mayoide: Maya de Yucatán y Lacandón de Chiapas, hablados en la Península de Yucatán, Petén, Belice y Chiapas.
- b) Grupo Quicheoide: Quiché, Cakchiquel, Tzutuhil, Kekchi, Pocomán, hablados en Guatemala y en menor escala, en Chiapas y Belice (solo el Kekchi).
- c) Grupo Mamoide: Mam, Aguateca, Jacalteca, Ixil, hablados en Guatemala y en Chiapas (solo el Mam).

- d) Grupo Zendaloide: Zandal y Tzotzil, hablados en Chiapas.
- e) Grupo Cholide: Chontal, Chol o Choltí, Tojobal(Chañabal), Chuj, Chortí, hablados en Tabasco, Chiapas, Huehuetenango, Chiquimula y Honduras (Copán).
- f) Grupo Huatecoide: Veracruzano, San Luis Potosino, hablados en Veracruz, San Luis Potosí y Tamaulipas en México.

Cabe señalar que en el estudio de las lenguas mayas hay diversas teorías, las que entran en polémicas en cuanto al número de familias en que debe dividirse tanto el grupo lingüístico maya como a su actual distribución.

Como ya se ha indicado, hay diversas teorías respecto a los grupos étnicos en Guatemala que pertenecen al tronco Maya-Quiché, sin embargo es importante dar a conocer la teoría de Nolasco y Melesio (1986:200), quienes los dividen en cinco grupos:

- 1) Mam (que comprende a Mam, Aguacateca, Jacalteco, Kanjobal, Chuj e Ixil)
- 2) Chol (que abarca al chorti, y al chol-lacandón),
- 3) El Quiché (Quiché, Cakchiquel, Tzutuhil, y Uspanteca)
- 4) Pocomám (que incluye al kekchi, Pocomchi, y al Pocomám)
- 5) por último al Maya (Maya, Mopán, Maya-Lacandón y Maya Yucateco).

Cuatro grupos mayances abarcan el 76% de los indígenas de Guatemala: El Quiché que suma el 29.7%, el Cakchiquel con 18.5%, El Mam con el 17.2% y el kekchi, que representa el 10.9%

El área que ocupaban los mayas comprendía al tiempo de la conquista española, todo lo que hoy es Guatemala, menos algunas partes de la zona baja en la costa del Pacífico; algunas regiones del oeste de El Salvador, el borde occidental de Honduras, la totalidad de Belice y, en México, los estados de Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Tabasco (menos una pequeña zona al Oeste) y la mitad oriental del Chiapas (Thompson, 1988:31,32).

Estas sociedades eran diferenciadas entre sí, sostenían guerras para definir predomios territoriales, económicos y políticos y también dentro del seno de cada una de éstas se daba una diferenciación socio-económica basada en relaciones de explotación, mediante la apropiación del fruto del trabajo ajeno que eran el tributo y los servicios personales (CENAL, 1988).

A finales del siglo XV hacen su aparición los españoles en el Nuevo Mundo y a principios del siglo XVI lo hacen en el área maya, marcando con su presencia el final de la civilización maya

en su época prehispánica, e iniciando una segunda época de clara dependencia del poder español y de la cultura occidental.

Hernán Cortés envió a Pedro de Alvarado a conquistar los pueblos mayas y en 1524 llegó a Guatemala, con aproximadamente 300 soldados españoles (135 de caballería) y un contingente de guerreros mexicanos que servían como tropas de choque (Carmack, 1970:32).

Una de las batallas de gran importancia se dio en el valle de Quezaltenango, donde los españoles enfrentaron a los ejércitos quichés dirigidos por Tecún. Los nativos fueron derrotados, posteriormente los españoles se dirigieron a Gumarcaaj en donde fácilmente tomaron el control sobre ésta. Alvarado quemó vivos a dos de los más altos gobernantes del Estado quiché e hizo lo mismo con una parte de la ciudad. Consecutivamente Alvarado fue sembrando el terror con medidas altamente represivas para el sometimiento de los grupos étnicos.

Después de los combates en donde por supuesto Alvarado triunfó, los españoles se enfrentaron a varias revueltas debido a los pesados tributos y trabajos que los españoles imponían a la población indígena. Para 1526 casi toda la región del altiplano se había revelado pero los españoles estuvieron en capacidad de dominar tal sublevación. En 1527 los líderes indígenas habían sido capturados y los españoles comenzaron a cobrar el tributo en gran escala y en todo el altiplano.

En relación a la conquista Severo Martínez apunta:
"La conquista suele verse como un choque de armas, como un evento bélico, y a ello se debe que tengamos de aquel dramático suceso una visión tan estrecha y tan falsa. Es necesario comprender sin embargo, que los indios no quedaron conquistados por el mero hecho de haber sido derrotados, entender que aquellos sangrientos fracasos dejaron heridas a las sociedades indígenas, pero no sometidas todavía. Aquello fue sólo el primer paso de la conquista y de ningún modo su consumación. La guerra y la derrota por sí solas, no fueron ni podrán haber sido nunca la verdadera conquista.

La correcta comprensión de la conquista como proceso complejo, en el cual el momento económico es el determinante y decisivo, tiene una importancia extraordinaria para la correcta comprensión de la inferioridad económica, social e intelectual en que vinieron a quedar los indios para el resto de la vida colonial" (Martínez Peláez, 1985:30-34).

Los conquistadores fueron premiados por los servicios prestados a la corona y recibieron derechos sobre la mano de obra y el tributo de los indios. Detrás de los conquistadores vinieron

los primeros colonos y éstos al igual que los conquistadores tuvieron la facultad sobre los indígenas; a estas concesiones se les llamaron Encomiendas.

En relación a la encomienda, Martínez Peláez (1985:62, 63, 64, 88) apunta:

"Repartimiento y Encomienda fueron instituciones que nacieron unidas. Las implantó Cristóbal Colón en las Antillas. El repartimiento tenía dos aspectos, pues consistía en repartir tierras y también indios para trabajarlas; y como este segundo aspecto se justificaba diciendo que los indígenas eran entregados para que el favorecido velase por su cristianización, le eran encomendados para ello. La encomienda en realidad era un pretexto para repartirse a los indios y explotarlos, y como ninguna instancia superior controlaba lo que se hacía con ellos, vinieron a estar de hecho esclavizados. La corona de España no aprueba los vejámenes que se cometen en su nombre, pero tiene que tolerarlos, porque la despiadada explotación de los indígenas es el acicate de la conquista y el pago de la implantación del imperio. La voz más poderosa en defensa de los indios salió de la orden religiosa de Santo Domingo; la defensa que los dominicos hacían de los indios era, en el fondo la defensa de los intereses de la monarquía enfrentada a la voracidad de conquistadores y colonos. Las leyes nuevas se fueron imponiendo a pesar de todo. La esclavitud de indios fue suprimida definitivamente. La encomienda primitiva pese a todas las resistencias, tuvo que desaparecer y no volvió a levantar cabeza. Nació otra institución diferente aunque llamada con el mismo nombre y fue ésta la encomienda que perduró casi hasta el final de la colonia".

Sin embargo, a pesar de las formas coloniales de opresión y explotación, éstas no destruyeron todas las estructuras de la organización social prehispánica, sino que se valieron de muchos mecanismos ya establecidos para definir su propio sistema de poder. Así, muchos de los caracteres socioeconómicos, socioculturales, políticos y territoriales de los grupos prehispánicos sobrevivieron (pero transformados en su contenido) a la invasión europea y a los procesos históricos posteriores (CENAL, 1988:6).

Los grupos étnicos de Guatemala poseen una cultura en la que se conjugan rasgos e instituciones prehispánicas con las impuestas por el gobierno español en la época colonial. Como culturas dinámicas, siguen aceptando innovaciones y cambios, y dando respuestas propias, formas de gobierno, agricultura y tradición religiosa; están presentes en todo tipo de organización tradicional ejemplo de ello la cofradía.

Cada grupo tiene su desarrollo propio, acorde a su propia historia. Sin embargo, como substrato, la tradición cultural maya de cada grupo, como puede verse en los Q'eqchies, muestran un gran dinamismo cultural propio al igual que los Quichés, Qaqchigeles o los Mames. Todos los grupos mayances siguen una tradición cultural (como además todos), sufrieron los mismos procesos de dominación colonial, por lo que su semejanza continúa.-

5. ORIGEN DE LOS Q'EQCHI'ES

La zona Q'eqchi' forma parte de dos grandes regiones guatemaltecas: La región del Norte y la región de las verapaces. Los Q'eqchis' del norte, viven en un clima cálido y húmedo, de selva tropical lluviosa, con vegetación densa y exuberante en la que destacan las maderas duras y el chicle. Los suelos pertenecen al grupo de los frágiles y delgados de la selva tropical húmeda, aptos para la agricultura pero sumamente frágiles por ser sueltos y delgados, además con pendientes, aun cuando estas sean moderadas. Los Q'eqchis' del sur tienen un clima templado y húmedo, con selva tropical baja. Este hábitat puede ser usado con más o menos éxito, dependiendo del control del suelo, en cultivos tipo plantación, de caña de azúcar en los valles bajos o de café en las pendientes y zonas más altas.

Las regiones bajas y cálidas presentan con gran humedad, más en el Norte que en el Sur, en la que nacen ríos como el Cancún o Pasión de la Cuenca del Usumacinta, y los ríos Sarstún, Polochic, Cahabón y Dulce, de la vertiente del Atlántico.

El suelo corresponde al de selva tropical alta y pantanosa en el Norte y baja en el Sur, con la fragilidad conocida en este tipo de suelo. La región queda dentro de la franja silvícola clásica y constituye, por ahora y sobre todo en el Norte, una de las reservas de selva tropical lluviosa y alta aún existentes (Nolasco y Melesio, 1986:274,275).

El grupo Q'eqchi', se localiza principalmente en Alta Verapaz, Baja Verapaz, Izabal, El Quiché, Petén y Belice.

Sobre este grupo étnico se sabe muy poco, debido principalmente a la escasez de documentos, y además, han gozado de una situación de aislamiento única en Guatemala.

De su historia solo conservan sus costumbres y tradiciones; toda ella se pierde en el pasado. De la conquista para acá se conoce en parte, pero los milenios anteriores permanecen en el misterio y reconstruirla es difícil debido a la falta de documentos.

Como ya se ha indicado, sobre la distribución del número de familias en que se divide el grupo lingüístico maya y su ubicación hay varias teorías, sin embargo, la distribución que hace Morley y Kaufman (1974:85) coincide en situar al Q'eqchi' dentro de la rama Quiché con la cual tendría unos 26 siglos de separación(1974:85).

Según Stewart (1980), el idioma Q'eqchi' tiene unos

dieciséis siglos de haberse separado de la rama lingüística. Está más extendido que otros idiomas mayenses en Guatemala, pero con escasa variación dialectal, hecho atribuido por una parte a que Cobán, Carchá y Chamelco han impuesto su dialecto como el de mayor prestigio.

Anteriormente se ha mencionado que sobre el origen de los Q'eqchi'es se sabe poco, en este sentido se ha tratado de recabar e ir atando cabos a través de los documentos indígenas, de la poca bibliografía y del trabajo de campo que sobre este grupo se refiera a manera de contribuir en mínima parte a reconstruir su historia.

La versión del Popol Vuh de Brasseur de Bourbourg (1972:252,397) explica que además de los quichés, venían provenientes de Tula otras tribus como las trece de Tecpán que él identifica con los pocomames y los pocomchies y a los Chumilaha, Quibaha, Batenab que los sitúa en las tierras de Alta Verapaz entre Cahabón y El Petén (ibid.p.397).

Tomando a Alejos (1983:28) quien a su vez cita a Recinos en el Memorial de Sololá sobre la llegada de las tribus de Tula dice: Luego del peregrinaje hacia las tierras de la actual Guatemala, los Cakchiqueles encuentran a un grupo importante, los Chol Amag:

"Luego bajaron a Chol Amag y Zuquitan. Ciertamente era difícil su lenguaje; solo los bárbaros entendían su idioma... He aquí algunos de los nombres de los lugares a donde llegaron: Zakiteuh, Zakigua, Niqah, Chacachil, Tzulahauh, Ixbacan, Niagh, Nimxoh, Noqah, Moinal, Niqah, Carchah..."

Continuando con Recinos citado por Alejos (Ibid.), explica este pasaje: "podemos observar que en la época en la cual los provenientes de Tula no se habían aún asentado, ya existían pueblos de gentes que llamamos Kekchies. Recinos explica que "Nimxor y Carchah son dos sitios que menciona el Popol vuh como la zona que habitaban y donde jugaban a la pelota los héroes gemelos de la leyenda quiché. El pueblo moderno de San Pedro Carchá se encuentra a poca distancia del sitio antiguo..."

Según Estrada Monrroy (1979:15,16), "el año 600 A.C. fue cuando los primeros Q'eqchies poblaron varios de los cerros del territorio enmarcado por los ríos Polochic y Chixoy. Hacia los años 300 a 700 P.C.se fueron formando nuevos sitios ceremoniales que aun aparecen dispersos en las montañas de Alta Verapaz" (Estrada Monrroy, 1979:15-16).

En 1,524 los españoles trataron de penetrar en el área Q'eqchi' y fueron rechazados con tanta ferocidad por éstos, que

el área se volvió a conocer como Tezulutlán, "La tierra de guerra".

Villagutierre (1933), indica que la parte más importante en la pacificación, cristianización y reducción de los indios paganos, es decir de los diversos grupos de Choles en la Verapaz y Petén, fue llevada a cabo por los dominicos. Su objetivo era ganarse a los indios, no por la violencia, sino por el medio pacífico de la predicación del Evangelio. Se intentó alcanzar este objetivo mediante la fundación de una especie de "Estado misionero" en la verapaz, un intento que con frecuencia tropezó con notables resistencias por parte de los criollos y que por tanto nunca llegó a obtener un pleno éxito.

Fray Bartolomé de Las Casas para llevar a cabo esta empresa tropezó con la mayor resistencia por parte de los colonos españoles que ya habían ocupado aquellas tierras, es decir por los criollos, la clase más influyente y al mismo tiempo más interesada en la explotación de los indios. Se le comunicó que el podría irse a "Tezulutlán", el territorio situado al norte de Guatemala, llamado "Tierra de Guerra", porque aquellos indios se habían opuesto hasta entonces con éxito a todos los esfuerzos de los españoles por someterlos.

El 2 de mayo de 1,537 concluyó un acuerdo con el Presidente de los confines, posteriormente denominada de Guatemala, el Licenciado Alonso Maldonado, en que se comprometía a abrir aquella "Tierra de Guerra" meramente con medios pacíficos y a conseguir el sometimiento voluntario de los indios de aquella comarca. En compensación, los habitantes no podrían entregarse en "encomienda" a los distintos españoles en utilizar su trabajo, sino se someterían directamente a la Corona y durante cinco años ningún español podría pisar aquel territorio sin permiso de los misioneros (Valenzuela, 1,979:124).

Desde 1,545, Las Casas trabajó en la Tierra de Guerra y su éxito fue tan sonado que a propuesta suya el posterior Rey Felipe II concedió a aquel territorio en 1,547 el nombre de "La Vera Paz". Desde el nuevo convento de Cobán, los dominicos lograron poco a poco mover pacíficamente a los indios que vivían allí a la aceptación del Cristianismo y a someterse a la Corona española (Valenzuela, 1,979:126).

"Para 1,550 los dominicos estaban bien establecidos en la verapaz; y como ya se ha indicado a todos los otros colonizadores españoles les estaba prohibido entrar, y desde entonces hasta la independencia, en 1823, Alta Verapaz siguió aislada de las corrientes principales de la vida colonial en Mesoamérica" (Stewart, 1980: XII).

Para 1871, durante la presidencia de Justo Rufino Barrios, se promulgó una serie de leyes que abolieron la tenencia comunal de la tierra. Entonces se vendieron las tierras a individuos, y los Q'eqchi'es residentes de la región, se vieron forzados a laborar para los nuevos finqueros. Con estas leyes los Q'eqchi'es perdieron la autonomía e independencia relativa que habían gozado durante el período de la colonia.

En 1,887 "arribaron colonos en su mayoría alemanes y por medio de leyes y convenios comerciales internacionales se promovió la expropiación, apropiación y explotación de grandes extensiones de tierra. La región de las verapaces fue dividida.

En la parte Norte en particular fueron otorgadas en propiedad, considerables extensiones de tierra para dar lugar al establecimiento de empresas agroexportadoras de café. El surgimiento de estas fincas cafetaleras de administración europea impulsó el trabajo asalariado. Esto obligó a los Q'eqchies a abandonar sus comunidades para trabajar en estas plantaciones. Asimismo se formaron núcleos de trabajadores nómadas en busca de trabajo o tierras para cultivos estacionales" (Pedroni, 1991:14).

Según Stewart (1980:XIII), esta situación obligó a los Q'eqchies a emigrar hacia el Este y al Norte de su área original en busca de tierras y poder así practicar su agricultura tradicional. Al parecer la mayoría de emigrantes salió cerca de Cobán, hecho comprobado por la predominancia del dialecto del área de Cobán en las áreas nuevas pobladas por los Q'eqchies en los últimos 100 años".

Los Q'eqchi'es al igual que los otros grupos étnicos guatemaltecos, dependen de sus cosechas de maíz y frijol y de otras no menos importantes como calabaza, chile, camote, malanga, yuca, piña, caña de azúcar, ajo, cebolla, tabaco, manías, tomate y banano y también de las cosechas de café y cardamomo (Carter, 1969:88,89,99;Stewart, 1980:19)

Hasta aquí se ha intentado hacer una reseña histórica tomando como base los documentos indígenas y bibliografía acerca del grupo.

Los Q'eqchi'es sobre su origen saben poco, y lo poco que saben es vago, sin embargo recuerdan su relación con otros grupos étnicos como los Chortí, Chol, Alcalanes o Acalaes, Lacandones, Chichel; también recuerdan que algunos de estos grupos llegaron a establecer relaciones mutuas, y como bien apunta Valenzuela, estas relaciones "se dieron por las migraciones, desplazamientos y guerras, lo que produjo nuevos vínculos entre ellos" y en esta relación se fueron asimilando a los Q'eqchies.

A manera de ir comprobando lo anterior se compararán

algunos datos bibliográficos con los datos recopilados por medio de la tradición oral:

Valenzuela (1979:60) apunta: "a los Choles pertenecen diversas naciones, se comprenderían bajo esta denominación sobre todo a los indios que habitaban la región de Cobán, Cahabón y territorios más al Norte, incluyendo a los Manché y los Alcalanes"

Respecto a los Alcalanes o Acalaes, Lacandones, Choles y los Chicheles, la tradición oral dice:

"...dicen que vino un grupo, el de los Alcalanes, que vinieron de Chisec, vino otro grupo el de los Chamaes de la finca Chamá...entonces se reunió toda esta gente e hicieron lo que es la raza Q'eqchi'..."
(Archivo personal).

"..ahora los Chicheles acamparon en San Juan Acalá los Chicheles son Q'eqchis y los Lacandones de Xaxkab'na' eran Chortí entonces ya aquí los Lacandones se mezclaron con los Chicheles y por eso fue que nació..."
(Archivo personal).

Como puede verse hay cierta coherencia en los datos tanto bibliográficos como orales, ambos coinciden en ubicar a los Choles y Alcalanes dentro de la región de la verapaz, lo que viene a confirmar que es posible que los Acalaes y Choles y Lacandones fueran absorbidos por los Q'eqchies. Un dato importante es que en Cobán uno de los 7 barrios que lo conforman se llama San Juan Acalá, lo que podría ser una evidencia más de la presencia de los Alcalanes o Acalaes en Cobán.

Alejos (basado en Arnould, 1,980), se refiere a la población de Chichén como sede del cacique Don Juan Chamelco, la importancia de este dato en lo que atañe a la población de Chichén pues esta información puede relacionarse con el testimonio oral que se refiere a la llegada de los primeros Q'eqchies que poblaron Cobán:

"...los Q'eqchies propiamente son de Chiché, Chiché queda delante de Chirrepak en San Juan Chamelco, de ahí vinieron los primeros Q'eqchis que poblaron Cobán, ahora los de aquí de Chisec son Chortis / Lacandones, se juntaron y ya se mezcló....."
(Archivo personal).

Otros testimonios orales sobre el origen del grupo:

"...aquí en Cobán se poblaron dos grupos los Lacandones de aquí de Kaxkab`na`, ellos venían del río Usumancinta, ellos ya habían poblado Kaxkab`ná cuando vinieron los españoles y fundaron la ciudad de Cobán donde acampaban los Lacandones, fue aquí en esta área de Santo Tomás ahora zona 4 y San Marcos..."
(Archivo personal).

"...lo que he oído es que vinieron por grupos de ahí los echaron los ricos, pudieron defenderse y se vinieron por grupos hasta que se juntaron todos con los Q`imalch`och`; los Q`imalch`och` son igual que nosotros que también vinieron por grupos, pudieron defenderse ya que los llevaban mal, después siempre anduvieron juntos y no se separaban de los Q`eqchi`."
(Archivo personal).

Otro dato importante es el que apunta El Capitán Juan de Morales quién es citado por Valenzuela (1979:63), que este Capitán "había oído sobre un lugar de kab`nal situado a ocho o diez leguas al este del lago Miramar"; mas adelante, Valenzuela dice "Igual que la denominación Canek en Tayasal, Kab`nal parece haber sido en Sac Balam el nombre del Cacique imperante"(Ibíd). Por otro lado Dice Thompson que "los habitantes de Santa Eulalia denominan Kab`nal a los Lacandones, sin recordar el motivo de tal apelación" (Ibíd).

La intención de mencionar este dato sobre Kab`nal, se debe precisamente a que este nombre dentro del los Q`eqchi`s es bastante común, pueden encontrarse nombres sin mucho esfuerzo como Enrique Kab`nal, Matilde Kab`nal, etc. y podría ser una muestra de la interacción cultural que se diera dentro de estos grupos, lo que más adelante pudo haberse convertido en una fusión de estos.

Ahora en cuanto al idioma Q`eqchi`, llama la atención lo que dice Gómez Lanza (1979:71): "Existe una equivocación al denominar Pocomchies y Kekchies a los pueblos autóctonos de la verapaz, pues no son esos los nombres que los identificaron como pueblos, sino, más bien, la denominación de Pocomchí y Kekchí, corresponde a los nombres de las lenguas que hablaban".

Y los testimonios orales apuntan lo siguiente:

"...Como decían los Q`eqchis-Maya, que no se pierda la costumbre, porque el Q`eqchi` es sagrado, porque es nuestra palabra ..."
(Archivo personal).

"... nosotros no debemos de perder nuestro lenguaje y si sabemos castilla no debemos de olvidar lo nuestro aunque aprendamos otras cosas...., eso es lo poco que sé...."
(Archivo personal).

Lo que apunta Gómez basado en los documentos indígenas y el testimonio oral coinciden, de ahí la importancia de mencionarlo, sin embargo no se puede afirmar ya que para ello sería recomendable hacer una investigación específica al respecto.

Como se ha señalado los Q'eqchi's tienen un conocimiento vago sobre su origen, y lo poco que conservan es a través de la tradición oral, ya que documentos propios sobre su origen al parecer no hay, a diferencia de los Quichés, Kakchiqueles, Pocomchies, por lo que sería importante hacer una investigación sobre este punto y tratar de rescatar la memoria histórica del grupo, una vez más queda comprobado que a pesar de los 500 años de opresión, marginación y explotación, siguen resistiendo y manteniéndose como grupo, a través de la práctica de sus costumbres, tradiciones y esta memoria colectiva se transmite de generación en generación, como una herencia social.

Los mecanismos por medio de los cuales se transmite la cultura, son: la tradición, práctica, oralidad, cotidianidad y los medios de comunicación, entre otros, estos van a expresarse a través de pautas comunes, es decir de sus elementos de etnicidad (cofradías, mercados, la siembra del maíz, inauguración de casas, etc.), es en este sistema de símbolos en donde los pueblos dan orden, forma y contenido a su vida en sociedad; todo este bagaje está vigente por medio de la cotidianidad y de la tradición oral.

Este sistema de símbolos donde se evidencia la importancia de este estudio, pues en cada uno de ellos se verá el rol que juega la comida y como los alimentos guardan relación con la concepción del cuerpo y, sino a través no solo de las relaciones sociales, estableciéndose el sistema de valores y las creencias de una sociedad y cultura determinada.

En este sentido, grupos, nacionalidades y etnias son clasificadas por lo que hacen y por lo que comen.

6. LA SIEMBRA O "AUK"

El maíz es y ha sido parte importante en la vida social, religiosa y económica de los grupos étnicos que conforman Guatemala, sin excluir por supuesto a varios países del mundo como México, Centro América; es el cultivo principal más importante que cualquier otro, ya que es el alimento básico de las clases populares.

En cuanto al origen del maíz, hay diversas teorías y para situar el caso de Guatemala nos basaremos en la de Morley (1988:44) quien afirma: " el maíz, y en consecuencia la agricultura en el Nuevo Mundo, tuvieron su origen en el occidente de Guatemala"; el autor se basa en tal aseveración debido a que en el departamento de Huehuetenango es donde más variedades de maíz se han encontrado.

Sin embargo, lo importante no es ubicar en que lugar exactamente se originó tan bendito cereal, ya sea México, Guatemala o Perú, lo que si es cierto pues lo confirman diversas teorías, que es de origen Mesoamericano, como dice Rojas Lima (1988:44), "En ninguna otra región del mundo, como en la Mesoamérica autóctona, el maíz ha calado tan profundamente en la vida y el alma colectiva, y ello tiene una validez de milenios" y constituyéndose en un aporte del Nuevo Mundo, que se ha convertido en patrimonio mundial.

Así como hay varias teorías acerca del origen del maíz, también hay una diversidad de creencias y leyendas dentro los distintos grupos étnicos.

Los textos indígenas como el Popol Vuh, Anales de los Kakchiqueles, consideran al maíz como un elemento sagrado, y relatan que la creación del hombre fue hecha de masa de maíz.

El maíz constituye la base de alimentación de las clases populares, con él se preparan las comidas principales que constituyen su dieta.

Para ilustrar lo anterior se mencionarán algunas comidas y bebidas cuya base es el maíz: tortillas, elote cocido o asado, tamales de viaje, tamales con carne y recado, tamales torteados cobaneros, tamales lanquineros, tamalitos de masa con manteca y sal ("poches"), tamalitos de cambray, tamalitos de elote,

tamalitos de loroco, chuchitos, "xepes"¹, tayuyos², "xute'es"³, atol blanco, atol de elote, "atol shuco", pinol, b'oj⁴, etc.

De León (1989:11), afirma que del 75 al 80% de lo que come cada individuo indígena de origen maya, esta constituido por alimentos preparados con maíz, en cualquiera de sus formas.

Después de este breve resumen sobre el origen del maíz, entraremos a tratar a manera de síntesis lo que es la Agricultura de Milpa, para luego entrar en uno de los puntos centrales de este tema que se refiere la siembra.

A esta técnica agrícola maya que se ha practicado durante milenios, Morley (1946:143) la denomina "agricultura de milpa, de la palabra azteca milpa que significa maizal. Se le llamó así porque los españoles encontraron primero este sistema de cultivar el maíz en México, y desde el siglo XI el uso de esta palabra para designar un campo de maíz se ha extendido a todas las demás partes de México y la América Central".

Esta técnica consiste en la tala de bosques, la quema y la siembra, cambiando periódicamente el lugar del cultivo.

Morley (Ibíd) divide en 11 etapas diferentes este sistema:

1. Localización del campo.
2. Derribo del bosque y maleza.
3. Quema del monte (roza).
4. Cercado del campo.
5. Siembra del campo

¹ Tamales de masa con frijol verde (Phaseolus coccineus), que se acostumbra comer generalmente en época de siembra, son cotidianos y ceremoniales.

² Tortillas rellenas con frijol, son ceremoniales para la época de la siembra del maíz y cotidianas.

³ Tamales de masa con frijol negro molido (Phaseolus vulgaris L.); se acostumbra comer en época de siembra, son estrictamente ceremoniales.

⁴ Bebida prehispánica alcohólica, cuya base de fermento es el maíz quebrantado y jugo de caña (Saccharum officinarum L.), es ceremonial y popular.

6. Desyerba del campo.
7. Doblegamiento de las cañas.
8. Cosecha del maíz.
9. Almacenamiento del maíz.
10. Desgrane del maíz.
11. Conducción del maíz".

Los Q'eqchi'és, como descendientes de los Mayas cumplen estas etapas en su mayoría, y como en todos los grupos étnicos, este cereal también forma parte importante en la vida social, religiosa y económica de éstos, es por eso que el ciclo del cultivo es todo un acontecimiento, que va acompañado desde su inicio hasta el final de una serie de ritos en los cuales la comida y la bebida juegan un papel importante.

Para los fines de esta investigación solo nos remitiremos a la roza, desgrane del maíz, velación de la semilla y la siembra.

Nos referiremos a la siembra porque es en este rito en donde la comida y la bebida se sacralizan, y por la importancia histórica que a través de ésta se recoge. Según Malinowski (1982:45), "las costumbres, ideas y técnicas relacionadas con la siembra, recolección, distribución de los alimentos, etc. nos describe también el prestigio y la función de los mismos y su relación con un sin número de actividades religiosas, públicas o familiares. El pensamiento mágico observado dentro de cada cultura se asocia también con los alimentos y aparecen así, los alimentos de los Dioses y sus ofrendas".

6.1. La Roza o "K'olok"

Esta costumbre prehispánica, consiste técnicamente en la preparación del suelo, lo que significa cortar árboles, monte, etc., para luego quemarlo. Morley (op.cit.) explica muy bien esta etapa: "El monte talado se quema en marzo o abril, cuando los soles ardientes de febrero y marzo lo han secado por completo. Se pone fuego al campo en un día en que el viento sople con fuerza, a fin de hacer una buena roza. Para el efecto se usa una tea hecha de una rama con la punta raspada del árbol llamado catzim, y se enciende el fuego en diferentes lugares por el lado de donde sopla el viento. Los fuegos de los campos de maíz no producen incendios en los bosques de Yucatán. El bosque y la maleza, aun en la estación seca, están demasiado verdes y no arden fácilmente. Es verdad que las llamas que corren hasta los árboles que quedan en pie matan a los de las orillas de las milpas, pero el fuego no penetra muy dentro del monte y se extingue paulatinamente".

Está comprobado que la roza ha sido y sigue siendo una fecha de importancia ceremonial, Morley (op.cit), dice " hay prueba tanto arqueológica (en Copán las estelas 10 y 12) como documental, que demuestra que el día en que debían quemarse los campos para la siembra del maíz era escogido por los sacerdotes con mucho cuidado".

"La siembra del maíz se encuentra regida por el calendario ritual Tzolkin o año sagrado. El Uinal Kankin, señala la temporada de proceder a la quema o roza del terreno a sembrar. Los sembradores toman como promedio el kin (día), can kankin (cuatro Sol amarillo) o sea el 15 de abril para hacer la quema" (Deleón, 1989:13).

Basándonos en estos datos bibliográficos, y los testimonios orales de los Q'eqchi'es puede comprobarse que efectivamente el día de quema o roza es importante y por supuesto sagrado. Los Q'eqchi'es antes de efectuar esta etapa de la siembra, solicitan permiso al Dios del cerro o Tzultaq'a⁵ para que no se quemen los animales, para que ninguno de los sembradores sufra ningún accidente, y para que la milpa quede protegida:

"...antes de la siembra viene lo que es solicitar permiso a los cerros, entonces se hace una ceremonia especial donde se llevan candelas, se quema pom y 4 candelas en las 4 esquinas y una candela negra para solicitar que de donde venga el mal de las 4 esquinas no tenga donde reinar, por ejemplo la candela de en medio es para que todo sane y que la milpa no haya quien la bote, y también se le pide favor al cerro por los que van a rozar...." (Archivo personal).

"...antes de la roza, se va a pedir permiso al Tzultaq'a, y se le dice que por favor que se lleve sus animales, esto se hace 8 días antes de hacer la siembra, se le pide permiso porque como se quema el monte y si no se queman todos los animales..." (Archivo personal).

"...la oración la hace un sacerdote indígena donde pide perdón a los cerros, pide perdón a los montes, a los árboles, que es por necesidad ya que hace falta para tener vida la humanidad, y que toda culebra, toda cosa mala, que se vaya para dejar a todos los trabajadores que van a estar ahí para rozar todo el monte.... y se quema el incienso en los 4 puntos cardinales para que todo mal vaya saliendo y que quede solamente luz en medio para proteger la milpa que va a estar ahí..."

(Archivo personal).

⁵ Señor (Dios) de los cerros, de las montañas y de los valles.

Oración en el cerro al Tzultaq'a:

"Señor mío, danos de comer, danos de beber
ya va empezar nuestra siembra, vamos a sembrar
el nún⁶ sagrado, el maíz sagrado. Sagrado es
tu valor, tu presencia, danos tu bendición,
tu presencia para nuestra comida, porque grande
es tu valor... Oh nuestro Tzultaq'a!"
(Archivo personal).

Los días de la roza como se ha señalado son de carácter sagrado, el códice de Pérez según Morley lo ilustra muy bien: "En el códice de Pérez (post- conquista) se consignan los días del año sagrado que tratan especialmente del ritual perteneciente a la quema de los campos de maíz. En él se usan expresiones como las siguientes: "En este día el quemador toma el fuego"; en este día el quemador comienza el fuego".

Como puede apreciarse hay toda una actividad de carácter ritual en esta etapa, en donde el elemento fuego se sacraliza. Por otro lado, en los testimonios orales, puede apreciarse cómo este grupo a través de sus costumbres es conservador al pedirle permiso al Tzultaq'a para hacer la roza y proteja a los animales para que no se quemen, etc., denota una intención de conciencia con la naturaleza; en donde la interacción del hombre con ella se traduce en su respeto y cuidado. Esto se enseña a través de la tradición oral, en donde el hombre no es el dueño de ésta, sino parte de ella, por lo que debe cuidarla y mantenerla.

Es oportuno indicar que el sistema de roza para la preparación del suelo antes de la siembra desde el punto de vista agronómico es cuestionable y sobre este aspecto aun no se ha concluido para equilibrar esta costumbre prehispánica con la tecnología agrícola basada en la investigación científica corriente.

6.2. Desgrane del Maíz o "Iximak itiaj"

En el desgrane del maíz o preparación de la semilla se hace una ceremonia para agradecer y ofrecer al Tzultaq'a la siembra del maíz.

Para esta ocasión se elige la mejor semilla de maíz, se realiza un día antes de la siembra y generalmente se hace por la tarde o noche según la cantidad que se vaya a sembrar. Se reúnen

⁶ Especie de frijol, cuyo nombre técnico es Phaseolus coccineus L.

Para esta ocasión se elige la mejor semilla de maíz, se realiza un día antes de la siembra y generalmente se hace por la tarde o noche según la cantidad que se vaya a sembrar. Se reúnen los sembradores, familiares y amigos.

Aroldo Wellmann (informante selecto), quién es un estudioso de los Q'eqchi'és nos relata la preparación de la semilla:

"Se juntan los hombres de la casa o amigos de donde van a tomar la semilla, preparan un altar, casi todas las casas tienen un altar con sus Santos, adornan con flores, incienso, tienen ya escogida la(s) masorca(s) que van a desgranar, los que desgranar esa noche son hombres ya formados que ya tienen hijos, casi nunca intervienen niños, solo hombres adultos que han tenido prole, porque esa es la simbología de la reproducción".
(Archivo personal).

En este acto, mientras los hombres desgranar, las mujeres se encargan de preparar la comida o cena en la que generalmente se sirve caldo de gallina, tortillas, pochos y de beber b'oj y kakao⁷, algunas veces acostumbran antes de la comida beber atol blanco o "saq chic", a medida que van desgranando están bebiendo atol y conversando.

Terminado el desgrane del maíz, se coloca la semilla en un canasto o costal según la cantidad y se coloca en el altar. Como puede verse en esta fase en donde se ofrece la semilla ya interviene la comida y bebida como elementos aglutinadores dentro del seno de la colectividad determinando así un acontecimiento importante. En el siguiente espacio se verá concretamente el papel simbólico de las comidas y bebidas.

6.3. Velación de la Semilla

Terminado el desgrane del maíz, se coloca la semilla junto al altar donde tienen la imagen, rezan dirigiéndose al Tzultaq'a, quemar incienso y el dueño de la casa reza y agradece por todo el año anterior, agradecen por el maíz que tuvieron como alimento principal para su familia y rogándole que acoja las semillas sagradas en su seno para que crezca sana y vuelva a ser el sustento de su familia para el año siguiente, esta ceremonia se efectúa entre las 23:00 y 24:00 horas, velan y dejan candelas encendidas, quemar incienso y pom; terminada esta ceremonia se

⁷ Arbol americano Theobroma, de cuya semilla se hace la bebida prehispánica que es ceremonial y festiva.

lavan las manos y se disponen a comer.

Testimonios relacionados con el rito:

"...nosotros cuando vamos a sembrar velamos nuestra semilla, ponemos ante el altar la cantidad de semilla que sea, si es bastante se pone un costal y una candela grande de a Q 1.00, se desahuma con pom y le pedimos a los cerros que nos protejan nuestra siembra y que nos den en abundancia. A las 4:00 de la mañana nos vamos al lugar donde vamos a sembrar (este rito lo hace sólo el dueño de la siembra)... hacemos una cruz en medio de donde vamos a sembrar, hacemos una enramada y sembramos 7 matas al rededor de la cruz que son los 7 cerros y le pedimos que los animales dañinos no nos perjudiquen, como lo es el zanate, mapache, ardilla, que es la que mas nos perjudica..." (Archivo personal).

La bendición de la semilla se convierte en un don ofrecido y simboliza una unión entre la naturaleza y el hombre, por otro lado, se reproduce todo ese bagaje de creencias socioculturales y religiosas en torno a la siembra del maíz.

Los Q'eqchi'és como fieles guardadores de las tradiciones y costumbres que heredaron cumplen con todos estos pasos. Como puede apreciarse la semilla en este rito se sacraliza y llega a tener un rol divino, sobrepasando su función nutricional y convirtiéndose en un emisario de los dioses (Deleón, 1989:3).

6.7. La Siembra del Campo o "Auk"

La siembra se inicia el 3 de mayo, día de la Santa Cruz, debido a que en esa fecha caen las primeras lluvias, aunque en Cobán este factor no es muy significativo ya que llueve la mayor parte del año por lo que se acostumbra sembrar entre abril y julio. Al respecto Morley (1946:149) dice: "el maíz se siembra en hoyos hechos con la vara de sembrar de punta de hierro, los hoyos tienen de 9 a 13 cm de profundidad, y hasta donde el terreno lo permite se hacen siguiendo una línea más o menos recta y dejando entre cada uno una distancia de 1 metro 25 centímetros. En cada hoyo se echan de tres a 6 granos, y dos, tres plantas crecen en él. En algunas ocasiones se siembran en el mismo hoyo, semillas de frijol y calabaza. Finalmente se cierran los agujeros con el pie".

Los sembradores generalmente son parientes, amigos y vecinos, todos ellos colaboran entre sí, el dueño de la siembra

estableciéndose así una relación mutua.

En esta fecha de gran importancia no puede ni debe faltar la comida y bebida ya que ésta ocupa un lugar esencial para el rito religioso. La comida adquiere un rol simbólico y representa valores, normas y vínculos sociales. Como bien apunta Malinowski (op.cit): "El pensamiento mágico observado dentro de cada cultura se asocia también con los alimentos y aparecen así, los alimentos de los Dioses y sus ofrendas, los alimentos prohibidos y los día de ayuno o de abstención para el consumo de ciertos de ellos".

Se irán describiendo y analizando cada una de las comidas que se acostumbra para esta ocasión y lo que éstas significan para el grupo. Para ello nos basaremos en la recopilación oral producto del trabajo de campo.

En esta ocasión se acostumbra comer "tayuyos", "xut'es", caldo de chompipe, tamalitos o "poches", y de beber "b'oj" y cacao; los trabajadores se reúnen muy temprano, en la casa del dueño de la siembra para desayunar los tradicionales "tayuyos".

6.5. Tayuyos o "tz'u'uj"

Para la elaboración de la comida en la época de siembra, se establece también entre las mujeres este tipo de relación de colaboración mutua ya que la mayoría de las veces se preparan grandes cantidades de comida.

Los tayuyos son elaborados por las mujeres a las 3:00 de la mañana, son tortillas de maíz, rellenas de una variedad de frijol (lol) batido y frito con manteca de cerdo, chile rojo^e y seco, cebolla, pepita de ayote.

Se colocan los sembradores sentados en círculo frente al altar, en medio del círculo ponen un petate o banquito de madera y sobre este el canasto o tol^e o "seel" lleno de tayuyos cubiertos con una servilleta (antes esta servilleta era de cuadros de color blanco, negro o amarillo); antes de comer rezan y la dueña de la casa les dice a todos: "b'aaanumaq le wa" (sirbanse), enseguida regresa a la cocina dejando solos a los

^e También es conocido como chile cobanero, su nombre científico es Capsicum annum

^e Pericarpio del fruto de la planta cuyo nombre científico es Lagenaria siceraria (Molina) Stand.

(sirbanse), enseguida regresa a la cocina dejando solos a los sembradores, el dueño de la siembra es el primero en tomar un tayuyo y le dice a sus sembradores: "kab'aanuamq" (sirbamonos), al terminar de desayunar toman las semillas y se van para el campo, al salir los hombres desayunan mujeres y niños en la cocina.

Para los Q'eqchi'es comer tayuyos significa:

"...solo eso se debe de comer y no otra cosa como verduras, hierbas, porque si no los zanates arrancan la siembra....."
(ver anexo cuadro # 8).

Los tayuyos no son exclusividad de esta fecha ya que se pueden comer en otra ocasión, pero es en la siembra donde cobran un sentido especial, pasando de lo cotidiano a lo ceremonial, convirtiéndose así en una norma que de no cumplirse vendrá el castigo dando como consecuencia una mala cosecha.

6.6. Tamales de frijol o "Xut'"

Los xut'es al igual que los tayuyos, los elaboran las mujeres la noche antes de la siembra; son tamalitos de maíz con una variedad de frijol (lol) molido, chile rojo y seco, pepita de ayote, cebolla, manteca de cerdo, éstos se envuelven en hojas de "mox"¹⁰ (mashan). Los xut'es, generalmente se comen como almuerzo cuando los hombres se encuentran sembrando en el campo.

Cuando este momento llega se reúnen los hombres en el centro de la siembra, encienden candelas en la tierra rezan y suplican:

Súplica:

"Señor mió que estás en el cielo,
oh gran Tzultaq'a!,
crecimos y estamos en tu sombra...
estamos pecando y nos estás dando
de comer...gracias gran Tzultaq'a!..
solo esto te digo....ya te molestamos
...ahora vamos a comer....a descansar
...y ésta es la grandeza de nuestro

¹⁰ Calathea lutea (Aubl.) G.F.

maíz..."
(Archivo personal).

En esta oración o súplica es claro el sincretismo religioso de los q'eqchies, y como bien dice Esteves(1988:521): "estas plegarias expresan la significación concedida a la comida como elemento mediador entre los conceptos de dependencia y de alianza con respecto a determinados actantes sobrenaturales del sistema de creencias".

Para los q'eqchies, comer xut' tiene una explicación y por supuesto un significado, he aquí algunas expresiones:

"comemos xut' porque son de maíz y de frijol, y eso es lo que estamos sembrando, para que se da bien la milpa"
(ver anexo cuadro # 8).

"...cuando comemos xut' y se termina, es señal que la siembra se va a dar toda y cuando no se termina o uno da pocos a los sembradores, entonces la siembra va a ser atacada por los animales como los zanates....."
(ver anexo cuadro # 8).

En estas expresiones, nuevamente la comida adquiere un carácter sagrado, ya que al consumirla los q'eqchies se garantizan una buena cosecha la que quedará libre del ataque de los animales que gustan del maíz. En este sentido la comida se convierte para el grupo en un elemento de defensa ante el ataque de los animales, etc.

6.7. Caldo de Chompipe o "Xya'al A'k'ach"

Esta es una de las comidas más importantes dentro del área Q'eqchi', en ella se conjuga lo festivo y lo ceremonial, y es en esta ocasión que con el caldo de chompipe una vez más se expresa la grandeza de este acontecimiento.

Por otro lado, es importante indicar como el chompipe en si ya denota un símbolo, pues para esta ocasión este no debe ser comprado, ni regalado, tiene que ser criado por los dueños de la siembra.

El día de la siembra, después del desayuno de los sembradores, las mujeres empiezan a hacer el caldo de chompipe: Se degüellan los chompipes y se recoge la sangre en un recipiente, el que previamente se ha preparado con chile verde,

cebolla, hierbabuena, culantro, "samat"¹¹, cebollín, sal, agua, todo estos ingredientes se pican, la sangre ya preparada y cuajada se agrega al caldo cuando está cocida la carne de chompipe.

Ya preparada la comida, se ofrece en el altar: se coloca una sopera con caldo, otra con carne (la mejor pieza, generalmente la pechuga), tortillas, tamalitos o pochitos, también una cántaro de b'oj, un guacal de cacao. se queman candelas y pom, y cuando ya es la hora de comer tipo 12:00 del medio día, y los hombres aun se encuentran en el campo, las mujeres (molenderas, mozos, etc.) mientras llegan los hombres, se acercan al pollo o fogón a comer informalmente, hacen "yalom"¹², que significa comer un tamalito o poch y un pedacito de carne de chompipe, se la comen despacio y por poquitos y en silencio, empiezan a murmurar con respeto: "ya está comiendo nuestro cerro".

El párrafo anterior es significativo, como puede verse, el chompipe debe comerse al terminar la faena de los hombres en el campo, lo que quiere decir que estarán almorzando todos a eso de las 16:00 horas aproximadamente; sin embargo, el Cerro o Tzultaq'a no puede esperar hasta esa hora, por eso es que las mujeres comen informalmente y en silencio como muestra de respeto, hacen como ellas dicen "yalom", para acompañar a comer al Cerro o Tzultaq'a.

Como se ha indicado, el chompipe se come hasta terminarse la siembra, se reúnen todos hombres y mujeres, rezan frente al altar dando gracias al Cerro o Tzultaq'a, comparten la comida, beben b'oj y kakao; cuando terminan de comer, los dueños de la casa, reparten a sus invitados su respectivo "xeel"¹³.

En estas descripciones de la comida en época de siembra, se puede colegir, que ésta comida no es un hecho meramente fisiológico, sino también cultural en donde se manifiesta en el seno de la colectividad el compartir no solo el trabajo sino también la comida, celebrando con alegría la próxima cosecha.

A continuación algunos testimonios orales, en donde los

¹¹ Eryngium foetidum L se usa como condimento para el caldo de chompipe, gallina, res, etc.

¹² Comida informal / ceremonial.

¹³ Comida adicional en poca cantidad que se sirve en las ceremonias y fiestas para que sea compartida entre los familiares en el seno del hogar.

q'eqchi'es expresan el significado de comer chompipe en esta ocasión:

"...el chompipe es un signo de unión y lo que se llama también "kuotzok"¹⁴ que quiere decir compartir, más que todo ésa es el significado...."
(ver anexo cuadro # 5).

"...comemos chompipe para que salgan los elotes buenos...."
(ver anexo cuadro # 5).

"...Porque para nosotros es sagrada la siembra, es una comida ceremonial..."
(ver anexo cuadro # 5).

"...pues..el chompipe existe desde hace tiempos, son costumbres que nos dejaron nuestros antepasados..., los ancianos nos enseñan que esa es la costumbre cuando vamos sembrar, inaugurar una casa..."
(ver anexo cuadro # 5).

Es evidente que la comida ceremonial es un hecho de la vida colectiva del grupo, determinando así un acontecimiento de unión importante; también denota un factor interesante el de compartir con familiares, amigos y vecinos; cumpliendo con esta tradición se garantizan una vez más una abundante cosecha libre del perjuicio de los animales. Pues de no cumplir con todos estos pasos se tiene la creencia de que les sobrevendrán severos castigos; sin embargo lo más relevante de la comida ceremonial es que reafirma los lazos de amistad, familiares, etc, y se convierte en cohesionadora del grupo.

Pero, en los tiempos actuales donde el impacto económico es fuerte, los q'eqchi'es no quedan excluidos de éste, y al igual que todas las clases populares del país sufren en carne propia esta crisis económica.

En este sentido los q'eqchi'es, no siempre pueden comer chompipe para la siembra, cuando se encuentran en este aprieto, tienen que hacer un rito especial para solicitar perdón y permiso al Tzultaq'a, por no poderle ofrecer chompipe y que a cambio se le ofrecerá ya sea gallina, cerdo o en último caso xut' y tayuyo; tienen que abocarse con un sacerdote Q'eqchi', o con los principales de la comunidad para que sean los intermediarios ante los cerros:

"...ahora si no tengo dinero para
para comprar chunto o gallina para

14 compatir.

la siembra me voy al cerro, rezo y le pido permiso, y le explico que no tengo dinero y que me ayude para que no lleguen a hacerme perjuicio a mi siembra....y, el Dios del Cerro sabe que no le estoy mintiendo....., así le rezo a Dios en el cerro:

Perdóname señor!, porque voy a tocar el cerro sagrado, el Tzultaq'a!...porque yo se cual es la verdad de tu grandeza... .., entonces se le dice que desde que empezaron nuestros antepasados, que el hombre adquiere valor con la siembra... ..que me perdone porque no tengo para el chunto¹⁵, para la gallina, pero que le voy a hacer tayuyos, xut' a mis sembradores, lo que quiero es que crezca mi milpa...., si yo tuviera dinero, otra cosa sería, pero como no tengo Dios lo sabe y me entiende....." (Archivo personal).

"...cuando estamos en la comunidad de Chajmaik, no queremos a los conejos cuando es la siembra, y una vez cazaron un animal de monte en el terreno de la siembra, y el hombre lo mató y después lo puso a secar en el humo y de eso le dio de comer a sus sembradores y molenderas, tampoco pidió permiso al cerro y lo que le pasó es que los conejos se comieron su siembra por no pedir permiso al cerro y por no matar chunto....." (Archivo personal).

En los párrafos anteriores se refleja el papel simbólico de la comida y de su relación con el ritual, reproduciéndose así el sistema de creencias del grupo.

Es obvio que la comida es una de las ofrendas especiales, que forma parte general de las ofrendas en la ceremonia de la siembra. Estas expresiones acerca de la comida, también traducen ciertos aspectos centrales de su sistema de valores y creencias.

En relación a la bebida, que generalmente es b'oj y kakao, ésta también está cargada de un fuerte simbolismo, es ofrecida en el altar al Tzultaq'a, después de que ya ha sido bendecida en el altar. A continuación se describirán cada una de las bebidas y lo que estas simbolizan para el grupo.

6.8. Kakaw

El cacao, es bebido por todos, tanto hombres como mujeres y

¹⁵ Apelativo de chompipe.

niños, y al igual que las comidas también se ofrenda en el altar. Su proceso de elaboración es el siguiente: Primero se dora el kakao sobre un comal de barro, después se le dora pimienta, canela, clavo y se muele en la piedra, enseguida se bate con la mano en un guacal (jícara¹⁶), hasta que sube la grasa, se le agrega agua tibia y azúcar, cuando se va a beber se sirve en guacales pequeños de color rojo.

Para los q'eqchi'es, esta bebida ceremonial, es de gran valor y no falta para las celebraciones, ya que como ellos dicen simboliza la amistad, unión y por supuesto al sacralizarse se da una abundante cosecha:

Aquí algunos testimonios:

"...si no das kakao se enoja el cerro...
(ver anexo cuadro # 8).

"...en cambio con el kakao sale bien verde
la milpa..."
(ver anexo cuadro # 8).

"...el kakao tiene su valor, tiene su grandeza,
así dicen los antepasados..."
(ver anexo cuadro # 8).

6.9. B'oj

Esta bebida también prehispánica, al igual que el kakao, forma parte importante dentro de las actividades religiosas y festividades autóctonas, asimismo es una bebida para compartir con los amigos, vecinos que concurren en este caso a la siembra, se prepara de la siguiente manera:

"ingredientes: ;maíz quebrantado y jugo de caña; el maíz fermentado sirve de "asiento" (como pie de fermento), y el jugo de caña es agregado posteriormente como sustrato en la fermentación y producción de la bebida"(Barrios Mayra, 1993:75).

Para los Q'eqchi'es beber b'oj significa:

"...cuando tomamos b'oj, el Santo se engrandeca, por eso lo tomamos para la siembra..."
(ver anexo cuadro # 8).

"...en la siembra hay que echar un poco de b'oj en el terreno para bendecir..."
(Archivo personal).

¹⁶ Crescentia alta.

(Archivo personal).

"...se deja un poco de b'oj en el Santo
y antes de que la gente lo pruebe,
primero debe de probar un poco el Santo
y después toda la gente..."
(Archivo personal).

"...el b'oj es sagrado para todo el mundo"
"...el b'oj tiene su valor..."
(ver anexo cuadro # 8).

Tanto el b'oj como el kakao se convierten en uno de los ejes fundamentales del grupo, además de que cumplen un papel ritual; forman parte de la expresión popular, tienen una significación cultural, que se manifiesta en la vida de los Q'eqchi's.

Como se ha señalado la siembra es quizás una de las actividades más importantes del pueblo Q'eqchi', este rito de pasaje como se ha visto, se celebran en colectividad, en donde la comida y bebida adquieren suma importancia; sin embargo, para garantizarse una buena cosecha, además de que cumplen con todos los ritos descritos, tienen que cumplir con una serie de normas o tabúes, los que de no cumplirse pueden afectar al cultivo y/o cosecha.

Dentro de estos tabúes nuevamente hace acto de presencia la comida ya que ésta debe compartirse con todos aquellos que por casualidad se encuentren cerca de la casa de los sembradores, ya sean extraños o no:

"...lo que es importante es que no se puede pasar en la siembra sin tener algo que comer, porque si no se llama a comer, entonces no se a dar muy bien la milpa..."
(Archivo personal).

"...aunque una persona pasa por un casa donde estén sembrando, se le llama a comer, aunque no se le conozca y esta persona tiene que aceptar, esto se hace para que la tierra de bastante fruto, para que nadie se quede sin aguantar hambre..."
(Archivo personal).

"...para la comida de la siembra, usted no debe comer parada, porque está dicho que si uno come parado, la milpa no da maíz, sino que solo se da el varejón para arriba..."
(Archivo personal).

"...para ese día no se da gracias, porque si usted da las gracias, tampoco sale la milpa, lo que se dice es: "que el Señor Tzutaq'a le da vida a tu siembra", solamente así, y nunca dar las gracias, porque se tiene la idea de que no se va a salir la milpa..."
(Archivo personal).

Otras prohibiciones en época de siembra son:

"...para la siembra uno debe guardar su cuarentena, no podemos dormir cerca de la mujer 8 días, estas son creencias cuando cometemos un error a nuestra edad entonces ya viene el zanate, y los animales ya perjudican y escarban el maíz y que nos hace daño...."
(Archivo personal).

"...no se debe de botar nada, ni las hojas de los xut'es, se deben de guardar 3 días y después se botan en el río, para que la milpa salga verde y bonita; y si no se hace eso y se botan las hojas en cualquier lugar la milpa se la van a comer los animales o se le ponen amarillas las hojas..."
(Archivo personal).

Y así un sin número de normas que al cumplirse los q'eqchi'es se sienten satisfechos y seguros a la espera de una buena cosecha, y con la tranquilidad de que han cumplido con todas las creencias, tradiciones y costumbres, heredadas de sus antepasados.

Después de la cosecha, se cumple uno de los últimos ritos, los que consisten en ir a recoger el espíritu o "muel", del maíz:

"...cuando es el día de la cosecha del maíz, tres días después el dueño del maíz va con una candela y lleva su b'oj, pom, se va al centro de donde sembró, y recoge el "muel" del maíz, hay que recogerlo porque ya no hay nada, ya la milpa se murió, ya se cosechó..."
(Archivo personal).

Es evidente que, el maíz para el grupo es un ser vivo y que también tiene su espíritu, por lo que debe de ser tratado como tal. En este sentido el maíz es sagrado y a pesar de estos 500 años de cristianización aún continúa siendo el cereal sagrado al que hay que estimar y venerar, por lo que cuando se le "habla" debe ser con humildad y respeto.

Por otro lado, como bien dice Rojas Lima (1988:108): "el maíz sigue siendo uno de los grandes pilares en que descansa la vida y la cultura de Guatemala. El maíz es así, el más grande símbolo de la identidad nacional".

Como puede verse los q'eqchi'es, han sido y continúan siendo fieles celadores de la costumbre y/o tradición, en cada una de las etapas del ciclo de la siembra, y en cada uno de estos pasos han cumplido con la abstinencia sexual, ha ayunado y han llevado

sus ofrendas al Tzultaq'a, convirtiéndose así en una fiesta religiosa.

7. LA COFRADIA

La Cofradía, señala especialmente a aquellas hermandades piadosas que surgen de los gremios, en el ambiente religioso de las ciudades medievales (en España, fueron manifestaciones locales de patronos generales de Europa Occidental), surgen bajo el auspicio de un Santo patrón. Las procesiones, misas, rotativas, la erección de capillas y la asistencia de enfermos y moribundos era sus principales ocupaciones.

George, Foster dice (1961:124): "cada año era la fiesta que se celebraba en honor del Santo Patrono de la hermandad. Típicamente los hermanos se reunían en la casa del mayordomo o en la casa social si había una, y de allí marchaban a la iglesia a decir las preces, a menudo acompañados por música y portando velas encendidas y el estandarte de la cofradía. En los primeros años de éstas, era costumbre de la hermandad hacer un arreglo con una iglesia parroquial local o convento para el uso de un altar donde se colocaba la imagen. El día de la fiesta dicho altar era decorado muy elaboradamente, y los miembros y sus familias todas asistían a una misa especial donde escuchaban un sermón que elogiaba la vida del santo y lo mostraban como modelo de la vida cristiana que los cofrades debían seguir. La fiesta se llevaba a cabo después en el refectorio del convento o en un claustro o patio de la iglesia, a cuya reunión se invitaba a los miembros de la orden propietaria de la capilla, o clero secular del pueblo, según fuera el caso. Los gastos de fiestas misas, alimentos y otros, durante el año, se obtenían de impuestos periódicos y por multas liberalmente impuestas sobre la menor infracción de las reglas.

Durante o después de la cena se elegían los funcionarios para el siguiente año, y se trataban otros asuntos de la hermandad, que a menudo incluían también disciplinar a los hermanos descarriados por medio de amonestaciones públicas".

Rojas Lima (1988:59), sobre la existencia de las cofradías en Guatemala apunta:

"El registro documental más antiguo que existe en Guatemala sobre la existencia de las cofradías se encuentra en las actas de los cabildos celebrados por el Ayuntamiento de la Ciudad de Santiago de los Caballeros de Guatemala, los días 27 de noviembre de 1527 (a solo tres años de iniciada la conquista), 9 de noviembre de 1530 y 4 de mayo de 1534. En tales documentos se dice que en la capital del Reino de Goathemala funcionaba a satisfacción, por entonces la cofradía de la Inmaculada Concepción de Nuestra Señora. Por tratarse de una cofradía fundada en una ciudad de españoles y no en un pueblo de indios, y por ser aludida en los

documentos oficiales del Ayuntamiento de la capital, se colige fácilmente que aquella era una cofradía de españoles, sin participación alguna de indígenas".

Más adelante continúa diciendo Rojas Lima, que generalmente donde hubo españoles se fundaron cofradías tanto ladinas como indígenas y que tal dicotomía aún continúa.

A finales del siglo XVI, empiezan a proliferar las cofradías integradas exclusivamente por indígenas y en las cuales se incorporan algunos rasgos de la organización religiosa y del ritual, de origen prehispánico (Rojas Lima 1988:61).

En Guatemala la cofradía fue bien aceptada, debido a que este modelo religioso se ajustaba exactamente al modelo de vida prehispánica, produciéndose así un sincretismo religioso.

Tal aceptación puede comprobarse al revisarse los datos reportados en la Diócesis de Guatemala por Cortés y Larráz quienes informan de un total absoluto de 1,908 cofradías, lo que en términos relativos incluiría a 16 cofradías por parroquia (Jesús M. García, p.58).

La cofradía a pesar de ser un mecanismo ideológico de control y un medio de obtención de ingresos económicos (los que en su mayoría quedaban con los curas), también funciona como el eslabón que encadena a lo prehispánico con el cristianismo; cobra vital importancia debido que se convierte en receptora de los valores de la comunidad, cohesionando al grupo.

En Cobán A.V., la cofradía es un acontecimiento importante, y para el grupo Q'eqchi' la cofradía es el "Pa'ab'anq", que significa la creencia (en las imágenes), como se ha dicho anteriormente es sumamente importante, sublime y solemne, en tal sentido cada uno de los pasos a darse dentro de esta celebración son excelsos.

Cobán está constituido por siete barrios que son: Santo Domingo, San Vicente, San Marcos, Santo Tomás, Magdalena, San Juan y San Bartolomé. Cada barrio, hace varios años contaba con una Ermita y tienen el nombre de siete Santos y son a su vez siete Cofradías organizadas por q'eqchi'es. Actualmente el número de cofradías ha aumentado pudiéndose encontrar aproximadamente un total de veinticinco.

En esta investigación únicamente se mencionará el papel que juegan la comida y la bebida en la cofradía de Santo Domingo patrono del pueblo, debido a que ésta es una de las más importantes dentro del grupo. No se estudia a la cofradía en todas sus etapas ya que debe ser objeto de una investigación particular.

7.1. La Cofradía de Santo Domingo de Guzmán:

Esta cofradía se celebra el 4 de agosto, cuenta con una ermita donada por el gobierno del general Fernando Romeo Lucas en el año 1982. El terreno que ocupa es de 9 cuerdas (lo que equivale a 5,625 v.), las que fueron desmembradas del parque Nacional Las Victorias, al Norte de la ciudad de Cobán.

Según varios de los informantes el único patrón que tiene la ermita es Santo Domingo, ya que a los otros santos se les celebra la fiesta en la casa del primer "chinam¹⁷" (cofrade).

La selección de los nuevos integrantes de la cofradía es realizada por los "chinames Pasados" (que ya tuvieron a su cargo la cofradía); ellos seleccionan a un grupo del que saldrá el nuevo chinam que va a recibir, esta elección se hace cada uno o dos años, dependiendo del tiempo que quiera el que está en funciones.

Los integrantes de la cofradía son: el Chinam y su esposa, más cuatro hombres, que también son los principales, los demás son como ayudantes o auxiliares (de quince a veinte hombres), cuatro o más, mujeres, al completarse el número se les reúne para juramentarlos, el dueño de la casa prepara las candelas (de las que antes costaban Q0.01), se arrodillan y son juramentados ante el altar, a cada uno se le da una candela:

" entonces ya nuestro representante les habla del del motivo y les dice: Tú sos el primer mozo, tú vas a guiar al resto de colaboradores; tú sos el segundo, cuando no esté el primero, tú haces las veces de él; y el tercero igual cuando no esté el segundo tu haces las veces de él y así..."
(Archivo personal).

Después se les da su almuerzo, ya sea gallina o chunto, aguardiente o b'oj.

La víspera de la cofradía el 3 de agosto, se celebran las Cortesías, el Chinam recibe la visita oficial de los "Chinames pasados"; éstos colaboran con el Chinam para arreglar, cambiar e ingresar al camerino la imagen, llevarla en procesiones o a la misa, pues el Chinam actual de la cofradía no puede tocar la imagen. Otra de las funciones de los "Chinames pasados" es la de asesorar al que está en funciones.

Como ya se ha mencionado, el Maestro de Ceremonias o el

¹⁷ Principal / cofrade.

representante del Chinam es quien tiene el mandato como si fuera el dueño de la casa y todos deben reconocer lo que él diga y se le respeta a cualquier cofradía que vaya.

"mi representante o maestro de ceremonias, es el que atiende a la visita, ya que el dueño de la casa no tiene que hablar ninguna palabra ante los demás cofrades, porque no somos los elegidos, estamos en nuestro servicio, pero todavía no tenemos la jerarquía que ellos tienen, los que ya sirvieron, ellos ya quedan con su jerarquía y nosotros todavía no, también por eso no podemos tocar las imágenes..."
(Archivo personal)

"Mi representante, es el que habla por mí, él es el que toma la palabra, para decirle a los señores en la hora del almuerzo que se sirvan, y da un pequeño discurso, entonces dice el motivo de la reunión, dice porqué es, y nos presenta que nosotros somos los dueños de la casa y que nosotros brindamos ese almuerzo, igual a la señora con las señoras de los cofrades..."
(Archivo personal).

Para esta celebración se acostumbra comer caldo de res y su elaboración es bastante similar al caldo de chunto y de gallina con la diferencia de que la sangre no se come y tampoco juega un papel especial por lo que se bota.

Las mujeres, son las que se encargan de elaborar el caldo de chunto:

"La señora que corta la carne es la más ancianita de todas, tiene que ser la más anciana, porque tiene que tener "don", para que sea respetada..."
(Archivo personal).

"se busca una persona ya grande, no se busca una joven porque a ella no la van a respetar las demás señoras, porque cada quién tiene su jerarquía, no tan fácil se les va alterar la voz. a ellas, lo que ella diga eso se hace, incluso hasta el dueño de la casa tiene que respetarlas porque si uno se porta mal ellas callada la boca se van y ya no vienen, tenemos que tratarlas con mucho cariño darles a ellas todo lo que hay aquí, ellas están como en su casa, y nosotros aunque hayan cosas que no nos gusten, pero como fuimos a hablarles a sus casas, nos tenemos que aguantar..."

Cuando van a hablarles a las señoras para que colaboren en la cocina, el chinam tiene que ir acompañado de su representante. Llevan dos candelas, una botella de licor y se deja una limosna de Q.5.00 en el altar. Se les explica el motivo de la visita; cuesta un poco que acepten, pero ellas ya saben que... tratándose de la imagen, no se pueden negar.

Como se ha mencionado, las mujeres son las que se encargan de preparar y servir la comida (caldo de res), ellas son cocineras especiales (mozos), generalmente trabajan en todas las cofradías de la localidad, dentro de ellas se da una repartición de actividades por especialidad y categoría de la manera siguiente:

Un día antes, llegan tres señoras a elaborar el nixtamal¹⁸. En el día de la fiesta llegan todas las señoras: Unas a envolver los tamalitos de masa (poches), otras a cortar la cebolla y preparar los condimentos para el caldo; también a cortar la carne y ponerla en mancuerna para amarrarla, con el objeto de que cuando se cueza no se dificulte sacarla de la olla. Otra señora se encarga de hacer el recado de harina de arroz, otras de tortear, de servir las tazas y repartir el batido o cacao. Esta última actividad generalmente se encomienda a niñas que no han tenido relación sexual; sirven el cacao con todo respeto a los mayores. La señora que corta la carne es la más anciana, es respetada por todas y es la que organiza todo en la cocina. Después de cocida la carne, se coloca en bateas para quitarle el hueso, dejando solo la posta, ya que en las cofradías nunca se sirve hueso; el hueso se coloca en una olla que esté rota, o en un costal, y al terminar la fiesta se elimina.

El caldo de res al momento de servirse se acompaña con recado de harina de arroz ("yiu"¹⁹), tamalitos de masa (poches), tortillas y chile seco. Como bebidas se da primero cacao y después b'oj, que juntamente con la comida se depositan en el altar de la cofradía.

Para esta celebración se adorna la Ermita (o casa que sirva de cofradía) con una portada forrada con hojas grandes de color corinto de una planta que en Q'eqchi' se denomina "xaq ché". La portada está confeccionada con tallos altos del árbol Liquidambar, los que se colocan en cruz y se forran con las hojas mencionadas.

En el altar del patrono, se adorna con flores de diversos colores, hay incensarios, candelas, una jícara para recolectar la limosna o "matiej", comida (caldo de chunto), b'oj, kakao, aguardiente; en algunos casos cuando no hay en el altar un recipiente para la limosna, esta se le da al Chinam, cuando se da limosna hay un mozo que está al tanto de quién da limosna para darle su comida y bebida respectiva.

¹⁸ Maíz cocido antes de molerlo para hacer tortillas, tamales, etc.

¹⁹ Son denominados así todos los recados.

7.2. El Xeel

El Xeel o reliquia es otra de las tradiciones de los Q'eqchi'es, consiste en: Cuando llegan los visitantes a comer se les da una hojas de mox o una bolsa plástica para que guarden el resto de comida que les queda en el plato. En el caso de los mozos que trabajan en la cofradía como no se les paga en dinero, ellos llevan un trasto, una sopera, un pichel o una tinaja y se les da comida y bebida, la cantidad que ellos quieran llevar. Como no se les paga a los mozos se les atiende bien con comida y bebida tanto en la víspera como en la cofradía.

En cuanto a las esposas de los cofrades que también se les llama las cofrades, son las que colaboran llevando el kakao, van acompañadas de una patojita o niña que es la que se encarga de repartir el kakao a todos los visitantes, este es una característica que luego identifica a la cofrade (llevar el kakao).

La cofradía es una tradición (aunque impuesta como un mecanismo de control por los españoles), se ha enriquecido y ha servido para aglutinar al grupo. En ella se renovaron y se reproducen todos aquellos valores religiosos, sociales, económicos, políticos, propios de los q'eqchi'es.

En este sentido la comida y bebida juega un papel preponderante ya que además de ser un signo de identificación étnica, desempeña un papel simbólico, sirve para compartir, se platica, provoca y celebra sociabilidad, es por ello que la comida ceremonial, determina un acontecimiento importante, es una ocasión sagrada y extra familiar.

8. BENDICION O "WATESIINK"

Este es otro de los ritos importantes dentro del mundo Q'eqchi', el "Watesiink" o bendición, es la manifestación de lo sagrado en la bendición ya sea de casas, cruces, animales, santos, máscaras, cámara de mortero, bebidas (b'oj, licor), etc.

Cabarrús (1979:101) señala: "Literalmente cuatesinc aunque significa que una cosa está consagrada, con todo la etimología orienta hacia una acción en que se da de comer. Se podría decir: "la alimentación de una casa" o de un "santo". Pero por medio de esta acción ritual ese objeto queda separado y consagrado".

A continuación se describirá el watesiink de una casa y de máscaras, con la intención de evidenciar como nuevamente la comida y la bebida adquieren un rol sagrado ya que simboliza el alimentar a los espíritus de las casas nuevas, de la tierra, de los árboles, de las máscaras, etc.

8.1. Bendición / Inauguración de casa o "Watesiink"

La habitación comporta un aspecto sagrado, como bien señala Eliade (1954:54): "como la ciudad o el santuario, la casa está santificada en parte o en su totalidad, por un simbolismo o ritual cosmogónico. Por esta razón instalarse en cualquier parte, construir un pueblo o simplemente una casa, representa una grave decisión pues se trata en suma de crearse su propio "mundo". La habitación no es un objeto, "una máquina de residir": es el universo que el hombre se construye imitando la Creación ejemplar de los dioses, la cosmogonía. Toda construcción y toda inauguración de una nueva morada equivale en cierto modo a un nuevo comienzo, a una nueva vida. Y todo comienzo repite ese comienzo primordial en que el universo vio la luz por primera vez".

Para que se lleve a cabo el rito del watesiink en este caso el de una casa nueva, es indispensable contar con los siguientes elementos: incienso, pom, candelas, un gallo, kakao crudo, b'oj, un tazón de caldo de chompipe, carne de chompipe (la mejor pieza:pechuga), estos elementos se ofrecen en el altar.

El rito se realiza por la noche entre las 23:00 y 24:00 horas, se incienso la casa por dentro y por fuera, se degüella un gallo y se recoge la sangre, después se le entierra en el centro de la casa y se prenden cinco velas una en cada esquina de la casa y la otra (candela grande) en el medio, dando así inicio a

la velación.

A este respecto los informantes narran:

"...primero se mata un gallito y se le saca sangre para hacer las cruces, después se entierra el gallito en el centro de la casa..."
(Archivo personal).

"...tiene que ser un gallito tierno para que la casa esté fuerte....., gallo viejo no sirve..."
(Ibid).

"...en el centro de la casa se entierra una gallina porque dicen que el palo cuando está vivo se mueve la casa...y dicen que quiere carne, así dicen nuestros antepasados..."
(ver anexo cuadro # 10).

"...cuando es la celebración de una casa, vas a echar sangre de chunto, licor, b'oj, cigarro, puros, se echan en cruz en las esquinas de la casa; y lo que significa es que el palo cuando es nuevo está vivo..."
(ver anexo cuadro # 11).

En este rito la sangre simboliza el alimento ya que de alguna forma todo lo que compone la casa nueva está vivo y debe recibir un alma, y esto solo será posible mediante el sacrificio sangriento, en este caso la inmolación de un gallo.

En relación a la sangre, ésta se aplica en cruz en cada una de las vigas, en las esquinas, y en el centro de la nueva casa, se unta con tuza y esto significa protección, y que no va a suceder ninguna desgracia como muertes, enfermedades, etc. a los habitantes de la nueva casa.

A continuación algunos testimonios:

"...la sangre sirve para hacer cruces en todas las esquinas de la casa nueva, que significa alimentar todo lo que sirvió para hacer la casa: la arena, cal, todo lo que se va a comer se comparte con la casa..."
(archivo personal).

"...la sangre sirve para echársela a la madera, como es nueva, para que no perjudique a los niños, porque tenemos la creencia de que si no lo inauguramos se enferman los niños y se mueren...."
(ver anexo cuadro # 8).

"...hay que sacarle la sangre, tiene que llegar el padre, después se echa la sangre del chunto en las esquinas de la casa, para que no pase nada..."
(ver anexo cuadro # 8).

El significado de hacer las cruces en las cuatro esquinas, según Cabarrús (op. cit.): "la cruz significa los puntos cardinales, en donde se divide el mundo en cuatro partes iguales. En el centro está el sacrificio del gallo. De manera que en este rito del cuatesinc, se está creando nuevamente el mundo".

Continuando con el rito, al lado de las cruces de sangre se trazan otras de kakao crudo y molido. En este rito el kakao desempeña un rol sagrado, pues es un elemento de consagración que simboliza calma y tranquilidad:

"...lo que se echa es kakao en las casas que se van a inaugurar para que estén frescas, tranquilas, y también se usa como agua bendita....."
(ver anexo cuadro # 12).

"... cuando se inaugura se pone kakao en la esquina de la casa para que no se pudra la casa, para que pruebe la casa....."
(ver anexo cuadro # 10).

Otro elemento de igual importancia que los anteriores es el B'oj, éste se vierte sobre el techo, en otros casos se utiliza para rociar toda la casa como agua bendita:

"...primero se pone en el altar del santo: kakao, b'oj, y la comida, pero primero se rocía la casa con el kakao y el b'oj y se bendice la casa con eso..."
(archivo personal).

Terminada esta ceremonia viene lo que es la comida y bebida, la que previamente se ha depositado en el altar de la casa como una ofrenda al Tzultaq'a. Seguidamente se disponen a compartir con familiares, amigos y vecinos.

Lo que se acostumbra comer es el tradicional caldo de chompipe o gallina, se bebe b'oj y kakao.

Al igual que en el rito de la siembra, también en el watesiink, los dueños de la casa deben guardar abstinencia sexual:

"...cuando es el watesiink, se debe de guardar ayuno, el hombre y la mujer, porque si no entra el mal en la casa se mueve, espantan....."
(archivo personal).

Esta abstinencia sexual significa que los dueños de la casa al igual que ésta deben también consagrarse.

Todos los símbolos y los rituales concernientes a los templos, las ciudades y las casas se derivan, en última instancia, de la experiencia primaria del espacio sagrado (Eliade Mircea, 1954:55).

Basándonos en Mircea Eliade nos atrevemos aseverar que los Q'eqchies son hombres religiosos que no pueden vivir sino en un mundo sagrado, "porque solo un mundo así participa del ser; existe realmente. Esta necesidad religiosa expresa una inextinguible sed ontológica".

8.2. Bendición de Máscaras o "Watesiink"

Esta ceremonia se hace con la intención de consagrar las máscaras que se utilizan en los bailes de El Venado, de Moros y Cristianos, Diablos, etc.

Los danzadores están seguros de que cada personaje que van a interpretar tiene su "nahual" o "winkil", y se tienen que bendecir y pedir permiso ante el santo y al Tzultaq'a a quién van a ofrecer sus actuaciones.

La víspera de la danza se dirige el grupo acompañado de su familia; para la ceremonia llevan una candela (por actor), incienso, pom y la comida y bebida.

La ceremonia se realiza entre las 23:00 y 24:00 horas en la ermita o cofradía de la comunidad y el director de la danza deposita en el altar las máscaras, candelas, inciensos, pom, y comida que se van a ofrecer. El director de la danza unta las máscaras con licor, tabaco, sangre de chompipe o gallina para que el personaje a representar esté complacido y no le cause daño a los actores.

Después de elevar sus oraciones y encender las velas, el copal e incienso; los danzantes y músicos danzan frente a la Ermita sin máscaras solo con el traje.

Para esta celebración la comida es caldo de chompipe, beben b'oj y kakao.

Antes de realizar el rito del watesiink, todos los danzantes deben guardar abstinencia sexual, ya que no hacerlo puede ocurrirles un castigo (accidentes, etc).

Haroldo Wellmann se refiere en relación al watesiink:

"hay otros señores que también hacen watesiink, que son los

señores de las coheterías: ellos tienen que prepararse para los pedidos de juegos pirotécnicos y antes de hacer el trabajo tienen que ir al Calvario y pedir permiso para que no les pase nada en el momento de estar preparando los materiales".

Para este rito lo que se acostumbra comer es gallina y de beber b'oj y cacao.

Para la realización de los juegos pirotécnicos, no puede faltar el quemador de éstos y aquí también se lleva a cabo el watesiink:

"...por la noche, cuando es la hora de la cena se suelta donde entra la mecha del cohete, se llena con caldo de chunto, se le pone carne adentro (pechuga), y el quemador es el que se tiene que comer la carne, para que no le pase nada al quemador..."
(ver anexo cuadro # 7).

Tanto las máscaras como el mortero tienen un personaje al que hay que alimentar y de no hacerlo puede significar que estos pueda vengarse y les sobrevengan desgracias.

Al terminarse los ritos se come y se bebe en común, y la comida nuevamente se convierte en cohesionadora del grupo.

9. DIA DE TODOS LOS SANTOS Y DIA DE LOS FIELES DIFUNTOS

Ambas fechas se celebran en toda la república. El 1 de noviembre hay asueto laboral por el día de Todos los Santos, y el 2 de noviembre la Iglesia católica celebra el Día de Todos los Difuntos.

Para estas celebraciones, los guatemaltecos acostumbra visitar los cementerios y colocan sobre las tumbas, candelas, flores, comida, etc.

Scheffler (1976), apunta en relación al día de los difuntos: "la conmemoración del día de los difuntos tiene raíces tanto prehispánicas como españolas y en América es el resultado del sincretismo religioso de ambas culturas".

D'leon (1989:121), cita a Fray Diego de Landa, quién al referirse al tema señala: "...todo lo cual tenían los oratorios de las casas, con sus ídolos, en gran reverencia y acatamiento, y todos los días de sus fiestas y regocijos le hacían ofrendas de sus comidas para que no les faltase en la otra vida donde pensaban sus almas descansaban y les aprovechaban sus dones..ésta gente ha creído siempre en la inmortalidad del alma más que otras muchas naciones, aunque no haya sido de tanta policia porque creían que después de la muerte había otra vida más excelente de la cual gozaba el alma en apartándose del cuerpo..."

Para el pueblo Q'eqchi', la ceremonia del Día de Todos los Santos, es de gran importancia, ya que al igual que otros grupos étnicos se tiene la creencia de que vienen los muertos a visitar a sus familiares, por lo que se les debe de esperar con comida. En el altar se coloca un tazón con carne y caldo de chompipe, "poches", tortillas, chile, ayote en dulce, guisquíl cocido, naranjas, limas, b'oj, kakao, tabaco, etc., ésta celebración es de gran trascendencia, es un día grande en el que una vez más se "reunirán los vivos y los muertos", por eso mismo todos deben de estar en la casa en "espera de los difuntos":

"...la comida del Día de los Santos, es bastante importante para nosotros los q'eqchies, porque es cuando se reúnen todos los familiares en la casa y de esto se hace partícipes a todos los difuntos, porque tiene que ser una fiesta de toda la familia, de los que están vivos y de los que están muertos, es por ello que en todas las casas se hace un altar especial poniendo toda clase de comidas, y esto significa que los muertos van a venir a visitar a los familiares durante un día que es el 1o de noviembre al que le llamamos nosotros "ES LA SALIDA DE LOS MUERTOS", que salen los muertos del lugar que estén para visitar a sus familiares... Entonces está el segundo día que se le llama "LA

ENTRADA", que vuelven a donde ellos estaban, después de haber visitado a sus familiares..."
(Archivo personal).

"...la comida del Día de los Santos, es bastante importante para nosotros los q'echi'es, porque se puede decir que es la navidad para nosotros, porque es una fiesta de toda la familia, de los que están vivos y de los que están muertos, es por eso que en todas las casas se hace un altar especial poniendo toda clase de comidas....."
(ver anexo cuadro # 8).

Una vez más la comida juega un papel importante, el de compartir tanto los vivos como los muertos; en esta celebración la comida al igual que en otras celebraciones es cohesionadora del grupo.

Como puede interpretarse la comida y la bebida dan vida, y en un nivel simbólico niegan la muerte, afirmando la vida. (Brandes Stanley, 1988:515). También puede interpretarse como una manera de negar la realidad de su fallecimiento. En casi todas las sociedades existen formas de reconocer la pervivencia de las almas después de la muerte física. Los Q'eqchi'es, por su parte expresan este reconocimiento a través de sus ofrendas. A través de la comida y la bebida, se supera el miedo a la muerte

10. CONCLUSIONES

La comida y la bebida desempeñan un rol importante en los ritos q'eqchi'es, convirtiéndose de un don recibido, en un don ofrecido.

Indudablemente cada momento tiene su comida y bebida apropiadas, ya sea ceremonial o cotidiana; pero es importante hacer notar que es precisamente el ritual de la siembra en donde adquieren mayor valor, sacralizándose.

Para los Q'eqchi'es, la comida es un acto que se torna familiar y por ello mismo definidor de carácter de identidad social, de colectividad.

El alimento en general, está íntimamente ligado con el sistema sociocultural en sí, la comida ceremonial determina un acontecimiento importante. Por otro lado, las comidas tiene un enorme impacto sobre la vida social del pueblo, porque son públicas; sin embargo, lo más importante es que se celebran colectivamente, convirtiéndose en un eje importante como cohesionadoras del grupo.

11. BIBLIOGRAFIA

- Alejos, José.
1983 Una perspectiva Antropológica del Cambio Económico en A.V. Oriental. El Caso de la Aldea Chicanos. Tesis Escuela de Historia, USAC. Guatemala.
- 1983 Ensayo de Etnohistoria Kekchí. en Revista Estudios No.3. Escuela de Historia, USAC. Guatemala.
- Armas R, Antonio.
1974 Historia de Previsión Social en España. Cofradías, Gremios, Hermandades, Montepíos. Madrid, España.
- Brandes, Stanley.
1988 La Comida Ceremonial en Tzintzuntzan. Instituto Indigenista Interamericano. No.3. Volumen XLVIII. México. D.F.
- Barrios de Méndez, Mayra.
1993 Aproximación a la Producción, Consumo y Vida Social del Boj en el Area Q'eqchi' de Guatemala. en Revista Estudios 1-93. Escuela de Historia, USAC. Guatemala.
- Becker Richards, Julia.
1987 Diccionario Q'eqchi'-Castellano. Ministerio de Educación. Guatemala.
- Cabarrús, Carlos.
1979 La Cosmovisión Kekchí en Proceso de Cambio. UCA/ Editores. El Salvador, San Salvador.
- Carmack, Roberto.
1979 Historia Social de los Quiches. Seminario de Integración Social. No. 38. Guatemala.
- Castañeda, César
1991 Interacción Naturaleza y Sociedad Guatemala. Editorial Universitaria, USAC. Guatemala.

- CENAL**
1944 Formación Nacional y Realidad Etnica en Guatemala, Propuesta Teórico Metodológica para su Análisis. Escuela de Historia IIHAA, USAC. Guatemala.
- Conte Cazcarro, Anchel.**
1987 Alimentación Social y Nivel Social en el Aragón Rural y Medieval (Siglos XXII-XIII), Revista anual del Instituto Aragonés # 3, Huesca.
- Cortéz y Larráz, Pedro.**
1958 Descripción Geográfica - Moral de la Diócesis de Guatemala. Tomo II. Guatemala C.A.
- D'leon Columba, Ofelia.**
1989 El maíz en la Cultura Popular de Guatemala. en Tradiciones de Guatemala. No.32. Centro de Estudios Folkloricos. CEFOL. Guatemala.
1989 Las Fiestas Populares de la Ciudad de Guatemala: Una Aproximación Histórica y Etnográfica. Centro de Estudios Folkloricos. CEFOL. Guatemala.
- Da Matta, Roberto**
1988 Notas sobre el Simbolismo de la Comida en Brasil. Instituto Indigenista Interamericano. América Indígena No. 3. México.
- Eliade, Mircea.**
1975 Lo Sagrado y lo Profano. Editorial Omega. Madrid.
- Eliade, Mircea.**
1891 Mito y Realidad. Editorial Guadarrana. Madrid.
- Estrada Monrroy.**
1981 El Mundo Kekchí de la Verapaz. Academia de Geografía e Historia. Guatemala.
- Falla, Ricardo.**

- 1980 Esa Muerte que nos Hace Vivir.
UCA, Editores.
San Salvador, El Salvador.
- Frazer James, George.
1992 La Rama Dorada (Magia y Religión).
Fondo de Cultura Económica. México. D.F.
- Gaitán Lara, Dalila.
1990 Patrones Culturales de Alimentación.
Tesis Escuela de Historia, USAC.
Guatemala.
- García Añoberos, Jesús.
1987 Población y Estado Sociorreligioso de la
Diócesis de Guatemala en el Ultimo Tercio del
siglo XVIII.
Editorial Universitaria, USAC.
Guatemala.
- García Ruiz, Jesús.
1992 Historia de Nuestra Historia.
Talleres de Dinámica y Diseño Digital,
Guatemala.
- Girard, Raphael
1977 Origen y Desarrollo de las Civilizaciones
Antiguas de América. Editores Mexicanos
unidos.
- Giobellina Bruman, Fernando.
1988 La Comida de Santo en el Candonblé.
Instituto Indigenista Interamericano. No.3.
volumen XLVIII. México. D.F.
- Gómez Lanza, Helio
1978 Desarrollo Histórico de la Verapaz, y la
Conquista Pacífica.
Tesis de la escuela de Historia, USAC.
Guatemala.
- Goubaud C, Antonio.
1964 Estudio de la Alimentación en Guatemala.
Editorial José de Pineda Ibarra, Ministerio de
Educación Pública. Instituto Indigenista
Guatemala.
- Guidinelli, Azo.
1975 I Pocomam Orientali L' Alimentazoide (Técnicas
de la Preparación y conservación de
Alimentos). Instituto Indigenista, Guatemala.

- Gutiérrez, Edgar.
1989 Cocinas Comunes Asociados con Agricultura Intensiva (Sistema de Irrigación) en el Sitio Arqueológico Kaminal Juyú/ San Jorge Guatemala. Tesis de Antropología, Escuela de Historia, USAC, Guatemala.
- Gutiérrez E. Manuel.
1988 Alimentación Iberoamericana, Símbolos y Significados. Editorial Libros de México, S.A. México.
1988 La Oración en la Comida Yucateca. Editorial Libros de México, S.A. México.
- Guzmán Bockler, Carlos
1986 Donde Enmudecen las Conciencias. SEP. CIESAS. México. D. F.
- Henne, Marilyn
1977 La Comida Quiché: Sus Estructura Cognitiva en Chichicastenango Guatemala. Estudios Cognitivos del Sur de Mesoamérica. Instituto Lingüístico de Verano. Dallas, Texas.
- Herskovits, Melville.
1954 Antropología Económica. F. C. E. México.
1964 El Hombre y sus Obras (3a. reimpression). Traducción M. Hernández Barroso. México: Fondo de Cultura Económica.
- Kendall Carlo, et.al
1986 La Herencia de la Conquista. Fondo de Cultura Económica. México.
- Landa, Diego.
1938 Relación de las Cosas de Yucatán. Introducción y Notas Pérez Martínez. Editorial Pedro Robredo. México. D. F.
- Levy Strauss, Claude.
1982 Mitológicas I: Lo Crudo y lo Cocido. Fondo de Cultura Económica. México.

- 1984 Mitológicas I: Los Orígenes de las Maneras de la Mesa. S. XXI. México.
- López de Pizza, Eugenia.
1984 Antropología Nutricional: Cot. de Oreamuco Cartago. Una Monografía. Cuadernos de Antropología No.3. Costa Rica.
- López G., Julián.
1990 Alimentación y Cultura en el Oriente de Guatemala. Madrid.
- Leon Portilla, Miguel.
1988 El Maíz: Nuestro Sustento, su Realidad Divina y Humana en Mesoamérica. Editorial Libros de México, S.A.
- Llovera José R.
1975 La Antropología Como Ciencia. Compilador, Editorial Anagrama. Barcelona.
- Magaña, Edmundo.
1988 El Cuerpo y la Cocina en la Mitología Wayana, Toreno y kaliña. Instituto Indigeneista Interamericano No. 3. volumen XLVIII. México. D.F.
- Malinowski, Bronislaw.
1982 Magia Ciencia y Religión. Editorial Ariel, S.A. España.
- Martínez Pelaez, Severo.
1985 La Patria del Criollo. Editorial Universitaria Centroamericana. Guatemala.
- Mauss, Marcel.
1967 Introducción a la Etnografía. Colección Fundamentos 13, Ediciones Istmo. Madrid.
- Mess Mancher, Gendlés et.al.

- 1986 La Dinámica Maya.
Talleres National Print, S.A. San Andrés Atoto,
12, Nau Calpan de Juárez.
México.
- Neuenschwander, Helen L.
1977 Estudios Cognitivos del Sur Mesoamérica.
Instituto Lingüístico de Verano, Dallas Texas.
- Ossio, Juan.
1988 Aspectos Simbólicos de las Comidas Andinas.
Editorial Libros de México, S.A., México.
- Pacheco, Luis.
1981 Religiosidad Kekchí alrededor del Maíz.
Guatemala Indígena, volumen XVI.
Instituto Indígena Nacional.
Guatemala.
- Pedroni, Guillermo.
1991 Territorialidad Kekchí.
Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales,
FLACSO. Guatemala.
- Petrich, Perla.
1981 El Origen del Maíz en Guatemala: Lectura
Semiótica de Mitos Mayas. en Tradiciones de
Guatemala No. 15.
CEFOL. Guatemala.
- 1985 La Alimentación Mochó: Acto y Palabra.
Centro de Estudios Indígenas, Chiapas.
México.
- 1986 La Semántica del Maíz entre los Mochó.
Amerindia. A.E.A. Paris, Francia.
- Quirín D. Herbert.
1979 Leyendas de los Cerros y del Maíz. en
Tradiciones de Guatemala No. 2 Centro de
Estudios Folkloricos, CEFOL. Guatemala.
- Ralph L. Beals, et.al
1978 Introducción a la Antropología.
Cultura e Historia Aguilar.
- Recinos, Adrián.

- 1977 Popol Vuh.
Editorial Universitaria.
Guatemala.
- Rodríguez Rouanet, F.
1971 El Maíz y el Indígena Guatemalteco.
vol. VI. No. 2-3.
Guatemala.
- Rojas Lima, Flavio.
1988 La Cofradía, Reducto Cultural Indígena.
Seminario de Integración Social.
Guatemala.
- 1982 Guía Para Realizar Investigaciones Sociales.
Universidad Nacional Autónoma de México.
México. D.F.
- Rubén Reina.
1973 La Ley de los Santos.
Seminario de Integración Social No. 32.
Guatemala.
- Sifontes Francis, Polo.
1985 El Maíz: Fuente de Cultura de Mesoamericana.
Colección fuentes de Guatemala No. 10.
Guatemala: Tipografía Nacional.
- Silvanus G., Morley.
1946 La Civilización Maya.
Fondo de Cultura Económica, México.
- Sol Tax.
1964 El Capitalismo del Centavo, una Economía
Indígena de Guatemala. Seminario de Integración
Social de Guatemala, No. 12. Editorial José de
Pineda Ibarra.
- Standley, P.C. et al.
1946-1976 Flora of Guatemala.
Chicago Natural History Museum. Vol. 24.
I-XII.
- Stewart. Stephen.
1980 Gramática Kekchi'.
Editorial Academia Centro Americana.
Guatemala.

- Thompson, Eric.
1977 Historia y Religión de los Mayas.
Siglo XXI.
México.
- 1988 Grandeza y Decadencia de los Mayas.
Fondo de Cultura Económica, México.
- Tobilla, Alfonso.
1960 Relaciones Histórico Descriptivas de la
Verapaz, El Manche y Lacandón en Guatemala.
Editorial Universitaria.
Guatemala.
- Valenzuela, Nicolás.
1979 Conquista del Lacandón y Conquista del Ch
Biblioteca Iberoamericana.

ANEXOS

Anexo 1. CLASIFICACION DE LAS COMIDAS SEGUN LA OCASION²⁰

COMIDA	COTIDIANA	CEREMONIAL	FESTIVA
Frijol negro con pacaya	Si	No	Ocasión Semana Santa
Frijol negro	Si	No	No
Chompipe en caldo	No	Ocasión: Cofradías Bendición siembra Día de los Santos.	Ocasión Bodas Bautizo Navidad Año Nuevo
Gallina o gallo en caldo	Ocasión: Puerperio	Ocasión: Siembra Bendición	Ocasión: Bodas Bautizo
Caldo de res	Ocasión: Puerperio	Ocasión: Cofradías	Si
Pollo en caldo o en recado	Si	No	Ocasión Bodas, Bautizo
Frijol blanco	Si	No	Ocasión Víspera cofradía
Recado de arroz	No	Ocasión: Cofradía	Ocasión Bodas Bautizo

²⁰ Se consideran algunas de las comidas que forman parte de los patrones culturales del grupo Q'eqchi'.

Anexo 2. CLASIFICACION DE LAS COMIDAS SEGUN LA OCASION

COMIDA	COTIDIANA	CEREMONIAL	FESTIVA
Tamal de cerdo	No	No	Ocasión: Navidad, Año Nuevo, Cortesía de Imágenes
Tortilla con queso seco y chile rojo	Ocasión: Puerperio	No	No
Carne asada	Ocasión: Puerperio	No	No
Pescado fresco y seco	Si	No	Ocasión: Semana Santa
Pacaya en recado asada, en tamales, envuelta en huevo	Si	No	Ocasión: Semana Santa

Anexo 3. CLASIFICACION DE LAS BEBIDAS SEGUN LA OCASION

BEBIDA	COTIDIANA	CEREMONIAL	FESTIVA
B'oj	Si	Ocasiones: Siembra, Cofradias, Bendiciones, Novenas de imágenes.	Ocasiones: Día de los Santos, Bodas, Bautizo, Semana Santa, Navidad, Año Nuevo.
Cacao	No	Ocasiones: Siembra, Cofradias, Bendiciones, Novenas de Imagen.	Ocasiones: Bodas, Bautizo, Semana Santa, Año Nuevo, Navidad Día de los Santos.
Atol Blanco	No	Ocasiones: Recibimiento de imagen, valorios.	No
Atol tres cocimientos	Si	No	No
Atol "shuco"	Si	No	No
Atol de Elote	Si	No	No
Pinol	Ocasión: Mujer lactante	No	No
Licor ron	Ocasión: Puerperio	No	No
Chocolate	Si	No	No
Agua de masa	Ocasión: Mujer lactante	No	No

Anexo 4. PROCESO DE ELABORACION DE LAS COMIDAS

COMIDA/ OCASION	COCINERO	INGREDIENTES	ELABORACION
Sangre de chompipe Cofradías, bodas, bautismos, etc.	Mujer	Agua caliente, chile verde, cebolla, hierbabuena (todo picado)	"Un día antes se degue-lla al chunto y en un recipiente con un poco de agua se recibe la sangre, ésta se cuaja y al otro día cuando el caldo esta hirviendo se le echa la sangre, cuando se sirve se corta en trocitos"
Caldo de res y/o chompipe Cofradías	Mujeres (mozos).	Carne de res y o chompipe, tomate, ajo, cebolla, rajitas de canela, achiote, chile seco, culantro, hierbabuena, samat, clavo, pimienta, sal, harina de arroz.	"El viernes llegan todas las señoras a sa-car el nixtamal, el sábado llegan todas las mujeres a envolver los tamalitos, otras a cortar la cebolla y demás condimentos para el domingo, y el trabajo de ellas es poner la carne en mancuerna para que quede amarrado y así se echa a la olla y con una paleta la sacan ya cocida y, se pone en batea, ahí hay otra señora que se encarga de cortarla en pedacitos para ponerlos en las tazas, hay otra señora que se encarga de cortarla en pedacitos para ponerlos en las tazas, hay otra señora especial para hacer el recado que acompaña al caldo, otra que lo pasa a los invitados, y así cada quién tiene su función"

Anexo 5.

COMIDAS Y SU SIGNIFICADO

COMIDA	OCASION	SIGNIFICADO
Caldo de chompipe.	Siembra	<p>"Para que salgan los elotes buenos"</p> <p>"porque para nosotros es sagrada la siembra, es una comida ceremonial".</p> <p>"El chompipe es un signo de unión u lo que se llama también qotz'oq, que quiere decir compartir, más que todo ese es el significado".</p> <p>"Por lo regular se usa el chompipe como de buena suerte".</p> <p>"Porque el chunto es de nosotros, siempre ha existido, es nuestra costumbre y, además cuando se va a comer en la siembra no debe comprarse, sino que tenemos que criarlos".</p> <p>"Pues el chompipe existe desde hace tiempos, son costumbres que nos dejaron nuestros antepasados, los ancianos nos enseñan que esa es la costumbre cuando vamos a sembrar, inaugurar una casa..."</p> <p>"Porque el chunto es un animal bueno, y su carne es buena".</p> <p>"Porque es una costumbre de antes y no vamos a ser nosotros los que la perdamos y si no tenemos chunto, pues comemos gallina</p> <p>"Eso lo comían solo los verdaderos, entre la gente indígena hay de categoría, comían chunto los que verdaderamente tenían sus centavitos, y la gente pobre carne de gallina"</p> <p>"El chompipe prácticamente está catalogado que solo lo pueden dar los que están económicamente bien".</p> <p>"El chunto es lo que da la idea de lo que quiere ser el Rey de toda una casa, por la misma razón de como hace el chompipe cuando empieza a bailar con elegancia, la elegancia que debe existir en la comida del indígena".</p>

Anexo 6.

COMIDAS Y SU SIGNIFICADO

COMIDAS	OCASION	SIGNIFICADO
Caldo de chompipe	Cofradía	"Solo para los chinames porque se ha encarecido mucho".
Caldo de Chompipe	Día de los Santos. Altar Día de los Santos.	"La comida del día de los Santos es para nosotros muy importante, porque se puede decir que es la Navidad para nosotros los q'eqchie's, porque es cuando se reúnen todos los familiares en casa y de estos se hace participe a los difuntos, porque tiene que ser una fiesta de los que están vivos y de los que están muertos..." "Eso les ponemos porque pensamos que vienen a comer..."
Caldo de gallina	Siembra	"Casi siempre comemos chunto, pero si no tenemos podemos comer gallina..."
Caldo de gallina	Puerperio	"Para que la mujer siempre permanezca en calorías los 40 días..."
Caldo de res.	Cofradía	"Siempre se ha dado res, porque rinde más, se matan 1 hasta 5 toros, sale más económico...." "La comida típica en los pa'ab'anks, es la carne de res con recado de harina de arroz, lo que le llamamos yiu."
Caldo de res.	puerpe-rio	"Para que la mujer permanezca en calorías los 40 días...."
Tayuyos	Siembra	"Solo eso se debe de comer y no otra cosa como verduras, hierbas, porque si no los zanates arrancan la siembra (desayuno, refacción, cena)..."
Xut'	Siembra	"Porque cuando se terminan los xut'es, es señal que la siembra se va a dar toda, y cuando no se terminan o uno da poco a los sembradores, entonces la siembra va a ser atacada por los animales..." "Comemos xut', porque es de maíz y de frijol y eso es lo que estamos sembrando, para que se de bien la milpa...."

Anexo 7.

COMIDAS Y SU SIGNIFICADO

COMIDA	OCASION	SIGNIFICADO
Frijol Blanco.	Víspera de Cofradía	"Es una costumbre de nuestros antepasados servir frijol blanco..."
yiu recado (hecho de harina de arroz)	Cofradía	"Es la costumbre de servirlo en esas ocasiones..."
Caldo de chom pipe.	Bendición de morteros	"Llegada la hora de la cena se suelta donde entra la mecha del cohete, se llena con caldo de chunto, se le pone carne (pechuga) adentro, y el quemador es el que se tiene que comer la carne, para que no le pase nada al quemador...."
Caldo de chom pipe.	Bendición de máscaras	"Después de que se bendicen las máscaras se come chunto a las 12:00 de la noche..."
Pan con miel.	Semana Santa.	"Nuestro Señor ofreció el pan y el vino, entonces se está representando el cuerpo de él..."

Anexo 8.

BEBIDAS Y SU SIGNIFICADO

BEBIDA	OCASION	SIGNIFICADO
Kakao	Siembra / Cosecha	<p>"Si no das kakao se enoja el cerro..."</p> <p>"En cambio con el kakao sale bien verde la milpa..."</p> <p>"Ya que éste tiene su valor, ya que si les das café, dicen que es muy caliente y quema la siembra..."</p> <p>"Para estar uno contento, tranquilo, se come y se bebe..."</p> <p>"El kakao tiene su valor, tiene su grandeza..."</p>
Kakao	Cofra- días, bodas, bautizo	<p>"Es la bebida oficial, porque tiene bastante importancia en la vida del indigena...."</p> <p>"Es la bebida de la amistad, porque hace muchísimo años en todas las familias, se mantenía siempre una cantidad de kakao y, cuando llegaban las visitas lo primero que se les servía era su guacal de kakao..."</p> <p>"Es una tradición, una bebida que es muy especial, porque eso es lo que nos enseñaron nuestros antepasados. Es más especial que el b'oj y, el kakao es de mucho alimento..."</p>
B'oj	Siembra	<p>"Cuando tomamos el b'oj el Santo se engrandeca, lo tomamos para la siembra, bautizos, bodas, etc".</p> <p>"El b'oj es sagrado para todo el mundo..."</p> <p>"El b'oj tiene su valor...."</p>
B'oj	Cofra- días, Bodas, BautizoBe ndi- ciones	<p>"Nos han dicho que es para alegría de Dios"</p> <p>"Es una costumbre de nuestros abuelos, bisabuelos..."</p> <p>"Cuando hay b'ojitos hay que quemarle incienso encima para que no entre el mal..."</p>

Anexo 9.

SIMBOLISMO

ELEMENTO	OCASION	SIMBOLISMO / SIGNIFICADO
Sangre de chompipe	Bendición de casas o watesiink	<p>"La sangre se echa en las vigas de la casa, en el centro de la casa y en las esquinas para que no entre nada malo en la casa..."</p> <p>"La sangre sirve para hacer cruces en todas las esquinas de la casa nueva, que significa alimentar todo lo que sirvió para hacer la casa, la arena, cal, todo lo que se va a comer se comparte con la casa..."</p> <p>"Esta es una costumbre que se tiene que hacer porque de no hacerlo se puede morir alguien de la familia de la nueva casa, sin no se inaugura y se hacen las cosas como debe de ser..."</p> <p>"La sangre del chunto sirve para echársela a la madera, como es madera nueva, para que no perjudique a los niños, porque tenemos la creencia de que si no lo inauguramos se enferman los niños y se mueren"</p> <p>"Le echas sangre del chunto a tu casa para que no te coma tu casa, y no se mueva y así no te asusta...."</p> <p>"Hay que sacarle la sangre al chunto, tiene que llegar el padre, después se echa la sangre del chunto en las esquinas de la casa, para que no pase nada, porque todavía están vivos los palos, esa es la costumbre de todos aquí, después hay que alegrar..."</p> <p>"Se vela a media noche a las 12:00, se queman unas candelas y matan gallinas, chunto, y la sangre del chunto se echa en las vigas..."</p>
Caldo de chompipe.	Bendición de casas o watesiink	<p>"Aunque sea una tu casita sencilla de ley tenes que bautizar, tiene que llegar el padre para que no le pase nada a uno en su ranchito, llegan los vecinos y se hace la comida..."</p>

Anexo 10.

SIMBOLISMO

ELEMENTO	OCASION	SIMBOLISMO / SIGNIFICADO
Gallina	Bendi-ción de casas.	"En el centro de la casa se entierra una gallina porque dicen que el palo cuando es nuevo, está vivo y se mueve la casa, y dicen nuestros antepasados..."
Kakao	Bendi-cion de casas.	<p>" Cuando se inaugura una casa, se pone kakao en la esquina de la casa, para que no se pudra la casa, para que pruebe la casa..."</p> <p>"Primero se pone en el altar del santo kakao y b'oj, y la comida, pero primero se rocía la casa con agua bendita y kakao molido crudo, se bendice la casa con eso, entonces después se ponen a comer. Se busca una persona vecina que sirva de madrina, cuando van a estar rociando la casa, entonces cuando ya terminaron de rociar ponen una candela en medio de la casa y otra candela en cada esquina de la casa o sea en las cuatro esquinas y en medio una candela grande, eso es todo para hacer la bendición de una casa, al otro día llaman al padre para que llegue a hacer la bendición...."</p> <p>"Nunca ha dejado de haber kakao desde los primeros tiempos, los primeros días, ya ves que para inaugurar tu casa vas a salpicar con kakao crudo tu casa..."</p> <p>"Con el kakao sale bien verde la milpa..."</p>
Kakao	Siembra	

ESTADO DE GUATEMALA
 INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y CENSOS
 CENSO DE PUEBLO Y VIVIENDA 1971

Anexo 11.

SIMBOLISMO

ELEMENTO	OCASION	SIMBOLISMO / SIGNIFICADO
Kakao	Siembra	"El agua de kakao se usa para bendecir la milpa, casas, etc...."
Sangre, b'oj, licor, cigarro, puros.	Bendi-ción de casas.	"Cuando es la celebración de una casa, vas a echar sangre de chunto, licor, boj, cigarro, puros, se echa en cruz en las esquinas de la casa; lo que significa que el palo cuando es nuevo está vivo..."
Ajo.	Amuleto	<p>"Se pone ajo detrás de las puertas, es una creencia que tiene la gente, de que no entre una mala influencia, mal aire, y se pone el ajo con una crucecita de ocote colorado, se arregla detrás de las puertas, es una creencia que se tiene de antes para que no entre brujo, la maldad.</p> <p>"El ajo que se pone detrás de las puertas es una creencia de la mayoría de que el ajo es para que no entre ningún mal, sirve para protección y lo usan en muchos negocios....."</p>

Anexo 12.

CONCEPTOS ACERCA DE ELEMENTOS FRIOS

ELEMENTO	CONCEPCIONES
Kakao	<p>"Lo que se echa es kakao en las casas que se van a inaugurar para que estén frescas, tranquilas y, también se usa como agua bendita..."</p> <p>"Se usa en la siembra para que la milpa esté fría..."</p> <p>"En la siembra lo que se da es el kakao, para que salga bien verde la milpa...."</p>
Chompipe / cerdo	"La mujer cuando se acaba de componer no debe comer chunto, marrano, porque les entra frío en su estómago, le da diarrea, dolor de estómago, igual pasa con el marrano....."

PROPIEDAD DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
Biblioteca Central

Anexo 13. CONCEPTOS ACERCA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CALIENTES

ELEMENTO	CONCEPCIONES
Res	<p>"Para la siembra no es bueno comer res, porque su sangre es muy caliente y endurece el terreno, no sale bien la milpa....."</p> <p>"Cuando la mujer se acaba de componer si puede comer res porque es caliente....."</p>
Gallina	<p>"para la mujer, cuando se acaba de componer, pueda comer gallina porque así permanece en calorías los 40 días....."</p>
Ajo	<p>"El ajo se le echa al caldo de chunto y a la gallina para que no haga daño, porque el chunto es frío y si no se le echa ajo al caldo hace daño..."</p>
B'oj	<p>"El cacao no tiene fuerza en cambio el b'oj sí, solo que se nos calienta la cabeza....."</p>
Café	<p>"Para la siembra no se debe dar café, porque dicen que es caliente y quema la siembra...."</p>

Anexo 14. CONCEPTO ACERCA DE BEBIDAS TIBIAS

ELEMENTO	CONCEPCIONES
Agua tibia	<p>"No es bueno que los sembradores se laven las manos con agua tibia, porque queman la siembra, tienen que lavarse con agua fría....."</p>