

El rito y la ofrenda maya: los alimentos santos para los señores creadores

The rite and the Mayan offering: the sacred foods for the creative gentlemen

Lázaro Hilario Tuz Chi¹, Zemly Mariza Carrillo Góngora², Flor de Guadalupe Escobedo Pérez³

Cómo citar: Tuz Chi, L. H., Carrillo Góngora, Z. M. y Escobedo Pérez, F. (2020). El rito y la ofrenda maya: los alimentos santos para los señores creadores. *Germinal* 3(1), 63-77

¹ Doctor. Egresado de la Universidad de Salamanca España con la especialidad de Antropología de Iberoamérica. Profesor Investigador de tiempo completo en la Universidad de Oriente en Valladolid Yucatán México. Experto en estudios sobre interculturalidad y estudios sobre derechos de los pueblos indígenas de México. Correo: lazaro.tuz@uno.edu.mx

² Antropóloga. Egresada de la Facultad de Antropología UADY, con la especialidad en Arqueología, con maestría en Interculturalidad por la Universidad de Oriente. Profesora Investigadora de tiempo completo en la Universidad de Oriente. Correo: zemly.carrillo@uno.edu.mx

³ Egresada de la Universidad de Oriente de Valladolid Yucatán con la especialidad en Gastronomía, con maestría en Educación, docencia e investigación por la UNISANT. Profesora Investigadora de tiempo completo en la Universidad de Oriente. Correo: flor.escobedo@uno.edu.mx

Arbitrada por pares ciegos

Recibido: 18/09/2020

Aceptado: 21/11/2020

Autor de correspondencia:

lazaro.tuz@uno.edu.mx

Resumen

La alimentación en los pueblos originarios en la América de hoy, aún mantiene muy fuerte su identidad cultural y gastronómica, resultado de una resistencia étnica que a pesar de los embates de la modernidad y la globalización aún continúan vigentes. Se refleja esa continuidad en la ritualidad y los alimentos que en ella se ofrece, el rito será el acto de la comunión del hombre con su creador y el alimento la ofrenda sagrada que alimenta la energía vital de los creadores.

Palabras claves: alimentación, pueblo maya, rituales

Abstrac

The diet of the native peoples in America today, still maintains its cultural and gastronomic identity very strong, the result of an ethnic resistance that despite the onslaught of modernity and globalization is still in force. This continuity is reflected in the ritual and the food that is offered in it, the rite will be the act of communion of man with his creator and the food the sacred offering that feeds the vital energy of the creators.

Key words: feeding, Mayan town, rituals

INTRODUCCIÓN

Este trabajo es resultado de un trabajo más amplio que recoge los pormenores de la cotidianidad maya en relación con los alimentos sagrados que se ofrecen en ellos en los rituales agrícolas.

Las fiestas tradicionales por centurias han representado la energía vital de los mayas para agradecer su existencia en la tierra a sus señores creadores, ante esto ofrendan alimentos y viandas que representan su esfuerzo y trabajo.

En este material presentamos los datos obtenidos en trabajos recurrentes de campo originados desde ya varias intervenciones en las comunidades mayas de Tinuncah y Tiholop que en el proyecto se consideran como zona núcleo de la ruta que actualmente se trabaja con el Cuerpo Académico: Patrimonio Histórico y Gastronómico del Pueblo Maya en el Diálogo de Saberes Interculturales, de la Universidad de Oriente, en Valladolid Yucatán, es importante mencionar que los datos aquí expuestos ya han sido trabajados anteriormente y representan una selección de información vital que ayuda a comprender la dinámica cultural en el contexto alimentario-ritual de la zona denominada “de los rebeldes”.

Al ser intervenido con anterioridad en proyectos anteriores, en esta ocasión se presentan los detalles estructurales y de contenido que ayudan a conocer con más objetividad el proceso y la importancia que los alimentos, en las ceremonias y rituales agrícolas tienen como elemento importante en la comunicación con sus señores creadores.

El proceso de obtención de datos se desarrolló a partir de una intervención metodológica etnográfica en el año 2019 de nuestro proyecto PRODEP: “Patrimonio e Interculturalidad, saberes en torno a la alimentación maya de hoy”.

La observación participativa, las visitas al campo, pero sobre todo los datos localizados de anteriores intervenciones hechas por este equipo de trabajo, ha contribuido a retroalimentar los datos que subsecuentemente se obtuvieron. Datos vitales que, para la ruta en cuestión son indispensables conocer ya que corresponden a un conocimiento genuino de su valor patrimonial inmaterial que indiscutiblemente representa el objeto de estudio de nuestro cuerpo Académico, pero sobre todo el interés del proyecto integral de carácter inmaterial que promueve nuestra Universidad como estructura investigativa enfocada al conocimiento genuino de la tradición cultural maya.

Este es el principio de la vida así se dijo en los antiguos libros: “de maíz blanco y de maíz amarillo, se hicieron sus carnes”

Y porque se entiende que así ha sido, el hombre desde tiempos inmemoriales agradece con la carne sagrada, el maíz la dádiva de sus señores creadores.

Esa es la definición sagrada de la sobrevivencia maya, el maíz representa la fuente de vida.

Los rituales significan el acercamiento del hombre a sus seres creadores llamados *yuumtsilo'ob* literalmente los señores buenos, los padres amados. Abajo esta sincronía el hombre maya sabe que ha sido puesto en

la tierra por estos seres quienes le han regalado los alimentos de la tierra, entre ellos el maíz, de ahí su idea de la representación de la carne sagrada.

Bajo esta condición los mayas agradecen con ofrendas esta dádiva y lo hacen cuando solicitan los alimentos a través del *ch'aa chaak* o cuando agradecen las cosechas a través del *janli kool*, pero en todo el proceso ritual el maíz tiene presencia, en el agradecimiento por los animales o *aalak'o'ob* que se han criado en los patios y solares, cuando el alma de los niños mayas enferman y se hace el *k'eex* o cambio de alma, cuando el niño o niña en un ritual de paso llamado *jets' meek'*, se trasladan a otro nivel de existencia terrenal. Inclusive cuando la muerte el maíz acompaña al hombre en su tránsito al más allá.

Por tanto, el maíz es el principio del mundo, de la naturaleza y a la existencia humana, pero también es el final, es por ello que no habrá alimento maya que entre sus ingredientes no lleve, por añadidura el maíz sagrado como aglutinante o acompañante por medio de la tortilla.

Múltiples formas de usar el maíz se encuentran en las comunidades mayas, en general su uso es directamente proporcional a las manifestaciones culturales y gastronómicas ya que es por así decir la base de la alimentación maya.

En la región que nos ocupa estudiar, la zona suroriental de Yucatán que abarca las comunidades mayas de Tiholop y Tinunah, en el municipio de de Yaxcaba en Yucatán México, se desarrolla una dinámica gastronómica ceremonial y ritual muy original.

Al ser un área donde las manifestaciones culturales aún se mantienen muy arraigadas, las prácticas culinarias aún se mantienen con una buena identidad. Los ingredientes que se utilizan para la elaboración de los alimentos en general, aún mantienen mucha de la esencia original.

Las bebidas sagradas mayas

Desde tiempos inmemoriales los pueblos mesoamericanos han utilizado las bebidas para uso ritual, considerando que estas transmiten energías y poder, son la fuerza y la gracia de los señores creadores, tanto las bebidas alcohólicas elaboradas con la fermentación de frutas, o hierbas como las elaboradas con maíz a través de atoles, pozoles o cualquier otra bebida derivada de él, han funcionado como elementos sagrados de ofrecimiento a las deidades creadoras, para su satisfacción y dádiva.

En ese sentido, las bebidas que se elaboraba de diversas formas, ya fuera en forma de infusiones, atoles, fermentados, entre otros, de alguna forma servían para satisfacer las recurrentes necesidades de las deidades, pero también de los que lo consumían. Las bebidas con contenido alcohólico eran resultado de la fermentación tanto de frutas como de hojas, plantas o raíces, así con una elaboración ancestral se obtenían bebidas que se ofrendaban y se consumían en actos festivos y especiales.

El chocolate, por ejemplo, tal parece que representaba uno de los máximos ofrecimientos del hombre a sus deidades ya que, al ser derivado del cacao, significó por mucho entre los pueblos mesoamericanos, parte de la esencia misma de los dioses”²

En el universo maya macehual, no se concibe la realidad sin un ofrecimiento líquido que contribuya a un acercamiento más íntimo con las deidades.

Para tal efecto, los rituales se acompañan frecuentemente de bebidas sagradas que funcionan como ofrendas de la tierra y para la tierra, como productos del esfuerzo del hombre terrenal, pero también como enlaces cosmológicos que permiten el dialogo, hombre-deidad.

Desde tiempos prehispánicos, los mayas utilizaban las bebidas sagradas en sus ritos como medios de comunicación con los dioses.

En la historia colonial, las constantes leyes y decretos establecidos por la real corona limitaron en gran medida el uso de estas bebidas llegando al grado de ser prohibidas por considerarse idolátricas. Por ejemplo, en la Recopilación de las Leyes de Indias en el capítulo V, en la ley XXXXVI se prohibía la venta de vino a los naturales, en tanto el capítulo XXXXVII se hacía extensiva la prohibición del uso del pulque “por ser bebida utilizada en rituales”³ entre los mexicanos del altiplano.

Las Relaciones Historico Geográficas de la Gobernación de Yucatán, una serie de documentos coloniales escritos con el fin de exponer a la corona española la situación de los pueblos mayas conquistados, hacía mención del uso de las bebidas sagradas entre la sociedad maya para sus prácticas cotidianas.

Por ejemplo, en la *Relación de Mama y Kantemó*, se hacía referencia al uso de la bebida de maíz conocida como *pozole* o *k'eyem* que tal aprecio tenía entre los naturales que *cuando caminan hacen moler una masa de maíz que es su trigo y echa una pella grande o chica conforme al camino que llevan, y cuando llegan alguna parte que se quieren desayunar, deshacen la dicha masa en agua; así espeso lo beben hasta que están satisfechos, y con esto están tan contentos como si tuviesen cualquier buen regalo y les viene esto de naturaleza y aunque anden mucho camino con esto no pierden su vigor y fuerza.*⁴

El pozole o *k'eyem*, aun en la actualidad es ampliamente utilizado entre los mayas contemporáneos y consiste en maíz cocido y molido de tal manera que quede una consistencia masosa, esta masa

² Véase Atolinni Lecón, 2011, *Cuentas, dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos*, INAH.

³ Véase, *Recopilación de las Leyes de Indias, Libro VI, Título 1: de los Indios*

⁴ Véase *Relaciones Histórico Geográficas de la Gobernación de Yucatán*, pp. 111v. USAL, Bib. Fco de Vitoria: Fondo Reservado.

comúnmente se bebe disuelto en agua como desayuno en las actividades del campo con rigurosos horarios que fluctúan de entre las 10 de la mañana a las 12 del mediodía.

Considerado en la actualidad como “santo *k’eyem*” los mayas, valoran las propiedades alimentarias de esta bebida ya que como se refiere “es como la carne de los pobres que nos da dios para seguir en el trabajo.” que desde tiempos antiguos se realiza, a efectos tales que según se indica “se puede sobrevivir solamente de pozole cuando no hay otra cosa que comer”.

Cabe aclarar que el pozole es un alimento que se puede conservar determinado tiempo sin perder su valor nutricional, ya que tiene como propiedad que, a mayor tiempo, se conserva mejor por un tipo de moho amarillo que lo protege de la intemperie, es altamente apreciado por los mayas en su consumo, y es común que se le denomine *paj k’eyem*.

Regresando en el tiempo, las bebidas jugaron un papel primordial en la continuidad de las practicas rituales, principalmente de índole agrícola

En la *Relación de Mérida*, se indicaba que los mayas: *en tiempos de su gentilidad usaban de un vino con que se emborrachaban lo cual les era de gran utilidad para el saludo corporal por ser purgativo, y quitóseles el beberlo porque usaban de ello con ceremonias y ritos de idolatría,*⁵

haciendo referencia al balche’, una bebida sagrada que se elaboraba con la corteza del árbol del mismo nombre de cuyo fermento se le añadía miel, y que al parecer además de ser usado como bebida sagrada, también fue usada como remedio herbolario.

Mientras que en la *Relacion de Sinanche y Ekum* se hacía referencia al *balche* indicando que

Solo se les ha prohibido el vino, que en sus idolatrías hacían de miel y ciertas raíces u cortezas de árboles de muy mal olor, con que se emborrachaban porque no lo hacían para otro efecto..., en tanto en la *Relacion de Hocaba* , se hacía similar referencia al indicar que los naturales vivían más y más sanos antiguamente que ahora, y dicen que la causa que es antiguamente bebían un vino que ellos hacían de agua y miel y maíz molido y le echaban algunas raíces que los emborrachaba y servía de purga lo cual ahora les es prohibido.⁶

El balché, por tanto, no solo tuvo un uso exclusivamente ceremonial, sino que fue consumido también en la cotidianidad tal y como lo indican las Constituciones Sinodales de 1722 donde se ordenaba que:

⁵ Véase *Relaciones Histórico Geográficas de la Gobernación de Yucatán*, pp. 71v. USAL, Bib. Fco de Vitoria: Fondo Reservado.

⁶ Véase *Relaciones Histórico Geográficas de la Gobernación de Yucatán*, pp. 124-134. USAL Bib. Fco de Vitoria, Fondo Reservado

de ninguna manera permitan los bailes y cantos, ni el antiguo error de poner bebidas o comidas a los tigres en sus casas por modo de oblación, ni el quemar copal a las piedras persuadidos a que en ellas asiste el demonio para que no les haga mal; ni los bailes que acostumbran quando beben el balché, ni el que lo beban en juntas o congresos o de otra qualquier suerte en que les sea ocasión de renovar las antiguas memorias de sus supersticiones y errores.⁷

La entrega de sakab: bebida sagrada

Durante el periodo de maduración del maíz, el hombre maya acostumbra acudir a su milpa a mantenerlo, cuidarlo y limpiarlo, frecuentemente le ofrece a los señores cuidadores de la milpa la bebida del sakab, consiste en una bebida hecha a base de maíz blanco o amarillo, seleccionado de entre las primeras mazorcas del año anterior y cocido sin usar la cal, que sirve como ablandador de la cáscara del maíz cocido, El sakab es una bebida elaborada con miel de abeja, cacao y canela; comúnmente se utiliza agua sagrada de los cenotes vírgenes para elaborarla. El dueño de la milpa hace un sencillo ofrecimiento a los cuatro vientos arrojando el sakab y pidiendo por la protección continua de la milpa:

In jajal Dyos, in yuum tzilo'ob, in yum chako'ob

in ki' kubik ti'te'ex le santo sakabo u tiaal a canaantik'ex in chan kool

tu k'aabal doys yumbil, dios mejembil, dios espiritu santo amen jesus.

Traducción:

“Mi señor Dios, mis señores del viento, mis señores de la lluvia, les entrego este santo sakab para que cuiden mi pequeña milpa, en el nombre de Dios padre, de Dios hijo, y de Dios Espíritu Santo., amen Jesús”

Luego deposita debajo de algún árbol una jícara conteniendo la bebida, enciende una vela o veladora y según la creencia, si la vela se mantiene encendida permanentemente y se consume en su totalidad, es señal que los *yumtsilo'ob* han aceptado su ofrenda.

Antecedentes similares a esta costumbre la encontramos en la documentación colonial, Las costumbres de ofrecer “bebidas” a los dioses “paganos” era una actividad común en los pueblos mayas tanto prehispánicos como coloniales, los mayas peninsulares continuaron con esta costumbre ancestral porque consideraban que él no realizarlo les traería calamidades y enfermedades a ellos y sus familias. En muchas de las casas nuevas que se construían también se entregaba el *sakab* para quedar protegidos de los vientos que podían

⁷ Véase Centro de Apoyo a la Investigación Histórica de Yucatán, *Constituciones Synodales, Lib. I, Tit. I, De Suma Trinit et Fide Catholica, Sect. 4, De Impedimentus...*, § 2, fols. 17-17v.

hacerles daño y porque los terrenos donde asentaban sus viviendas también “tenían dueños”, una de las entrevistas realizadas en Pomuch, nos deja entrever la importancia que para los agricultores mayas maceuales, tiene el entregar el *sakab* a las deidades de la naturaleza:

Rogación a la lluvia, (cha'a cháak) el maíz como conector de energías del hombre y los señores creadores

Desde muy temprano, los hombres que participan en el ritual de petición de lluvia, incluyendo a los cuatro *chakes*, y el *t'up*, (los representantes del cielo y la tierra) se reúnen alrededor de la mesa donde se han colocado cuatro jícaras pequeñas de *sakab*, la bebida de maíz sagrada y una grande en el centro, “para dar de beber a los santos *chakes* y al santo *ahau* que han participado en la velación”.

En este rito, el sacerdote maya implora a todos los vientos que se reúnan en la “sagrada mesa” ya que va a dar inicio la actividad de recibimiento de “el santo gracia”, el cual está representado por la masa que los participantes ofrecerán y será colocado en el altar, al igual que las gallinas que se sacrificarán en el transcurso del rito. Mientras transcurre la mañana comienza un desfile de niños y adultos entregando masa de maíz en cubos de plástico, mismos que al ser recibidos son “bendecidos” por el sacerdote maya y depositados en la mesa principal.

Por otra parte, otro grupo de ayudantes también llamados *k'oses*, preparan el horno donde se cocerán los *pibihujes* o *pibes*, las tortillas gruesas de maíz, acomodan los leños y encima le depositan piedras para después encenderlo con restos de huesos de maíz (*bacales*) y envases de plástico para hacer más rápida la combustión de la leña.

Notamos también que el sacrificio a las aves se realiza después de ser ofrecidas por el sacerdote maya quien en lengua maya reza:

“por el santísimo nombre de Dios nuestro señor, dios hijo, dios espíritu santo, oh, escucha mi ruego donde pido una santa y sagrada bendición mi señor, para poder darle el santo vino a estas santas aves que presento para este santo trabajo, a los santos señores del monte”.

Al mismo tiempo que abre el pico de las aves y les deposita el santo *tibi oolal*, (la bebida de *balche'* con licor) y a otros les hace beber la bebida sagrada del *sakab*.

Acto seguido, las aves son llevadas por un grupo de adolescentes y sacrificadas a golpe de madera en la cabeza, son luego remojadas en agua para después quemarles las plumas en la hoguera del *pib* (el horno) y poder limpiar y destazar los pollos que servirán para los alimentos. En los documentos coloniales encontramos la observación de Landa quien en referencia a los ofrecimientos de animales menciona:

“los chaces sacrificaban un perro y sacábanle el corazón y enviábanlo entre dos platos al demonio, y los chaces quebraban sendas ollas grandes llenas de bebida y con esto acababan su fiesta. Acabada, comían y bebían los presentes que allí se habían ofrecido y llevaban al Nacón (Nacom) con mucha solemnidad a su casa, pero sin perfumes”. (Landa: 1982)



Dios Chaak, recibiendo un ave degollada en ofrenda.

Códice Dresden, Lamina 26.

Cuando el sacerdote maya da la orden de iniciar las tortillas de maíz llamadas *pibihujes*, *tut huajes* o *penkuches* los presentes: *ah kuches* y *matanes*, se reúnen para apoyar en la realización de las tortillas de maíz con la masa ofrecida anteriormente y se cuenta cuantas personas han colaborado en la lista donando masa, gallinas o dinero para saber cuántas tortillas se habrán de realizar.

En esta actividad tiene cabida quien desee colaborar, participan tanto personas mayores como jóvenes o niños, mientras unos tortean y moldean las tortillas, otros le agregan pepita molida de la calabaza por cada *pib*, constituyen cuatro capas de masa por igual número de capas de pepita molida de calabaza, al que finalmente se le hace una figura de cruz, y en cada punto de la cruz le gotean el “*santo balche*”.

Después de haber hecho esto, otro grupo envuelve las tortillas de cuatro capas en unas hojas silvestres llamada *boob* el cual se ata con una cuerda de corteza de árboles.

Cuando finaliza esta labor, las tortillas son llevadas a cocer en el horno que expresamente ha sido acondicionado para hornearlas. Son depositadas sobre las hirvientes piedras, y mientras el sacerdote maya hace una oración solicitando que el alimento se cueza sin problemas, arroja el “*santo tibi’oolal*” sobre el horno no sin antes haber arrojado sal sobre el fuego. Cuando se han colocado todos los “*pibes*” se procede ponerle una piedra hirviendo encima a cada tortilla y después a sellar el horno, con hojas de jabín, después

una capa de sacos viejos de harina, finalmente la tierra que deberá cubrir todo el *pib*, evitar que el calor se escape y poder cocinar bien “el santo alimento”.

En este proceso, el sacerdote maya sabe que debe tener todas las precauciones con el cocido del “*santo pib*” ya que se tiene la creencia que, si algún “*santo pib*” no se cuece bien o queda crudo, podría ser signo de que el sacerdote habrá de enfermar e inclusive puede morir. El tiempo de cocción debe ser de 2 a 2:30 horas aproximadamente, dependiendo de “lo que prediga el sacerdote maya y de lo que haya visto en su *zastun* (la piedra de la adivinación)”.

Llegada la hora de desenterrar el “*pib*” los *majano’ob* o ayudantes, se reúnen para retirarles las hojas con que fueron envueltas todas las tortillas, seguidamente son colocados en el “santo altar o la santa mesa” donde se han dispuesto ya las jicaritas de pozole sagrado con balche’, procurando que todas las tortillas, estén sobre la sagrada mesa. “Es bonito venir a apoyar a los compadres porque es un trabajo de todos, además, hay que hacerlo por el bien de nuestras milpas” habría de mencionar un agricultor invitado a “hacer el *k’ol*”, una comida elaborada a base del caldo del pollo cocido.

La entrega del “santo gracia” en las milpas mayas

Este sencillo ritual se realiza cuando las primeras mazorcas son ya comestibles. Es la temporada denominada del “santo gracia” del “*chacbinat*” (elote sancochado), del *isuaj* (tortilla de maíz nuevo) y del *a’a sa’* (atole nuevo). Para entonces, las primeras mazorcas cosechadas de la milpa son las que serán entregadas a Dios, a los señores *yumtsilo’ob* y los *yum chako’ob*, el primer elote sancochado, la primera tortilla de maíz nuevo, y el primer atole nuevo son elaborados en la misma milpa y depositados debajo de algún árbol o alguna piedra, ahí comúnmente se colocan las hojas de calabaza a manera de mantel, seguidamente, se enciende una vela, se sahúma en espacio sagrado con incienso y se depositan las ofrendas en jícaras, mientras el dueño de la milpa agradece los dones recibidos por la “madre tierra” Es una ceremonia de agradecimiento a los “*santos yumtsilo’ob*” por la “gracia” recibida en la milpa y por haber bendecido las cosechas con buenos frutos.

La entrega de primicia a los santos católicos.

Este rito ritual es más de índole cristiano y tiene lugar poco tiempo después de la entrega del “santo gracia”, y tiene lugar comúnmente en la iglesia del pueblo hasta donde acude el maya maceual a entregar al santo patrono del pueblo, los frutos obtenidos de la milpa, ahí ofrece el elote sancochado, el frijol, la calabaza, los chiles, camotes, o cualquier otro producto que haya obtenido de su milpa, en ocasiones paga una misa de acción de gracias y al finalizar ésta actividad, reparte entre los asistentes, el *sakab*, la bebida sagrada, en señal de agradecimiento y humildad ante dios.

Las primicias y acciones de gracia que se realizaban en los templos durante el periodo colonial, tuvieron relación con las actividades de las cofradías y congregaciones de indios cristianizados. Sugerimos que la primicia o “entrega primera a Dios” era el ofrecimiento principal de los mayas *macehual’ob* que habían sido sometidos y cristianizados, modificando sus costumbres ancestrales de dar ofrendas a sus antiguos dioses, por las de los santos cristianos. Ofrecimiento muy bien visto por los religiosos, que así justificaban la existencia de un Dios todopoderoso que otorgaba alimentos a los que le veneraban.

Por ahora parte debemos dejar constancia que esta ceremonia de acción de gracia en los templos no solo se supedita a los templos católicos sino que también se realizan entre los grupos protestantes o evangélicos ya que de igual manera realizan ceremonias para agradecer las cosechas a Dios Jehová , pero también reconocen el sentido animista de la ritualidad y ofrecen a los “señores vientos “ los alimentos que les ofrece la naturaleza, es decir, aún existe un reconocimiento de la existencia de los seres sobrenaturales a pesar de que la mentalidad religiosa se ha modificado. Tal caso lo hemos podido comprobar en el pueblo maya de Tiholop, donde el grupo perteneciente a los presbiterianos realizaron una sencilla ceremonia de “acción de gracia” en su templo donde ofrecieron elotes y atole nuevo, una bebida de maíz recién cosechada y otros alimentos al altar provisto solo de un ramo de flores y un mantel bordado, en la cual entonaban cánticos cristianos, finalizada esta sencilla ceremonia, el responsable de la “acción de gracias” repartió entre los asistentes los alimentos que había llevado para ofrecer.

El Hanli cool: primicia de acción de gracias

Al finalizar la cosecha de maíz, se realiza una nueva representación ritual denominada *Janli kool*, o *Wajil kool*. Literalmente significa “comida de milpa” Los preparativos empiezan la noche anterior. El dueño de la parcela y los que trabajan con él, abren una fosa, cuecen maíz y frijol y tuestan semillas de calabaza. En algunas regiones como en la parte oriental de Yucatán, la noche anterior al rito, se inician los preparativos con el corte de la leña, el cual está precedida del sacerdote maya quien acompaña a los leñadores a bendecir el lugar donde se cortará la leña, ahí, solicita el permiso de los señores *yumtsilo’ob* para permitir el corte y no ocasionar algún accidente a éstos.

La primera plegaria tiene lugar en el sitio donde se realizará la ceremonia nocturna, donde se ofrece el *sakab* y el “santo vino” a los *yumtsilo’ob* convocados desde esa noche a presidir la sagrada mesa, en este momento ritual, se realiza el *k’xpach* o amarre de la sagrada mesa, en la que se convocan a los santos *yumtsilo’ob* y a los santos católicos para que acompañen la “velación” de la mesa y acudan a recibir la “santa gracia “ de las bebidas que se les ofrecen, el hmen acompañado de su ayudante procede a santiguar el espacio donde se realizará el evento, realizando nueve vueltas alrededor de la mesa, alumbrándose con una vela, mientras arroja un líquido preparado con alcohol y yerbas de ruda, el cual arroja utilizando unas

ramas de *sipche'* (*Bunchosia glandulosa*). mientras detrás de él el que funge como ayudante o *itsa'* sahuma (unge) con incienso el espacio.

Estas nueve vueltas de amarre pueden entenderse como los tiempos que duran en convocarse a los santos y deidades alrededor de la sagrada mesa, también este amarre puede suponer la sacralización misma del espacio en la que solo tienen cabida los “vientos buenos” esto se entiende cuando el mismo sacerdote maya arroja hacia fuera del espacio que se amarra, con ademanes, a los “vientos malos” con las ramas del *sipche'*. Aunque también propongo que este “amarre” del espacio ritual supone la obligación de los vientos buenos convocados a permanecer en ese sagrado espacio durante todo el tiempo que dure el rito de acción de gracias. Se genera por tanto un compromiso entre el oficiante y los dioses y santos por convivir y departir de lo que se ha trabado en armonía y comunión. Finalizada la actividad nocturna se ofrece entre los asistentes el *sakab* y el santo vino “*balche*” el resto de los alimentos se cuelgan en unos árboles para esperar al día siguiente.

A diferencia de la ceremonia del *cha'a chaak*, la ceremonia del *Janli kol*, comúnmente es realizada por un solo personaje a quien se le denomina *ah cuch*, o “interesado” y su familia quienes de manera independiente, sin convocar al pueblo, realizan todos los gastos para la acción de gracias, ya que se trata de una ceremonia individual de agradecimiento a los dioses por las cosechas recibidas, pueden recibir la ayuda de la gente a quienes inviten al convite, los cuales ayudan en la realización de los alimentos, pero no entregan masa, ni gallinas ni algún otro producto, más que su trabajo. También las mujeres tienen especial participación en esta ceremonia ya que son las que directamente se encargan de realizar los guisos con los animales sacrificados.

Desde las primeras horas, el sacerdote maya acude al sitio de la ceremonia donde ofrece la bebida de *sakab* a los santos y deidades a quienes convoca nuevamente en torno a la mesa sagrada “en nombre de dios padre, dios hijo, y dios espíritu santo”.

Tenemos que indicar nuevamente que a diferencia del *cha'a chaak*, donde se ofrece carne de venado, en esta ceremonia de acción de gracias, solamente se ofrendan aves de corral, como pollos o pavos. El sacerdote maya entrega a través de un ritual los “*santo aalak'ob*” o animales domésticos a los dioses, esta entrega se realiza en frente de la mesa, levanta una por una a las aves y ofrece el alma de estas a los *yumtsilo'ob*, a los vientos y a los santos católicos en nombre de la santísima trinidad, sahuma el pico de las aves, les introduce la masa de *sakab* en la garganta y les obliga a beber del “sagrado vino” o *balche'* mientras presiona con un dedo su cuello para provocar su asfixia y su posterior muerte, al mismo tiempo, realiza sus rezos y oraciones mayas o “*payalchi*” entregando el “alma” o el “*santo yool*” del ave a los dioses.

En la preparación de los alimentos, los ingredientes se muelen para hacer bolas que se ponen sobre hojas de roble, *tzalbay* o plátano; con la primera bola se hace una tortilla de maíz, luego una de calabaza y al final una de frijol, las cuales se van colocando una sobre otra, hasta llegar a 9 capas. Lo que resulta son los llamados huajes, pencuches o tortillas. Aparte, cuecen los pavos y gallinas que fueron ofrecidos anteriormente. Prenden fuego en las piedras que están en el fondo de la fosa y preparan k'ol o atole salado. Mientras tanto, las mujeres preparan el sakab, la bebida sagrada.

El hmen o sacerdote maya, se dirige directamente a la fosa hecha para cocer las tortillas especiales donde comienza el *payalchi'* o rezo maya. Llama a los vientos buenos, los llama mientras arroja balche en los cuatro puntos cardinales o *kantitz'*. Después, pone los pencuches preparados por los hombres sobre las piedras calientes y los cubre con otras piedras al rojo vivo. Dos horas después se sacan los penkuches del horno y se prepara el *chokó*. Los anfitriones llevan la comida preparada a una mesa, en la que hay una cruz, nueve velas, incienso, flores, cigarros y licor, balche o el "santo vino".

Cuando todos los alimentos están dispuestos en torno a la mesa sagrada: (el *chok'ob*, el *sakab*, el *k'ol*, la carne cocida de las aves y los *pencucho'ob*) el sacerdote maya procede a realizar la "santo entrega" de los alimentos convocando nuevamente a las deidades sagradas y a los santos cristianos en torno a la mesa y en las que, a través de las plegarias; les agradece que hayan permitido una cosecha abundante al interesado y a su familia, y por quienes solicita la "santa protección" y "el santo favor" de que en el futuro les vaya bien en sus cosechas y en sus milpas, implorando que los *yumtsilo'o* protejan de plagas y cualquier daño el patrimonio y los cultivos de la familia que les ofrece la primicia.



Ritual del *janli kool* o "acción de gracias", con el objeto de agradecer los alimentos obtenidos durante el año en Tiholop Yucatán.

La ceremonia finaliza con la "santiguada" de la familia y de todos los participantes y de quienes se pide el "santo perdón" y la "santa protección" para sus vidas ante el altar, el rezo final conlleva a "liberar" a los señores *yumtsilo'ob* con el *huach' pach* o "desatar" en la que el sacerdote maya y su ayudante recorren nuevamente la mesa en sentido contrario a las agujas del reloj por nueve veces mientras agradecen la

asistencia sagrada de los señores yumtsilo'ob, los vientos sagrados y los santos católicos, por haber aceptado los alimentos que se ofrecieron, finalizando con esto la ceremonia, los alientos se reparten entre los asistentes y entre quienes deseen departir con la familia que ofrece los alimentos gratuitamente.

En este caso, podemos suponer que la ceremonia del hanli kool o uajil kol, es una manifestación sincretizada de acción de gracias cristiano con claras referencias mayas inmersas en ella, ya que los iconos simbólicos que se presentan en ésta, como en la ceremonia del cha'a chaak, nos remiten a interpretar que esta convocatoria va dirigida a santos católicos como a deidades del animismo maya, pero siempre queda implícito el contenido metafísico; la acción de gracias no solo es un mero protocolo a los dioses y santos, sino es la continuidad de la vida familiar reflejada en su misma participación en el ritual ya que genera la cohesión entre éstos y los participantes "ayudantes", pero al igual que la ceremonia del cha'a chaak, conlleva a un reconocimiento de la naturaleza como dadora de vida y el reconocimiento de las deidades mayas y santos cristianos como señores protectores a quienes se agradece su "divina intercesión" para la continuidad de la vida y la existencia.

CONCLUSIONES

En los ritos agrícolas, los alimentos principales siempre están elaborados a base de maíz, ya que éste es el alimento esencial de la sociedad maya y por tanto se considera sagrado.

La bebida principal elaborada de maíz cocido y molido con miel y cacao, es llamada *Sakab* depositada en pequeñas jícaras representa el alimento de los "nojoch ts'ulo'ob" o *yumtzilob*, los señores principales, ya que se dice que es la bebida del recibimiento y bienvenida a la gran comida.

El *balche'* es otra bebida sagrada, para uso exclusivo en las ceremonias, se trata de una corteza del árbol de balche' (*Lonchocarpus longistylus*) disuelto en agua y cocido a fuego con miel, al cual se le agrega licor para que fermente y crear una bebida alcohólica., el mismo que se ofrece bajo el nombre de tibi olal (esencia o espíritu).

Los *huajoób*, *peenkuch* o tortillas, están hechas de maíz molido y cocido bajo tierra en hornos especiales llamados pib, están realizadas a manera de tarta o pastel, los cuales tienen integrada la semilla de calabaza cocida y molida con sal. Las tortillas son cubiertas para su cocción con hojas de un árbol llamado boob, y atadas con cortezas del árbol de nabal que al mismo tiempo funcionan como cuerdas. Los pibes, representan en la sagrada mesa, a los santos yumtsilo'ob.

El *chok'ob* es una sopa realizada con una enorme tortilla llamada t'up, el caldo de los pollos cocidos con especias (achiote, cebolla, ajo, pimienta, manteca, masa de maíz y sal), se ofrece a los cuatro puntos cardinales o kantitz' (esquinas) de la sagrada mesa.

El *k'ol* es un alimento realizado también a base de masa de maíz, con consistencia blanda, realizada con caldo de pollo, tomate, cebolla, achiote manteca y masa de maíz.

El pollo cocido *chakbil kax* (sancochado) se extrae de sus caldos y se presenta a la mesa en la misma posición que los demás alimentos,

Y finalmente el venado *piibil kéej* cocido en horno de tierra es presentado en la mesa colocado en los cuatro puntos cardinales.

Para los mayas, las divinidades siempre están en primer plano, a ellos se les ofrece todo, primeramente. Inclusive la vida del maya esta al resguardo de las divinidades y los santos, antes de dormir, pide a Dios; al despertar agradece a Dios, a los santos católicos y a las deidades de la naturaleza, al sol y a la tierra el volver a pisar el suelo, respirar, y sentir el calor, pero sobre todo agradece volver a vivir un día más. Lo mismo sucede con su milpa, para el maya el hombre es la milpa y la milpa es el hombre, es una fusión sagrada en donde se dinamiza y se explica la existencia. Los mayas no se limitan a entender que las deidades sagradas son estáticas, sino se entiende que por su dinamismo los protegen, en esta perspectiva de la práctica religiosa maya, Paul Tillich (1961) planteó que lo religioso, bajo la concepción de los santos “era aquello que no podía ser limitado a la subjetividad de la simple sensación” Entre los mayas, lo sagrado es inalcanzable para los mortales y es necesario reconocer su ayuda divina a partir de los ofrecimientos. La creencia del ser omnipotente y sus servidores y santos, pertenecen al espacio sagrado inmaterial que influye en la fuerza de la naturaleza para proveer a los mortales de la gracia y la energía que se necesita para la supervivencia del *ool*, el alma maya.

Referencias bibliográficas

Attolini Lecón , Amalia, 2011, *Cuentas, dares y tomares del cacao: delicia, convite , rito mesoamericano. Aspectos antropológicos*, Artículo, Revista digital universitaria, Vol 12, Num. 4, INAH.

Constituciones Synodales, 1722, Lib. I, Tit. I, De Suma Trinit et Fide Catholica, Sect. 4, De Impedimentus..., § 2, fols. 17-17v.

Landa, Diego de 1982. Relación de las cosas de Yucatán. Editorial Porrúa.

Morales Damian, Manuel Alberto, (2006) *Arbol sagrado, origen y estructura del universo en el pensamiento maya*. Colección social y hunmanistica. H Congreso de Chiapas, UNAH, UNACH, México.

Recopilación de las Leyes de Indias. Capitulo V, Ley XXXXVI. Libro mantenedor, USAL, Bib. Fco de Vitoria: Fondo Reservado.

Relaciones Histórico Geográficas de la Gobernación de Yucatán, pp. 71v. USAL, Bib. Fco de Vitoria: Fondo Reservado.

Tillich, Paul. *Wesen und Wandel des Glaubens*, Frankfurt/Main, 1961

Tuz Chi, Lázaro Hilario 2013, *Aj Balam Yuutsilo'ob Cosmovisión e identidad en los rituales agrícolas de los mayas peninsulares*, Colección Sáastal, SEGEY Guberino del Estado de Yucatán, México.