



# NUESTRO MAÍZ DEL LAGO ATITLÁN

**EDITORA** Perla Petrich

## EQUIPO DE ESTUDIOS

María Elizabeth Ujpán Ajquivijay  
Gregorio Simaj García  
Antonio Salquil Ixcalap  
Lorenzo Tuy Navichoc  
Jaime R. Matzar Pérez  
Juan Vásquez Tüiz  
Felipe Tuy Navichoc

## COORDINADOR

Carlos Ochoa García

**CAEL / MUNI-K'AT . Ediciones . 1998  
GUATEMALA**



Petrich, Perla. Editora  
Nuestro Maíz del Lago Atitlán  
Colección Xokomil, No. 8  
Casa de Estudios de los Pueblos del Lago Atitlán, Guatemala 1998

© Casa de Estudios de los Pueblos del Lago Atitlán.  
Guatemala, C.A.

Pintura de la portada: **Miguel Chavez**

Libro autorizado para uso en escuelas oficiales y privadas de los municipios del departamento de Sololá, Resolución de la dirección departamental de educación de Sololá, 1998.

*Casa de Estudio de los Pueblos del Lago Atitlán*  
San Pedro La Laguna, Sololá  
4 calle 7-13 zona 1, Chuakante  
Apartado Postal 369 – A, Guatemala

Instituto de Formación e Investigación para el Fortalecimiento  
de la Sociedad Civil y el Desarrollo Municipal, Muni-K'at  
Quetzaltenango  
16 Avenida 4-53, zona 1  
telefax: 763 00 53 – tels. 7613308- 765 2660  
E-mail: munikat@guate.net

**Agencia Noruega para el Desarrollo**  
Embajada de Noruega, Guatemala



## CONTENIDO

**INTRODUCCIÓN** o 9

### **KAQCHIKEL**

#### **Santa Cruz La Laguna**

Ri jäch' q u 27  
La tapisca

Rusanta' il ri ixim q R 34  
La santidad del maíz

Rukil b' anon rik' in q' or q I 38  
Comidas y bebidas hechas con masa

Rajaw ixim w w 42  
La dueña del maíz

Loq' olaj ixim w y 46  
El maíz sagrado

#### **Santa Catarina Palopó**

Rupetik ri ixim w i 48  
El origen del maíz

Rajawal ri ixim w p 50  
Dueñas del maíz

Pixa' chij ri ixim w W 52  
Consejos sobre el maíz

Ri achik' w R 54  
Los sueños

Ri tik w T 55  
La siembra

Ti' oxinik w Y 56  
Agradecimiento

Kijawal ri kär y ri ixim w I 58  
El ángel del maíz y de los peces



6



6

|   |     |    |
|---|-----|----|
| Oxi' ruwäch ixim<br>Tres granos de maíz   | e q | 61 |
| Ri ak'al xtzak paq'or<br>La olla de atole | e w | 62 |

### K'ICHE'

#### Santa Clara La Laguna

|  |     |    |
|--|-----|----|
| Ri tikoj ab'ix<br>La siembra del maíz  | e u | 67 |
| Ri q'or y ri ak'al<br>El atol y el niño  | e R | 74 |
| Ri utewechi'xik ri ixim<br>La multiplicación del maíz  | e I | 78 |
| Ri chak chirij ri ab'ix<br>Manera de sembrar el maíz   | r w | 82 |
| Ri ucholik ri uk'iyib'al ri nab'ataq uwach ixim<br>El crecimiento de las primeras plantas del maíz | r i | 88 |
| Ri rachik'axik ri ab'ix<br>Sueños sobre el maíz  | r p | 90 |
| Ri utikik ri ab'ix<br>La siembra del maíz  | r Q | 91 |

### TZ'UTUJIL

#### Santiago Atitlán

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Ab'aar xpitwa'ixiim<br>Origen del maíz                                       | t q | 101 |
| Ixiim xb'a ruk'iin t'yoos<br>El maíz que se fue con Dios                     | t y | 106 |
| Je' chomxik nb'a'na taq nti'ka ixiiim<br>Costumbre cuando se siembra el maíz | t W | 112 |



7



7

Chomxik nb'a'na taq nmo'la je' tijko'n t R 114  
Costumbre para recoger la cosecha del maíz

Je' achnaq nt i'ja nb'a'na tza'n ixiiim t O 118  
Cosas hechas con maíz que se comen

Rb'ixiik kana y P 120  
Recomendaciones

### San Pablo La Laguna

Rikiil cha nib'ajn chara ixiiim y q 121  
Las comidas que se hacen con maíz

Ixoqii' cha ma ke ko wi na chi q'aaq' y t 125  
Mujeres que no saben cocinar

Sub'aan y u 127  
Tamalitos

Naab'e xixixiim y o 129  
La siembra del maíz

Ja jojk' y T 135  
La tortilla de elote

Toom y U 137  
Tayuyo

Toq ma jan ti b'ani in toq bantaj naq y O 139  
chiktijkoneem  
Antes y después de la siembra

Rutzjoxiik rajawaal ixiiim u e 143  
Historia de la Dueña del maíz

### San Pedro La Laguna

Rutiyoxil yo'xajal u u 147  
El cuache y su delicadeza

Q'ijlo'n aajaaw pa ruub'ii' ixiiim u o 149  
Agradecimiento al maíz

K'ojlib'aliil, ramaaj k'in ruwach taq ija'tz i r 164  
Variedades de semillas



8

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Rub'ooniil taq ixiim<br>Colores del maíz  | i Q | 171 |
| Kuxajal<br>La mazorca amarilla  | o q | 181 |
| Achik' chi rij ruk'iisiik rachuupiik jar ixiim<br>El sueño de la pérdida del maíz | o t | 185 |
| Toq xjaqatoj to jun nimalaj saq'iij<br>Cuando apareció un gran verano             | o Q | 191 |
| Jaljoxininaq taq jal<br>La diversidad de mazorcas                                 | p q | 201 |
| Saq'im<br>El saq'im (« blanca grama o pajareque»)                                 | p i | 208 |
| Achik' chi rij ixiim<br>Sueño del maíz  | p R | 214 |
| Nuutzij<br>Mi palabra   | p I | 218 |
| Piixaab'<br>Consejos acerca el maíz   | Q E | 233 |
| Rixiim<br>El maíz   | Q T | 235 |
| Ixiim in kinaq<br>Maíz y frijol   | W q | 241 |
| Ixiim<br>Maíz   | W y | 246 |
| Ka'i', oxi' ruwach ja rixiim<br>Clases de maíz                                    | W W | 252 |



## INTRODUCCIÓN

*«Nuestros principales alimentos son el agua y las tortillas  
y todo el resto de las cosas que existen en este mundo  
no son más que gustos y deseos».*

*Un habitante del Lago Atitlán*

El mundo maya está profundamente determinado por su relación con la tierra y por el tipo de cultivo que realiza en ella. El maíz ha sido desde hace siglos la planta más importante y a ella se han dedicado las mejores tierras y gran parte de la actividad del hombre para cultivarlo y de la mujer para cocinarlo. Para venerarlo han consagrado la existencia entera. La vida sin maíz es inconcebible, no sólo porque sustenta la vida, sino también porque le ha dado origen. Según cuentan las historias más antiguas, el maíz existió desde el principio de los tiempos. El *Chilam Balam de Chumayel* nos habla de su presencia en el fondo de una montaña, de su soledad:

«El nacimiento de la primera gracia divina que fue la primera semilla de maíz ocurrió cuando era infinita la noche, cuando aún no había Dios. El maíz no había recibido el don divino y estaba solo, dentro de la noche, cuando no había cielo ni tierra. El maíz permanecía oculto bajo la montaña. El antiguo Chac, dios del trueno, hizo pedazos la roca y el maíz quedó libre, nació».

El maíz ya existía cuando los dioses decidieron crear a los seres que poblarían el mundo. Los dioses comenzaron por crear los animales pero, cuando se dieron cuenta de que ellos no los podían alabar, decidieron crear a los hombres. A los primeros los hicieron de barro pero apenas empezó a llover se deshicieron. Luego hicieron otros de madera pero, como eran insensibles, fueron incapaces de alabarlos. Los dioses los destruyeron y se pusieron a pensar qué podían utilizar para crear la carne de los hombres verdaderos. El *Popol Vuh* nos relata lo que ocurrió entonces:



10

«Y dijeron los Progenitores, los Creadores y Formadores, que se llamaban Tepeu y Gucumatz: “Ha llegado el tiempo de amanecer, de que se termine la obra y que aparezcan los que nos han de sustentar y nutrir, los hijos esclarecidos, los vasallos civilizados; que aparezca el hombre, la humanidad, sobre la superficie de la tierra”. Así dijeron. Se juntaron y celebraron consejo en la oscuridad de la noche; luego buscaron y discutieron y después reflexionaron y pensaron. De esta manera salieron a la luz claramente sus decisiones y encontraron y descubrieron lo que debía entrar en la carne del hombre».

Entonces encontraron mazorcas amarillas y mazorcas blancas en una hermosa tierra llamada Paxil. Molieron los granos y de la masa se hicieron los brazos y las piernas del hombre: «Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados».

El *Memorial de los cakchikeles* también refiere la creación del hombre. Cuenta que sólo dos animales sabían que había alimento en el lugar llamado Paxil. Uno era el coyote y otro el gavilán. Pero el gavilán mató al coyote cuando éste buscaba las semillas para triturarlas y se fue al mar y de allá trajo la sangre de la serpiente para amasar el maíz y crear la carne del hombre.

Los dioses, después de crear a los hombres, les entregaron el maíz para que se alimentaran. De este modo el grano se convirtió en el sustento de la vida que habían creado. Ese mismo grano cada año se sacrifica dejándose enterrar y, cada año, renace para sustentar a sus hijos. Imposible dejar de venerarlo y constantemente agradecerle, no sólo porque dio la vida, sino también porque la mantiene. Eso explica por qué los antepasados realizaban ritos antes de iniciar la siembra y, sobre todo, después de la cosecha. Muchos campesinos aún mantienen esas costumbres.

## EL SURGIMIENTO DEL MAÍZ

El maíz es una planta de origen americano. Una planta cultivada, es decir, que requiere el trabajo del hombre. Empezó a cultivarse más o





menos en el año 5.000 antes de Cristo. Antes de esa época existían gramíneas que crecían solas como plantas silvestres. Pueden considerarse como antepasados del maíz pero eran mucho más chicas y apenas producían unos pocos granos. Fue necesario que el hombre comenzara a plantarla e incluso que se mezclaran entre diferentes especies. Lo hicieron naturalmente ayudadas por el viento que dispersó y mezcló el polen. El hombre también participó haciendo ingertos hasta llegar a obtener una planta parecida a la que hoy conocemos. Pero la transformación del maíz no ha terminado; aún sigue modificándose y originando nuevas especies. Actualmente existen en Guatemala unas diecisiete razas diferentes de maíz criollo y unas novecientas variedades.

El maíz es el cereal más importante, el alimento de base del mundo maya pero no fue la primera planta cultivada en Guatemala. Antes del maíz se plantaron tubérculos como la yuca e incluso se domesticaron plantas como las calabazas y los frijoles (8.000 años antes de Cristo).

## LA AGRICULTURA DE LOS MAYAS PREHISPANICOS

Para los mayas el maíz era el alimento de base pero, no hubiesen podido subsistir dependiendo exclusivamente de este cereal, porque la población era muy numerosa y las tierras cultivables escasas. Las milpas, por ejemplo en la región de Petén, sólo eran fértiles unos dos, máximo cuatro años; después de ese tiempo debían dejarse descansar las tierras y preparar nuevas con grandes esfuerzos pues debía procederse a la roza de arbustos, tumba de árboles y quema.

A pesar de que existían otras zona en donde no eran necesarias las quemadas (los márgenes de los lagos del Petén o del mismo lago Atitlán, en donde se podía realizar un cultivo intensivo y obtener hasta dos cosechas anuales de maíz), eso no les aportaba la cantidad de alimentos necesarios. Por ese motivo también plantaban calabaza, frijol, yuca, camote y otros tubérculos. Las mujeres hacían con ellos un puré en el que a veces mezclaban masa de maíz.



12

Casi todas las casas estaban rodeadas de un huerto en donde crecía el tomate, el chile, el chayote y también el algodón y el tabaco (Soustelle, 1982:10).

La caza era también un complemento importante. Con este tipo de organización los mayas dedicaban a actividades de agricultura, caza y pesca la mitad de su tiempo y, en zonas difíciles, no más de la tres cuartas partes. El resto del tiempo podían concentrarse en reflexionar, inventar, construir edificios, esculpir estelas y bajo relieves, pintar murales, escribir códices, descifrar el movimiento de los astros y vaticinar eclipses.

## LOS ESPAÑOLES

El maíz era desconocido en Europa antes de que los españoles llegaran a América y fue Cristóbal Colón quien lo introdujo en Europa junto con su nombre americano.

Los españoles se admiraron mucho ante esta planta porque se adaptaba fácilmente a diferentes terrenos y climas (caliente, templado y frío) y su producción era muy superior a la de los otros cereales conocidos pues, de un sólo grano, se podían obtener hasta mil concentrados en la mazorca. Además era fácil de guardar en trojes y se conservaba mucho tiempo.

En la época prehispánica, como en la actualidad, toda la planta se aprovechaba: de los granos se obtenía la harina para hacer tortillas, tamales y una gran variedad de atoles.

Nada se desperdiciaba: los pelillos del elote se hervían para hacer un té diurético, la mazorca una vez desgranada servía de combustible o abono; las hojas se empleaban para envolver los alimentos; las cañas secas para construir cercos.

La mazorca se comía tierna como elote o con ella madura se preparaba el *nixtamal* para las tortillas, tamales y atoles. Los granos maduros servían también para preparar los pororos. Al tostarlos y luego molerlos se obtenía el pinol, el «café de maíz». Absolutamente todo lo que produce el maíz era utilizado.



El maíz fue uno de los primeros productos americanos llevados a Europa. En realidad donde primero se cultivó en gran escala a partir de 1520 fue en Medio Oriente, sobre todo en Persia, Siria y Libán. No se sabe exactamente por qué fue poco cultivado en España y en Portugal. Fue necesario que desde Medio Oriente se lo reintrodujera en Europa con el nombre de «trigo turco» o «gran grano de Turquía». Fue entonces inmediatamente adoptado por los romanos y los húngaros que lo utilizaron para hacer atoles, flanes, galletas y panes.

Los italianos lo comieron como una masa tierna que llamaron polenta. Con la polenta (a la que se agregaba, o no, un poco de salsa de tomate e incluso de carne) se alimentó buena parte de la población pobre del sur de Italia. Aún actualmente continúa siendo una comida tradicional.

En España, en zonas como Galicia, los campesinos lo comieron en forma de pan y constituyó un paliativo importante para el hambre. En Francia, en ciertos medios rurales, también se utilizó el maíz para hacer pan y una especie de atole. Recién después de la Segunda Guerra Mundial, cuando los aliados americanos lo introdujeron en latas, se empezó a apreciar en las ciudades. Los granos se convirtieron en un acompañante muy apreciado de las ensaladas. Actualmente se comen con placer los elotes asados y, sobre todo, las «boquitas» hechas a base de maíz.

## EL ORIGEN DE LA PALABRA

La palabra *maíz* es de origen arahuaco, una lengua hablada en el Caribe. Posiblemente los españoles escucharon esta palabra en las islas y la incorporaron definitivamente al español.

Entre los mayas el nombre utilizado es *ixim* y tal era su importancia que la capital de los kaqchikeles se llamaba *Iximché* (*ixim* «maíz» y *che* «árbol»). A su vez, la capital de los k'ichés se conocía como *Q'uma'rkaay* («lugar de las cañas»), refiriéndose a las cañas secas del maíz.

En el calendario maya existen días rituales y glifos asociados al maíz. Tal es el caso del día *Q'aniil* derivado de *q'an* («amarillo»),



14

«mazorca amarilla»). Se trata de un día propicio para pedir o agradecer a la Madre Tierra por la abundancia de maíz. El día *aj* tiene un nombre relacionado con la caña de maíz y con el elote tierno. El día *i'x* también se asocia con rituales dedicados al maíz (Goubaud Carrera, 1964:35).

## EL MAÍZ EN EL LAGO ATITLAN

Las tierras del lago nunca resultaron muy propicias para el cultivo del maíz. En la época prehispánica la mayor parte de los pueblos, sobre todo los tz'utujiles cuyos dominios abarcaban el territorio de Suchitepéquez, recurrieron a las tierras de la costa en donde lo cultivaban u obtenían por trueque (por ejemplo, cambiaban frutos secos como tunas, anonas y jocotes o peces secos por maíz). El trueque persiste durante la época de la colonia pero utilizando productos manufacturados como escobas, jarros, sillas, etc. (Vázquez, 1968: 34).

En época de escasez se comían el poco maíz que conseguían mezclado con yuca que traían de la costa. Cuando el hambre era grande se conformaban con el blanco del tul que crece en las orillas del lago y plátanos verdes.

Actualmente, con la utilización de los abonos químicos, se obtienen mayores rendimientos de las tierras poco productivas. Además, hoy en día, es posible y frecuente su compra.

Han cambiado los medios de adquisición pero la realidad que no varía es que el maíz fue y sigue siendo el alimento de base de Guatemala. En los pueblos mayas se suele ingerir hasta una libra diaria por persona.

La caza de ardillas, conejos, mapaches, tepezcuintles, armadillos, monos, coches de monte, venados, coyotes y venados también era abundante pero la deforestación ha tenido como consecuencia inmediata su disminución. Las frutas eran otro tipo de alimento apreciado. Las naranjas, limones, manzanas, piñas plátanos, tunas, matasanos, pitahayas, jocotes, aguacates, zapotes, etc. se producían en los árboles de las montañas o de los terrenos de las orillas del lago. Los aguacates continúan siendo abundantes pero las naranjas y las



manzanas, por ejemplo, con la venta de los terrenos de las orillas a los turistas, han dejado de formar parte del paisaje habitual del lago.

Las modificaciones en el medio natural han sido muy importantes y no todas negativas en relación con la alimentación, pues si bien ciertos animales y cultivos han dejado de existir, otros nuevos han aparecido.

En el caso de las verduras, ahora se siembran cebollas, ajos, zanahorias, lechugas y coliflores. En el caso de animales, actualmente se suele comer pollo, guajolote, carne de res y cerdo pero eso a condición de contar con medios económicos suficientes.

Hay que tener en cuenta que actualmente el turismo ofrece fuentes de trabajo asalariado; esto asegura ingresos que permiten la compra de productos como la carne que antes sólo se compraba excepcionalmente. Otra fuente de ingresos muy importante es el café a cuyo cultivo se dedican sobre todo los pobladores de San Pedro y San Lucas.

Además las tierras, actualmente muy abonadas aseguran cosechas más abundantes de productos de subsistencia como es el caso del maíz y el frijol. Ya no es necesario ir a alquilar terrenos para cultivar maíz en la costa y, en caso de escasez, los actuales medios de transportes permiten su compra en el pueblo mismo, sin necesidad de largos y costosos desplazamientos.

## **LAS HISTORIAS SOBRE EL MAÍZ EN ATITLAN**

### **EL ORIGEN DEL MAÍZ**

Por lo general son los animales quienes encuentran el maíz y ayudan a los hombres a obtenerlo y cultivarlo. En algunos casos se trata de pájaros como el sanate que dejó caer unos granos que luego germinaron ; también se hace referencia a un pizote que lo encontró en una cueva y a un gato de monte que lo vio y fue a contárselo a los hombres para que ellos pudieran también obtenerlo.



16

## LOS COLORES DEL MAÍZ

Todas las historias coinciden en que el fuego provocó el cambio de colores. En un incendio los granos que estaban más cerca se volvieron negros, los que se encontraban más alejados amarillos y los que las llamas no alcanzaron: blancos.

## TRABAJAR EL MAÍZ

Gran parte de la educación de los niños se establece en torno al maíz. Existen relatos que se refieren específicamente a la importancia de que la mujer sepa reconocer las distintas partes del maíz. Es ejemplar una historia k'iche' sobre una mujer ignorante que confunde la palabra *mux*, cuyo significado es al mismo tiempo «elote» y «niño». A causa de su torpeza, en vez de maíz, pone a cocinar en la olla a su bebé.

Las historias insisten mucho sobre el defecto de la haraganería del hombre para cultivar el maíz y de la mujer para prepararlo. En un caso y otro las consecuencias son graves y, generalmente, provocan la escasez del alimento y el hambre. Las más haraganas parecen ser las mujeres: algunas quieren tortear una sola vez al día en vez de dos como es conveniente; otras hacen tortillas demasiado grandes o son descuidadas y las dejan quemarse sobre el comal e incluso llegan a tirar el *nixtamal* por distracción.

## DIVINIDADES DEL MAÍZ

Las Dueñas del maíz, según los relatos, son tres niñas (cada una representa un color del maíz: blanco, amarillo, negro) o una señora «que llora como una niña». En una sola de las historias recogidas (en Santa Catarina Palopó) se habla de un ángel y ese ángel es un mudito<sup>1</sup>.

---

1 Es interesante notar que en la época de la colonia ya se hablaba de la existencia de un «mudito» al que al parecer la gente de San Juan Atitlán adoraba. El cronista de Fuentes y Guzmán (1969: 76) dice que «le vestían de las vestiduras sagradas, y puesto en el altar, le sahumaban y ofrecían flores». Agrega que, cumpliendo con su obligación, lo puso en poder del alcalde para que lo castigase.



En todos los casos son divinidades muy sensibles al trato que les otorgan los hombres y, si se les ofende, terminan por abandonarlos y provocarles la penuria del hambre. Eso ocurre si los hombres pisan los granos; si las mujeres les pasan por encima; si no les ofrecen incienso, candelas y oraciones; si no los recogen cuando los encuentran tirados.

### **LOS SUEÑOS DEL MAÍZ**

Los sueños se consideran importantes porque en ellos se anuncia si la cosecha será buena o no: si sueñan con bananos o plátanos quiere decir que será abundante pero, si sueñan con mazorcas dobles y con gran abundancia de maíz, la cosecha será escasa.

### **AL PRINCIPIO EL MAÍZ FUE ABUNDANTE**

Antes de que apareciera el maíz cuentan que la gente sólo comía frutas y hongos. También animales salvajes que cazaban. Cuando no encontraban nada de eso se contentaban con hierbas del monte y hasta «palos podridos que la gente molía en una piedra». Pero un día encontraron el maíz y su abundancia era mucha. Al principio «caía del cielo». No era necesario trabajar para obtenerlo y sólo dos granos eran suficientes para cocinar diariamente.

Así era hasta que una mujer desobediente pensó que mejor sería cocinar más granos de una vez y así no tener que hacerlo cada día. Por su haraganería fue maldecida y desde entonces los hombres deben cultivar lo que comen y es necesario poner muchos granos en la olla.

Otras historias cuentan que la falta de abundancia fue provocada por la curiosidad de la mujer que abrió la olla para ver cómo se multiplicaban los tres granos que debía poner.

Otras historias se refieren a causas más reales: antes había muchas tierras para plantar el maíz pero era necesario preparar el terreno en medio del bosque. Se rozaba el monte, se tumbaban los árboles, se cortaba la leña y se quemaba todo lo que no servía. Los terrenos así preparados eran fértiles entre dos y cuatro años. Después había que



18

dejarlos descansar. La tierra se abonaba con las hojas y cañas de la milpa. También con los olotes.

Después empezó a plantarse la cebolla y otras verduras y, un día, apareció el café. Todos los mejores terrenos se utilizaron para su plantación. «Hoy -dice un poblador de San Pedro- mucha gente ya no se dedica a trabajos del campo. Están dejando muchos terrenos. La gente ya tiene café y dinero, por eso ya sólo compran maíz que abunda en el mercado.»

## LA PRODUCCIÓN DEL MAÍZ

En el pasado cada etapa de producción o consumo del maíz estaba asociada a ritos especiales. Actualmente pocos se practican aún pero, muchos adultos y ancianos, conservan el recuerdo de lo que fue.

*La siembra:* las mejores mazorcas se desgranaban. Los granos se llevaban a la iglesia para ser bendecidos o se hacía con ellos un montón en un rincón de la casa y encima se les ponían dos bananos o dos plátanos. De esa manera se esperaba que se reprodujeran en abundancia al plantarlos.

También solía ponerse alrededor de las semillas cuatro candelas: una al este, otra al oeste, otra al norte y la última al sur. Las candelas tenían que ser de distintos colores. Sobre el montón se ponían flores «para que la semilla esté fresca al sembrarla y crezca con mucha fuerza.»

Antes de sembrar los hombres se hincaban y le pedían permiso al Dueño del lugar: «Perdónenos Dueño del lugar, no suelte los animales sobre nuestra siembra. Le pedimos que nos dé nuestra milpa porque usted es nuestra tierra, nuestro lugar que nos da de comer».

El día de la siembra los hombres comían, a mediodía, huevos en el campo. También duraznos y bananos pero no aguacates ni pan porque eso provocaba la pudrición del maíz. Cuando los trabajadores regresaban a la casa se les ofrecía un atol con frijoles encima.

En el caso de Santa Catarina toda la familia se desplazaba al terreno el día de la siembra y almorzaba allí.





Después de terminada la siembra, para asegurarse de su abundancia, la mujer preparaba tamalitos para convidar a los hombres que habían participado en el trabajo. La mujer preparaba al mismo tiempo dos tamalitos envueltos en una sola hoja y se los daba de comer al marido. Cuando el marido ya los había comido, lo azotaba con la hoja.

*La cosecha:* El hombre que estaba esperando la cosecha, todos los días, llegaba al terreno y le decía a la mazorca: «Oh amada mía, mujer mía, he llegado hasta usted para decirle que vengo a buscarla y cuando llegemos a nuestra casa haremos una fiesta para que la gente se dé cuenta de que usted llegó a mi casa.»

Luego el hombre regresaba a su casa y le decía a la mujer: «Mire usted, dentro de pocos días vendrá otra mujer mía para que le ayude en su vida». El hombre le enseñaba a su mujer una de las mazorcas bien sazona. Entonces la mujer la tomaba entre sus manos y besándola le decía: «Oh vos, la segunda mujer de mi marido, ahora ya vamos a ser dos contra un hombre. Bienvenida a esta casa».

Al terminar la cosecha todos los que habían participado se reunían en la casa del dueño del terreno y gozaban de una comida abundante hecha a base de pollos, chompipes o carne de res. Sobre las mazorcas acarreadas se colocaba un plato con comida y unas tortillas «para que el Espíritu del maíz disfrute del olor de la comida preparada en honor de la mazorca.»

Una vez acomodadas las mazorcas en la troje se rogaba para que duraran, para «que rindan un buen tiempo». Los ancianos compraban velas y las encendían en el lugar en donde se colocaban las mazorcas. Lo hacían como agradecimiento, como respeto. A veces se ponía delante de la troje una botella de miel para que la cosecha rindiera, para que alcanzara todo el año para hacer las tortillas.

Muchas de estas costumbres ya no se practican, algunas se llevan a cabo sólo en parte; otras todavía se respetan. Eso depende de cada familia, de cada pueblo y, sobre todo, de la religión que han adoptado los campesinos. Lo único que no ha cambiado es la importancia del maíz en la alimentación. Ningún alimento puede sustituirlo, ni el cuerpo ni el corazón de los hombres.





## BIBLIOGRAFÍA

BUTLER, James y ARNOLD, Dean E.

1977: «La clasificación tz'utujil del maíz en San Pedro La Laguna» en Neuenswander, Helen L.: *Estudios Cognitivos del Sur de Mesoamérica*, Sil Museum of Anthropology, Dallas, Texas.

FUENTES Y GUZMAN, Francisco A. de

1969 (1882): *Recordación Florida*, vol.1, Biblioteca de Autores Españoles, Edic. Atlas, Madrid.

GARCIA ACOSTA, Virginia

1990: *Los señores del maíz*, Edit. Pangea, México.

GOUBAUD CARRERA, Antonio

1964: *Indigenismo en Guatemala*, Seminario de Integración Social, Guatemala.

RODRIGUEZ ROUANET, Francisco

1971: «El maíz y el indígena guatemalteco» en *Guatemala Indígena*, vol. VI, n°2-3, Guatemala.

SOUSTELLE, Jacques

1982: *Les Maya*, Flammarion, Paris.

VALLADARES, León

1957: *El hombre y el maíz*, Editor B. Costa-Amic, México.

VAZQUEZ, Francisco

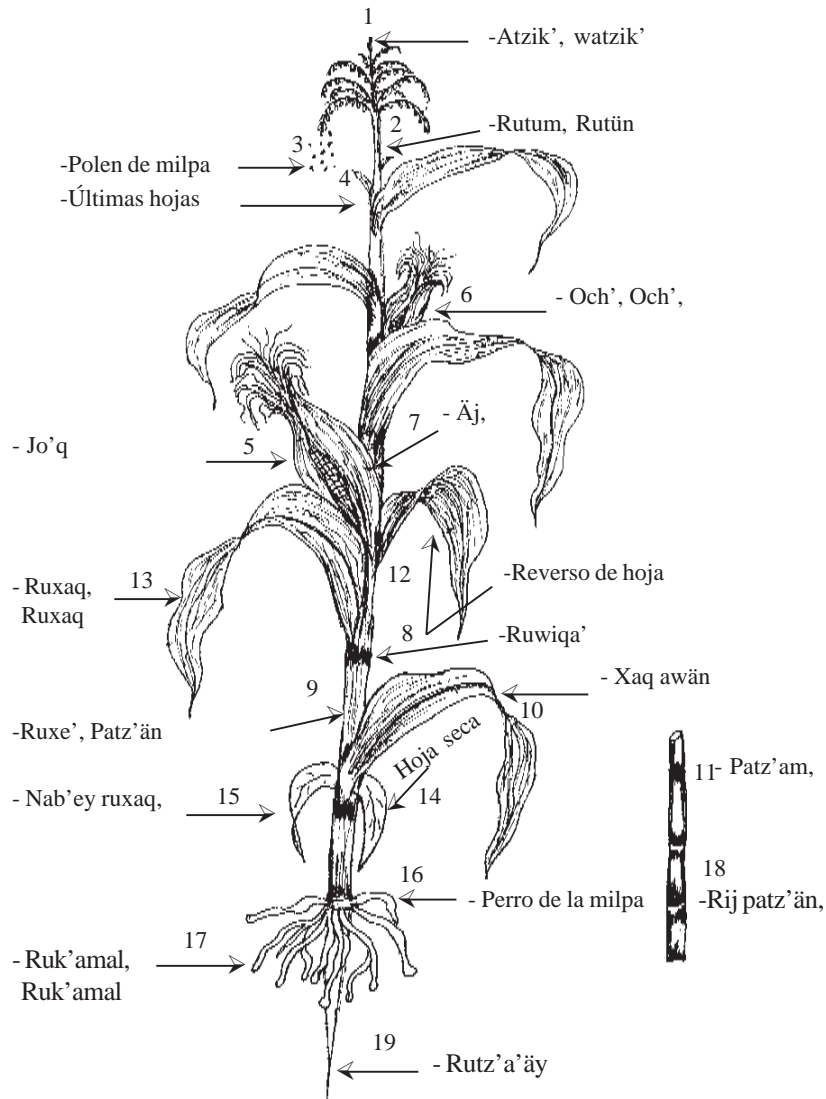
1968: «Fragmentos de la Crónica de la Provincia del Santísimo Nombre de Jesús de Guatemala», *Guatemala Indígena*, V. IV, N°1, Instituto Indigenista Nacional, Guatemala.





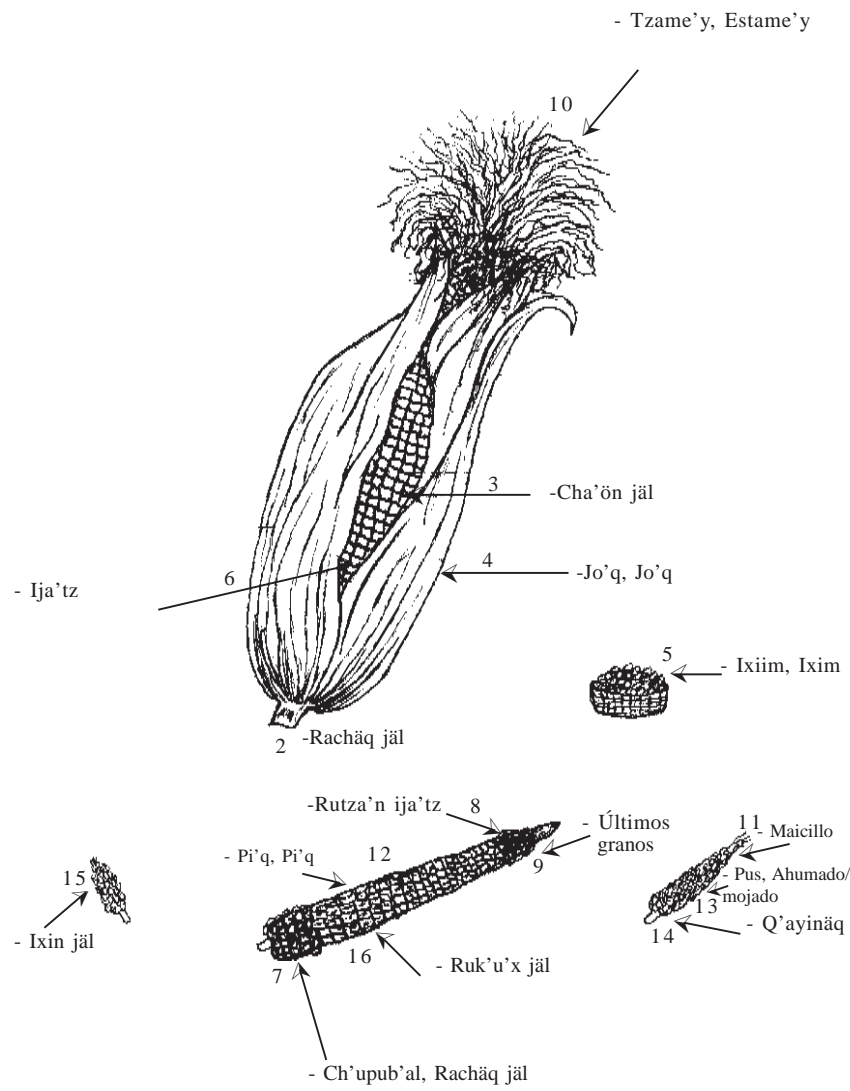


# AWAN





# JÄL









27



*RELATOR:* Juan Hernández Santos

*EDAD:* 24 años

*IDIOMA:* Kaqchikel

*PUEBLO:* Santa Cruz la Laguna.

## RI JÄCH'

- ¿*K'o pixa' nikiya' ate' atata' chawa täq yajach'on?*
- ¡Ah!, “de todos modos” nikiya' wa el, nikib'ij chawa: «Bien ta tzu' ri jäl, ma k'o taya' kan», yecha' chawa qas nab'ey. «Piki wa xa k'o xaya' kan, täq nimol chik ri patz'am pa jun juna', nik'at ri jäl tüs nitz'ila'öx chiqa xajan. Ruma re' täq ma nik'ije' ta qik'in jix rix yixb'ano», ja re' nab'ey nikib'ij chawa.
- ¿*Prja' ri xatzäq kan re' ri nikib'ij?*
- Ruma re', ja' ri jäl puntul wa pa'al ri ma xintz'ät ta kan re' ri nikib'ij: Tüs täq nasajq'ij chik ruwäch ri ulew, nachöy ri patz'am, k'a ja' re' nak'ät naya' q'aq' cha ra. Tüs ri jäl nik'at wa re': «Täq xaparoj ri jäl, nujäl ruwäch ma nik'e' ta chik mas awik'in», yecha'.
- ¿*Tüs jun pixa' re' ri nikiya' el chawa?*
- Ja' wa k'a re' piki nikib'ij chi bien natz'ät, “bien” nak'öl chi nik'ije' awik'in.
- ¿*Achiki nib'an cha ra ri jach'öj jäl, achiki naköj pa samaj achiki nib'a maja' wa pa rujach'ik? pa ruwi' chuxe'.*
- Nab'ey re', nib'amaja' el pa ruwi', pr at “listo” re' k'o jun aya'l o jun akixtar najekej y k'o re' jun ajach'b'al. Täq yajach'on nalasaj ka'e' oxí' tas ri jo'q chiqa naya' kan jun tas chirij, pr wa ri jäl xa ka'öl tüs naj najäch' juntir jo'q chi rij. Tüs pa chalaj nab'an cha ra yaxule', tüs arata' re' nuya' cuenta chawa, wa k'o xaya' kan, «Achiki ruma la le' xaya' kan jun, jab'ana' chi pa jumej», ncha' yitzalij chik jumej.
- ¿*Täq xjach'atäj achiki chik nib'an, niwejqaj pa wa niya' kan, achiki nib'an rik'in?*



- Xojşamäj k'a re' jun q'ij tūs qakanon chi kan jun ruk'ojlib'äl ri jäl re' nimaq'a' achiki nimule' wa kan ri nib'eqajach'a' pa xnoj qaya'l, nqajama' kan. Niqayonaj ri jäl ch'anäl, chiqa niqayonaj ri k'o pa jo'q tūs nik'e' chi re'. Tiqaq'ij k'a re', niqanab'a' jun qajkoya'l nüm, niqanük', niqab'än rub'anik, niqupe niqejqaj.
- ¿*Wa k'a k'o na xmule' kan, achiki nib'än kan chara?*
- Wa k'o nimule' kan niqaya' kan, niqaya' kan q'ayis chi rij, niqaküch kan chi ma nik'at ta "mas" chuwäch q'ij.
- ¿*Achiki nub'än wa ma xaküch ta kan ruwi'?*
- Nib'ix chi xajan "como" re' naya' kan chuwäch q'ij, «K'atän "mas" nuna», yecha'. Tüs juntir. Chuka'n q'ij tūs niqach'il chik jumej, niqamulij chik nik'aj pa ruwi', tüs krere' rub'anon rumalon ri'. Xoqa re' ronojel chuwajay, nimule' na jun wolajuj (quince) wa jun winäq (veinte) q'ij, wa k'o k'iy ri atiko'n, tūs namäj rujitz'ik jun yakb'äl rixin o ko'k. Nakanoj che', sajküy najitz'b'ej rixin, patz'am wa achiki na nirajo'. Xutzir re' ri ko'k, tūs ri jäl namäj runuk'ik nab'än filas chara, yab'a, yab'a, yab'a.

Pr nab'ey re' nacha' ri jäl nimäq raqän, jare' nik'e' chuwäch rixin chi nuchap ri', tūs ri koköj netz'an chukajöl.

Wa k'o jül tūs ja' ri koköj ninujusan rukajöl ri nijate', nijate', tūs ri nimäq jare' nik'e' chuwäch, natz'ät ch'ojch'öj ruwäch nub'än. Tüs jare' ri cha'on nib'an chara, ri nimäq jäl nuyonaj, ri koköj nuyonaj, ri ch'anäl nicha' ch'ojch'öj niyonäx y ri täq lawalo' niyonäx nib'an kan rub'anik. Xkanäj chi krare' ri xnuk'utäj, tūs nimaj rutijik, yab'a pa chalaj, yab'a, yab'a, parejo nab'än chara yab'a, nikib'ij ri ojer winäq: «Wa qas chiqa xakuküj awi' chupan, xat aleq'om», yecha'.

«Täq nachap ri jäl, jik, jik, nak'am el, jik niqa», yecha'. Wa xab'än krere' qatzij wi re' chi ya yalöj. Ri nib'an chara wa nojin ch'anäl tūs jare' nitij nab'ey, como re' ayonan kan chuwäch jun nay. K'aja' re' wa xb'awila' ri k'o pa jo'q qas pa jik namäj chi el rutijik rija', krere' nib'an chara.



- ¿Achiki nib'an k'a chara ri ija'tz täq nilasäx kan?
- Ja' k'a re' ri ch'ojch'öj nicha' kan y natzaqab'a' chuchi' jay chi ma nichikapir ta pa k'atän tús pa tew naya' wa kan. Jun chik ri xin mistaj ma xinb'ij ta kan, wa xnuk'utäj juntir ri jäl, yaxuke' rik'in na nataj ri Ajaw (Dios) rik'in, rixin chi yaruk'aj na jun tiempo o yaruq'i' na jun tiempo.
- ¿Achiki k'a re' ri nab'ij?
- Na malyoxij chara patzij, ruma xuya' ri wäy, ri cosecha, chiqa nab'ij chi xkaruk'aj ta na jun tiempo, xaxew re'. Ri ojër täq winäq, por ejemplo numama', nulöq' kand'el nikiya' chuwäch, como jun malyoxinem y respeto wa re'.

K'o b'iyaj chiqa nikilöq' kuch'äy nikiya' pa täq xkin (esquinas) rixin ri ko'k y jun lamet rax kab' rixin pa che' qäs pa nik'aj chukajöl ri jäl como jun secreto cha'. Ri secreto re' rixin chi nik'uxäj ri jäl y chi majun wijal ta xti pe.

Ri ixoqi' chik, nikijwab'aj ruk'u'x ri jäl täq nib'ekima' pa, täq nikimäj rub'iqik y täq nikiya' qa pa q'aq'. Wa ma xkib'än ta krere', tús ma nik'uxäj ta cha', piki qas chiqa krere' xb'e ruma' pa, jani' jun aleq'om.

Nik'aj chik pixa' xkiya' ri qamama' nikib'ij: «Majun nuchi'ej naxq'atij ri ixim, naplib'ej, xa rik'in chi k'o awik'in, nab'än krare' chara y away ja' at k'äs wa», yecha' chawa, xew re'.



30

## LA TAPISCA

- *¿Hay consejos que te dan tus padres cuando tapiskas?*
- *¡Ah! Siempre te dan. Te dicen: «Mira bien las mazorcas, que no se quede ni una, porque si dejas algo, cuando se junta con las cañas de milpa que quedan en el suelo. Es pecado y por eso al año siguiente la mazorca se pierde. Por eso el maíz no se queda con nosotros mucho tiempo y ustedes son los que causan eso». Eso es lo primero que te dicen.*
- *¿Pero es a la que dejaste tirada a la que se refieren?*
- *Por eso, es la que se queda tirada y que uno no ve, a ésta se refieren. Entonces al limpiar el terreno, cortas las cañas, luego le prendes fuego. Entonces la mazorca ahí se quema. Al quemarse la mazorca ya no rinde más con usted y cambia de lugar. Eso dicen los ancianos.*
- *¿Entonces ése es un consejo que te dan?*
- *Ha de ser eso, porque te dicen que controles bien, que guardes bien la mazorca para que se quede contigo.*
- *¿Cómo se hace para tapiscar? y ¿Qué es lo que utilizan ustedes en el trabajo y dónde se comienza a tapiscar, arriba o abajo de la siembra?*
- *Primero se empieza desde arriba, con un morral listo o un costal en el hombro y un metal o especie de palo puntiagudo para romper la tusa al quitarla de la mazorca. Al tapiscar, quitas dos o más tusas y dejas sólo una para que cubra la mazorca. Si la mazorca es muy pequeña entonces se descubre por completo. Entonces se trabaja por surcos de arriba hacia abajo. Tu padre te controla por si dejas alguna mazorca en el camino, si dejas algo te dice: «¿Por qué dejaste una?» «¡Te vas a traerla enseguida!» Te dice así y tienes que regresar a buscarla.*
- *¿Al terminar de tapiscar, qué más hacen? ¿Traen la cosecha cargada el mismo día o la dejan aún? ¿Qué hacen con eso?*



31



- Trabajamos pues todo el día, pero en la mañana ya se ha escogido un lugar en donde poner las mazorcas y cada vez que se llena el morral se lo va a depositar allí. Se separan las mazorcas sin tusas y las grandes con tusas, entonces se quedan allí. En la tarde, pues se tiene listo un morral grande para traer algunas. Las ordenamos, nos alistamos y venimos cargando.
- Si hay algo que se queda ¿Qué hacen con eso?
- Si se quedan mazorcas aún amontonadas, sólo las dejamos cubiertas con hojas para que no se quemen con el sol.
- *¿Qué sucede si no cubres las mazorcas?*
- Dicen que es pecado porque, si las dejas al sol. «Sienten mucho calor las mazorcas», dicen los ancianos.

Entonces es lo que nosotros hacemos con las mazorcas. «Dejemos cubiertas las mazorcas», dice nuestro padre. Entonces las dejamos todas cubiertas. Al segundo día las descubrimos de nuevo, y ponemos otras encima conforme vamos vaciando nuestros costales y así es como se reúne de nuevo una cantidad para llevar a casa en la tarde.

Llegando todas las mazorcas a la casa, se quedan amontonadas unos quince o veinte días. Si tienes mucha cosecha entonces comienzas a construir la troje u otro lugar en donde se ordenan. Buscas palos, pita de maguey para amarrar, caña de milpa y todo lo que necesita la troje. Una vez terminada de construir la troje, entonces empiezas a ordenar las mazorcas fila por fila. Siempre en fila y así hasta terminar. Pero, primero escoges las mazorcas largas y grandes y las colocas primero para que no se caigan las demás que quedarán encima. Así las más pequeñas se quedan en medio de las grandes. Si hay mazorcas pequeñitas, entonces son éstas las que van llenando los vacíos que dejan las grandes, pero siempre se colocan las mazorcas grandes como una especie de pared. Así se ve muy ordenado y bien.



32

Entonces lo que se hace, es apartar las mazorcas grandes. Se separan las mazorcas pequeñas, se separan las mazorcas sin tusa y las más pequeñas se apartan en un lugar específico.

Se quedó así ordenado y se empiezan a comer. Se toman por surcos. Se va parejo, muy parejo. Los antepasados decían: «Si empiezas a comer las mazorcas de cualquier manera eres ladrón».

«Cuado empieces a comer tus mazorcas, recto recto y por surco se toman y así hasta terminar», eso decían. Si haces esto es cierto que te abundan y dilatas con las mazorcas. También, cuando las mazorcas sin tusas son muchas, entonces se comienza por ellas porque han de estar ya separadas de las demás sobre un nailon. Después, encontrando las que están con tusas, en orden se comienzan a comer. Así es como se hace.

- *¿Qué hacen pues con las semillas al separarlas?*
- Pues son esas mazorcas grandes las que se apartan primero, son las que se usan para semillas. Se cuelgan en el corredor de la casa que es fresco, se hace eso para que no se pierdan con el calor de adentro.

Otra de las cosas que se me olvidó decir antes, es que al terminar de ordenar todas las mazorcas, te inclinas ante ellas agradeciendo a Dios y pidiéndole que te rindan bastante tiempo para poder comer. Pides que te alcancen.

- *¿Pero qué es lo que dices?*
- Agradeces a Dios por haber dado esa cosecha. Además le pedirás que te duren las mazorcas, que te rindan por un buen tiempo, sólo eso.

Los antepasados, por ejemplo mi abuelo, compraban candelas y las prendían donde se colocaban las mazorcas, como un agradecimiento y respeto.



A veces compraban una especie de flor traída de la montaña que crece sobre los árboles. Una especie de flor llamada *kuch'äy*. Las ponían en las esquinas de la troje y también ponían una botella de miel de abeja para que la cosecha rindiera. Guardaban en secreto la forma de hacer la ceremonia, sólo ellos lo sabían. Era un secreto para que las mazorcas rindieran y para que no hubiera hambre.

Las mujeres al ir a sacar las mazorcas, lo hacen con respeto besándola y también la besan cuando empiezan a desgranarla y hasta antes de poner los granos al fuego.

Si no hacen eso dicen que entonces no rinde, porque la fue a traer así nomás, como lo hace un ladrón.

Otros consejos que nos dieron nuestros abuelos decían: «No se puede pasar por encima del maíz; no se puede pisarlo. Si quieres que te abunde tu alimento hazlo así porque de eso vives». Te decían, sólo eso.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Gregorio Simaj García.



34

*RELATOR:* Ufemia Coché  
*EDAD:* 23 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Cruz la Laguna

## RUSANTA'IL RI IXIM

K'o jumej xb'antäj krala' B'oKo' (Chimaltenango), xe tz'etatäj oxi' ak'ala' e k'o kan pa b'ey, cha'.

Ri ak'ala' yalan ye'oq', mixtijala nikib'än cha'. E k'o k'a nik'aj winäq xkik'öt chika cha', «¿Achiki nib'än wawa'?»», xechi'äx cha'.

«Majun niqab'än ta, xa ma niqujawäx ta chik», xecha'. «¿Achiki ruma?» xechi'äx, cha': «Ruma ma yojb'an ta chik cuenta, ma yoj kajo' ta chik ri winäq xa jule' chik qäs nikiya' pa cuenta, xa trigo yekitikila' chik y roj xa yoj mistäx kan», xecha' cha'.

«Ri winäq xa ja' kape (café), trigo y nik'aj chik tiko'n qäs nikajo' pr roj xa yoj mistäx kan», yecha'.

Ri ak'ala' re' xa e rusanta'il ixim cha', ruma re' krere' nikib'ij y e täq xtani', cha'. Ri winäq ma xkich'öb' ta ri xkib'ij ri ak'ala' cha', y achiki ruma ye'oq' che oxi' y pa b'ey e k'uwa.

K'aja re' xkib'ij ri ak'ala' cha': «Wa ma xqutij ta chik, wa ma xqub'an ta cuenta, niqukäm wa'», yecha' cha'.

Después xe malamo' qa chire cha', xek'is qa y täq xetz'et kan chik, xa e täq jäl oxi' e punül kan chire', jun säq, jun q'än y jun rixwach.

K'aja re' xub'än chik junan pa jun parte nikib'ij, Santiago Atitlán, krere' chiqä xkib'än cha', qäs ye'oq' täq ak'ala' pa b'ey cha'.

Ri q'atb'äl täq tzij xe kik'äm el ri oxi' ak'ala' cha', k'o jun qäs ti säq, jun ti q'aq q'öj (moreno) y k'o jun ti q'äq cha', xe kuk'aj el pa parroquia Tzlala'.





35



Ri winäq sach kina'oj kik'in cha', pr xnatäj chika, chila' pa parroquia rik'in sacerdote xeb'e kiyi'a' wa kan, ruma chila' k'o nib'ano cuenta kixin chiqa k'o yek'e' wa.

Juntir re' k'aja' kan rub'anik ri, ma ojer ta re' xb'antäj. Täq xeya' kan chire', pa ruka'm q'ij, mejun chik, xesach cha'. Täq xb'e tz'et xa oxi' täq jäl punül kan chire', cha'.

Pr re' ri ak'ala' xa e rusanta'il jäl cha', jun säq, jun q'än y jun rixwach y täq xtani'.





36

## LA SANTIDAD DEL MAÍZ

Una vez, dicen que sucedió en Chimaltenango que se vió a tres niñas que estaban en el camino. Dicen que las niñas lloraban. Mucho lloraban. Hubo personas que les preguntaron: «¿Qué hacen aquí?», les preguntaron.

«No hacemos nada. Lo que pasa es que ya no nos quieren», dijeron. La gente les preguntó: «¿Por qué?». Ellas contestaron: «Porque ya no nos cuidan, ya no nos quiere la gente, sólo a otros cultivos los toman muy en cuenta. Otros cultivos como el trigo. Lo siembran mucho y a nosotras nos están olvidando. Las personas, sólo quieren café, trigo y a otros cultivos, pero a nosotras nos están olvidando», decían.

Dicen que esas niñas eran las Dueñas del maíz, por eso hablaban de esa manera y eran unas niñas.

Las personas no entendieron lo que dijeron las niñas ni por qué lloraban las tres en el camino.

Después dijeron las niñas: «Si ya no nos comen, si no nos cuidan, nos moriremos pues.»

Al rato desaparecieron ahí mismo. Se terminaron y cuando se las vio después, sólo eran unas tres mazorcas tiradas ahí, una de color blanco, una amarilla y una negra.

Dicen que después sucedió otra vez igual en otra parte. Fue en Santiago Atitlán. Allí hicieron lo mismo. ¡Cómo lloraban las niñas en el camino!

Las autoridades llevaron a las tres niñas. Había una muy blanquita, una morenita y una negrita. Las llevaron a la parroquia de Sololá.

Las personas no sabían qué hacer con ellas y las fueron a dejar con el sacerdote en la parroquia de Sololá, porque ahí las cuidarían y tendrían donde alojarse.



37



Todo esto acaba de suceder, hace poco dicen, y no sucedió anteriormente. Cuando las dejaron ahí, al siguiente día ya no estaban, desaparecieron. Cuando fueron a ver sólo encontraron tres mazorcas tiradas ahí.

Estas niñas eran las Dueñas del maíz. Lo representaban por el color de la piel que tenían. Una era blanca, una morenita y la otra negrita.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Gregorio Simaj García.





38

*RELATORA:* María Cúmes  
*EDAD:* 23 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Cruz la Laguna

## RUKIL B'ANON RIK'IN Q'OR

Jun re' ri pul'ik. Mas nib'an pa täq nimaq'ij, chiqa pa täq cumpleaños o nimaq'ij rixin tinamit.

Ri nib'an chara, chirij caldo niya' wa, najök' k'uxu'm rik'in, rixb'il q'or y nixol verduras chiqa rik'in.

K'o chik nik'aj rukil jani' saqwäch, wa k'o agana naya' q'or rik'in chiqa ötz, y naxöl k'uxu'm chirij ötz ntel chiqa.

Wawa' pa jun k'ulunem siempre nikoj pul'ik chara rukil, pr yalan pim nib'an chara, k'iy q'or niya' rik'in.

Chiqa ma xew ta pa jun nimaq'ij rixin tinamit, ajun chiqa nikoj täq naläx jun ak'al. Chiqa chire' siempre ja re' pul'ik nib'an.

Täq naläx jun ak'al; xki k'axaj ri winäq, afamiliares o awamigas, yat kib'an visitar, pr xew awtaqin kiwäch je' ri mani, tüs majun wire', krere' costumbre wawa'.

Nikik'am pa wäy, rukil jani': saqmalo' rik'in xkoya' o kinäq', pr ri wäy lej nikik'am pa.

Pa jun semana k'a, täq xel «rupan achaj» nib'ix chara, nib'an wäy y juntir e sipanäq täq xak'ije' pan awarab'al, je' chik re' naya' ruk'axel chika, nib'a pul'ik chiqa sub'an chik.

Nitzalix chik ruk'axel chika kinajel, yejiläx e jani' xech'ab'en, nib'eya' chi kan kiway rije'.



39



Ri wäy nib'an, jare' sub'an y pul'ik, jare' niya' chika, wa e k'o awäk', tüs ti'ij äk' niya' chupan pul'ik, wa majun tüs ti'ij wakäx wa pi'y.

Täq ri winäq k'o kirajil, tüs ye kilöq' qulüqa' jere' ye ki kamisaj y ye ki täj, pr yalan kar ntel.

K'o chik' nik'aj familias, wa e k'iy xe ch'ab'en kixin, tüs naj jun k'isik' niloq' y ja' re' nikamisäx, rixin chi ye ruq'i' kinajel.

Tüs jare' nib'an wawa', jare' nikoj wa ri q'or wa ixim, ma xew ta re' chiqa nikoj chirij kinäq' pilöw, chäq' chik' ri pilöw pa q'aq' täq niya' qa q'or chirij y pim ntel.

Jun chik', nikoj chiqa chara tukun q'or, natük q'or, xraqo pa naya' atz'am rik'in y täq natäj nib'a jala kinäq' pa ruwi'.

Chiqa ri q'or niya' rik'in kinäq' säq, chäq' chik' täq nituk qa rik'in y xa ti jun rato nib'e rub'ana' pa chik' pa q'aq' y ya nitij.

Ri q'or, nikoj chiqa nib'an chuchitos chara y ta'am jare' rija' b'ichiki q'ij nib'an qa pa jay. Jare' nikoj wa ri ixim.



40

## COMIDAS Y BEBIDAS HECHAS CON MASA

Una clase, es el pulique. Se hace sobre todo en las fiestas, cumpleaños o ferias del pueblo.

Lo que se hace en su preparación es lo siguiente: se mezcla masa y achiote molido con el caldo de pollo o de res en un recipiente. Las verduras se cuecen aparte y al final se junta con el pulique en el plato ya al servir. Primero se cuece la carne y con el caldo se hace el pulique.

Hay otras clases de comidas como, por ejemplo, un caldo en el que se mezcla la masa con papas. Queda exquisito. Se le puede echar achiote y queda como pulique pero es más raro.

Aquí en el pueblo, en un casamiento siempre se hace pulique pero con la diferencia que se hace más espeso, se le echa mucha masa.

Pero no únicamente en la feria del pueblo se hace pulique, sino que se hace también cuando nace un niño. En esa ocasión siempre se hace pulique.

Cuando nace un niño y se enteran las personas, los familiares y amigos te visitan, pero sólo los conocidos porque los que no son conocidos no te visitan. Esa es la costumbre de aquí.

Las personas traen comida: huevos, tomates o frijoles y siempre tortillas. Es a la semana del nacimiento cuando dicen que «sale la ceniza», o sea, que sacan toda la ceniza del fogón donde se cocina y a todas las mujeres que llegaron de visita con comidas cuando estabas en la cama, se les devolverá la visita con pulique y tamales.

Se les devuelve la visita a todas. Se cuenta cuántas vinieron de visita y se les va a dejar su comida.

Se cocinan tamales y pulique y eso es lo que se da. Si se tienen pollos o gallinas, entonces carne de pollo se dará. Si no los hay, entonces se compra carne de res o carne de chompipe.



41



Cuando las personas tienen dinero, entonces compran chompipes pero sale muy caro.

Algunas familias hacen otra cosa: si tienen muchos visitantes, entonces compran una cabra y la matan para que la carne alcance para todas las personas.

Entonces es eso lo que se hace aquí. Así es como se utiliza la masa o el maíz. También se lo utiliza con frijol piloy. Cuando el frijol ya está cocido se le echa masa y se mezcla con el caldo. El caldo queda muy espeso.

Otra clase de uso es para las bebidas. La masa se mezcla con agua y se cuece. Al hervir se le echa sal y cuando está listo para tomar se le pueden agregar frijoles «parados».

También a la masa se le puede echar frijol blanco pero, con un poco de achiote. El frijol una vez cocido se mezcla con la masa, el achiote y el caldo. Sólo un ratito se deja en el fuego. Entonces ya está listo para comer.

La masa se utiliza también para hacer chuchitos y tayuyos que se pueden hacer cualquier día en la casa. En eso se utiliza el maíz.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Gregorio Simaj García



42

*RELATOR:* María Simaj Chiyal  
*EDAD:* 75 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Cruz La Laguna

## RAJAWIXIM

Qati't qamama' re' xe'ilo kan ri rajaw ixim. Xk'il rije' como e tiköl täq awän. Mixtejala jun mos cha', a näj jun jay kijal y jumej e b'anäq pasamaj täq xkik'axaj jun ti sañor nitoq' pa juyu'.

Rije' xkib'ij: «Ne'y täq la' » Xecha', ma ne'y ta cha' xaja' ti sañor nitoq' xb'e kila' cha', y rije' xkik'am pa cha', krere' xk'ije' junawes kik'in.

Täq majun ruway xaya' näj e plusiy yejate' pa k'o kiskapet yek'e' pa xejül y k'o yepe pa xikin jay.

Nib'ix chi je' rati't rumama' ri nte' rin, jere' xe'ilo kan cha' k'o chik re', re' qas ojer chik. To'l Simaj rub'i' ri numama' rin cha', ri wati't chik jare', María Martín; ri nte' rin Cruz Simaj rub'i'.

K'o chik re' ti sañor kik'in numama' täq xk'iy q'anäj ri nte' rin cha'. Re' ojër tiempo täq k'o, taj je' rumama' nte' xe'ilo kan, José Winöq y Ana Santos, qäs e rumama' cha'.

Como ri nte' qas ti riyon rija', rik'in xk'e' wa kan ti sañor cha'. Rija' nte' xutik awän. Xk'ije' k'iy rujal Chuwi Tzanchäj.

Ja' rija' nte' xyi'o kan chuwa ti sañor: «Tik'e' na awik'in nte'» Xcha' chuwa. Ri nata' jare' a Virgilio y nte' Cruz Simaj. Je' ati't mama' re' e yayon kan chara cha'.

K'o jumej xsach cha', paq'aq' xb'e wa. Ruma re' xanimäj xk'at cha', rumak kandel rixin jäl patzij tzijon kan rik'in.

Tus xumäj re' ri jäl xk'at cha', niya' ruway ri jäl, mare' ja' rija' ti sañor Rajaw patzij nikiya' chupan ri jäl jajun niwa'.





43



2  
3

Ti ch'ojch'öj re' cha' xa xk'at paq'aq' tiq'äq xel. Tüs ja' nte' xyi'o chuwa rin.

Roj xqaya' kand'el chuwäch nikimöl ti kijal ri nte' nata' niqaya' ti ruway.

Nik'uxäj ri jäl täq naya' ruway Rajaw, wa ma naya' ta, jurat nilaq'äq' nib'a, jurat nib'a. Mare' näj rixin wäy ware' pitinäq pa juyu' k'uwa cha', ntoq' ne'y nub'an cha'.

Ja' ri nte' b'iyon kan chuwa: «Tayi'a' ruway ti sañor nte', Rajaw jäl la'», Xcha' kan chuwa. Mare' wuk'in xk'e' wa kan ruma in tiral y xa nuyon rin.





44

## LA DUEÑA DEL MAÍZ

Fueron nuestros abuelos y abuelas los que encontraron a la Dueña del maíz. La encontraron por ser ellos sembradores de milpas.

Tenían muchos mozos, dicen, que trabajaban con ellos en sembrar y labrar. Cosechaban mazorcas como del tamaño de una casa y decían que una vez, mientras ellos estaban trabajando, escucharon llorar a una señora en la montaña.

Ellos dijeron: «Es una nena la que llora», pero al llegar descubrieron que era una señora la que lloraba y, según dijeron, la voz era idéntica a la de una nena. Así fue como la encontraron(1) y la trajeron con ellos.

Cuando no le das de comer(2), en la noche sueñas que vienen policías a la casa con escopetas: unos se quedan abajo de la casa y otros en la mera esquina.

Dicen que fueron los abuelos y abuelas de mi madre los que encontraron a la señora. Eso fue muy antes y ella estaba ya desde más antes.

Dicen que Bartolo Simaj era el nombre de mi abuelo, de mi abuela María Martín y de mi madre Cruz Simaj.

Ya estaba la señora con mis abuelos cuando creció mi mamá, dicen. Estaba ya desde tiempos anteriores y posiblemente los abuelos de mi madre fueron los que la hallaron. Ellos eran José Winöq y Ana Santos.

Como mi madre era hija única porque no tuvo hermanos, a ella le correspondió poseer a la señora.

Mi madre también sembró milpas. Tuvo mucha mazorca en Chuitzanchäj. Fue ella, mi madre, quien me dio a la señora y me dijo: «Ella se queda con usted hija».

Mi padre fue don Virgilio y mi madre doña Cruz Simaj. Fueron los antepasados que dejaron a la señora.



Una vez la señora se extravió porque se quemó en el fuego. Por eso fue que se huyó cuando estaba cuidando las mazorcas y allí le habían prendido una candela que, al terminar de consumirse, empezó a quemar las hojas de tusas y así provocó el incendio. Entonces se quemaron las mazorcas y fue cuando se estaba dando de comer a las mazorcas por medio de una candela. Se dice que la señora es la Dueña del maíz, entonces es por eso que ella permanecía junto a la cosecha y que a ella también le daban de comer.

Se decía que ella, la señora, era muy bella pero al quemarse se puso negra. Entonces fue mi madre quien me la entregó a mí. Cuando mis padres reunían sus mazorcas, encendíamos candelas ante ella, y le dábamos de comer. Rinden las mazorcas, cuando hacés esto, pero si no lo hacés, rápidamente se terminan las mazorcas y no rinden.

Por eso es que la señora ha venido exclusivamente como Dueña del maíz desde la montaña y llora como lo hace una nena.

Fue mi madre quien me dijo todo esto y me decía: «Hija, dale de comer a la señora, ella es la Dueña del maíz». Eso es lo que me dejó dicho. Fue conmigo con quien se quedó la señora por ser yo hija única en la familia.

## VOCABULARIO

1. Se trata de una pequeña figura de piedra prehispánica de aproximadamente 25 cm. considerada como la Dueña del maíz.
2. Dar de comer aquí significa ofrecerle ceremonias a la Dueña del maíz.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Gregorio Simaj García.



2  
6



46

*RELATOR:* Andrés Santos Simaj

*EDAD:* 45 años

*IDIOMA:* Kaqchikel

*PUEBLO:* Santa Cruz la Laguna

## LOQ'OLAJ IXIM

Ri rijiläj täq winäq chiqa nikitziyoj ri ixim; pero juntir ri xkitziyoj kan rije' xub'än wa cumplir, por ejemplo ri antes, xkib'ij: «Majun modo niya' tz'o' pa molino porque re' nimalöj xajan», yecha'.

«Nimalöj makaj porque ri naya' wäy pa molino, täq niqa chupan re' q'aq' y nitoq'», yecha'. ¿Pero achiki nub'än ntoq', xa ixim?, niqucha' roj chika.

«Mani es que k'o jun xb'ano ojer, ruk'an tz'o' ri ixöq ntajin ntoq' b'anäq ri tz'o', täq xqa pa molino jun nimalöj kumätz xupo' ri' y ri molino xpa'e' chire' ma xsamäj ta.»

«Después xtziyon ri kumätz ntoq', xub'ij chi ma ötz ta ri najin nib'an chara niya' pa molino; ri kumätz xaja' re' chajil qaway», yecha'.

«Ma niya' ri ixim o tz'o' pa molino porque ntoq' nub'än sufrir y ja' nitzuqu qixin, ja' niqatäj y täq nib'eqayi'a' pa ruchi' ch'ich' (molino), ma ötz ta.»

«Wa xtiya' pa máquina paqön nuna', después ma niwíl ta chik iway, majun buen ta chik nub'än awän y nipe numik, nijate' rajil», yecha'.

Pr qatzij wa re' piki ri ojer k'o otzilaj cosecha y rupan ri awän mask ma xa lasaj ta, pr bueno rejqa'n nuya', ja' k'a wakami mani.

Qatzij ri xkib'ij kan ri ojer täq winäq: «Paqön ti na'a', ötz ti tz'ita' ri ixim, piki wa ma ötz ta xti tz'ät k'o jun q'ij ma xtuya' ta chik sawän», Xecha' kan.

Rije' yalan nikiloq'oq'ej, nikik'öl bien, nikinük' pa jun ko'k ri jäl y nikit'ub'aj. Chiqa täq yamer nikimäj wa'im, nikit'ub'aj ri wäy y nikib'ij: «Maltyox chara qaway», yecha', pero majan na re' kewa'.

Jun respeto re' ri k'o kik'in, k'iy cosas nikik'üt pr xa nimistäj kan.



## EL MAÍZ SAGRADO

Los ancianos, entre otras cosas hablaban del maíz, pero no todo lo que nos dejaron dicho fue cumplido. Por ejemplo antes nos decían: «No deben llevar el nixtamal al molino porque es un gran pecado», decían.

«Es un gran pecado, porque al poner el *nixtamal* en el molino, como es muy caliente, hace llorar al maicito. Dentro del molino ha de ser muy caliente y por eso llora», decían.

«¿Pero cómo hace para llorar si es maíz?» Preguntábamos nosotros. Los abuelos decían: «No, es que eso ya le pasó a alguien antes. Era una mujer la que llevaba *nixtamal* al molino. El *nixtamal* iba llorando y, cuando iban bajando hacia el molino, se convirtió en una enorme culebra. El molino se paró ahí mismo y ya no trabajó más. Se descompuso. Después habló la culebra llorando. Dijo que no era bueno lo que le estaban haciendo al pasarlo por el molino. Dicen que la culebra era el protector de nuestro alimento, decían.

«No pongan el maíz o el *nixtamal* en el molino porque llora, sufre y es él quien nos alimenta. Es lo que comemos y cuando llegamos a poner en la máquina, no es bueno. «Si lo ponés en la máquina se sentirá lastimado, después ya no encontrarán ustedes qué comer, ya no producirá más el maíz y vendrá el hambre, se subirá su precio». Eso decían.

Todo eso era cierto porque antes había buena cosecha y la milpa, aunque no se limpiaba, daba buena cosecha pero ahora ya no hay cosecha.

Era cierto lo que dijeron los antepasados. «Cuídenlo bien, trátenlo bien, porque si no lo cuidan, un día ya no dará más milpa». Eso dejaron dicho.

Ellos lo apreciaban mucho, lo guardaban bien. Ordenaban en la troje las mazorcas y las besaban. También cuando iban a comenzar a comer, besaban a la tortilla y decían: «Gracias por nuestra alimentación.»

Tenían un gran respeto por el maíz y nos enseñaban muchas cosas pero, poco a poco, se nos van olvidando.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Gregorio Simaj García



48

*RELATOR:* María del Rosario Pérez  
*EDAD:* 70 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Catarina Palopó

## RUPETIK RI IXIM

Ri qate' qatata' xkib'ij ka' chi qäs xo'oqa' la qaway la'; ya ri' nikib'ij ri ujer taq winäq ri' jun ch'ök k'amayon pa' cha'. Ruk'amon pa' jun ixim cha', "entonces" xo'orya' cha', "entonces" xtz'uk ri ixim ncha'; "entonces" xk'iy ncha', xk'iy ncha' ya xkitz'ät ri winäq chi ützncha' ya xkikanoj ncha'.

Kewi ri' xub'än la' ncha'; ma ri' nibi'ix chi ri ujer ka; xa k'a ko'öl ke aläx la wal la'; nichajix la awän; nichajix piki yek'o' la ch'ök, awantär q'ij yek'uje' ri "pobre" chi ri' nikichajij ri awän piki ri ch'ök nikitäj; piki ye' ye k'amayon pa' ncha' ma ri' chi ye' ye' uk'wan äl.

Yalan "pena" ntel wi' b'a "cosecha", pär ruma' chi nichajix na'; awe ma nichajix ta' ri' kan nikisakij ri taq awex; kan ch'ajch'öj nikib'än cha ra'; pär ri ye' ri ch'ök yetijo' piki ye' ye k'amayon pa' ncha'; kan nikib'än "perjuicio" cha ra'.

Wakami' ma k'o' ta' chik; matyox cha ri Dios; pär ri ujer yon nichajix ri awän. Ri ujer yalan jun rupoqonal, yalan natäj "pena" ri ujer y awe xa k'o' jäb' ri' yalan natäj jun rupoqonal chuchajixik ri awex.



## EL ORIGEN DEL MAÍZ

Nuestros padres nos dijeron que al maíz, nuestro alimento, fue un sanate quien lo trajo. Eso fue lo que contaron los antepasados. Ese pájaro trajo un granito de maíz; lo vino a dejar y fue así como el granito de maíz germinó, dicen. Entonces dicen que la gente se dio cuenta de que era bueno y empezaron a buscar más plantas de maíz.

Dicen que así fue como sucedió eso. Eso decían antes, cuando no hacía mucho tiempo que habían nacido mis hijos. Me acuerdo que cuidaban la milpa de los sanates; porque ellos sí se la comen porque fueron ellos los que trajeron el maíz y por eso se lo llevan.

Con mucho esfuerzo salía una cosecha de maíz y, eso si cuidaban la milpa porque, si no la cuidaban, los sanates se terminaban las plantitas de maíz. Hasta podían dejar limpia toda la siembra. Eran los sanates los que se la comían, porque ellos fueron los que trajeron el primer grano de maíz. Eso dicen. Por eso es que hacen este perjuicio.

Ahora ya no lo hacen, gracias a Dios, pero antes siempre había que cuidar la milpa.

Antes era una penalidad. Muchas penas pasabas antes y cuando llovía, entonces sí que era un esfuerzo muy grande tan sólo cuidar la milpa.

RECOLECCION Y TRADUCCIÓN:  
Jaime R. Matzar



50

*RELATOR:* Ramos Matzar  
*EDAD:* 48 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Catarina Palopó

## RAJAWAL RI IXIM

Nib'i'ix chi ri Rajaw ri qaway ye la' xa ye taq xtani' cha'; piki k'o' juyak ncha' xetz'etetäj ri täq xtani' ri' cha'; ye oxi' täq xtani' cha' pär kan yartir ri täq kitzyaq kan tajoyowaj taq kupaläj cha'; piki taq kupaläj yalan taq tz'il cha' xa ache'l ye tzaqnäq pa q'aq' cha' kan taq xilixäq wi kij ri' cha'.

Pär ri' xa ye' taq Rajaw ri qaway cha' piki kan xkib'ij k'a' chi: «Xa manin ta chik q'ij yoj k'o' chuwach'ulew piki ri winäq ya ma poqön ta chik yojkina'; ri ixoqi' yojkipilib'ej chi aqän, yojkik'ät pa xot, yojkikiraj ka pa b'äy; pär wakami' xi'ik'o qa k'u'x; ruma ri' chi xa qob'a». Ki ri' xkib'ij ka ri oxi' taq xtani' ri' cha'. Pär ri' xa ye wi' ri rajaw ri qaway cha'. Ri oxi' taq xtani' ri' xa ye' ri' ri oxi' ruwäch ri qajal ye k'o; ri säq, ri q'än y ri raxwach.

Ruma k'ari' ri ixoqi' man, ütztä' nikichikaj ri tz'o' ri ixim, ma nikik'ät ri wäy piki ri yetijo ri rupoqonal ye' ri Rajaw ri qaway.





## DUEÑAS DEL MAÍZ

Dicen que las Dueñas de nuestro maíz son unas niñas. Dicen que hubo una vez que vieron a esas niñas. Eran tres niñas pero sus vestidos eran harapos; daba lástima verlas, dicen. Dicen que sus caritas traían muy sucias y parecían como si se hubieran caído en el fuego porque sus caritas y todos sus brazos los tenían quemados. Tenían sus vestidos todos rotos.

Pero dicen que ellas eran en realidad las Dueñas de nuestro maíz porque les hablaron así a los que las vieron: «Ya sólo faltan pocos días para estar aquí en la tierra y eso porque la gente ya no nos aprecia. Las mujeres nos pisan, nos queman en el comal, nos riegan en los caminos. Ya nos cansamos de todo esto. Es por eso que nos vamos de aquí». Dicen que eso fue lo que dijeron las tres niñas. Esas niñas eran las Dueñas de nuestro maíz. Esas tres niñas representaban los tres colores de nuestro maíz que conocemos: el blanco, el amarillo y el negro.

Por eso no es bueno que las mujeres boten el *nixtamal* en el camino, ni tampoco el maíz, ni que quemen las tortillas en el comal porque las que sufren estas penas son las Dueñas de nuestro maíz.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Jaime R. Matzar



52

*RELATOR:* María del Rosario Pérez  
*EDAD:* 70 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Catarina Palopó

## PIXA' CHIJ RI IXIM

Ri ixim ützt yat ryät ma ützt ta' nab'än cha ra'. La ixim la', ützt pär xa ma ützt ta' nab'än cha ra' natäj itzel.

Ri xtani' awe ye'etz'ab'en cera, ye'etz'ab'en xpi'k' ya ri' ri numäj pu'k ri kiway.

Awe yat xtän yatetz'ab'en xpi'k', yatetz'ab'en cera; ya ri' ri man, ützt ta' ntel ri away.

Ri yat ti'ej ma ye'apoxob'aj ta' ri awal; man, ützt ta' ri kiway nikib'än; awe xe'apoxob'aj ri awal ri' ch'ajch'öj ri kiway nikib'än.

Awe nawajo' chi nik'uje' yalan rijqa'n ri awawän nab'ij cha' ri awaxayil chi nib'an yon ka'i' sub'an chupan xa jun xaq'awän taq chi xatäj ri sub'an ri'; ri awaxayil yaruji'ch' cha ra' ri xaq'awän ri xel cha ra' ri away ri xatäj.



## CONSEJOS SOBRE EL MAÍZ

El maíz siempre es bueno; es uno quien no hace bien las cosas. Nuestro maíz es bueno, pero si no lo hacemos o preparamos bien, entonces comemos mal.

A las niñas que juegan con cera(1) o juegan con trompitos(2) se les rajan las tortillas. Si una niña juega con trompitos o cera, nunca hará buenas tortillas.

Si una mamá no aconseja a sus hijas, ellas no van a hacer bien sus tortillas. Si aconseja a sus hijas, entonces harán tortillas limpias y buenas.

Si quieres obtener en una mata de milpa dos mazorcas, tan sólo tienes que decirle a tu mujer que te haga dos tamalitos en una sola hoja de milpa y, cuando ya hayas comido estos tamalitos, que tu mujer te azote con la misma hoja que sirvió para los tamalitos que acabas de comer.

### VOCABULARIO

1. Cera de abeja con la cual los niños hacen «tipachas», monedas que se pegan unas a otras. Es un juego que se realiza durante la Semana Santa.
2. Frutos del árbol de la encina con el cual elaboran sus trompos los niños de Santa Catarina.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Jaime R. Matzar



54

*RELATOR:* María del Rosario Pérez  
*EDAD:* 70 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Catarina Palopó

## RIACHIK'

La Ixim awe nawachik'aj ri' yalan jab'äl piki away k'a ri' nawachik'aj; ma ache'l ta nawachik'aj ri kär ri' yalan xajan; yalan jun xexaläj meb'a'il ri nawachik'aj; ma ache'l ta la ixim la' jab'äl.

## LOS SUEÑOS

Si uno sueña el maíz, eso sí que es muy bueno porque si sueñas con el maíz es como si uno estuviera soñando con su comida; pero no es así si uno sueña con pescados. Eso no está bien, porque al soñar con pescados es como si uno soñara con una triste pobreza, en cambio soñar con maíz eso sí es bueno.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Jaime R. MATZAR



55



*RELATO:* Bartolomé Matzar López  
*EDAD:* 80 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Catarina Palopó

## RITIK

Chi nib'etik ri ixin, nab'äy niq'axäx na' ri awija'tz pa misa; k'a ri' yab'a awonojel yat janipi' yat k'o' chupan jun jay junuman nb'e' aponij ri ija'tz panajuyu'. Chaqa' nak'way wäy sub'an, pulik, äk', kapa' y junuman k'a' ri' nab'ana' jun wa'in chuwäch ri ajuyu'; ke k'a' ri' chi qas ki' ruk'u'x ri juyu' nuya' pa jun, ka'i' ya'l ajal.

## LA SIEMBRA

Cuando llega la siembra, primero hay que llevar a la misa la semilla que se sembrará. Seguidamente te vas con toda la familia a incensar la semilla en tu terreno; además llevarás tamalitos, pulique(1), pollo, café y comerás todo junto con la familia en el terreno. De esta forma la tierra estará contenta contigo y así cosecharás unas cuantas redes de mazorcas.

### VOCABULARIO

1. Comida tradicional hecha con caldo de pollo, tomate, achiote, chile y masa de maíz.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Jaime R. MATZAR



56

*RELATOR:* Anónimo  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Catarina Palopó

## T'ROXINIK

Taq chi xk'achöj pa ri jäch' konojel ri xeta'on chupan ri jäch' o ri jach'onel nib'i'ix chika'; konojel ri' ye awayoj ruk'in kixayilal y junuman k'a' nib'an jun nimaläj wa'in ruk'in ri jäl.

Chaqa nik'atzin nawukusaj jun ajq'ij chi ke k'a ri' nati'oxij ri qaway xk'ulutäj ri jun juna' ri'.

Chupan ri jäl mulan chwajay o pajay nik'atzin natik jun ka'i' ruq'a' saqchäj parunik'ajal; chi ke k'a ri' nuna' ri Rudiosil ri qajal chi jani' na' qokikot ruk'in rya'.

Ri wäy xb'an chaqa' nitik'ib'äx jun läq pulik y jun plato wäy parunik'ajal ri jäl ri mulub'an chiri'; chi ke k'a ri' ri Rudiosil nusäq äl ri ru wa'in ri jäl xb'an.

K'a ri' nichap ri xukulen ruma' ri ajq'ij chi ke k'a ri' nak'utuj chi ri ajal xel pa' man ta jun chikopi' xkewinaqir chupan y xti uk'uxäj ta' chikiwäch ri janipi' ri xketijo'.

Chi nanuk' ri ajal chupa' ri ak'ujay nik'atzin chi nib'an jub'a' q'or kan ke k'a ri' chi jani' na' nikikot ri Rudiosil ri qaway taq chi xtiq'axäx chupan ri rachoch.



## AGRADECIMIENTO

Cuando ya se termina la tapisca, todos los que ayudaron a tapiscar son invitados con sus mujeres y todos juntos hacen una gran comida junto a las mazorcas cosechadas.

También es importante usar un *ajq'ij* para que él agradezca el maíz que recibiste ese año.

Entre las mazorcas amontonadas en el patio de la casa o, dentro de la casa, es importante poner en medio unas ramas de pino para que, de esta forma, el Espíritu del maíz sienta cuánto nos alegramos con él.

De la comida que se preparó, tomarás y pondrás una taza de *pulike* y un plato de tortillas en medio del bulto de las mazorcas. Lo pondrás en el centro de las mazorcas que están allí para que de esta forma el Espíritu del maíz disfrute del olor de la comida preparada en honor de las mazorcas.

Después se empieza la ceremonia que hace el *ajq'ij* para pedir que las mazorcas cosechadas no sean tentación para ninguna clase de animal y que rinda a todos los que las van a consumir.

Cuando empiezas a ordenar las mazorcas dentro de la casita es importante preparar un atol de masa de maíz para que, de esta forma, se contente el Espíritu de nuestro maíz cuando lo colocan en su troje.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:

Jaime R. MATZAR



58

*RELATOR:* Bartolomé Matzar  
*EDAD:* 80 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Catarina Palopó

## KIJAWAL RI KÄR Y RI IXIM

Nutzijoj chawa' ryät chi ri ujer ka' ri' xk'uje' chupan ri tinamit Santiago jun achi'; pä'r marlik achi' ta' ri jun achi' ri'; k'o' ruq'ij, nüm ruq'ij ri achi' ri'.

Como ri ujer ri' konojel ri winäq chin ri Santiago nib'ekilaq'o' ri ixin k'a Tepan; k'a Tepan yeb'a' wi' chuk'amarik ri ixin; ruma' xa majün jäb' qajnäq.

Jun q'ij ri winäq ri' xkil jun achi' y xub'ij k'a' chika': «ryix majün ntok wi' yixpe' k'a wowa' chuk'amarik ri ixin; ryix xa k'o' jun Rajawal ri qaway chupan ri itinamit; jix napi' ri' niwila' chila'; jix chila' jix».

Mak'ari' ri winäq xepe' chukonoxik ri achi' ri'. Ri achi' Rajawal ri ixin. Xkikusaj jun ajq'ij chukonoxik ri achi' ri' y ri ajq'ij xub'ij chika': «Chi ri achi' ri' nikikanoj, ri' xa jun ti mem; xa ma nich'a'o' ta' ri achi' ri'; ri Rajawal ri ixin ri najlan nikikanoj».

Mak'ari' xekikanoj konojel ri taq mema' chaqa' taq moyi'; chiki kojöl xb'e kila' pa' xb'e kila' pa' jun ti mem y xkik'ulub'ej k'a': «Yät ryät yat rajawal ri qaway, tab'ij yät ri'; tab'ana' jun utzil».

Mak'ari' ri ti mem xa xe' xusiloj rujolon; xusiloj rujolon, y kerí' xuk'üt chi kan ya' wi'. Mak'ari' konojel ri winäq xkitzäj pon y candela chuwäch ri ti achi' y xexeke' chuwäch; xexuke' chuwäch ri ti mem.





59



Pa rox q'ij xpe' k'a' ri jäb'; xpe' ri jäb' xyatäj k'a' ri wäy chika' ri aj Santiago. Pär ri evangélicos maxqa' ta' chikiwäch; xa xkitzelaj ri Rajawal ri ixin; xkitzelaj ri ti achi'; pa jun chaq'a' xb'e kik'ama' pa' parachoch y xkik'waj äl; xkik'wajäl pajuku' y xb'e kich'acij pa nik'aj choy.

Pär ri ti mem ma xkön ta'; ma xkön ta' pär itzel xuna'; mak'a ri' xb'a' äl pa costa, y chi xb'a' äl xeruk'waj chaqa' ri kär rumak'a' ri' wakami' xa xek'is ri kär chupan ri choy; pär pa costa xa xek'iyär ri kär; piki ri achi' kan Rajawal ri kär chaqa'.





60

## EL ÁNGEL DEL MAÍZ Y DE LOS PECES

Te voy a contar que hace tiempo, vivió en el pueblo de Santiago Atitlán, un hombre que no era un simple hombre porque tenía poder.

Hace tiempo la gente de Santiago iba a comprar el maíz a Tecpán y eso porque aquí no caía la lluvia y entonces no había maíz. Un día esa gente se encontró con un hombre que les dijo: «Ustedes no tienen por qué venir hasta aquí a comprar su maíz; ustedes tienen un Ángel del maíz allá en el pueblo, pues váyanse y lo van a encontrar allá, vayan».

Por eso la gente se vino a buscar a ese hombre, a ese hombre del maíz. Usaron a un *ajq'ij* para encontrarlo y éste les dijo que el hombre que estaban buscando no era más que un mudito, un hombre que no hablaba.

Era el Ángel del maíz que estaban buscando. Es por eso que buscaron a todos los muditos y también a los sordos y entre ellos encontraron a un mudito y le preguntaron: «¿Vos sos el ángel del maíz? Contéstanos si sos vos, hacenos el favor».

El mudito sólo movió la cabeza y con eso demostró que era el Ángel del maíz. Es por eso que toda la gente le ofreció pan y candela al hombre y se hincaron ante él. Se hincaron ante el mudito.

Al tercer día cayó la lluvia, cayó la lluvia y se les dio la comida a los de Santiago. Pero, a los evangélicos no les gustó esto, sino que despreciaron al Ángel del maíz. Despreciaron a este hombre y una noche lo fueron a buscar a la casa y lo llevaron a un cayuco y lo tiraron en medio del lago.

Pero el mudito no se murió. No se murió pero se molestó por esto y se fue hacia la costa.

Se fue y al irse se llevó también a los peces que se estaban terminando aquí pero, en la costa han crecido más, porque este hombre también era el Ángel de los peces.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Jaime R. Matzar



61



*RELATOR:* Bartolomé Matzar López  
*EDAD:* 72 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Catarina Palopó

## OXI' RUWÄCHIXIM

Ri ujer tzij nikib'ij chi ri ujer taq winäq xa xe' oxi' ruwäch ixin nikiya' ka' pa jun b'ojó'y y chiri' nik'iyär wi' pa'.

Ma k'atzinel ta' k'a', ache'l ta' ri wakami', niya' na' k'iy ixin chi yerub'än ri jun jay winäq.

Ache'l ta' ri ujer ka' ri' xa ruk'i' oxi' ruwäch ixin kan xk'achöj, pär k'o' k'a' juyak jun ixöq xrajo' xutzu' akewi' nub'än chi nik'iyär y ri' b'i'in chik chara' chi manutzu' ta' ri'.

Pär ri ixöq ri' ma xuküy ta' kan xutzu' y kan xe' k'a xutzu' kan xk'is k'a' äl ri utzil ri'. Ruma' ri' chi wakami' ma nik'iyär ta' chik.

## TRES GRANOS DE MAÍZ

En tiempos pasados dicen que los antiguos sólo ponían tres granos de maíz en una olla y que ahí se multiplicaban.

No había necesidad, como hay ahora, de poner bastante maíz para que dé abasto para toda la familia.

No, en los tiempos pasados con tres granos era suficiente, pero hubo una señora curiosa, quien quiso ver cómo sucedía la multiplicación y eso a pesar de que ya le habían dicho que no debía mirar.

Pero esa mujer no se aguantó y miró nomás y ahí mismo se perdió el encanto. Por eso es que hoy ya no se multiplica.

ENTREVISTADORA: Perla Petrich

TEXTO ESCRITO EN KAQCHIKEL POR: Jaime R. Matzar



62

*RELATOR:* Bartolomé Matzar López  
*EDAD:* 80 años  
*IDIOMA:* Kaqchikel  
*PUEBLO:* Santa Catarina Palopó

## RIAK'ALXTZAK PAQ'OR

Xub'än jun ixöq ujer xrajo' xb'erk'ulu' ri rachijil b'enäq paruwi' choy. Rya' nirajo' k'a nib'a' ruyon y ma niril ta' achka' nub'än ka' chara' ri ral k'o' pak'an xub'ij k'a' ka' chara' ri tz'i': «Ta chajij ka' ri wal», xub'ij chara'. Pär taq chi xtzolin pa' ri tz'i' xa runimon chik ri ak'al chupa' jun b'ojo'y q'or.

## LA OLLA DE ATOLE

En los tiempos pasados una mujer quiso ir a encontrar a su hombre que estaba remando en el lago. Como quería ir sola y no sabía qué hacer con su hijo lo encomendó al perro: «Cuidá a mi hijo», le dijo. Pero cuando regresó el perro había metido al niño en la olla de atole.

ENTREVISTADORA:  
Perla Petrich

ESCRITO EN KAQCHIKEL POR:  
Jaime R. Matzar

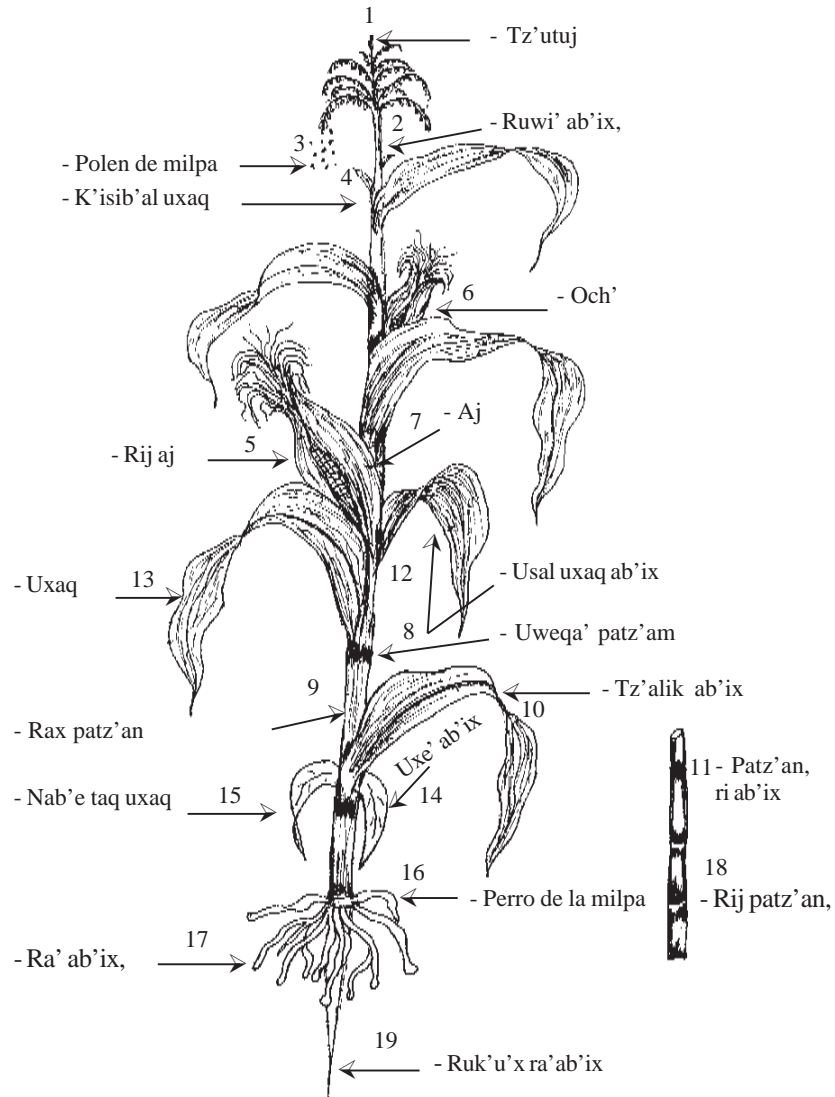


# Dibujo



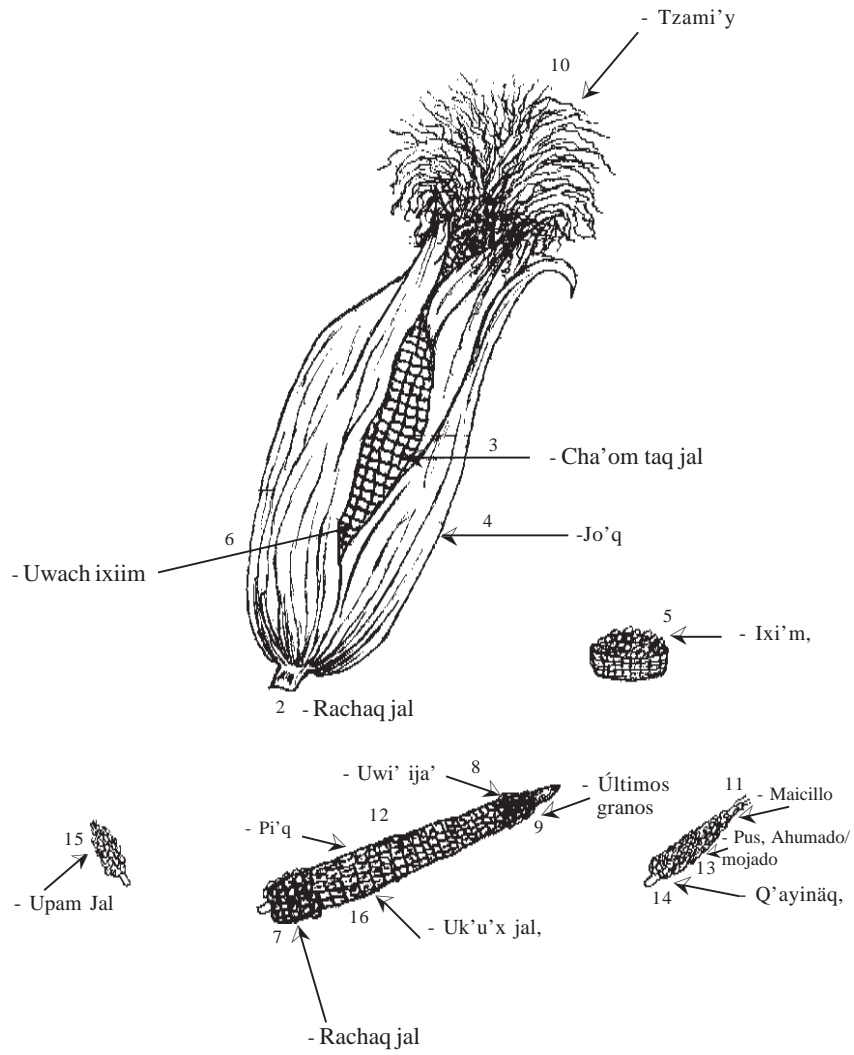


# AWAN





# JAL









67

3  
7

*RELATOR:* Diego Chacom  
*EDAD:* 72 años  
*IDIOMA:* K'iche'  
*PUEBLO:* Santa Clara La Laguna

## RITIKOJ AB'IX

Ri ojer tzij ri e qatat qanan are' taq kakikoj ri awex o kakitik ri ab'ix ke yakataj a las tres de la mañana ka kichaq ri wa. Are' tasq k'ut ke to'taj chu chaqiq ka kisub'aj ri wa pa q'anaq'.

Are' taq k'ut ke tyo'taj chu sub'axik ri wa ka ki tzakab'a pa jun nima wa'is y ka ki tzak jun nima kaswe'l ti'ij.

Ke tzuq konojel ri e ajawexelsab' aq'ab'il porque ri' su rawasilwi porque ri' su rawasilwi chi ke tzu kanojel. Ri ija' ka kisaxik cha'om taq jal nimaqtaq jal ri'.

Are' taq k'u ku' riq a u tiempo ri kok wi ri awex ke' k'amara k'ula ri' ri jal ri ija' cha'om ka b'iqik.

Are' taq k'ut kab'iqitajik ka ya' keb' ankaney o keb' saq'ul chupam rech utz nimaqtaq jal ke'lik. K'ate k'uri' ka koj ri kandela y ri incensio chuwa ri ija'. K'ate k'uri' ke e ri e ajawexelab' chu kojnik ri awex.

Are' chi k'u ri paq'ij ke' yo'qa ri ki wa saqmo'l chi k'uri' ri kirikil ri e ajawexelab' ke' yo'q. Are' chi ku' pari uqajub'alq'ij q'or chik'uri' kul kitija ri e ajawexelab'.

Ka tzak ri jun nima kaswel b'uchq'or ka ya' ri kunaq' puwi' are' k'uri' kul kitija ri e ajawexelab' pari uqajub'al q'ij.

Are' keje ri' ka kib'an ri e qatat qanan ojer are' taq ka kitik ri ab'ix o ka ki koj ri awex.

Are' k'uri kamik na jasta keje chi kab'anik su xaq ke' kitika chi ri ab'ix ri katajin ke k'iyik. Are' taq k'u ka chaqij ri ab'ix kab'an ri jach ke tzukux ri e ajach'ib'.



68

Ke pil k'u ri e ama'ib' porque are ri' kiyena pan chi' ri kok k'u ku k'ete k'a ri wa rech utz kapoq' ri was kecha ri e qatat qanan.

Are' k'u ri ke'ren ri jal e kej we k'u k'i ri jal ke tzukux k'u e jo'ob' o e waqib' kej ri'; are' k'u we na k'ita ri jal xa k'u e keb' o e oxib' kej ri' ke tzukuxik.

Are' k'u ri ke'ren ri jal e kej we k'u k'i ri jal ke tzukux k'u e jo'ob' o e waqib' kej ri' are' k'u we na k'ita ri jal xa k'u e keb' o e oxib' kej ri' ke tzukuxik. Are' k'ut keretaj ri jal katzuq ri' ri erel jal y ka ya' u trawa ka qab' artisawik. Are' keje ri' ri costumbre rulib'al ri loq'olaj qawa ajer tzij. Are' k'uri kamik na qasta ko' kisaxchi ri e kej como ya solo camion ke'ren ri jal.

Ri ka kib'ij ri e qatat qanan are' taq ke' koja ri awex na katijowta ri oj, na katijowta ri kaxlanwa.

Are' ri utz ka tijowik are' ri ankaney, ri saq'ul ri tra's porque we katijow ri oj, karijoe ri kaxlanwa ka q'ay ri awex.

Are' keje ri' ri chokb'al ka kib'an ri e qatat qanan chiqe ka yaj ri' ri ajawexom we kutij ri oj we kutij ri kaxlanwacomo ri ka q'ay ri awex rumal.

Ri kub'an ri achi ri tikonel are' kopan pari awex ke xuke' pari juayub' ka kib'ij cheri Rajaw ri juyub'chi matab'a cha' tzo'qopij ri e chikop puwi' ri sin qatiko'n.

Chaya' ta ri sin qab'ix chiqe porque at ri' ri at munda atuwachulew kojaatzuqu kacha ri achi ka xuke'k are' taq ku' tika ri rab'ix.

Ku k'amb'i ri jo'ob' kandela ku' kojo pari juyub' awi' ku koj wi ri awex kutik jujun pataq ri esquina y jun pari unik'ajal ri ulew karachi'laj sin incensio.

Porque we mana xuke ri achi na xutata toq'ob' che ri rajaw ri juyub' y che ri qajaw are' taq ku koj ri rawex ke tzoqopix ri e chikop puwi' ri awex y ka ki k'otij kecha ri e qatat qanan.

Xa cha' k'ut su ka xuke' wina ri achi kuta toq'ob' che ri rajaw ri munda are' taq ku koj ri rawex. Are' keje wa' ka kib'an ri e qatat qanan are' taq ka kitik ri ab'ix



Ri ojer tzij ri e qatat qanan are' taq ka kikoj ri awex o ka kitik ri ab'ix ke yakataj a las tres de la mañana ka ki chaq ri wa. Are' tasq k'ut ke to'taj chu chaqiq ka kisub'aj ri wa pa q'anaq'.

Are' taq k'ut ke tyo'taj chu sub'axik ri wa ka ki tzakab'a pa jun nima wa'is y ka ki tzak jun nima kaswe'l ti'ij.

Ke tzuq konojel ri e ajawexelsab' aq'ab'il porque ri' su rawasilwi porque ri' su rawasilwi chi ke tzu kanojel. Ri ija' ka kisaxik cha'om taq jal nimaqtaq jal ri'.

Are' taq k'u ku' riqa u tiempo ri kok wi ri awex ke' k'amara k'ula ri' ri jal ri ija' cha'om ka b'iqik.

Are' taq k'ut kab'iqitajik ka ya' keb' ankaney o keb' saq'ul chupam rech utz nimaqtaq jal ke'lik. K'ate k'uri' ka koj ri kandela y ri incensio chuwa ri ija'. K'ate k'uri' ke e ri e ajawexelab' chu kojnik ri awex.

Are' chi k'u ri paq'ij ke' yo'qa ri ki wa saqmo'l chi k'uri' ri kirikil ri e ajawexelab' ke' yo'q. Are' chi ku' pari uqajub'alq'ij q'or chik'uri' kul kitija ri e ajawexelab'.

Ka tzak ri jun nima kaswel b'uchq'or ka ya' ri kunaq' puwi' are' k'uri' kul kitija ri e ajawexelab' pari uqajub'al q'ij.

Are' keje ri' ka kib'an ri e qatat qanan ojer are' taq ka kitik ri ab'ix o ka ki koj ri awex.

Are' k'uri kamik na jasta keje chi kab'anik su xaq ke' kitika chi ri ab'ix ri katajin ke k'iyik. Are' taq k'u ka chaqij ri ab'ix kab'an ri jach ke tzukux ri e ajach'ib'.

Ke pil k'u ri e ama'ib' porque are ri' kiyena pan chi' ri kok k'u ku k'ete k'a ri wa rech utz kapoq' ri was kecha ri e qatat qanan.

Are' k'u ri ke'ren ri jal e kej we k'u k'i ri jal ke tzukux k'u e jo'ob' o e waqib' kej ri'; are' k'u we na k'ita ri jal xa k'u e keb' o e oxib' kej ri' ke tzukuxik.

Are' k'u ri ke'ren ri jal e kej we k'u k'i ri jal ke tzukux k'u e jo'ob' o e waqib' kej ri' are' k'u we na k'ita ri jal xa k'u e keb' o e oxib' kej ri' ke tzukuxik. Are' k'ut keretaj ri jal katzuq ri' ri erel jal y ka ya' u



70

trawa ka qab' artisawik. Are' keje ri' ri costumbre rulib'al ri loq'olaj qawa ajer tzij. Are' k'uri kamik na qasta ko' kisaxchi ri e kej como ya sólo camion ke'ren ri jal.

Ri ka kib'ij ri e qatat qanan are' taq ke' koja ri awex na katijowta ri oj, na katijowta ri kaxlanwa.

Are' ri utz ka tijowik are' ri ankaney, ri saq'ul ri tra's porque we kaatijow ri oj, karijoe ri kaxlanwa ka q'ay ri awex.

Are' keje ri' ri chokb'al ka kib'an ri e qatat qanan chiqe ka yaj ri' ri ajawexom we kutij ri oj we kutij ri kaxlanwacomo ri ka q'ay ri awex rumal.

Ri kub'an ri achi ri tikonel are' kopan pari awex ke xuke' pari juayub' ka kib'ij cheri rajaw ri juyub'chi matab'a cha' tzo'qopij ri e chikop puwi' ri sin qatiko'n.

Chaya' ta ri sin qab'ix chiqe porque at ri' ri at munda atuwachulew kojaatzuqu kacha ri achi ka xuke'k are' taq ku' tika ri rab'ix.

Ku k'amb'i ri jo'o'b' kandela ku' kojo pari juyub' awi' ku koj wi ri awex kutik jujun pataq ri esquina y jun pari unik'ajal ri ulew karachi'laj sin incensio.

Porque we mana xuke ri achi na xutata toq'ob' che ri rajaw ri juyub' y che ri qajaw are' taq ku koj ri rawex ke tzoqopix ri e chikop puwi' ri awex y ka ki k'otij kecha ri e qatat qanan.

Xa cha' k'ut su ka xuke' wina ri achi kuta toq'ob' che ri Rajaw ri munda are' taq ku koj ri rawex. Are' keje wa' ka kib'an ri e qatat qanan are' taq ka kitik ri ab'ix.



## LA SIEMBRA DEL MAÍZ

Antiguamente lo que hacían nuestros abuelos cuando sembraban el maíz era levantarse a las tres de la mañana para moler el *nixtamal* en las piedras de moler.

Cuando terminaban de moler el *nixtamal* empezaban a envolver los tamalitos en hoja de caña. Cuando terminaban de envolver los tamalitos los metían en una olla de barro. Era una olla especial para cocer tamalitos. A la carne la cocían en una cazuela de barro. Cuando ya estaban cocidos los tamalitos y la carne, entonces los servían a todos los mozos que iban a la siembra. Esa era una costumbre.

Las semillas del maíz eran mazorcas escogidas, mazorcas grandes. Cuando llegaba la fecha indicada para la siembra entonces se desgranaban las mazorcas que se utilizaban como semillas. Cuando se terminaban de desgranar las mazorcas, entonces se dejaban dos bananos grandes o dos plátanos sobre la semilla. Eso se hacía para que las mazorcas salieran grandes. Y se ponía incienso y candelas ante la semilla de maíz. Después de eso se iban los trabajadores a cultivar el maíz.

A medio día las mujeres tenían que llevar el almuerzo. La comida de los trabajadores tenía que ser huevos.

En la tarde, cuando llegaban los trabajadores a la casa, se les servía un atol especial para el cultivo del maíz que llamamos *b'uch q'or*.

Se cuece en una cazuela grande de *b'uch q'or* y se echa frijol sobre el atol. Eso es lo que sirven a los trabajadores o cultivadores de maíz. Así es lo que hicieron nuestro abuelos antes cuando sembraban el maíz.

Ahora actualmente ya no se ve tanto eso. Los que cultivan su maíz ya no realizan estas «costumbres». Ellos ya sólo cultivan su maíz así nomás.

Antes cuando se secaba la milpa y se secaban las mazorcas se buscaban los mozos, los tapiscadores. Entonces se preparaba la comida de la llegada de la mazorca. Se buscaban gallinas. Se preparaba comida



72

y con ella esperaban la mazorca en la entrada de la casa para que el maíz abunde, así dicen nuestros abuelos.

Esa es la «costumbre» que hicieron nuestros padres. Se buscaban mujeres que preparaban la comida porque se daba de comer a todos los tapiscadores.

Los acarreadores de la mazorca eran caballos. Si había bastante mazorca, se buscaban cinco o seis caballos cargadores. Si no había bastante la mazorca, entonces solamente se buscaban dos o tres caballos acarreadores.

Cuando terminaban de acarrear la mazorca, se les servía la comida a los hombres que siguieron los caballos y también se les servían tragos.

Así era la «costumbre» que hacían nuestros padres antes, cuando llegaba nuestra mazorca a nuestra casa.

Ahora actualmente ya casi no se usan los caballos para acarrear las mazorcas porque la mayoría de las personas usan camiones para acarrear sus mazorcas.

Antes decían nuestros abuelos que cuando se cultivaba o sembraba el maíz no había que comer aguacate ni pan. Lo que sí era bueno comer era banano, plátano y durazno. Pero, si se comía aguacate y pan se pudría el maíz bajo la tierra y no crecía.

Eso es lo que nos dijeron nuestros abuelos antes. Nuestros abuelos regañaban a aquel que comía pan y aguacate y después se iba a la siembra de maíz. Lo regañaban porque por su culpa el maíz iba a pudrirse.

Lo que hacía el agricultor cuando llegaba al lugar en donde iba a sembrar el maíz, era inclinarse en el lugar pidiendo perdón al Dueño del lugar. Decía: «Perdónanos Dueño del lugar, no sueltes los animales sobre nuestra siembra. Te pedimos que nos des nuestra milpa porque tú eres nuestra tierra, nuestro lugar que nos da de comer». Eso decía el agricultor al Mundo.



73



El agricultor llevaba cinco candelas y las ponía ante el Dueño del lugar en donde iba a cultivar su maíz. Ponía una candela en cada esquina y una en medio del lugar junto con incienso pidiendo perdón al lugar.

Si el agricultor no llevaba candelas e incienso para pedir perdón al lugar, el Dueño del lugar soltaba los animales sobre el cultivo y esos animales escarbaban el maíz. Eso decían nuestros abuelos. Es por eso que el agricultor tiene que pedir perdón al Mundo cuando siembra su maíz. Así fue lo que hicieron nuestros abuelos cuando sembraron su maíz antes.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Antonio Salquil Ixcalap





74

*RELATOR:* María Chavajay  
*EDAD:* 60 años  
*IDIOMA:* K'iche'  
*PUEBLO:* Santa Clara La Laguna

## RI Q'OR Y RI AK'AL

Kab'ixik chi ojer k'o jun ixoq ajmiq'ina' xk'ule'k xopan pa rochoch ri ala ruk' ri ralib'. Pero are k'u ri' ri ralib' xe pa k'ayib'al pa loq'oj jastaq. K'a te k'u ri' xb'ix kan che ri ali:

- «Kaweta'maj kab'an sin qaq'or kak'et le äj y kak'et le mux kake'j le äj. Are' k'ut chi ketetajik kakoj le kasuel k'ate k'u ri' kapu'q' le q'or kaya' qajoj y kaya qa le mux chupam rech utz chaq' chik are' kinulik porque kepe ri' ri awachajil y kape ri' ri atat xcha kan ri ralib' che re».
- «Jae», xcha ri' ri ali.

Xunuk' ru' ka' xukej ri äj xke'taj ri äj rumal k'ate k'uri' xukoj ru' b'o'j chuwi ri q'aq'. «Xrilo chi xpoq'ow ri ub'o'j xupuq' ri q'or xub'ij ya kan ri nunan chi kaya' le mux chupam», xuch'ob' ri ali.

Xuk'ama ri sin ak'al ri sin ala xu'k'aca pa ri kasuel k'ate k'uri' xu'k'aq ri q'or chi rij. Xchaq'aj ri q'or k'ate k'uri' xresaj xutik'ib'a' panoq pero k'o chi ri sin ak'al pari q'or. Xul ri ralib' la at:

- ¿K'olik ali?, kacha'.
- In k'olik katojo'», xcha'.
- «¿La xutzir ri qaq'or?» xuchaxik.
- «Xutzirik ya xchaq'ajik», xcha'.
- «Utz ri'», xcha ri ralib'.
- «Xinya' qa le mux chupam», xcha'.





75



- «¿Achike mux?» Xuchaxik.
- «Le sin ak'al xinya' chupam», xcha'.
- «Na are k'u la' ataqikil xinb'ij chawe. Are ya le äj la' kaya' qachupam xakamisaj b'a la' le ak'al», xuchaxik.
- «Je, pero lal xb'in la kanok chi kaya' le mux chupam», xcha ri ali che ri ralib' ixoq.
- «Na k'ota ri' jasa che na katata ra' ataqikil na k'ota b'a numak ke e nusik'ij b'a ri atat anan kul kila' achike ri' achak xab'ano», xuchax mal ri ralib' ixoq».

K'a te k'u ri' xe e sik'ixa ri e utat unan; xul ri rachajil y xul ri ralib' achī y xe'yo' qa ri ixoq pache' kuchaxik. Je la ri ucholik ri nutom ri in y xaq xe wi la'.





76

## EL ATOL Y EL NIÑO

Dicen que antes había una mujer de Totonicapán que se casó y llegó a vivir con sus suegros. Un día su suegra tuvo que ir al mercado a comprar cosas. Entonces le dijo:

- «Mi hija, hacenos atol. Ahí están los elotes macizos y los elotes tiernos. Tenés que moler los granos de elote. Cuando terminés de moler, los ponés en la olla sobre el fuego. Cuando esté hervido echás el *mux*(1) adentro de la olla con agua». Después de decirle eso, su suegra se fue al mercado a comprar cosas.

Pero antes de irse le dijo de nuevo:

- «Mi hija hacenos atol. Ahí están los elotes macizos y los elotes tiernos y los tenés que moler. Cuando terminés de moler, ponés la olla sobre el fuego, después echás la masa en la olla y echás el *mux* adentro para que ya esté listo cuando vuelva de la plaza porque va a venir tu esposo y su padre».
- «Está bien», respondió la muchacha.

La mujer arregló la piedra de moler, molió los granos de elote y cuando terminó de moler, los puso en la olla sobre el fuego.

Vio que se hirvió el agua y entonces batió la masa. «Me dijo mi suegra que echara el *mux* dentro del atol», pensó la muchacha.

Entonces abrazó al niño y lo echó adentro de la cazuela. Después echó el atol, y cuando se coció el atol entonces lo sacó. El niño estaba en el atol.

Cuando llegó su suegra le preguntó:

- «¿Estás mi'ja ? dijo.»
- «Sí estoy, pase adelante», dijo la muchacha.
- «¿Ya está nuestro atol?», preguntó la suegra.



- « Sí, ya está», dijo ella.
- «Está bien», dijo su suegra.
- «Eché el *mux* dentro de la cazuela».
- «¿Cuál *mux*?» preguntó su suegra
- «Eché al niño adentro del atol», dijo ella.
- «No es eso lo que te dije. Te dije que tenías que echar los elotes tiernos adentro de la cazuela. Mataste el niño», dijo su suegra.
- «Sí, pero porque usted me dijo que tenía que echar el *mux* adentro de la cazuela», dijo la muchacha a la suegra.
- « Nada de eso. Lo que pasa es que no escuchaste tu mandado. Yo no tengo la culpa. Voy a llamar a tus padres para que vengan a ver el trabajo que hiciste», dijo la suegra a la muchacha

Entonces fueron llamados sus padres. También llegó su esposo y su suegro y a la mujer la metieron en la cárcel. Eso dicen. Así es la historia. Así es lo que yo he escuchado.

## VOCABULARIO

1. *mu*: significa al mismo tiempo «elote» y «niño».

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Antonio Salquil Ixcala



78

*RELATO:* María Chavajay  
*EDAD:* 60 años  
*IDIOMA:* K'iche'  
*PUEBLO:* Santa Clara La Laguna

## RI UTEWECHI'XIK RI IXIM

Ri ojer tzij are' taq xojk'iy loq kakichol ri e qatat qanan ri e ojer taq winaq. Ri kakib'ij xaq chib'ana tanti'ar ri' itzi "porque" awas su k'i kikojo kojuchajik'.

Porque chi wilampe ri xk'ulmataj ojer tzij are' taq xk'iyla ri uwachulew kecha ri e qatat qanan. Ri ojer tzij ri winaq xaq kaya'la ri kiwa xapajtal ri' ri kakitij jun q'ij.

Pa le kaj kape wi katixla ri kiwa kasaqirik ya k'ochi ri ixim k'ochi ri sin kiwa xaq ke' ki k'ama' na kechakuntäj.

Are' ri' antajinaq are' taq xk'iyla ri uwachulew ojer tzij kecha ri eqatat qanan ri ejer taq winaq.

Xkichol kan chiqe che ri kixim ri ojer taq winaq xaq ke'ki k'ama' ri sin kiwa katzaq la chuwa ri kaj ajilatal ri' ja'nipa pajb'al kakitijo.

K'ate k'u ri' xpe jun ixoq xub'ij cha': «Xin q'i'tajij su xaq tzi kankoj ronojel q'ij»-kacha' ri ixoq- Jasa k'ukub'an la' kankoj k'i le nutzi rech keb' q'ij rech utz na k'ota chi tzi kan koj rech ub'enib'al q'ij porque lab'a' le kab'anik le' xaq alacha' le sin qawa su xa ajilatal ri kaqatij jun q'ij ri in kin q'i'taj chukojik le nutzi kacha'».

«Are' utz wa' ki'n toq'o' e kaj katzaq k'ula la' le ixim kacha' are' xu' toq'o' e kaj qastzijwi xtzaqla le ixim k'i ri ixim xpetik».

K'ate k'u ri' xutzukuj ri jun kaswel xukoj ri utzi xb'an chi k'u mal decir nax sipojta chi uwach asu' wach ri utzi yomla mal ri Ajaw keje xub'ano naxpeta uwach.



79



Are' ri' ri maldicion xuk'amo xak'ucha' la' awas kaqakoj k'i le qatz'i che ri su k'i kaqakoj pa le jun q'ij como na k'o ta uk'u'x le qawa como are' ri jun ixoq xa xuk'am kan le maldición.

Are' keje ri' kakib'ij ri e qatat qanan are' la' le nukojom ri in pa le wochoch porque are' ri' xkichol kan ri qatat qanan.

Ri in kankoj le sinu tzi' xaq xewi rech le jun q'ij kantijo como kan xi'jwib'che ri jun tzij cholom chi awas kakoj k'i tzi'.

Kakib'ij ri qatat qanan ojer tzij na kikoj ta tzi' k'i porque xa ixtaq'ol kaj r'i kecha'.

Are' k'u ri' nunimam ri' in xaq ko'l le sin nutz'i kankoyo xaq xe wi le kaqatij jun q'ij xaq xe wi ri' kankoyo.

Are' ri' ri nub'anom rin pa le wochoch are' nukojom ri sin chokb'al kib'anom kan ri ojer taq winaq.

Are' k'u ri' ri kankoj ri in pa ri wochoch ronojel le staq nujastaq nub'anom tantiar y solamente.



80

## LA MULTIPLICACIÓN DEL MAÍZ

Antiguamente cuando nosotros crecimos, según nos contaron nuestros abuelos, nuestras abuelas, lo que nos dijeron, es que nosotros tenemos que calcular nuestro maíz porque es pecado si se echa demasiado maíz en los recipientes. Eso nos dijeron.

Porque lo que sucedió antiguamente, cuando se creó la tierra, según lo que nos dijeron nuestros abuelos, fue que a las personas se les proporcionó justo la cantidad de maíz que necesitaban para cada día.

Desde el cielo les mandaban su maíz al amanecer. Tenían así su maíz; se lo proporcionaban cuando amanecía y así tenían su maíz; tenían lo que comían sin trabajar.

Eso es lo que sucedió en la creación de la tierra, en aquel tiempo. Así cuentan nuestros abuelos, nuestras abuelas.

Nos contaron que el maíz de todas las personas antes simplemente caía de los cielos y ellos sólo lo recibían. Ese maíz estaba calculado, sólo les daban lo que necesitaban comer cada día.

Entonces una mujer dijo: «Ya me cansé de cocer maíz todos los días. Voy a probar de cocer mi maíz para dos días para que ya no tenga que cocer mañana por la tarde. Nuestro maíz está demasiado calculado cada día y yo ya me cansé de cocer maíz cada día», así dijo la mujer.

«Mejor voy a abrir un agujero en el cielo para que caiga mi maíz», dijo. Cuando abrió el cielo cayó mucho maíz.

Después buscó una cazuela grande, la llenó de maíz y la colocó sobre el fuego. Entonces Dios la maldijo.

Ella recibió una maldición: por esa razón es pecado si cocemos mucho maíz en un solo día porque no está bendecido y eso por culpa de esa mujer que recibió la maldición de nuestro maíz.

Así dicen nuestros abuelos y eso es lo que yo he creído y puesto en práctica en mi casa porque así nos contaron nuestros abuelos.



81



4  
1

Yo cocino mi maíz, pero sólo lo que comemos en un día porque yo he creído lo que nos han contado nuestros abuelos, he creído que es pecado si cocemos mucho maíz.

Nuestros abuelos nos dijeron que no hay que cocer mucho maíz porque nos puede pasar lo que le pasó a esa mujer que abrió el cielo.

Eso es lo que yo he creído y por eso he calculado mi maíz y sólo cocino lo que comemos en un día.

Eso es lo que yo hago en mi casa, lo hago así por lo que me han contado mis abuelos.

Eso es lo que yo he practicado en mi casa, siempre he calculado todas mis cosas y solamente así he hecho.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Antonio Salquil Ixcalap





4  
2



82

*RELATOR:* Diego Chacom  
*IDIOMA:* K'iche'  
*EDAD:* 72 años  
*PUEBLO:* Santa Clara La Laguna

## RI CHAK CHIRIJ RI AB'IX

Kamik kanq'alajisaj ri qachak kaqab'ano are' taq kaqatik ri qab'ix.

We kaqaj kaqatik ri qab'ix nab'e kaqajosq'ij uwach ri ulew awi' kaqab'an wi ri qatiko'n.

Are' k'uwe watal ri qachak entonces nab'e kaqab'an ri b'otada kaqaqasaj ri che'; are' k'ut kachaqijik kaqaporoj kaqakoj q'aq' che re.

Are' k'ut kaporotajik kuxlan jun quince o veinte día kajorob' na como ri' k'atan kel ri uwalulew.

K'ate k'u ri' kaqatik ri qawex; are' keje ri' kaqab'an che re we watal ri qachak.

Are' k'u we patzan uwach ri ulew awi' kaqab'an wi ri qatiko'n; nab'e kaqamol ri patzan kaqab'an pa monton kaqa poroj.

K'ate k'u ri' kaqatajij ri q'ayes ruk' asaro'n. Are' taq k'u kutzir ri' ri taji'n; k'ate k'u ri' kaqakoj ri awex. Are' taq k'u ku' riqa utiempo ri kaqa kojwi ri qawex.

Nab'e kaqa b'iq ri qija' kab'iqitaj ri qija' kaqapajo akakab' lib'ra ixim kaqakoj pataq ri jujun k'a'am.

Are' k'ut kojopan pa ri lugar awi' ke'qakojo wi ri awex koj xuke'k kaqa ta toq'ob' che ri rajaw ri juyub' che ri qajaw chi kaqa qasaj ri sin qatiko'n.

K'ate k'u ri' kaqa majij ri sin qachak; kaqachop utikik ri qawex. Ri awex ri qas utzalaj ub'anik kab'anik xa jun k'a'am kakoj che re pa jun q'ij.





Are' k'u we xa pasa ub'anik kab'an che re kakoj keb' k'a'am che re jun q'ij; pero na qasta utz utikik kab'ano. Ri qawex kaqatiko pa cholaj kaqab'ano y veinte mata ku q'i' ri jun raqan k'a'am a jo'taq ub'aq'wach ixim kaqaya' pa taq ri mata.

Are' keje ri' kaqab'an che ri utikik y kaqatik kinaq chi rij jujun ub'aq'wach kinaq' kaqaya' chi rij ri jujun mata.

Are' we xk'otix ri qawex kumal ri e tz'ikin entonces kaqatik chi k'u na ri' jutij. We i'l chi ri jab'are' taq kaqakoj ri qawex entonces kel la chi jun semana are' k'u we menos na ri jab'chaqij ri upulew are' kaqatiko k'achi kinse día kel uloq.

Are' k'ut kanima'qir aq'an ri estaq ab'ix kojok k'u che ri chak. Ri nab'e chak kaqa'no sek kojcha chere; are' k'uri ukamul chak poqlaj kojcha che re are' k'u ri oxmul chak mul koj cha che re.

Oxmul chak kaqa'n che ri qab'ix k'ate k'u ri' utz kelik kak'oje' reqa'n ri ab'ix. Are' k'ut wena xqa'n ta ri oxmul chak che ri qab'ix entonce na qasta kak'oje' reqa'n; na qasta k'o rumal kelik.

Are' keje wa' ri qatikonik ro oj kaqa'n pa we qatinamit Santa Clara. Are' taq k'u kutzir ri oxmul chak k'ate k'u ri' kumajij elem pa witzik y pa och'al.

Are' taq k'u karijob' ri aj kaqami'o porque we na xqami'taj entonces kakitij ri e k'el porque ri e k'el juerte kakib'an che ri staq aj we mana kaqa mi'o.

Ri ek'el pataq partida kakuk'a'j kib' kepe chikaj mas ka taqas ja'nipa k'a'am ri ab'ix xa su ke kowin wi chu k'isik.

Are' taq k'ut kachaqij ri ab'ix kaqa'n ri jach' kaqamol ri qajal keqa tzukuj ri e aja'ch'ib'.

Are' taq k'u kul ri jal pari sin rochoch uk'olib'al kokisax incensio y candela chuwach ri y ke' k'amara trawa katijowik.

Are' keje ri' ri qab'anom ro oj y ri kib'anom rieqatat qanan ojer tzij. Are' k'u le ub'antajik le ulew le buentaq ulew le planataq ulew;



4  
4



84

are' la mas k'o uchuq'ab' y galan kel le tiko'n chuwach kuya' keb' u oxib' k'at le jujun k'a'am.

Pero are' k'u le staq ulew le xa estaq quebrada o le xa e staq uwataq juyub' xa staq q'anul'ew are' la' xa staq jujun k'at o jujun k'at ruk' nik'aj kuya' le jujun k'a'am. wi la' kanb'ij.

Are' wa' we wilom y weta'mam pawe nuk'aslemal puwi' le tikonem rech ab'ix y xaq xe.





## MANERA DE SEMBRAR EL MAÍZ

Hoy voy a decir el trabajo que hacemos cuando sembramos nuestra milpa. Si nosotros pensamos sembrar nuestro maíz, primero limpiamos el lugar donde queremos sembrar el maíz.

Si el lugar es montañoso, entonces botamos los árboles y cuando terminamos de botar los árboles, entonces los quemamos, les echamos fuego.

Después de eso dejamos todo ahí como unos quince días para que se calme el fuego porque la tierra se calienta.

Entonces empezamos a sembrar el maíz. Así hacemos cuando el lugar donde sembramos el maíz es montañoso.

Cuando el lugar ya se ha cultivado otras veces, o sea que en el lugar existe ya caña de milpa, entonces cortamos la caña, la juntamos por montones y la quemamos. Entonces limpiamos con azadón el lugar en donde sembraremos nuestro maíz.

Cuando terminamos de limpiar el lugar donde queremos sembrar, entonces empezamos a sembrar el maíz.

Cuando llega el tiempo de cultivar el maíz, primero desgranamos la semilla. Lo hacemos por libras. Cada cuerda lleva dos libras de maíz.

Cuando llegamos al lugar donde sembramos nuestro maíz nos inclinamos ante el Mundo pidiendo perdón a nuestro Dios. Le pedimos permiso para cultivar nuestro maíz. Después de eso empezamos a sembrar nuestro maíz.

Para sembrar bien el maíz sólo se siembra una cuerda al día. Si se hace lo más rápido posible, entonces se siembran dos cuerdas al día. No es muy recomendable porque no sale tan buena la milpa.

La siembra del maíz la hacemos por surcos y, en cada surco, que mide una cuerda de largo, caben veinte matas y para cada mata dejamos cinco granos de maíz.



86

Así hacemos para sembrar la milpa y en cada mata de milpa sembramos un grano de frijol.

Si los pájaros escarban nuestra milpa, entonces la sembramos de nuevo. Si llueve mucho después que se ha sembrado el maíz, entonces empieza a brotar a los ocho días. Si no ha llovido seguido después que sembramos el maíz, entonces recién a los quince días empieza a brotar.

Cuando vemos que las milpas ya están un poco grandes, entonces empezamos a limpiar con azadón.

Al primer trabajo que hacemos en la milpa nosotros los clareños lo llamamos *sek*. Al segundo trabajo lo llamamos *poqlaj*. Al tercer trabajo que hacemos lo llamamos *oxmul chak*.

A nuestra milpa la limpiamos tres veces desde que brota hasta que se seca para que salga bien y las mazorcas se desarrollen grandes.

Si no cumplimos con las tres limpiezas, entonces nuestra milpa no saldrá bien. Las cañas de la milpa no tendrán mazorcas.

Así es lo que hacemos nosotros cuando sembramos nuestro maíz aquí en nuestro pueblo Santa Clara.

Cuando terminamos de hacer el tercer trabajo, nuestra milpa empieza a sacar sus flores y los elotitos.

Cuando vemos que los elotes ya están macizos, empezamos a doblar la milpa porque si no doblamos entonces los pericos chocoyes se lo comen todo. Los pericos vuelan por montones en el cielo. No importa si son unas cuantas cuerdas de milpa, los pericos se las pueden terminar.

Cuando se seca la milpa la tapiscamos y para eso buscamos los tapiscadores. Cuando llega la mazorca a la casa o al lugar que le corresponde, ante la mazorca ponemos incienso y candelas alrededor. Así es lo que yo he hecho y lo que han hecho nuestros padres.



87



4  
7

Respecto a la tierra donde cultivamos el maíz, se puede decir que los terrenos que son planos tienen más fuerza. Dan dos o tres redes de mazorcas grandes por cuerda. Pero el terreno que es quebrado no tiene mucha fuerza, sólo da una red o un red y media de mazorca por cuerda.

Eso es lo que yo he visto, lo que yo sé en mi vida sobre la siembra del maíz y solamente eso lo que yo puedo decir.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Antonio Salquil Ixcalap





88

*RELATOR:* Antonio Chacom  
*EDAD:* 62 años  
*IDIOMA:* K'iche'  
*PUEBLO:* Santa Clara La Laguna

## RIUCHOLIK RI UK'IYIB'AL RINAB'ATAQUWACHIXIM

Kab'ixik chi ojer tzij chi k'o jun achi maj reta'mab'al che ri ku tiko. Xub'an ruchak xaq xewi kub'ij chi k'o rutiko'n kub'ano.

Xe wi kub'ij kanb'an nutiko'n kacha' xub'an ruchak xutzir ruchak k'ate k'u ri' xuchop uchomaxik a chike ri kutiko, xutzir ruchak na k'ota ri kutiko.

Pero como ri Ajaw are' nim na ri ub' anik are' taq xopan chi pa ri uchak k'ate karilo k'ochi staq tiko'n petinaq ya k'ochila chuwi ulew kacha' k'ate k'u ri' xumayo xuch'ob'rij xub'ij are b'a nutiko'n wa' xpetik xcha'.

Xa k'ujeri' xuchomaj xa b'amaltiyox, are b'a nutiko'n wa' we xpetik ma achike ta k'u ri kantiko are' nak'uwa' nutiko'n are' na k'u ri qatat wa' xyo'w ri nutiko'n xcha'. Ri achi cha'. Kaki'kot ri achi ya katajain ke'l la ri utiko'n chuwi ulew.

K'o k'u jun nima ab'aj pa ri utiko'n xuchop uworik, xuchop uworik, xuchop uworik, xukoj q'aq' che re pero naxkowin ta chu paxixik.

K'ate k'una are' taq xpe ri San Gabriel k'ate k'u ri' xuya' jun lada ri achi k'ate k'u ri' are' ri San Gabriel xpaxin ri ab'aj muchu'l xub'an che ri jun nima ab'aj.

Are' k'u chi ri' xmuqe ri sib' chuwachulew are k'u ri tiko'n ri nima q'aq' xuriqo are' k'u la' ri raxwa'ch are' k'u le q'an xaq sib' xu riqo ma juramaj k'o wi xaq nima xjetet ri sib' ruk' are'.

K'u le säq como k'ak'anaj k'o wi are k'u la' ri säq kab'ix che re are k'u le raxwa'ch su xu riq q'aq' xa cha' jela' xelik.

Achinta ne rix b'anowik are' ri San Gabriel are' keje wa' ucholik kab'an jela' pari tinamit San Gabriel are' keje wa' ucholik kabán are' taq ka k'ulax ri unimq'ij ri San Gabriel.



## EL CRECIMIENTO DE LAS PRIMERAS PLANTAS DEL MAÍZ

Esta es la historia de los primeros granos del maíz. Se dice que antes había un hombre sin conocimiento sobre la siembra.

Hacía su trabajo, pero no tenía nada para sembrar. Un día preparó la tierra y después se puso a pensar sobre lo que iba a sembrar. Terminó su trabajo pero no sabía qué podía sembrar.

Como Dios es tan grande llegó a su tierra y sobre ella ehó semillas. Cuando el hombre volvió encontró que muchas plantas estaban brotando. Se extrañó y empezó a mirar detenidamente y se dijo: «Estas son mis siembras que están brotando».

Así pensó entonces y agradeció: «Gracias Dios por estas mis siembras que están brotando». «Estoy seguro de que fue Dios quien me envió las semillas porque yo no tenía nada para sembrar». Contento se quedó el hombre porque ya estaban brotando sus siembras.

En medio de su tierra había una piedra grande y el hombre quiso sacarla. Empezó a hacer agujeros y después juntó fuego bajo la piedra, pero no pudo quebrarla.

Entonces vino el Ángel San Gabriel. El hombre se hizo a un lado de la piedra y el Ángel San Gabriel la hizo pedazos.

Es así como el humo cubrió la faz de la tierra. La siembra que estuvo más cerca de las llamas se volvió maíz negro. Las mazorcas que estaban más retiradas de la piedra y, a las que apenas alcanzó el humo, se volvieron maíz amarillo. Las que no fueron alcanzadas ni por el fuego ni por el humo, se quedaron como maíz blanco.

¿Quién hizo eso? El Ángel San Gabriel lo hizo, así dicen. Así cuentan en el pueblo de San Gabriel cuando celebran la fiesta de San Gabriel.

RECOPIACIÓN Y TRAADUCCION:  
Antonio Salquil Ixcalap



90

*RELATOR:* María Sac  
*EDAD:* 48 años  
*IDIOMA:* K'iche'  
*PUEBLO:* Santa Clara La Laguna

### **RI RACHIK'AXIK RI AB'IX**

Ka kib'ij ri e qatat qanan chiwe xa wachik'aj chi xya' ankaney chawe o katajin katij ankaney o saq'ul we k'u xawachi k'aj keje ri' chi ri' k'u ri utz kub'an ri sina wab'ix kakab' reqa'n kuya'o y bien kak'oje ri staq reqa'n. Le ankaney y le saq'ul utz rachik'axik.

Are' k'u we kawachik'aj chi i'l utz ub'anom ri awab'ix i'l reqa'n nima'qy kakab' reqa'n. Chi ri' k'u ri' maje rumal ri awab'ix kub'ano; na kak'oje'ta reqa'n chiri' k'u ri' xaq katak'atoxinik ri ab'ix.

Are' keje ri' kakichol ri e qatat qanan chiqe are' taq kaqachik'aj o ka kachik'aj chi katajin kaqatij ankaney.

### **SUEÑOS SOBRE EL MAÍZ**

Según dicen nuestros padres y abuelos cuando alguien sueña que le dieron bananos o sueña que está comiendo bananos o plátanos, entonces su milpa va dar buena cosecha; cada milpa va tener dos mazorcas. Soñar plátanos y bananos es bueno.

Ahora, si sueña que su milpa tiene buena cosecha y que cada caña de milpa tiene dos mazorcas grandes, ahí es cuando no va a dar o no va a tener buena cosecha. Dicen que las cañas de la milpa no van tener mazorcas.

Así es lo que nos cuentan nuestros padres y abuelos cuando soñamos o ellos sueñan que estamos comiendo plátanos o bananos.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Antonio Salquil Ixcalap





91



*RELATOR:* Diego Chacom  
*EDAD:* 72 años  
*IDIOMA:* K'iche'  
*PUEBLO:* Santa Clara La Laguna

## RIUTIKIK RI AB'IX

Ri ojer tzij ri e qatat qanan are' taq kakikoj ri awex o kakitik ri ab'ix ke yakataj a las tres de la mañana kakichaq ri wa.

Are' taq k'ut ke to'taj chu chaqik kakisub'aj ri wa pa ri uxaq q'anaq'.

Are' taq k'ut ke to'taj chu sub'axik ri wa kakitzakab'a pa jun nima wa'is y kaki tzak jun nima kaswe'l ti'ij.

Ke tzuq konojel ri e ajawexab' aq'ab'il porque ri' su rawasilwi chi ketzuq kanojel ri e ajawexab'.

Ri ija' kokisaxik cha'om taq jal nimaqtaq jal ri' rech utz nimaq ta abi'ix y nimaq taq jal kelik.

Are' taq k'u ku' riqa uq'ijol ri kok wi ri awex ke' k'amara k'ula ri' ri jal ri ija' cha'om kab'iqik.

Are' taq k'ut kab'iqitajik kaya' keb' ankaney o keb' saq'ul chupam rech utz nimaqtaq jal ke'lik. K'ate k'uri' kakoj ri kotz'i'j y ri incienso chuwa ri ija'. K'ate k'uri' ke e ri e ajawexelab' chu kojik ri awex.

Are' chi k'u ri paq'ij ke' yo'qa ri kiwa saqmo'l chi k'uri' ri kirikil ri e ajawexelab' ke' yo'q.

Are' chi k'u pari uqajub'alq'ij q'or chik'uri' kul kitija ri e ajawexelab'.

Ka tzak ri jun nima kaswel b'uchq'or kaya' ri kinaq' puwi' are' k'uri' kul kitija ri e ajawexelab' pari uqajib'al q'ij.

Are' keje ri' kakib'an ri e qatat qanan ojer are' taq kakitik ri ab'ix o kakikoj ri awex. Are' k'uri kamik na qasta keje chi kab'anik su xaq ke' kitika chi ri ab'ix ri katajin ke k'iyik.



92

Are' taq k'u kachaqij ri ab'ix kab'an ri jach ketzükux ri e ajach'ib'.  
Ke pil k'u ri e ama'ib' porque are ri' kiyen pan chi' ri kok ku k'ete k'a  
ri wa rech utz kapoq' ri wa, kak'u'xan ri wa kecha ri e qatat qanan.

E kej ke'ren ri jal we k'i ri jal ke tzükux k'u e jo'ob' o e waqib' kej ri';  
are' k'u we na k'ita ri jal xa k'u e keb' o e oxib' kej ri' ke tzükuxik.

Are' keje ri' ri costumbre kakib'an ri e qatat qanan ke mok ri e  
ixoqib' ri ke banow ri wa porque ketzuq juntira ri e ajachib'.

Are' k'ut keretaj ri jal ketzuq ri' ri e erel jal y kaya' kitrawa  
keqab' artisaxik. Are' keje ri' ri costumbre rulib'al ri loq'olaj qawa  
ajer tzij.

Are' k'uri kamik na qasta ko' kisaxchi ri e kej como ya solo camion  
ke'ren ri jal. Ri kakib'ij ri e qatat qanan are' taq ke' koja ri awex na  
katijowta ri oj, na katijowta ri kaxlanwa.

Are' ri utz katijowik are' ri ankaney, ri saq'ul ri tra's porque we  
katijow ri oj, katijow ri kaxlanwa ka q'ay ri awex.

Are' keje ri' ri chokb'al kakib'an ri e qatat qanan chiqe kayaj ri' ri  
ajawexom we kutij ri oj we kutij ri kaxlanwa como ri kaq'ay ri awex  
rumal.

Ri kub'an ri e ajawexwlab' o ri etikonelab', are' ko'pan pari awex  
kexuke' pari juayub'.

Kakib'ij cheri rajaw ri juyub' chi matab'a cha' tzo'qopij ri e chikop  
puwi' ri sin qatiko'n. Chaya' ta ri sin qab'ix chiqe porque at ri' ri at  
munda at uwachulew koja tzuqu kecha ri achijab' kexuke'k are' taq  
ketika ri ab'ix.

Ku k'amb'i ri jo'o'b' kotz'ij ku' koje pari juyub' awi' kukoj wi ri  
awex kutik jujun pataq ri uxukut y jun pari unik'ajal ri ulew karachi'laj  
sin incensio.

Porque we mana xuke ri achi na xutata toq'ob' che ri rajaw ri  
juyub' y che ri qajaw are' taq ku koj ri rawex ke tzoqopix ri e chikop  
puwi' ri awex y kakik'otij kecha ri e qatat qanan.



93



Xa cha' k'ut su kaxuke' wina ri achi kuta toq'ob' che ri rajaw ri juyub' are' taq kuko'j ri rawex.

Are' keje wa' kakib'an ri e qatat qanan are' taq ka kitik ri ab'ix pa we qatinamit Santa Clara.





94

## LA SIEMBRA DEL MAÍZ

Antiguamente lo que hacían nuestros abuelos cuando sembraban el maíz era levantarse a las tres de la mañana para moler el *nixtamal* en las piedras de moler.

Cuando terminaban de moler el *nixtamal* empezaban a envolver los tamalitos en hoja de milpa.

Cuando terminaban de envolver los tamalitos los metían en una olla de barro. Era una olla especial para cocer tamalitos. La carne la cocinaban en una cazuela de barro.

Cuando los tamalitos ya estaban cocidos y la carne también, entonces les servían a todos los mozos que participaban en la siembra. Esa era la «costumbre».

Las semillas del maíz son mazorcas escogidas, mazorcas grandes. Cuando llega la fecha indicada para la siembra entonces se desgranar las mazorcas que se utilizarán como semillas.

Cuando terminan de desgranar las mazorcas entonces dejan dos bananos grandes o dos plátanos sobre las semillas. Así las mazorcas saldrán grandes. Y se pone incienso y candelas ante la semilla de maíz. Después de eso se van los trabajadores a cultivar el maíz.

A mediodía las mujeres tienen que llevar el almuerzo. Los huevos tienen que ser la comida de los trabajadores.

En la tarde cuando llegan los trabajadores a la casa se les sirve un atol especial para el cultivo del maíz que llamamos *b'uch q'or*.

Cuando el atole ya está listo en una cazuela grande, se le agrega encima frijol y eso es lo que se les sirve a los trabajadores del maíz.

Eso es lo que hacían nuestros abuelos antes cuando sembraban el maíz. Ahora actualmente ya no se ve tanto eso; los que cultivan su maíz ya no realizan estas «costumbres». Ellos cultivan su maíz así nomás.

Antes, cuando se secaban la milpa y las mazorcas, se buscaban los mozos o los tapiscadores para la cosecha.



Entonces se preparaba la comida de la llegada de la mazorca; se buscaban gallinas y se preparaba una comida para esperar la mazorca en la entrada de la casa. Se hacía «para que el maíz abunde». Así decían nuestros abuelos.

Esa es la «costumbre» que hicieron nuestros padres. Se buscaban mujeres que preparaban la comida porque se daba de comer a todos los tapiscadores.

Los acarreadores de la mazorca eran caballos; si eran bastantes las mazorcas se buscaban cinco o seis caballos cargadores; ahora si no eran bastantes las mazorcas, entonces solamente se buscaban dos o tres caballos acarreadores.

Cuando terminaban de acarrear las mazorcas se les servía la comida a los hombres que siguieron los caballos y se les servían tragos.

Antes así era como hacían nuestros padres cuando llegaba la mazorca a nuestra casa.

Ahora ya no muy se usan los caballos para acarrear las mazorcas porque la mayoría de las personas ya sólo usan camiones para acarrear sus mazorcas.

Antes nuestros abuelos decían que cuando se cultivaba o sembraba el maíz no había que comer aguacate ni pan.

Lo que sí recomendaban era comer banano; plátano y durazno pero no aguacate ni pan porque entonces se pudre el maíz bajo la tierra y no crece.

Así es lo que nos dijeron nuestros abuelos antes. Si alguien comía pan y aguacate y luego se iba a la siembra de maíz, nuestros abuelos lo regañaban porque por su culpa decían que se pudriría el maíz.

Lo que hacía el agricultor cuando llegaba al lugar en donde iba a sembrar el maíz era inclinarse ahí pidiendo perdón al Dueño del lugar diciendo: «Perdónenos Dueño del lugar, no suelte los animales sobre nuestra siembra. Le pedimos que nos dé nuestra milpa porque usted es nuestra tierra, nuestro lugar que nos da de comer». Así decía el agricultor al Mundo.



96

El agricultor llevaba cinco candelas. Las ponía ante el Dueño del lugar donde iba a cultivar su maíz; ponía una candela en cada esquina y una en medio del lugar junto con el incienso y pedía perdón al lugar.

Si el agricultor no llevaba candelas e incienso para pedir perdón al lugar, el Dueño del lugar soltaba los animales sobre el cultivo y ellos escarbaban el maíz. Eso decían nuestros abuelos.

Es por eso que el agricultor le tiene que pedir perdón al Mundo cuando siembra o cultiva su maíz.

Así fue lo que hicieron nuestros padres cuando sembraron su maíz antes.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Antonio Salquil Ixcalap



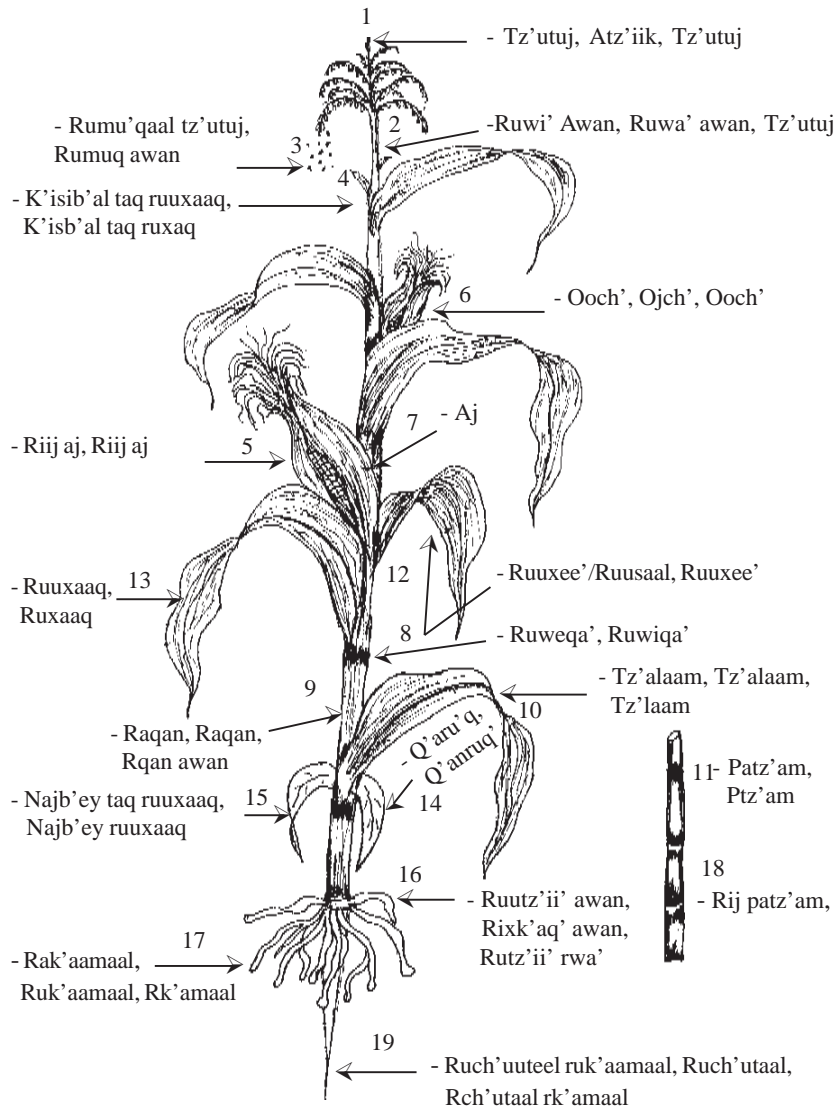


# Dibujo





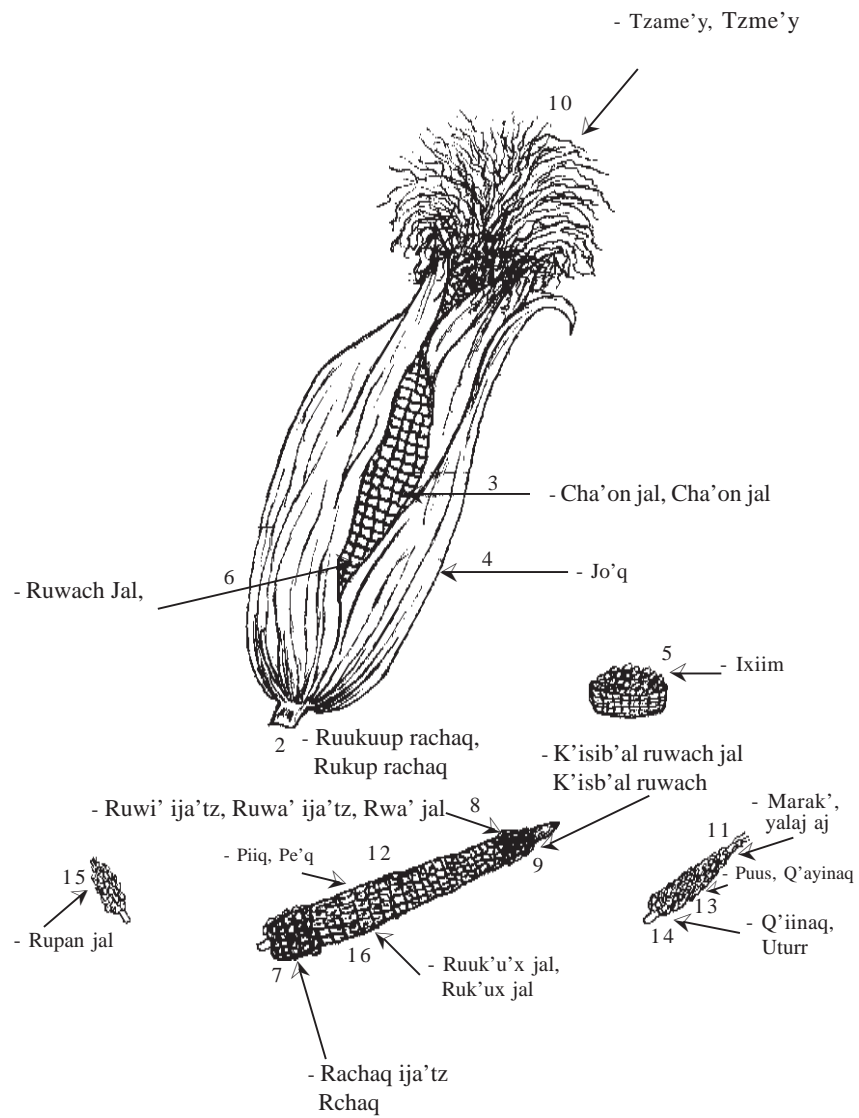
# AWAN







# JAL







101



*RELATOR:* Domingo Reanda y José Chiviliu  
*EDAD:* 55 y 76 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* Santiago Atitlán

## AB'AAR XPITWA' IXIIM

Chpaam je' q' iij q' axnaq kana, je' wnaq chaq njelaal rwach taq je' achnaq xikitaj je' a, ajni' tzra je' muniil, rwach taq je' chee' , akox, je' chkop, chqaa' njelaal rwach taq je' achnaq nkikiwil je' a, chpaam taq je' k'chelaaj.

Jara' je' q' iij, je' wnaq majo'n chik naq nkiwil nik nujsb'eej kipaam, pk je' muniil majo'n utzta nub'an chka taq nkitaj.

Kara' k'a, je' wnaq jara' q' iij jiik chaq ajni' xib'a tzriij je' achnaq nkikitaj je' a, qas nkajo'ta j'ee' nkiwilta juun achnaq qas nu nujsaajta b'yeen kipaam.

Je' wnaq rxiin jara' q' iij qas xkiya' na kaas naq achnaq qas nkikitaj je' chkop ik'ola chwach ruch'leew, j'ee' xkich'ob', achnaq nkitaj je' chkop utz lara' nkitaj je' wnaq chqaa'.

Jara' je' q' iij je' wnaq kutqiin chik rwach jaa' ixiiim, an qas jujun oka rq' arwach ki tz'toon, majo'n kutqiinta w'utz nti'ja ow m'utzta.

Chqaa' jara' q' iij j'ee' wnaq kutqiin rwach juun chkop rub'ii' «qo'ch», jara' chkop jiik najru'la meej tz'toon nxab'ii'j kana je' ixiiim chpaam lwaar b'aar tzra' ikolwa' jara' je' wnaq.

J'ee' wnaq jara' q' iij nkitz'at jara' ixiiim, nkich'ob' utz lara' nutaj wnaq, pk naq la ruma'k nutaj jara' juun chkop chqaa' ab'aar la ruk'moontwa'.

Je' wnaq jara' q' iij, xkiya' kiwach tzriij ab'aar tzra npitwa' jara' chkop jnixab'in kana ixiiim.

K'jak'ara je' wnaq xkitz'at jara' chkop ne'lta chpaam ke'e' nmaq taq siwaan rub'ii': Pa chqo'ch chqaa' Pa Tolpin.



Taq xkitz'at jara' chkop ne'lta chpaam jara' nim laj taq je' siwaan, ikonjelaal je' wnaq xib'a, xi'ipona chuxee' jara' siwaan xikit' ta' chjara' majo'n juun chkop chqaa' nixtjuun wnaq nikwinta nipona b' aar tzra nirilswaajtwa' jara' ixiiim.

Jxub'an jaa' nim laj chkop qo'ch, numinela rwa' chpaam jara' taq'tik ab'aj tzra nirilswaajtwa' ixiiim, pk majo'n chik juun chkop niponta tzra'.

J'ee' wnaq taq xkitz'at jara' je' achnaq jiik najni'la xe'lta kaanma, pr xja k'ara' jlaal majo'n nkikwinta nki'ipona tzra' ajni' k'olwa' jaa' ixiiim chpaam ab'aj.

Qas k'iyna meej itz'toon je' chkop ajni' tzra Kuuk, tz'kin, chqaa' nik'aaj chik je' chkop, qas k'olta nkajo' nikilswaajta jara' ixiiim, majo'n k'ankikwinta.

Ruma'k k'ara' taq je' chkop nkajo' nki'ipona chwa chjara' ab'aj, taq nkijte'. K'a jiik nki jaljo' ta chwach pk jara' ab'aj jiik pilpi'x rwach ilnaq rma'k ya' nqa'jta chwach siwaan.

Jara' q'ij je' wnaq xkitz'at chruyonoka jaa' qo'ch nikwina nipona chwach jara' ab'aj, pk jaa' qo'ch jara' juun nim laj tz'kin qas rilaj yuqyik ruqul qas ajni' juun nim laj pnach, jiik nxik'ana, rilaj rwa' jara' qas nimna chqaa' rb'aqiil qas ch'it ko'la, nb'ij tziij natz'at xajni' juun gaars.

Jara' q'ij ekonjelaal je' nmaq taq wnaq k'ola je' kna'ooj xi' itzijona ruk'iin jaa' jara' chkop xik k'utuuj tzra chnirilswaajta jara' ixiiim chpaam ab'aj chkara' nkitaj ekonjelaal je' wnaq chwach ruch'leew.

K'jak'ara' jaa' nim laj qo'ch xuya' ruchii' chnir qasaajta jara' ixiiim, pk qas ruyoonoka jaa' nikwina nujte'a tzra', nipona ab' aar tzra' k'olwa' ja ixiiim, chqaa' xb'ij chka je' wnaq taq jaa' xtir qasaajta, ikonjelaa' j'ee' wnaq ik'ola tzra' nkimlowa' jara' ixiiim chuxee' jara' nim laj siwaan.

K'jak'ara', taq j'ee' wnaq k'olchik jara' juun mq'aaj ixiiim kuk'iin, xkitik chwach nim laj ruch'leew, kara' xub'an taq j'ee' xkiksaaj kiwaay kik'yaa' rxiin njelaal kik'aslemaal.



103



Njara' q' iij je' wnaq xkutqij, jxik' mowta ixiiim jara' nim laj chkop qo'ch, jara' ruma'k taq nkiwil jara' chkop, kamiik jiik nkiya' kana je' ch'uu' tzra ow juun achnaq nutaj jara' chkop.

K'ola nub'an chqaa' taq noq'a jara' chkop, ekonjelaal je' wnaq nkik'axana rxiin nik nataaj T'yoos, pk kutqin chjara' chkop xik' mowta jaa' laq'laj way ya'.





## ORIGEN DEL MAÍZ

En los tiempos muy antiguos, la gente comía muchas cosas: frutas, animales, hongos y todo lo que conseguía en el lugar en donde vivía.

En ese tiempo no había el maíz, la gente no encontraba qué comer para tener el estómago bien lleno. Las frutas no les caían muy bien.

La gente necesitaba cada vez más comida y buscaba cosas para comer, para poder llenarse bien el estómago.

Ellos, poco a poco, se dieron cuenta de lo que comían los animales y pensaron que lo que ellos comían, también podría ser comida para los humanos.

En ese tiempo ya conocían al maíz, pero sólo unos granitos y tampoco sabían si era bueno comer esos granos.

También se dieron cuenta de que en ese tiempo había un animal que llamaban el *qo'ch* y a ese animal, algunas veces lo habían visto vomitar granos de maíz en muchas partes del lugar.

Entonces cuando ellos vieron estas cosas, pensaron que los humanos podían comer esa semilla. El animal la había comido y a saber de dónde la había traído.

En ese tiempo los hombres se fijaron de dónde salía el animal que llegaba a vomitar las semillas en los lugares en donde ellos vivían.

Al fin la gente se dio cuenta de que el animal salía de unos grandes barrancos que están frente al lago. Dos barrancos que la gente llama *Pa Chqo'ch* y *Pa Tolpin*.

Los hombres cuando vieron salir el animal de ese lugar llegaron pero ninguna persona pudo llegar hasta el lugar de donde lo sacaba.

Una vez lo vieron volando sobre la enorme piedra a donde ningún otro animal puede llegar. El *qo'ch* metía la cabeza dentro de la piedra y de ahí sacaba la semilla del maíz.



Entonces los hombres se quedaron satisfechos y se pusieron a buscar la manera de llegar hasta allí y sacar la semilla de esas piedras.

Habían visto que algunas veces unos animalitos, como las ardillas o los pájaros, llegaban a tratar de sacar la semilla de adentro de la piedra, pero no podían llegar hasta donde estaba el maíz.

Entonces, todos los animales trataron de sacar esa semilla pero no podían y se resbalaban al llegar porque la piedra era resbalosa por el agua que salía del cerro donde está el barranco.

Entonces la gente vio que solamente el *qo'ch* podía sacar esa semilla, porque ese animal es muy parecido a un chompipe: puede volar. Su cabeza es larga y su cuerpo pequeño. Tiene la forma de un ganso.

Entonces, los grandes sabios ancianos del pueblo, llegaron a hablar con el *qo'ch* y le pidieron por favor que sacara esa semilla de adentro de esa piedra. Ellos la sembrarían para dar de comer a toda la gente del pueblo.

Entonces el *qo'ch* respondió que estaba de acuerdo, que él solo sacaría las semillas y que la gente las podría recoger abajo del barranco.

Y así, cuando la gente tuvo esa semilla, sembró el puñado que sacó el *qo'ch* de adentro de la piedra y así tuvo abundante cosecha, y así al maíz lo pusieron como el alimento diario.

Así pues la gente supo que fue el *qo'ch* quien trajo el maíz, por eso cuando lo encuentran, lo dejan que coma un pescado o algunas cosas que le gustan al animal.

Cuando canta el animal, toda la gente eleva sus oraciones a Dios porque ya saben que fue el *qo'ch* quien trajo el bendito maíz.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Juan Vázquez Tuiz



*RELATORES:* Domingo Reanda y José Chiviliu

*EDAD:* 55 y 76 años

*IDIOMA:* Tz'utujil

*PUEBLO:* Santiago Atitlán

## IXIIM XB'A RUK'IIN T'YOOS

Xb'antajakana ojeer, jara' q'ijj jiik xib'qe'a ixiiim chwach ruch'leew, je' wnaq jara' q'ijj jiik majo'n nikpaqnaaj chta laq'laj waay ya'.

Jara' q'ijj je' exqii' jiik nkixloq'tiij chik laq'laj ixiiim, chqaa' majo'n nkimol chta, chqab'aar nawilchwa' jupiin kana ow tzk'alkana ptaq b'eey.

Juun q'ijj, jaa' qawaay qas pqan xuna' rit'yosiil chwach jawra ruch'leew. Xuch'ob' chinb'a ruk'iin T'yoos, nerb'ijj, chjaa' qas lowlo'na b'noon tzra.

Kara' k'a xub'an jaa' laq'laj qixiiim taq xb'a ruk'iin T'yoos najb'eey. Jaa' qixiiim taq xipona ruk'iin T'yoos, jiik xuchol renjilaal je' achnaq m'utzta b'noon tzra chwach ruch'leew.

Jaa' qixiiim xb'ijj tzra T'yoos chne'lila chwach ruch'leew, chqaa' chne'lila chik kojliil je' wnaq ji b'anyona lowlo' tzra chwach ruch'leew, nb'ik'je' k'a ruk'iin T'yoos junlik.

Jaa' T'yoos, qas junwa' xuna' raanma' taq xk'axaaj, chjaa' ixiiim nb'ik'je'a junlik ruk'iin.

Kara' xb'antaja, kara' xiltaja taq jaa' qixiiim xb'ik'je'a junlik ruk'iin T'yoos. Ikonjilaal je' wnaq jara' q'ijj, jiik ximajtaja rma'k q'anrik pamaaj, jara' q'ijj ekonjilaal je' tnamit jiik nkixke'a, nkimje'chik chwach T'yoos pk majo'n chik b'aar npitwa' je' way nkitaj.

Ikonjilaal je' wnaq rxiin tnamit jara' q'ijj, jiik Rwaay Tz'e' k'iin q'ma'r taq chee' nkijok' chwach ab'aj chik nkitaj nb'ik kanuuk pa k'chelaaj. K'ola nik'aaj xjiik je' sq'u'l chik nkitaj nb'i kik'ma' xe' jyu'.





Chloon kana chwa nen ojeer, chej'ee' erukaab' taq way, ajni' tzra je' ichaaj: Pixnak', Tney, Bujk' iix, Tzantzu'y ruk' iin Iik; xkimol kii' taq xib'a ruk' iin T'yoos xi' itzijona ruk' iin.

Taq xi' ipona ruk' iin T'yoos krawra xikb' iij tzra: «¿Taa', naq xub'an k'a laq' laj way an taq majo'n chik chwach ruch' leew, ikonjelaal je' wnaq an xko' la nkikama rma'k q'anrik pamaaj?»

K'jak'ara' jaa' T'yoos jiik xuchol renjilaal chka, chjaa' ixiiim jiik majo'n npoqnax chta chwach ruch' leew chqab' aar nruqix chwa', je' ixqii' jiik nkixqultij chik ptaq b'eey, ruma'k k'ara' jiik pqan xuna' raanma jaa' ixiiim, kara' xb' iij jaa' T'yoos chka ikonjilaal je' ichaaj ipononaq ruk' iin.

Ikonjelaal je' ichaaj qas jiik junwa' xkina' taq xik k'axaaj jara' tzij, xkara' xkib'an taq xkimaj rk' utxiik tzra T'yoos kuyb'al kiil kima'k je' wnaq kib' noon tzra jaa' ixiiim.

K'jak'ara' ikonjelaal xikb' iij chik: «Taa' tikyuu' kiil kima'k j'eewra wnaq, pk kamiik kimjoon chik rkonxiik laq' laj ixiiim, pr majo'n b' aar nki wilwa'. Pok k'ara' taa' ast noq kanux nara' joj, xjiik oq tran kana tzrij jaa' laq' laj way kara' xikb' iij».

K'jak'ara' njiik pjujun chka j'ee' irukaab' way xi'o'ka ruk' iin T'yoos xkichol tzra naq rb' aniiik b' noon chka j'ee' kma'k je' wnaq, kawra xikb' iij: «Puk kara' nen taa' jiik rex q' aq riij taq wqan ne' la taq kink' i' ya jap kin ki kanuuj wan je' winaq, kara' xb' iij jaa' pixnak'».

Xpit chik Tney xb' iij: «Maas nara' nen njiik k'ola pinmeske'l kara' nikb' iij chwa, pr kin ki kanuuj wan». Kara' xb' iij chik.

«Chqaa' anen qas taq kinkitaj jiik kinchuq' ptaq kichii' jap kin ki kanuuj wan». Kara' xb' iij chik k'ixtaan.

«Kak'ara' nen chqaa' njiik kaach' kimb'an pkichii' taq kin kitaj jap kin ki kanuuj wan ptaq jyu ». Kara' xb' iij chik Tzantzu'y.

Pa rk' isb'al xpit chik iik xb' iij: «Puk k'ara' nen jiik kinlsaaj ri' aal ki q'awach taq kin kitaj, pr njiik ne' lta kaanm chwij taq kin kiwil ptayu', k'ara' tzra' kiwaay jin nujšana kipaam». Kara' xbiij kana jaa' iik.



108

Xkara' xkib'an ikonjelaal jara' q' iij taq xkichol renjelaal chwach jaa' T'yoos, naq b'noon chka kma'k je' wnaq chwach nim laj ruch'leew, pk qas nkajo'ta j'ee' chnimloj ta chik jmeej jaa' laq'laj way ya' chwach ruch' ruchleew, chqaa' majo'n nki kamta je' wnaq.

Kara' xb'antaja, kara' xiltaja ojeer kana chwach ruch'leew taq je' wnaq majo'n xkiya'ta ruq'iij way ya'. Kara' xkib'an j'ee' ichaaj taq xi itzijona ruk'iin T'yoos, taq xi j'ee' chik xi milonta laq'laj qawaay chwach ruch'leew, tzra' xk'i's kanwa' jara' q'anrik pamaaj.





## EL MAÍZ QUE SE FUE CON DIOS

En los tiempos pasados hubo abundante cosecha de maíz en este mundo, pero la gente de ese tiempo dejó de cuidar el sagrado maíz.

En ese tiempo las mujeres pisaban el maíz. A la gente ya no le importaba si el maíz estaba tirado por las calles.

Hubo un tiempo que nuestro bendito maíz se sintió mal al darse cuenta de que ya no le estaban dando importancia.

En ese tiempo nuestro maíz decidió irse con Dios a decirle cómo lo estaban tratando en el mundo. Así pues nuestro bendito maíz se fue con Dios.

Cuando nuestro maíz llegó ante Dios, puso las quejas sobre cómo lo estaban tratando aquí en el mundo.

Y dijo que quería salir de este mundo, dejar a toda la gente y quedarse con Dios para siempre.

Al terminar de decir esto, nuestro Dios se sintió muy molesto al escuchar las quejas puestas por el maíz y además quiso quedarse con él. Así pues nuestro maíz fue aceptado y se quedó con Dios.

Como el maíz se fue le vino un tremenda hambre a toda la gente del mundo. Entonces se hincaban, se postraban ante Dios porque ya no había nada para comer.

En ese tiempo como ya no había nada para comer, la gente se fue a la montaña y allá se comieron una clase de hongo que se llama *RwaayTtz'e* («comida de perros») y hasta comían palos podridos que molían en una piedra. Mucha gente se iba a las costas a traer bananos. Eso es lo que comían.

Según me contaron a mí, en ese tiempo se reunieron toditas las hierbas así como: el *Majkuy*, el *Tney*, el *Kixtaan*, la calabaza y el chile y se fueron a hablar con Dios.

Cuando llegaron ante Dios, le preguntaron así: «Señor Dios ¿Qué es lo que ha pasado con el maíz que ya no se encuentra en ninguna



110

parte en el mundo? Toda la gente ya está muriéndose de una terrible hambre».

Nuestro Dios les dijo: «El motivo es que al maíz ya no le están dando importancia, lo están tirando en las calles y las mujeres se pasan por encima de él, por eso se vino conmigo, así dijo nuestro Dios a todas las que llegaron a preguntarle.

Al escuchar esto, todas las hierbas se pusieron tristes y en ese momento empezaron a pedir el perdón a Dios para que disculpara a toda la gente por el maltrato que le habían hecho al maíz.

Y dijeron: «Señor, perdone a toda esta gente, porque ya están cansados de buscar al maíz y no lo encuentran. Fíjese Señor Dios ¿Cómo puede ser que estén tirando al maíz si, hasta nos están buscando a nosotros que estamos en el segundo lugar?», así dijeron todas.

Entonces, comenzaron esas hierbas a entrar una a una para contarle a Dios, cómo las habían tratado a ellas. Y así entró la primera y dijo: «Mire Señor, yo cuando crezco mis rodillas están siempre bien moradas, pero sí, me están buscando», dijo la *Majk'uy*.

«También a mí me dicen que estoy dividida en codos pero me están buscando, dijo la *Rney* (1)

«Yo cuando me comen, siempre lastimo sus labios con mis espinas», dijo la *Kixtaan*.(2).

«Así también a mí, cuando me comen me pongo como chicle en sus bocas, pero se alegran mucho cuando me encuentren, dijo la *Tzantzu* y («El Siete Camisas»)(3).

Por último vino el Chile y dijo: «Yo cuando me comen siempre los hago llorar, pero se alegran mucho cuando me encuentren en el monte y más cuando encuentran el maíz que es el pan diario de cada día de esa gente.»

Así pasó ese tiempo cuando todas se declararon ante Dios, porque ellas querían que regresara el Maíz y que no se muriera la gente en este mundo. Así pasó, así sucedió en este mundo en los antiguos tiempos.



Así pues las que fueron a hablar con Dios, fueron las hierbas y gracias a ellas regresó de nuevo el maíz y así se terminó esa hambre en este mundo.

### VOCABULARIO

1. *Tney*: una hierba de hojas gruesas y de forma lanceolada. Fue usada por nuestros abuelos como comida para acompañar al maíz. Antes se la conocía con el nombre de *tuney* (*tun*: «tanate» o «grueso» y *ey*: «entre los dientes»). La palabra *tney* proviene de *tuntik*, que hace referencia a algo grueso o algo que está bien grueso.
2. *Kixtaan*: hierba con muchas espinas que se encuentra en las partes bajas de la montaña y barrancos; hoy en día la gente la tiene sembrada en sus casas. Es muy apreciada porque es una clase de hierbas que alimenta y, según nuestros abuelos, da mucha fuerza y energía.
3. *Tzantzu*'y («El Siete Camisas»): una clase hierba que crece en los tiempos de lluvia. Sus hojas son bien gruesas y están cubiertas con una especie como de tela de araña. Al masticarla se pone como chicle. En los tiempos pasados con esta hierba se hacían «patines» (frijol molido y envuelto en hojas de *maxan* sin ningún condimento. Los trabajadores lo llevan de almuerzo). Esta clase de hierba crece en los lugares llamados *Patzyapaa'* que están a la parte noroeste del pueblo de Santiago Atitlán y a orillas del lago.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Juan Vázquez Tuiz



112

*RELATORES:* Domingo Reanda y José Chiviliu

*EDAD:* 55 y 76 años

*IDIOMA:* Tz'utujil

*PUEBLO:* Santiago Atitlán

## JE' CHOMXIK NB'A'NA TAQ NTI'KA IXIIM

Juun wnaq taq nutik rtijko'n, qas utzna nuya' kji' rkant'eel chuchii' b'aar riy'oonwa' rija'tz, ow nuya' rija'tz chikjol kji' kant'eel. Jk'nub'an tzra rkant'eel jara' kawra: Juun kant'eel nuya' ab'aar ne'ltwa' q'ij, juun chik nuya' ab'aar tzra' nqa'jwa' q'ij. Kara' nub'an tzra chqaa' juun chik nuya' ab'aar nalextwa' q'iiq', rk'isb'al nuya' ab'aar nalextwa' xikmeel, jak'ara' je' kant'eel kji' ritz'b'aliil niksaxa. Chqaa' taq nya'a jaa' ija'tz prk'olib'aal, qas utzna nya'a ktz'e'j parwa' chkara' qas xk'ula ne'la, chqaa' taq nti'ka qas jiik utz ntz'u'ka.

Jaa' aj smajma' qas nk'utuujna najb'ey meej taq k'amja'na tutik rija'tz. Taq nub'an orasyoon nb'ij krawra: «¡Ooh! atet Dios Rajaaw ruch'leew, tiy'a' nchuq'a tzriij rtiikiik jawra ija'tz, ki alsaajela je' chkop jinkik'quwa' waweex taq xtz'u'ka, ki alsaajela je' juut jinkik'xuwa' rxiiin, chqaa' ki alsaajela je' chkop jin ki tjowa' rijqa'n taq xtwachina, ¡ooh! Dios tiy'a' utzlaj rwach ntijko'n.»

Taq nipona chpaam ruleew, jaa' chik rjaa' ajni' qas rmoos irk'aanela, nixke'a jmeej chik tzra rk'utxiik utzlaj tijko'n.

Taq kimjoon chik riij samaaj nipona juun alk'walxeel rxiiin jaa' jara' acha, rk'aanela je' patiin jinkitaj nik'aaj q'ij, jara' patiin qas ruyoon jk'on knaq'oknaq, majo'n chik juun achnaq nya'a ruk'iin. Taq nikwileej jara' wnaq kara' nkimaj chik riij samaaj, taq nik'choj kana rtiikiik kmaal, kara' nkib'an nkipita chjaay nkixke'kana najb'ey neej toq nkipita.

Ajnita xti'ka jaa' tijko'n, ast ntz'u'ka, jaa' acha rjawaal jaa' tijko'n majo'n nichieej n'ik'je'a ruk'iin rixqayiil, chqaa' nixt jiik xtwara ruk'iin, jaa' acha nchajijna rii' k'a nq'a'xna q'ij rxiiin.



## **COSTUMBRE CUANDO SE SIEMBRA EL MAÍZ**

Una persona antes de sembrar su cosecha tiene que poner sus cuatro candelas alrededor de la semilla, es decir, tiene que poner las candelas en esta forma: una al este, otra al oeste, otra a la parte norte y otra al sur y tienen que ser de cuatro colores. Sobre la semilla se ponen flores, para que al sembrar la semilla esté fresca y crezca con mucha fuerza.

El agricultor tiene que pedir cuando sale a sembrar su semilla, cuando hace la oración dice así: «¡Oh Dios ! Dueño de la tierra, dame buena voluntad para sembrar esta semilla, aleja los animales que llegan a arrancarla cuando crece, aleja los gusanos que llegan a picarla. Aleja toda clase de animales que llegan a comer la cosecha ¡Oh Dios! dame buena cosecha.»

Al llegar al campo, él con todos sus mozos se hincan de nuevo y piden una buena cosecha y así comienzan a sembrar.

Cuando está sembrando, siempre llega uno de los hijos del dueño del terreno. Ese hijo trae unos patines para comer en el almuerzo y esos patines tienen que ser de frijol colado y sin ningún otro ingrediente. Al terminar de comer, entonces comienzan a trabajar. Al terminar el trabajo, se hincan de nuevo y regresan a sus casas.

El hombre, desde que ha comenzado a sembrar la semilla y hasta que nace la plantita, no tiene que tener relaciones sexuales con la mujer ni tampoco dormir con ella. Sólo puede hacerlo cuando pasa el tiempo.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Juan Vázquez Tüiz



114

*RELATORES:* Domingo Reanda y José Chiviliu  
*EDAD:* 55 y 76 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* Santiago Atitlán

## CHOMXIK NB'A'NA TAQ NMO'LA JE' TIJKO'N

Chpaam ruchooch jaa' acha rjawaal tijko'n, qas k'iy na je' achnaq nchomsaxa, kara' ajni' xtyi' kwa' jaa' tijko'n taq xtu'la chjaay, najb'ey mee j nb'a' na juun q'aaq' chmajo'n juun q'ajtjik nb'a' na taq xtik'mara jaa' jal, k'jak'ara' nchumsaxa rk'olib'aal b'aar tzra' xtya'wa', qas njelaal oor nya'a poom kant'eel chpaam jara' kolb'al.

Jaa' acha jirjawaal jaa' tijko'n, njelaal q'ij nipona chpaam rchinooj tz'toy rxiin rujaal. Jk' taq nipona kawra nb'ij tzra rujaal: «At k'ola yaan at k'ola nutee', kamiik in pinaq awk'iin in b'i'y rxiin chawa chintajina nu'la q'ij rxiin chin katipona chpaam quchooch.»

Nkara' jaa' acha rjawaal jaa' tijko'n nb'a churuchooch kawra nirb'ij tzra rixqayiil: «Kamiik kinb'ij chawa, xmajru'chta q'ij nir'u'la juun alq'eel, jara' nit'owa' awxiin chpaam ak'aslemaal». Njara' oor jaa' acha nuk'ut juun nim laj jal chwach rixqayiil, kara' jaa' ixoq nuk'am jara' jal kawra nb'ij tzra: «¡Ay! nilq'eel najni'la ki nuk'u'x xtkatu'la wk'iin, kamiik k'ara' xqab'an uq ke'e' tzriij juun acha». K'jak'ara' jaa' ixoq nuk'am jaa' jal ntz'ub'aaj.

Taq nipona q'ij rxiin nik'mara jara' jal, jaa' acha rjawaal nkirkanuuj je' moos chnikijch'a' jara' jalj'ee' moos taq njach'taja jara' jal kmaal, nkik'je'a ruk'iin nkichjalb'eej chkara' rkaab' q'ij nikmara. Jk' chjaay ruk'iin jara' acha, ipok chje' ixqii' nkismaja tzriij je' achnaq nti'ja taq xtu'la jara' jal. Jk' jaa' rukb'al way nti'ja jara' jiik ti'ij niksaxa ajni' tzra: Ti'ij wajkax, nti'ja ti'ij ak'.





Nkara' chqaa' K'ola meej j'ee' moos kxiin je' acha kik'axaan chjaa' jal ntzijona. Jaa' acha xichlow chwa nen nb'iij: K'ola meej k'axaan je' jal ntzobj'eej nik'aaj chik jal rxiin chik juun acha kawra nikb'iij: Chij'ee' qas kxib'een na kii', pk ntajina nki'iyb'exa rma'k juun nim laj chkop chikchaq rk'o', jara' nikb'iij tziij chij'ee' jal kin'oon chik taq xti'ipona chjaay jik ti'iij wajkax nti'ja chkiiij. Kara' nik'aaj chik jal rxiin juun chik acha nb'iij: Chjaa' najni'la ki' ruk'u'x pk jintajina niyb'ena rxiin jara' juun ch'it chkop qas majo'n naq nb'iij qas ch'it tzuktzik rutaam, jara' nb'iij tziij jinti'ja tzriij jara' jal taq xtipona chjaay jara' ti'iij ak'.

Taq nipona jaa' jal chjaay ikonjelaal je' moos qas ikosnaq nya'a jujun koop kiyaa' jara' psiwaan ya' nb'i'xa tzra rxiin chni xla'na kb'aqiil alnaq pruu'q'a' kuseem. Kara' nya'a juun kik'olibaal b'aar tzra nya'wa' kiwaay. Ik'ola nikaaj nkik'isela, ik'ola nik'aaj majo'n nkik'ista pk njiik nk'ajtaq ak' nya'a chka. Taq nikwileej, nya'a chik jujun koop kiyaa', kara' nb'a'na chka nkib'a chjaay, naq nik'aaj majo'n xkik'ista jara' rukb'al kiwaay, jara' nija'cha rchib'aal kiwaay chutaq kuchooch, jak'ara' nija'cha kima'k je' ixqii' jxismaja taq xik' mara jara' jal.



116

## **COSTUMBRE PARA RECOGER LA COSECHA DEL MAÍZ**

En la casa del dueño de la cosecha, se preparan muchas cosas, sobre todo en el lugar en donde se va a poner la cosecha cuando llega. Primero se hace una ceremonia para pedir que lleguen sin ningún accidente. Después se construye el sitio en donde se dejará la cosecha. Durante la semana se tiene que poner incienso en dicho lugar.

El hombre que está esperando la cosecha, todos los días llega al terreno y le dice a la mazorca: «¡Oh amada mía, mujer mía !, he llegado hasta usted para decirle que vengo a buscarla y que cuando lleguemos a nuestra casa haremos una fiesta para que la gente se dé cuenta de que usted llegó a mi casa».

Luego el hombre regresa a su casa y le dice a la mujer: «Mire usted, dentro de pocos días vendrá otra mujer mía para que le ayude en su vida». Entonces el hombre le enseña a su mujer una de las mazorcas bien sazona. Entonces la mujer la agarra y le dice a la mazorca: «Oh tú la segunda mujer de mi marido, ahora ya vamos a ser dos contra un hombre. Bienvenida a esta casa». Entonces la mujer la agarra y la besa.

Al llegar el día de recoger la cosecha, el dueño de la cosecha contrata a unos mozos por día para cortar la mazorca. Al terminar de cortarla, los mozos se quedan en ese lugar cuidando la cosecha, mientras que en la casa, muchas mujeres están contratadas para preparar el almuerzo cuando llega la mazorca. El almuerzo tiene que ser de carne, ya sea pollo o carne de res.

Algunas veces los mozos han oído hablar a las mazorcas. Algunos han oído que unas mazorcas les decían a otras que tienen miedo de llegar a la casa del dueño porque las está esperando un animal que tiene grandes cachos. Al decir esto se refieren a la carne de res que será la comida cuando llegue la cosecha. Y también oyeron que otras



117



decían que estaban bien alegres porque las estaban esperando a su llegada unos animales muy mansos que tienen picos, es decir, unos pollos que son por lo general la comida de la cosecha.

Entonces durante la cosecha, a todos los mozos que trabajan en el acarreo les dan una copita de *cuxa* (aguardiente) para que desaparezca el cansancio que tienen y, al mismo tiempo, se los llevan a un lugar en donde les dan un almuerzo preparado. Unos lo terminan todo y, otros no, porque les dan la mitad de un pollo a cada uno. Al terminar, según la costumbre, les dan otra copa de *cuxa* y cada quien se va para su casa. A los trabajadores que trajeron la mazorca pero no terminaron el almuerzo, las mujeres que estuvieron trabajando, les llevan el resto a la casa.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Juan Vázquez Tüiz





118

*RELATORES:* Domingo Reanda y José Chiviliu

*EDAD:* 55 y 76 años

*IDIOMA:* Tz'utujil

*PUEBLO:* Santiago Atitlán

## JE'ACHNAQ NT I'JA NB'A'NA TZA'N IXIIM

Tkun iik: Jara' juun rukb'al way qas nti'ja xajni' chik nik'aaj. Jirchomxiik jara' ajni' tzra q'oor nya'a jk'on iik chpaam qas byeen ntu'ka jak'ara' rex xkoyaa' niksaxa. Kara' nb'a'na tzra taq ntza'ka, jaa' juun wnaq ajni' qas riki'iil ne'la nrajo' utz nuya' klantr ow nuya' pansut ruk'iin nkara' jaa' chna wnaq nitjowa' nkunuujna juun achnaq nuya' ruk'iin, jaa' wnuya' ti'ij sisiin, ti'ij Amul, ti'ij ak' chqaa' k'ola nub'an nya'a akox chpaam jaa' tkun iik.

Qoor aj: Jaa' q'oor aj jara' juun rwach q'oor, aj oknaq, jak'ara' aj xitraa nikwira, jir chomxiik nb'a'na tzra jara': Ncho'ya jaa' aj' nim kow chik, nb'a'qa, njo'k'a, kara' ntza'ka nya'a jch'aap atz'aam ruk'iin, kara' nya'akaab' ajni' qas riki'iil nrajo' juun wnaq.



119



## COSAS HECHAS CON MAÍZ QUE SE COMEN

El *tkun iik* es un caldo que se hace para comer, que se come como cualquier comida. Su preparación consiste en moler el maíz en un piedra de moler. Se muele el tomate crudo y se mezcla con la masa de maíz y se echa agua y se pone al fuego. Según el sabor que uno quiere darle se le puede echar culantro o hierba buena.

También depende de cada uno lo que quiera echarle. Algunos le echan pollo, carne de conejo, y algunos hasta le echan hongos. Es muy rico.

El atol de elote es una clase de atol que se hace con elote cuando el elote está casi por secarse. Para su preparación se corta el elote cuando casi está ya duro; se sacan los granitos uno por uno y con mucho cuidado. Entonces se empiezan a moler en una piedra de moler. Al terminar de moler, se le echa agua, canela, un poquito de sal y azúcar a gusto.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Juan Vázquez Tuiz



120

*RELATOR:* Domingo Reanda y Jose Chiviliu  
*EDAD:* 55 y 76 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* Santiago Atitlán

## **RB'IXIHK KANA**

Chij'ee' ixqii' majo'n nki xq'ultijta jaa' ixiiim.  
Chi tsi'k'a kima'k je' wnaq taq tzk'ala ptaq b'eey.  
Titka' k'iy utz ka'ra' majo'n nk'i'sta.  
Taq nitik, taq nimol je' itijko'n, utz nib'an na je' iq'aaq' naj b'ey  
meej, ninataaj na Dios.  
Mchaq ta ti ch'aqij je' ixiiim ptaq b'eey.

## **RECOMENDACIONES**

Que las mujeres no pasen encima del maíz.  
Que la gente lo recoja cuando lo encuentra tirado en el camino.  
Que sigan sembrando para que no se termine.  
Que hagan «costumbre», que adoren a Dios cuando siembran y  
recogen la cosecha.  
Que no lo tiren en cualquier parte.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCION:  
Juan Vázquez Tuiz



121



*RELATOR:* Lucía Xelemango  
*EDAD:* 58 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pablo La Laguna

## RIKIIL CHA NIB'AJN CHARA IXIIM

### RU NOJEL Q'IIJ:

#### ❖ LEEJ

Najb'eey ja nab'an chara nab'iq jar ixiiim, k'a ja k'aara nako. Po najb'eey xaqajaa' nab'an na ruchumaal k'aja k'aa ra', natz'at chi la utz piki wi ma na qas q'asq'oj nela, po jaa ra' qas xaqajaa' ri qas k'a utz rutijik ara'.

Ja qatata' qatee' xkitz'ajpij ruwa piki jaara' toq chira xa jun ka'i' jar ixiiim niya' qaaj ri niparuwach. Po ja k'a ja wukamiik anij ma ke chik taa ra' nikeb'an ja winaqii', piki tak'a wukaamik la pa taq libra jar ixiiim niloq'a. In jun chik anij konojeel ja winaq wukaamiik nikepaj chik ja kixiiim, po jar ojeer anij ma k'o ta wa'a ra'.

Ja k'a toq utz chik ri xchaq'aaj k'aa ra', na xojeel ja tz'oo' in nib'e ya'aa pa b'ab'al tz'oo ki'eem noq cha'aa ojoj chara. Ojeer ja xkeb'an ja qatee', kechaq ja ketz'oo' piki rumaal ja ma k'o ta wa' nib'ono wa. Jar ajoj xaqa ne qak'axaj pon chik chi qas poqonaal ketiij jar ixoqii' rixin ojeer piki eek'ola chika ja nikechaq jun lajuj owi kab' lajuj pajb'al tz'oo' chu wach ja keka'aa q'iij, q'iij.

Ri ja k'a ojeer taq ixoqii' nichaqataj kumaal ri nikemaj k'a rukojik owi rutzajqiik cha'. Anij utz ni keb'an chara piki ta k'aa ra anij konojeel jar ixoqii' qas utz nikeb'an chara ja ke leej qas xaxax in qas ch'uch'uj.

Po ja nita k'a a wukamik ma konojeel chik ta ja xtanii' in ixoqii' nikeb'an kewaay piki qas ee sajq'oor chik jule', me ta k'iy chik jakesamaja' chi' ja q'aaq'. Jar ojeer jun ixoq anij k'a rojotaq waa ra ni



6  
2



122

samaja chi' ja q'aaq', anij k'a ma nuq'orij ta waa ra'. Rumaal k'aa ra' winaq ojeer toq nikij la ti kewaay nikijl jar ixiiim nikitzakala' k'aara' in nib'a na la rub'ajniik. Ja k'a toq xur qaaj ja ki'eem wa wa' ma konojeel chik ta k'a a winaqii' kech'aq ketz'oo'.

In niyataj k'a kumaal cha pan ki'eem ri nepak'a, k'o k'a julee'cha xa jun jumeej nicketzaq ee k'o k'a cha ka'i' mej owi oxi meej, anij ja waa ra' nub'an jun ixoq q'iij, q'iij.

Ja k'a nib'ajna chara ee k'ola chika jar ixoqii' nikipamuluja riij ja keq'oor ee k'ok'a cha mana, piki k'ola cha ra a b'ab'al tz'oo' cha anij ma ch'uch'uj ta nub'an ta chara a q'oor. Wi k'a xkikamuluj chuwach kekaa' anij k'a chira nikemaj eel wa' runujk'ik owi nikeb'aneel utz charja ake q'oor ri nikemaj k'a rutza'jqiiik ara'. Po najb'eey nicketzat wi kool ja leej nib'aj na ri kool k'a ruq'oraal ara', po noj wi nim ri k'iy k'a a q'or ara' nichapara. E k'ola chika jar ixoqii' cha qas ee sajq'oor, anij k'ola chika cha qas nim in pimilaj taq leej nikeya' pon chika achi'aa' po ja qas rub'eey jun ixoq ma utz ta nub'an kee ra'.

Ja k'a ixoq sak'aa' anij k'a ma tu maj xtub'an ja kee ra', qas xax ara' qas ch'uch'uj ara' nuya poon ri qas k'a utz rutijiik qas nuya' kii' nitija. Ri k'a ja k'aa ra' nikemaj rusutixiik pa keq'aa, nikepaq'iij chik jutiiij pa keq'aa', k'aja k'aa ra' nikeya' pa xojt. Ni ketztat chi lax chaq'aja' jun paraj ri nikiposkoliij kajaa ra' nikib'olq'otij chik jutiiij. Kisb'al nipooskolixa k'o k'a julee'cha nipa kewach k'o ka ma na' po xa atat at ixoq nat b'ono chara, po ja k'a nipakewach qas k'a utz neela qas ch'uch'uj rutijiik. Ja k'aa la nub'an jun ixoq chara ja' rusamajaxiik ja leej, jaa ra' nitija' runojeel q'iij.





## LAS COMIDAS QUE SE HACEN CON MAÍZ

### PARA TODOS LOS DÍAS

#### ❖ TORTILLAS

Primero uno tiene que desgranar el maíz y después empieza uno a cocer el *nixtamal*.

Pero primero uno tiene que arreglar la cal para encalar el maíz. Uno tiene que prestar mucha atención a la cal porque si se pasa de medida, las tortillas salen con sabor a cal y muy feas.

Nuestros padres y madres usaban tapaderas porque en ese tiempo sólo echaban dos o tres granos de maíz y los granos crecían en la olla. Pero la gente de hoy ya no lo hace así como antes. Por ejemplo, ahora la gente ya compra el maíz por libra. Y otra cosa: todas las personas pesan ya su maíz, pero antes la gente no lo hacía de esa manera.

Ahora cuando uno mira que ya está bien entonces lava su *nixtamal* y lo lleva al molino. Antes lo que hicieron nuestras madres y abuelas fue moler el *nixtamal* ellas mismas en sus piedras de moler, porque no había quien moliera sino ellas mismas. Nosotras las de ahora, sólo escuchamos que ellas sufrieron mucho porque hay quienes molían once o doce libras de *nixtamal* diario en la piedra de moler. Nuestros antepasados al terminar de moler empezaban otra vez a tortear y a echar en el comal.

Dicen que siempre trabajaron bien porque todas las señoras hacían muy bien sus tortillas, las hacían muy suaves. Pero actualmente ya no todas las señoras o señoritas tortean. Sólo haraganeando se están. Muchas se han vuelto haraganas. Antes todas las señoras o señoritas sabían tortear y ninguna de ellas era haragana. Por eso las personas que vivieron antes, rápido cocinaban su maíz y hacían su tortilla y todo lo arreglaban rápido y no se tardaban en preparar. Pero cuando llegó aquí el molino, muchas mujeres dejaron de moler su *nixtamal*, muchas personas dejaron de moler.



124

Al regresar del molino se vienen rápido. Hay unas que sólo una vez tortean y otras dos y otras tres veces. Así es el trabajo que hace una señora a diario. Las tortillas se hacen así. Hay mujeres que al regreso del molino muelen otra vez la masa y otras no. Ahora, si repiten la molida en la piedra de moler entonces ahí mismo empiezan a preparar la masa y empiezan a tortear.

Primero tienen que ver si hacen tortillas pequeñas, entonces así agarran un poquito de la masa. Pero si quieren hacer tortillas grandes, entonces agarran más masa porque hay mujeres que son tan haraganas, que sólo hacen tortillas grandes.

Algunas señoras tortean tortillas muy gruesas, pero las mujeres trabajadoras las tortean muy delgaditas, entonces a uno le dan ganas de comer porque son muy suaves.

Entonces empiezan a voltear o redondear entre las palmas de la mano y después las echan en el comal. Entonces miran que ya esté cocido el primer lado, entonces les dan vuelta otra vez y después las voltean otra vez. Para terminar las voltean de nuevo. Entonces unas se hinchan y otras no. Las que se hinchan salen muy suaves. Así es el trabajo que hace una señora para tortear. Es así como se come diariamente.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
María Elizabeth Ujpán



125

6  
5

*RELATO:* Lucía Xelemango  
*EDAD:* 58 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pablo La Laguna

## IXOQII' CHA MA KE KO WINA CHI Q'AAQ'

Jar ojeer taq tziij anij runojeel qas k'o kib'eyaal, piki ta k'a pixab'aneem chirij jar ixiiim qas utz rak'axaxiik.

Ta k'a qatit, qamama qas utz ja nikib'ij, piki ta k'a jar ojeer nab'an chara a tzakoj tzoo' piki rumaal k'a ma k'o ta cha xa qa b'ar na wiil waa ra'.

Ri ja winaq o ixoqii' nikeb'an, ni ke ya' qaaj ja kixiim cha pan ki koj b'al rixiin na'aa; po ma kiyilaj ixiiim ta, kola cha ka'i' owi oxa' ixiiim.

Ja k'a rixoq nub'an kaan k'a q'aaq ara' chu xe' in nutz'ajpij kaan ruwa' ja rub'oota. Po rajawaxiik chi chira, chira ni be rutzuu.

Piki ma ti pa k'a ruwach ara' jun chik, jar ixoq ja nub'an anij nikuqe' wa' ruk'ux chirij chi kee ra' nirajo' chi neela rutz'oo'. Jun chik ma ti kejaq ja ruwa' chira, chira, piki ma ti k'ij k'aara'.

Ta k'a jumeej xub'an jun ixoq na'aa, qas nuq'orij cha k'olok ruk'in a tz'oo, ri qas chira, chira nujaq ruwa', ri qas nupayij ja rixiiim ma ti pe wa' ruwach rumaal na'aa. K'a ja k'a ra' toq ch'ob'otaja chi kee ra' anij ma xk'ujl chik ta chi' ja q'aaq' piki rumaal qas nuq'orij na'aa. Piki ja jule' ixoqii' chik na'aa qas neb'erub'ana ja kewaay jun jumeej, po ja lija' anij k'o wa' ayewaal piki rumaal ja ma ke rub'an ja kewaay.

Rumaal k'aara' jar ojeer tziij anij rajawaxiik chi kinimaj wa' ja nikib'ij. Ja k'aa la' nib'iix cha wanat pixab'axa' chirij jar ixiiim, tzakoj rixiin.



126

## MUJERES QUE NO SABEN COCINAR

Las palabras antiguas todas ponían orden. Por ejemplo, es bonito oír los consejos sobre el maíz.

Es muy lindo oír lo que dicen nuestros antepasados abuelos y abuelas. Por ejemplo, lo que decían sobre cómo cocer el maíz que no se encontraba en todas partes y era difícil de conseguir.

Entonces las señoras lo que hacían era esto: ponían su maíz en la olla en donde cocinaban. Muy poco maíz. A veces sólo ponían dos o tres granos de maíz.

Lo que tenía que hacer la mujer era encender fuego abajo del bote y cerrarlo. Pero era necesario que estuviera vigilando a cada rato, que mirara. No era bueno que todas las personas que estaban en la casa supieran que estaba cocinando el maíz. En ese caso no rendiría el maíz. La señora también tenía que tener mucha confianza en que su maíz saldría tal como ella lo quería. La señora no tenía que dejar que todos estuvieran destapando la olla.

Dicen que hace mucho tiempo hubo una señora que tenía mucha pereza de estar vigilando su *nixtamal* y dicen que a cada rato estaba destampando su olla, y dicen que la señora así molestó al maíz y ya no se multiplicó como ella quería. Entonces cuando descubrieron que era así ya no dejaron que esa mujer entrara en la cocina porque era muy perezosa.

Dicen que el maíz de las otras mujeres se multiplicaba y alcanzaba para toda la familia, pero a la mujer perezosa las tortillas le escaseaban y su familia se enojaba.

Por eso siempre es necesario que las palabras de antes sean obedecidas. Eso es todo lo que dicen y aconsejan sobre el maíz para que uno sepa cocinar el *nixtamal*.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
María Elizabeth Ujpán



127

6  
7

*RELATOR:* Pedro Chipir  
*EDAD:* 62 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pablo La Laguna

## SUB'AAN

Ja sub'aan kee ra' nab'an chara, rukojiik ara tz'oo ja ruya'iik pa b'ab'al tz'oo' ja ni a leej. Ja rub'ajniik ja la' qas jule' chik wina piki tak'a a lija' utz wi chuwach ka'aa' nab'an wa' owi chupan ja yab'al tz'oo' owi pan aq'aa'.

Ni b'olq'oti taja' ri na pis chupan atz'alaam owi jooq owi q'anaq', ri kee la la', ri niya'aa k'a cha chuwach q'aaq'.

Ri na xib' k'a cha pan bote, k'o winaq cha pan uk'al nicketzak wa' ri na ya' chupan ruya'aal noq cha'aa jar ojoj chara ra', ri kajaa ra' na ya' chuwach q'aaq.

Ri rajawaxiik k'a chi nab'an a q'aaq chu xe' chi oxi paraj piki ja xk'ub' na tzat naq ja rub'anon piki ja wi ma xab'an ta ja q'aaq chu xe' k'ok'a paraj cha chara ja sub'aan cha ma ti chaq'aja', ri po rumaal a ma nib'ajn ta q'aaq chu xe' choxi' paraj. Xa xar nak'a ja lijaa' ma xa q'a ta ni tija, tak'a wawa' San Pablo xa xar ja toq k'o nimaq'iij ni tija', xa xar ara' nib'ajn a sub'aan.

Piki ja wawa' ixoq' cha xa qa k'is sub'aan nuya' ri ni b'ix k'aa ra' chi xa qas sajq'oor. Ri rumaal k'aa ra' anij leej wa' nitija' in jun ma xtala koostumbre xa naan cha'aa cha ani ja waa ra' ni keb'an jar ixoqii'.

Xa xar nuch'ob' b'onoj sub'aan jun ixoq toq k'o nimaq'iij, jun kuluj juna' owi jun chik. Ja ni chara ru maq'iij qa Santa'iil, Paxkuwa', xin k'ak'a juna', ke q'iij Reyes, ruwuq San Pa', Jueves Santo owi Domingo k'astajib'al, keq'iij te'eeja', ruq'iij qa tee' María, xin 15 de Septiembre in xaqajaa' ja jule' nimaq'iij keq'iij kaminaqii' in ruk'in 8 de diciembre, xa xar ala qas nিকে'ul winaqii' wawa'. Xa xar k'ala ni ke tij sub'aan ja winaqii' chupan juna' ri ma runojeel meej ta nicketiij.



128

## TAMALITOS

Para los tamalitos, se hace la cocida y molida del *nixtamal*. Lo mismo para las tortillas. Pero la hechura es diferente porque el tamalito puede hacerse en el mismo guacal en donde lleva su *nixtamal* o en la piedra de moler o si no, entre las palmas de la mano.

Cuando ya esté con forma de tamalito se envuelve en hojas de milpa, tusa o, si no, en canaque.

Entonces uno empieza a echarlos en el bote (hay quienes cuecen en un bote y hay quienes cuecen en ollas de barro). Entonces se echa el agua y después se pone al fuego.

Entonces es importante que uno haga un fuego que agarre todas las partes de la olla porque, si no es así, sólo se cuece una parte. Es por eso que no se cuece. Hay que prestar mucha atención a eso. La gente aquí no hace tamalitos todos los días. Sólo cuando hay fiesta comen tamalitos.

Aquí a la señora que sólo hace tamalitos le dicen que es una haragana. Es por eso que se comen tortillas todos los días y creo que es una costumbre de nosotros porque aquí sólo así trabajan las mujeres.

Las mujeres hacen tamalitos sólo cuando hay fiestas como cumpleaños u otros festejos. También los hacen en nuestra fiesta patronal, en Navidad, Año Nuevo, Jueves Santo y el Domingo de Resurrección, el Día de la Madre y el Día de la Virgen María, el 15 de setiembre y el Día de Todos los Santos y también el 8 de diciembre. Esas son las fiestas que se celebran aquí. Esos son los días cuando las mujeres hacen y comen los tamalitos.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
María Elizabeth Ujpán



129

6  
9*RELATOR:* Una señora de San Pablo La Laguna*IDIOMA:* Tz'utujil*PUEBLO:* San Pablo La Laguna

## NAAB'E XIKIXIIM

Ja ketziij jar ojer taq winaq cha ra jar ixiiim kewaa ra'. Jar ojeer anij k'uwa' cha', po najtalaj juyu' k'uwa' cha', ri kek'a wa' xkeb'an cha jumeej ri cha'.

Piki jar ojeer anij ma ko jo taq ta ja winaq chi nitija' cha', kak'axaan po ma ko jo taq ta ruwach cha'.

Ri nikeb'an k'a chara jani ma k'o ta cha'; qas la ne'ok'ota ara' ruk'iin po ma ti ketzoo' kaan cha', piki xaqa tzijon chika chi k'o jun chee' nitija in ma kojotaqiin ta naq la ara' cha'.

Ri anij k'a ma xkojotaqij ta wik'a chajniim cha', piki man ja ta aacha xojotaqina najb'eey, xa jun chikop cha'.

Ri kek'a wa' xkeb'an ra' jumeej ara' jun xiwaan ma waweel chikop ta xur qaj pan qajuyu' ri rojotaqin kaan chik wa' chi nitija' ri kek'a wa xub'an ra'.

Xutz'at jun awan xb'a ruk'iin toq xutz'at xa ruyon kaan chik piiq ruk'aan, ri kewa' xub'ij ra'.

«Wukamik nichajij naq nitojo wa ja aj»; qas k'a kera xub'an xuchajij, po ma chajniim ta rijla, k'amalo' rijla naq nitojo wa jar ixiiim.

Xukanooj na, piki jar ojeer anij k'a ma ta wiil ara', xa jun ka'i', oxi wi' k'ola runojeel ja juyu' xinwawa'.

K'aja k'aa ra' ja xub'an lija' kewa ra', b'e rukanooj b'ar qas k'uwa jar awan. Jumeej k'a toq rojotaqiiij, piki pal chu chajixik toq k'a xelta jun siis xutz'at toq rasajeel ja jal, xuterib'aj eel xb'a ja b'ar ja xb'e wa ja siis.

Ja k'a toq xapona ja jun siis xutz'at chi xok pa jun nimalaj ab'aj, k'aja k'aa ra' xke'ee kaan ja lija' chi rayab'axiik.



130

Ja k'a toq xutz'at chi xelta ja jun siis, tach'itin nub'an ja xiwaan xok'ok cha pan ja jun ab'aj, cha b'ar xelpe wa' ja jun siis.

K'aja k'aa ra' toq xok'ok in xb'a toq xb'erila' jani la chi jun nimalaj jaay ja k'alon wa' jar ixiiim rumaal siis, k'aja k'aa ra' kewa' xub'ij ra'.

«Wukamik kan nik'ameel nik'aj wixiin nicha'aa'», piki naq chara cha rawaan in ja chi ma ti k'owina nutij la' chik ja jani ruk'a mon ta la', piki qas k'a k'iyy la' nichaqaaj ruyoon.

K'aja k'aa ra' peta ja xiwaan in xumaj rasaxiik rixiin, po anij ma k'iy ta xuk'ameel chara, piki ma juch'ap ta wa' jun jal ruk'alon ja siis.

Ja k'a jumeej b'a k'a jun aacha pa juyu' chi konoxiik naq ja nutij, xapon k'a cha chi najtalaj juyu' in xutz'at ja xiwaan chi jaa ra' ruk'aan.

Ri xuq'ij la kewa' xub'ij cha ra ra', inaq ja natiij xiwaan naq chara cha ma ta ya' juch'ap wixiin! cha'aa jar aacha chara ja jun xiwaan.

Ja k'a xiwaan toq xuk'ulub'a kewa xub'ij ra' «Toq xta tij, anij naleel ala' jun q'aq'anik jar awuk'aan la'»; piki ja wa' cha wuk'an jar inin ra', ja wa' ixiiim, ja wa' jal, ja wa' waay.

Kek'aa ra' xub'ij na chara najb'eey, po ma xuya' kaan ta chara, ja xub'an xub'ij chara chi nukanooj ja siis piki jaa ra' chikop uk'ayinaq runojeel.

Ja k'a aacha xumaj rukonoxiik, piki jani la' qas tzajtzo'aa rak'axaaj toq rak'axaaj chi rijla jar ixiiim.

Jak'aa ra jumeej rayab'ej na ja siis, toq xutz'at xok chupan jaa ra' jun nimalaj ab'aj ri kewa' xub'ij qaaj ra'.

Po taj wawa' k'uwa ja jal rumaal ja siis, wukaamiik ja nib'an ninoka nicha'aa toq xapona ja siis, ri rayab'eej chi xal ta.

Ja k'a toq xel ta xutz'at chi xb'a ri xok'ook ja lija' chupan ja jun ab'aj, po toq xutz'at ja rupan jun ab'aj anij nimalaj jaay k'o chi ra', qas tzajtzo'aa xutz'at.





131



K'aja k'aa ra' xuk'am ta ja jun aacha, po ma k'iy ta xuk'am ta, po xurqaj chara chi utz nitijka ri kewa xuch'ob' qaaj ra'.

Xub'ij qaaj chi jaa ra' jule' jal cha xuk'am ta jun cha anij pa tijkiik wa' nib'e wa' in ja jule' xutij.

Kewi k'aa ra' xub'an xumaj rutijkiik in xk'iyir ja jal, ixiiim in aj ruk'iin. Ja k'a winaq toq ketz'at jani la qas xkib'ij chi jaa ra' aacha jun nimalaj b'ayoom.

Piki jani la' qas kikanoon ja leje'ee in ma kilon ta, in jani la' qas najawaxa'. piki winaq ojeer qas ee taq meb'a'ii'.

Rumal k'aa ra' toq kib'ij chi jaa ra' jun aacha qas b'ayoom in qas nimalaj aacha, piki rij la ja waay cha nikitob'aj kii' winaqii'.

Piki jar ojeer nimalaj b'ayom nuchexa jun winaq ara', cha k'ola naq ja nutij winan k'a ma k'o ta rutziyaq, in rochooch.

Po ma ruk'iin ta k'aa ra' xumaj ta k'a ruya'iik cha wawa', mana' xaqajaa'. Piki anij xketij wa' q'aq'anik ja qatee', qatata', qatiit, qamamaa', po xar ja k'aa ra' jun tichikop in jaa ra' jun aacha cha xe'ilokaan ja waay.



132

## LA SIEMBRA DEL MAÍZ

Las palabras de los antepasados sobre el maíz son las siguientes. Maíz dicen que antes siempre hubo pero, dicen, que sólo en los lugares lejanos del pueblo. Entonces una vez hicieron algo.

Dicen que antes las personas no sabían si se podía comer. Dicen que sí habían oído hablar del maíz, pero todavía no lo habían conocido en ese tiempo.

Entonces en ese tiempo hicieron como si nada, tal vez pasaban cerca pero no se daban cuenta. Sólo habían oído hablar de que existía esa clase de alimento, pero aún no lo habían visto.

Dicen que no lo conocieron enseguida, porque no fue el hombre quien lo conoció primero, sino que fue un animal.

Una vez sucedió esto: un gato de monte, que no era animal de por aquí, llegó a la montaña de nosotros. Dice que él ya sabía que eso se comía.

En eso vio una mata de milpa, entonces se fue hacia ella y cuando vio que ya sólo quedaba el olote, dijo lo siguiente: «Ahorita mismo empiezo a vigilar para saber quién se come el olote». Así lo hizo pero dice que no logró hacerlo rápido. Tardó en ver quién comía el maíz.

Buscó entonces porque antes no era fácil encontrar, porque sólo una o dos matas, había en toda la propiedad de esa población.

Entonces este animal lo que hizo fue esto: buscó el lugar donde se encontraba la milpa.

Una vez que la encontró se quedó vigilando para saber quién se comía el maíz, en eso cabal apareció un pizote. Entonces el gato de monte se puso a perseguir al pizote para saber a dónde iba.

Cuando, de repente, el gato de monte vio que el pizote se entró en una cueva adentro de una roca muy grande. Él se quedó a esperarlo afuera.

El gato de monte, al rato, cuando vio que salió el pizote, se fue muy rápido y se entró en la piedra, de donde salió el pizote.



Entonces entró y cuando llegó vio que era una casa muy grande en donde el pizote tenía guardado el maíz. En eso dijo lo siguiente: «Ahorita voy a llevar una parte para mí», así dijo. «El pizote lo tiene escondido y además ya no puede comerse todo lo que ya ha sacado porque es demasiado», así decía solito.

En eso el gato de monte empezó a sacar una parte para él. No se notó que había sacado porque no se llevó mucho y, además, era mucho lo que el pizote tenía guardado.

En ese mismo momento un señor fue al monte en busca de comida. Llegó entonces a un lugar lejos del pueblo y vio al gato de monte que llevaba el maíz.

En eso le habló, así le dijo al gato de monte: «¿Qué es lo que estás comiendo gato de monte?» «¿Por qué no me das un poquito».

Y el gato de monte cuando respondió así le dijo: «Cuando usted coma esto le aseguro que dejará de sentir el hambre que tiene ahorita, porque esto que tengo, es la milpa, el maíz y las tortillas».

Así le dijo, pero no le dio maíz todavía. Lo que hizo fue decirle que buscara el pizote que era el animal que tenía mucho maíz.

Y el hombre empezó a buscar porque se alegró mucho de oír que realmente el maíz existía.

Entonces se quedó esperando al pizote. Cuando vio que entró en aquella piedra grande, así se dijo a sí mismo: «Es posible que allí el pizote esconda el maíz, lo que haré es entrar después». Eso se dijo cuando vio llegar el pizote y esperó hasta que saliera.

Cuando salió y vio que se fue, él entró rápido y cuando entró vio que era una casa muy grande y se extrañó mucho.

Entonces después el señor regresó y trajo maíz pero no mucho. Lo que él pensó es que se podía sembrar. Eso pensó.

Se dijo para sus adentros que llevaría al monte una de las mazorcas que traía para sembrarla y que a las otras las guardaría para comerlas. Así hizo entonces: sembró y aumentó la cantidad de maíz para él.



134

Cuando los pobladores se dieron cuenta del caso, dijeron que ese señor tenía mucha riqueza

Porque a saber cuántas veces buscaron ellos y no encontraron nunca, y tanto que lo necesitaban, porque las personas de antes eran muy pobres.

Por eso es que dijeron que ese señor era muy rico y muy poderoso, porque encontró el alimento principal, lo que la gente necesitaba mucho.

Porque antes consideraban rica a la persona que tenía comida aunque no tuviera casa ni ropa.

Pero no es por eso que empezó a producir mucho aquí. Al principio era poco lo que daba.

Porque siempre sufrieron, sintieron hambre nuestros padres y madres, abuelos y abuelas, hasta que el animalito y ese hombre encontraron el maíz.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
María Elizabeth Ujpán



135



*RELATOR:* Una señora de San Pablo  
*EDAD:* 86 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pablo La Laguna

## JA JOJK'

Ja j'ojk' xa xar nibaj na chi toq k'o aj awik'in owi pa ruq'ij aj, piki jaa ra aj noka, qas utz rub'ajniik chi toq wi awojotaq nab'an.

Najb'eey ja nab'an chara aj'ojk', piki ee k'ola chika ja winaq cha xa ruyoon aj nikekooj po qas k'a utz nela po toq qas k'a ya' na ja aj, po xaqajaa' ma utz ta ni tz'ajq'a ruk'iin ja mas chik ya'.

In ja aj cha qas kow chik anij ma kii' ta wa' nela, po ja k'a nikeb'an nikeya' asikool ruk'iin, xanan cha'aa qas kii' ru tijiik.

Ja k'a wawa' ma k'o ta jun ixoq cha nu tzaq ruj'ojk' xa ralik xojt nukos. Anij rajawaxiik chi pan ulew xojt wa' ni tzajq wa' piki qas kii' ruxla nela cha chupan lija'.

Ja wawa' xaqajaa' anij ma k'o ta jun cha qas ta xax xtub'an chara ja ruj'ojk anij piim wa' xanan cha'aa ma ch'ukujk ta nela anij ch'uch'uj wa'.



136

## LA TORTILLA DE ELOTE

Las tortillas de elote sólo se hacen cuando uno tiene milpa sembrada o se está en tiempo de cosecha. Son muy ricas cuando se hacen bien.

Los elotes deben estar tiernos para que salgan ricas las tortillas pero no deben estar muy tiernos porque entonces el *nixtamal* que se lleva al molino está muy aguado. Tampoco sirve el elote que ya está muy maduro porque las tortillas salen duras.

Para que las tortillas de elote sean ricas hay que agregarles azúcar. Además aquí las mujeres no usan para sus tortillas de elote cualquier comal sino siempre el comal de barro. Cuando se las pone en el comal de barro salen con un color muy lindo y eso da ganas de comerlas. Aquí las mujeres no hacen las tortillas de elote muy delgadas sino que las hacen gruesas para que al comerlas se sientan muy suaves.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
María Elizabeth Ujpán



137



*RELATO:* Una señora de San Pablo  
*EDAD:* 86 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pablo La Laguna

## Toom

Ja toom k'a chi jan taq na toq nib'aj na. Po ee kola chika ja winaq nikeb'an chi toq nib'aj na xe' kewa' arak'alaa' owi na ch'upitaj, ri jaa ra' ni keb'an. Ja ni kib'ij toq ni majtaj ru ch'upixiik ja rusmal ke wa', ri chira toq nikemaj rub'ajniik ja toom in nikeya' rixiin arak'aal cha ch'upitax rusmal ruwa'.

Ja lija' nimojo eel rutijiik najb'eey, xanan cha'aa ma k'o ta ru yab'iil arak'aal ni rijla. Ja ni chara ya'aa chi pamaaj jaa ra' qas neq'asan arak'alaa rumaal ja toq ni ch'upix ja rusmal kewa'.

Ja nib'ajn wa' anij chika wa' jar ak'alaa' cha k'a jun kijunaa' owi majana in nitane'aa kaan chi oxii' ki junaa'.

Anij kewaa ra' nibajna cha wawa' ja k'a wukamiik xa ee jun jun chik ja winaq cha ne nimana.

Ja ni ta ojeer anij rajawaxiik chi nib'ajn wa' ja toom, piki jaa ra' anij ni kinimaj ja winaq.

Po ja toom k'o winaq cha anij jaa ra' nok kiwa'iim, in k'ok'a cha mana, xa ja ni jun jamb'ara'iil nok wa' chi ka.

Ja rub'ajniik ja toom xake wa ra', najbéey k'aa ra' nab'an ja leej cha piim. K'a ja k'aa ra' natzat chi mateel k'aan ja kinaq naya' kinaq po jok'on kinaq.

K'a ja k'aa ra' qas utz rupijskiik ja kinaq nab'an ka jaa ra' na nuk ri na paq'ijeel, ri kela nela, na ya' pa xojt kee ra rutz'ajtiik ja niraliiik leej. Xa k'a ke eela rub'ajniik ja toom nib'ajn kumaal jar rixoqii' wawa'.



138

## TAYUYO

El *tayuyo* no se hace todos los días. Hay personas que lo hacen cuando cortan el cabello por primera vez a los niños. Eso es lo que hacen. Cuando por primera vez cortan los cabellos de un niño, entonces ahí empiezan a hacer el *tayuyo* y se lo dan al niño. Entonces es el niño quien empieza a comer primero y eso para que no le dé ninguna enfermedad, como la diarrea que es lo que más le da a los niños a causa del corte de cabello.

Esta «costumbre» se la hacen a niños de un año o menos y ya no la hacen más después de los tres años.

Eso es lo que siempre hizo la gente antes, pero ahora sólo son algunos los que obedecen a esa «costumbre» y la siguen haciendo.

Antes siempre hacían los *tayuyos* porque era en eso en lo que la gente creía. Pero ahora hay gente que hacen con los *tayuyos* una comida completa sin buscar otra cosa y hay personas que lo toman como una refacción.

La forma como se hace el *tayuyo* es la siguiente: primero se tiene que hacer una tortilla gruesa. Después se tiene que ver si se cocinó bien el frijol. Entonces se echa el frijol, pero frijol molido, en medio de la tortilla. Después se cubre bien el frijol con la masa y se arregla la tortilla entre las palmas de la mano. Cuando la tortilla ya está bien armada se la pone sobre el comal. Es simplemente así como las mujeres de aquí hacen los *tayuyos*.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
María Elizabeth Ujpán





139



*RELATOR:* Ana Xajil Xelemango  
*EDAD:* 19 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pablo La Laguna

## TOQ MA JAN TI B'ANI IN TOQ BANTAJ NAQ CHIKTIJKONEEM

Ja toq ma jan ti tijka, jar awaan, ojeer ma qas ta k'ola nicketiij owi nikeb'an a qatata' qatee'. Ojeer ja qas nikeb'an ja winaq nikalasaj k'a akijatz ara'. K'a ja k'aa ra', ne kitzaq'ab'a chi rij ache' owi chuwach jun kalawuux pa jaay. Anij ke wo ra' ni keb'an pa jaay wa', nikitzaqab'awa'. K'a ja k'aa ra' nib'e ki tikila' toq nicketzat chi nipeta ja jab'. Ja wa' ja najb'ey jab', ni kitzelwachiiij, xa tze utz k'a nu t ij ya' ara aweex. Po ja ara' ixiiim cha ni kooj chupan jar ijatz ma xaqa ta nalasaxa.

Anij rajawaxiik, chi jar ixoq owi jar aacha nalasana, piki nutzat naq chara a jal in jar ixiiim cha anij utz nalaxta. Ri xa nan cha'aa ma k'o ta nitaq'ee' rupan, qas junaam nipeta.

Ja k'a toq ni tikitaja' chi wuqu' k'a owi b'ilije' q'ijij nelta, ri xa xar k'a jule' ixiiim achi tres nuchexa nik'ayix pa k'iyib'al jaa ra' nichajixa, qas ta tz'ata ni rajo'.

Xa xar nak'a jaa ra' ixiiim nelta owi ni q'anarta chi oxi' iik; po ja saq k'iim jaa ra' ja tik'a kaan in ma k'o ta rutz'ajtiik nirajo' in jun k'a chi wajaqii' iik nelta xaqajaa'.

Ja winaqii' wawa' ja saq k'iim ni ke tik xa nan cha'aa ma k'o ta qas rutz'ajtik ni rajo' in ma ti ke eel ch'uj ruk'iin.

Ja k'a toq utz chik la' k'o k'a winaqii' cha anij nikemajeel ru tijik aj owi q'oor ni keb'an. Ja k'a kostu'umbre ni b'aj na cha toq nelta; a jal ke wa ra'. Rajawaxiik k'a ni kejejar ixoq pa jaay, in nub'an keq'oor konojeel raj joch'ol taq jal.



140

In jun chik rajawaxiik chi pa tzimaay nu ya' poon wa'. Ja k'a aacha rajawaal ara awaan ri rub'anon kaan, chika rukojlib'al ja jal. Jar ixoq xa ruk'ujliik chik nub'an poon, po anij k'a nisamaj waa ra' piki b'anol q'oor in jaa ra' q'oor nuya' anix chupan. In jaa ra' nub'an poon rumaal ja ma tu xutuj rii' jar aweex.

Ke k'aa ra' kostu'umbre nib'aj na ojeer toq ni b'ajnjach pa juyu' in nik'amar ta ajal chi jaay, kiwab'al konojeel rach'alaal.





## ANTES Y DESPUÉS DE LA SIEMBRA

Antes de la siembra, nuestros padres no hacían gran cosa. Lo más que hacían era sacar sus semillas. Entonces las colgaban en un palo dentro de casa o en la pared de la casa. Siempre fue así: dentro de la casa clavaban clavos y ahí colgaban sus mazorcas.

Entonces ellos se iban a sembrar cuando sabían que era el tiempo, cuando empezaba a llover. Siempre esperaban que lloviera por primera vez para que la siembra tuviera agua.

Ese maíz que ellos usaban para la siembra no lo obtenían tan fácilmente. Siempre era la madre o el padre quienes debían escoger la clase de maíz porque ellos decían que sabían reconocer el maíz que crece rápido. Lo hacían para que todo saliera bien. Eso querían ellos.

Cuando terminaban de sembrar dejaban pasar siete o nueve días hasta que salía la milpa de la tierra. Hay una clase de maíz que le dicen *achi tres* y que venden sólo en las tiendas. A ése uno lo tiene que estar vigilando hasta toda una semana para que no se lo coman los sanates. Además requiere mucho cuidado. Lo bueno es que tarda en crecer sólo tres meses.

Pero hay otra clase que le dice *saq k'iim* a ése sólo lo plantan en lugares cercanos a la casa. No exige mucho cuidado y además resiste aunque no se haga limpia.

Aquí las personas sólo siembran el *saq k'iim* porque no necesita de mucho cuidado, pero tarda en crecer seis meses.

Entonces cuando ya está bien para comer, hay personas que van a traer los elotes y los cuecen o, si no, hacen atol de elote.

La «costumbre» cuando ya se estaba por sacar la mazorca era la siguiente: era necesario que la mujer se quedara en la casa. Ella debía cocinar el atol para todos los mozos que trabajaban ese día. Y otra de las cosas: era importante que el atol se sirviera con jícara.



142

El dueño de la milpa, antes de irse a buscar la milpa, ya deja preparado el lugar en donde la va a poner.

La señora esperaba en la casa pero siempre trabajando porque hacía el atol y ese atol siempre se tomaba con anís.

Lo que hacía la mujer era para que el maíz no se fuera a otra parte. Era una forma de demostrarle su aprecio.

Así era entonces la «costumbre», lo que hacían ellos cuando se iban a buscar las mazorcas al monte y las traían a la casa para la alimentación de toda la familia.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
María Elizabeth Ujpán





143



*RELATOR:* Una señora de San Pablo La Laguna  
*EDAD:* 86 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pablo La Laguna

### **RUTZIJOXIJK RAJAWAAL IXIIM**

Jar ojeer taq winaq kib'iin kaan chi ja Rajawaal jar ixiiim ee xtanii' owi ixoqii'. Nib'iixa chi nik'utun kuk'iin ja winaq cha kixina' aan b'ayomaal, ja b'ar kitikoon wa' kawan.

Ta k'a pa taq costa, chi la qas nike'ee wa', piki jar ojeer nib'ixa chi xa ruyon chi la, nilitaj wa' jar ixiiim.

In nik'utuna cha b'ar jar eek'u wa ja winaq cha anij ee qatziiij chi utzilaj taq winaqii' cha eek'o wawa' chu pan ruwach'ulew.

Ja Rajawaal jar ixiiim ma xaqa ta nik'utuna cha b'ar nirajo' wa', ja nub'an nutz'at ja winaq cha utzilaj winaq.

Piki xaxar ax xurqaj jumeej chupan jar awulew, qanij k'a tajikaa' poon ara' chi qas utz jar ixiiim nuyaa' pa jar awawan.

Rumaal k'aa ra ja wi nirajo' jun cha nok b'ayoom tub'ana k'a utz chuwach ja ruwach'ulew; in ja k'a nib'ix wa chi ixoq jar ixiiim, piki kitz'atoon.

Piki tak'a jumeej, keb'an ja jule' xtanii', jaa ra' jule' xtanii' qas ee jab'al cha', ri po rijla k'a jun q'iij cha xechapataj kumaal ja qatol taq tziij cha'.

Qas ee utzilaj taq winaq, po naq lak'a xkeb'an ara' toq xechapataja cha', ri xek'amar eel cha pa chee' cha'.

Ja k'a jar alkalta xeyo' k'aa ra' cha pa chee', ri toq xeb'e tz'ajpix kaan, xkemaj jar oqeej. Xok jar aq'aa', qas ne'oq'aa jule taq xtanii'; qas neb'isona'.



Ri xaqa kee ra' xkeb'an qaaj chupan ara jun chaq'aa', po xb'a ja hora; in pa q'ijquum xe'kee' qaaj wa' po jar ixtanii' ee oxa'.

Ja k'a toq saqara' kek'awa' xke b'an ra'; tach'itin nikeb'an jar aj ch'amaya'ii' xeb'a chi kituu'iik piki qas nikutzii' kewach.

Jun ja xtan cha, qas saq, jun jani nib'e rub'ana' q'aan ja ruch'akuul in jun ti q'aaq. Toq k'a saqara' xe'apon jar aj ch'ameya'ii' in xketz'at chi me k'o chik ta ja xtanii'.

K'aja k'aa ra' ma xata kool nikeb'an kijaqala' ja chijaay in toq xeketzat ja b'ar ja xepa'ee' wa' ja xtanii' jule jal k'o kaan chi ra'.

Jun ja saqalaj jal in jun k'a cha q'an, in jun raxwaach, ri chi ra k'a ketzat wa' ja qatit, qamama', chi ja jal xtan okinaq.

Piki ta k'aa ra' toq chi ra qas kexib'eej kii' jar alkalta, kuk'in konojeel jar ek'o chupan ja qatb'altzii'.

In ja k'a xub'anb'aj jar alkalta ara' chi k'a kajawaal ja jal anij k'a timeb'a b'ajn cha ra kumaal ja xtanii'.

Ja jule' ma k'o ta xb'ajn chika piki xa ruyoon wa' jar alkalta b'ano chi ka jar eje'ee'. Qas xe'oq' pa ruq'aa' in qas kik'utuj sachb'al kemajk po ma ja ta wa' rajo', anij xub'an wa' chika naq ja xrajo'.

Kena k'aa ra' xub'an chik ja taacha piki xoq' chik na rumaal ruq'aq'aniik, piki ma xrijl chik ta wa' jar ixiiim, qas nuyariij ja waay po ma k'o ta nuk'am wa'.

Qas kee ra' chi rupuwaq ma xkanay chik ta chu wach, chi ra k'a niqatz'at wa', chi loq' qanaa' jar ixiiim piki jun ara' ma sijpatal ta, in jun chik wi na watzelaj anij tab'ij poon chi nib'a cha waach.

Kee k'aa ra' xkeb'an jar ojeer taq winaq, rumaal wayijaal kameel ja taacha cha b'ano kaan ratzelaal chika ja xtanii'.

Nek'ee' awik'iin po wat utzilaj winaq, noj wi ma na anij tajika ara chi ma ti kajo' xkeb'ata; ja utz wa' ja niqanimaj naq ja nikib'ij chi qa, ja utz na ya' naq ja nikajo', tze utz k'a ma ti qab'an ja jani' ja xub'an ja jun ojeer alkalta.



## HISTORIA DE LA DUEÑA DEL MAÍZ

Los antepasados dejaron dicho que la Dueña del maíz es una mujer. Se dice que se aparece a las personas que tienen como destino ser ricos. Aparece ahí en donde tienen sembrada la milpa.

Por ejemplo, se decía que estaba en la parte de la costa, porque antes se decía que sólo ahí podía uno encontrar el maíz.

Y aparece en donde hay gente de buen corazón que está en esta tierra. La Dueña del maíz no aparece en cualquier parte, sino que depende, en primer lugar, si la gente es buena persona.

Basta con que aparezca una vez para que uno esté seguro de que la cosecha será muy buena.

Así pues, si uno quiere ser rico, tiene que portarse bien en esta tierra, ser buena gente. Los que dicen que la Dueña del maíz es mujer es porque la han visto.

Porque por ejemplo, hubo unas señoritas y dicen que esas señoritas eran muy bonitas, pero llegó un día en que el alcalde las agarró. Dicen que eran muy buenas personas pero no sé por qué será que las agarraron y dicen que las encarcelaron a las tres. Eso dicen.

Dicen que el alcalde mandó que las encarcelaran y cuando las encerraron ellas empezaron a llorar. Dicen que cuando ya era de noche empezaron a llorar las pobres patojas. Ahí se estuvieron esa noche, porque ya se hizo tarde y se entró la obscuridad y ahí se quedaron ellas. Dicen que eran tres.

En cuanto amaneció al día siguiente sucedió algo. Los alguaciles vinieron a visitarlas porque las querían mucho. Una de las señoritas era muy blanquita, una tenía la piel algo amarilla y la otra la tenía negra.

Cuando amaneció y los alguaciles llegaron a verlas ya no se encontraban las señoritas ahí. En eso, rápido fueron a abrir la puerta de la cárcel y vieron que, en donde las señoritas habían estado, ahora sólo había unas mazorcas.



146

En eso vieron que una mazorca tenía granos de maíz de color blanco y la otra amarillo y la otra de color negro. Fue por eso que los antepasados, nuestros abuelos y abuelas, dijeron que el maíz es mujer.

Desde ese entonces el alcalde y todos los que estaban en la municipalidad, tuvieron mucho miedo. El alcalde, por eso que hizo, se quedó pobre, pero muy pobre. Eso le ocurrió por lo que les hizo a las patojas, porque les hizo daño a las Dueñas del maíz.

Las señoritas no tocaron a los otros. No les hicieron nada a ellos porque sólo fue el alcalde quien les hizo daño. Ellas lloraron mucho ante él. Le pidieron perdón, pero a él no le importó. Les hizo lo que se le dio la gana.

Así sufrió después el pobre señor. Sufrió hambre. Ya no encontró maíz. Buscó mucho pero no lo halló. Así le pasó también con el dinero: ya no pudo ganar dinero después de lo que le hizo a las patojas. Por eso nosotros debemos saber que tenemos que querer al maíz, porque es un regalo y cuando se lo desprecia es seguro que se aleja de uno.

Así hicieron entonces los antepasados. Ese pobre señor, el que hizo la maldad a las señoritas, al fin se murió de hambre.

Las Dueñas se están con uno pero si uno es buena gente, pero cuando no es así, hay que tener por seguro que se terminan por ir. Es bueno obedecer lo que dicen, para que no nos pase a nosotros lo que le pasó en el pasado a aquel alcalde.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
María Elizabeth Ujpán





147



*RELATOR:* Anónimo  
*EDAD:* 72 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## RUTYOXIL YO'XAJAL

Ja toq neetijki jar aweex neekonox julee' to'oneelaa' k'in nqasax tz'oo' chi ruwach q'aaq' rumaal chi qaaweex neetijk chuwaaq.

Neeloq' kinaq piley, jaa ri' nyaa' pa ruwi' ja ch'aroon; ja k'a toq xkoj qaj nkib'ij kaan ja qachajilaal: neeya' kixiin ja to'onelaa' noqche'x, ja k'aa ri' ja rub'aniikiil ja qatinaamit ojeer.

Jaa ri' q'ij ma utz ta nyaa' el kinaq chi ruwacha way xa anij saqmooloo' wi' ntiij eel, ja k'a toq neeqaj to le, eeqeyeb'en opon chik, anij ti ruya'aal tii'ij nulkitija' qaaj, ja wi k'o ti puwoq.

Ja k'a wa' nb'aani toq neetijki jar aweex, jaa ri' kib'aniikiil ja taq kaminaqii'. Ja k'a toq nq'anari jar awan le, neeme' kumaal ja to'oneelaa', toq neemeloj to le kik'amon to aj jar aachi'ii' k'in nkib'ij chi qe: «Teb'ana' ti qaaq'oor rumaal chi jaa wa ri' xrub'an ja ti qawan kaamiik».

Ja toq nb'aan chik ja q'oor askol chik nyaa' ruuk'iin. Ja k'a toq nkeewil to taq jal yo'x le nkitzaqab'a pa jaay ja taq ri'jaa'.

Rumaal chi jaa ri' ratz'ab'aliil jaay ruya'oon to ja loq'ololaj Aajaaw, k'ooli ka'ka', ox'ox owi kajkaj ruk'aan rii', jaa k'aa ri' ntzaqab'a'x pa jaay k'in ruyoon ntilito' to. Pan ejqaal nok qaj uleew rumaal chi xajaan naatij neexi k'in anij rub'oq'oq'on taq rii' ja jaa ri'.



148

## EL CUACHE Y SU DELICADEZA

Cuando llega el tiempo de la siembra se buscan unos mozos y en esa noche se pone a cocer el *nixtamal* ya que al día siguiente se irá a sembrar nuestra milpa.

Es pues la costumbre de nuestro pueblo que ese día se compre frijol *piloy* para echar en el atole y que nuestros esposos nos dejen dicho que cuando regresen les sirvamos el atole.

En ese día no es aconsejable llevar frijol de almuerzo; sólo se llevan huevos y al regresar las señoras les tienen preparado un delicioso caldo.

Todo esto es practicado cuando se siembra la milpa. Esa es la tradición de nuestros antepasados.

Cuando se madura la milpa los mozos se dan a la tarea de doblar y a su regreso traen elotes y nos dicen: «Hagan nuestro atole porque esto es lo que se cosecha en nuestra milpa.»

A este atole se le echa azúcar y cuando nuestros abuelos encuentran mazorcas gemelas las cuelgan en los tendales de la casa. Dios ha dado eso para adorno de la casa. Hay de dos, de tres y hasta de cuatro juntas y se las cuelga en los tendales y, poco a poco, se van desgranando hasta convertirse en tierra porque se dice que es pecado comerlas ya que vienen bien tupidas.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc



149



*RELATOR:* Vicente Cruz  
*EDAD:* 67 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## Q'IJLO'N AAJAAW PA RUUB'II' IXIIM

K'a in ko'l na toq xqaamaj to ja tikoq aweex ruuk'iin ja nutata', k'a ka'b'alajuuj nujunaa', ja k'a kaamiik wuquu' rukajk'al chik.

Xa anij ja wi jar aweex qas xtiik ojeer, kani' qas xkeeb'an ja taq ri'jaa', rumaal chi ma k'o ta aq'oom chaqajaa', xa anij ja wi' taq chenoqj xeqajosoq'iij.

K'o ruramaajiil ja chenoqj chi jujunaal, k'o jun k'oolib'al Pa Taam rubi'na' aan, pa taq ruka'b' iik' rixin junaa' ntiiki jar aweex.

Jar aweex, rumaal chi k'o ruchojq'aaq' jar uleew, jo'oo' taq chi' ruwach ixiiim nyaa' kan pan uleew ja k'a toq ntikitaj kaan le, chi waqxaqii' q'iij nb'eetz'eet wi', jaa ri' q'iij nb'aqin to chik.

Chi jo'lajuuj owi chi junk'al q'iij neewab'ex wi' jar aweex xa xer waa ri' qas utz ja ramaaj rumaal chi ma k'o ta aq'oom xkeekoq ja qati't qamama'.

Sib'alaj nimaq neeli ja jal, xa niik'aaj ya'l naach'ij ruumaak chi xa waqk'al raqan naach'ij, ja k'a wi keej nk'amo to le nik'aaj jach'ab'al jal nyaa' to chi riij.

Rumaal chi ja niik'aj ya'l jal ojeer nrupaj la jo'oo' ruwuqk'al pajib'al k'in ma k'o ta aq'oom, ja k'aa ri' jal rub'i'na' aan aab'aj jal, rixin pa taq taam, rixin chi rukojol juyu'.

Jo'oo' ruwuqk'al nrub'an ja jun ya'l, ja k'a jun k'aam chenoqj le nruuya' waaqii' taq ya'l, jar alan jal, ja k'a taq rupan jal le junwi chik na ari'.



150

K'in jar ojer tziij qas ki'iil, anij majun aq'oom nkinataj ta ja winaq, ma k'iy laj chenooj ta k'a nkeeb'an qaaj, k'ooli xa waaqii' wuquu' k'aam ja kicheenooj.

Ja k'a b'iyomaa' k'o jun ka'k'al owi roxk'al k'aam kawan k'in anij nkinojisaj jun koraal jal, xer waa ri' ma k'o ta rajil jar ixiiim, xa niik'aaj q'anapuwoq ja jun pajib'al k'in xa lajuj roxk'al q'anapuwoq ja jo'k'al pajib'al ixiiim. Ja k'a wi xa naatzujuj kaan xa lajuj ruka'k'al nyaa' wi', rumaal chi maxko' chi jun ixiiim.

Xer waa ri' ja kaamiik ma k'o chik ta ri', xa anij aq'oom chik. Ja k'a nb'ij opon chi awe ri' xruub'an la ka'k'al owi jo'oo' roxk'al juunaa' ari' ja b'anoon kaan.

Ja toq neetiik kaan le nayeb'ex na jalaal, ja k'a toq nel to jar aweex nb'eejosoq'ix rupaam, ja k'aa ri' ja najb'ey chenooj. Ja toq nb'eeb'aan ruuka'b' chenooj le, pa k'alab'al chik k'o wi jar awan, ne'xi, pa k'alab'al chik k'o wi' ja qawan neeche'e ja taq ri'jaa' - kaamiik utz chik nb'eeb'aan rupaam.

Ja k'a toq nkeeb'an ruwi', ja toq nsaach ruwinaqiil jar awan, toqok'aa ri' nb'eeb'aan roxmuul. -xqach'ak k'aa wa' ja qawan rumaal chi xb'anataj k'a ja roxmuul le, xa k'a rujach'iik chik awa' nqayeb'eej, neeche'e ja taq ri'jaa'.

Ja toq nqaamaj rulajuj iik' nrumaj ooch' jar awan, nalax rijqa'm. Ja k'a toq nrumaj ja jaa ri' nb'eeb'aan kan chik makooj chi paam, toqok'aa ri' toq nqool kan ruuxee' k'in nkotob'ax kan k'a chi rukojo' jar awan; ja k'aa ri' ruchooq'aaq' jar uleew. Nb'aan kan k'a makooj, nb'aan kan k'a ja qolooj pa rulajuj iik'.

Ja k'a toq nqolotaj kaan ja ruuxee' le nmee' kan k'a jar awan, ntikib'ax kan k'a ruwi'. Ja toq nutzuri ronojeel ja jaa wa ri', ja taq ri'jaa' nkib'iij: «Kaamiik nb'eeqool chik k'a ja tz'utuj, nb'aan chik k'a ja ruuxee' awan. Ja k'a rutz'utujaal le nb'uqub'a'x kan chi rukojo' k'in nmuuq kan chik riij». Ja k'aa ri' aq'oom xkeeko'j ja ri'jaa' ojeer, rumaal chi xa ruuyoon nraq'omaj qaj rii'.



151



Anij majun ruuxaq awan. anij majun tz'utuj xtitz'iilo'x ta, xer waa ri' ja kaamiik junwi chik na rumaal chi xa nk'atisax chik ja ruuxaq.

Xer waa ri' anij majun aq'oom nnaataxi, xa anij ja wi ja rujosoq'ixiik nnaataxi, ja k'a toq npeeti malaya jun ruwach, ja k'a kaamiik maana xtaab'an kaji' muul josoq'ineem, jar awan anij aq'oom chik wi' nya'o ruwach.

Ja toq xqaatz'et ojoj xa anij ja wi ja ruchooq'aaq'uleew, kani' pa taq ch'ali', pa maqasuul, chi' kaqajaay. Xa anij josoq'iineem wi' xeeb'aani, xer waa ri' maxko' chi jun awan npeeti, k'in jar ojeer majun waa'aal xkeetij ja winaq, ja k'a kaamiik k'o chik ja jaa ri'.

Rumaal chi ja kaamiik kape ja qas ya'oon ruuq'iij, xer waa ri' jar ojeer anij awan wi' xkeetik to ja ri'jaa'.

Ta k'a wa'ja chi' taq ya'ri'oxi' ruwach ja kinaq qas xtiiki: Ntiik q'aq, kaq k'in saq, chaqajaa' xkeetik saqk'im. Pa taq jo'oo' iik' nb'aan rub'elojiil, ja k'a pa waqxaqii' iik' qas rax ja kinaq k'in pa taq waqxaqii' iik' nq'ooli.

Ja k'a toq nutzuri ja jaa wa ri' nb'aan kan chik ruumuul saqk'im laj awan, ja k'aa ri' awan nmee' kaan toq nrumaj jab'. Ja k'a toq nchaqiji le nb'eejaach' to, anij k'a nb'ooq kaan ja patz'am, nq'eeb'a'x kan pa jul k'in nmuuq kan riij, anij ja waa ri' xkeeb'an ja ri'jaa' ojeer rumaal chi ma k'o ta k'a k'ayineem.

Ja toq xoqk'iij to ojoj le ma qojtaq ta ruwach ruk'ayewaal, kani' chi re naq ta chi naquun le, ma k'o ta nk'ayixi, k'a Tzoloj ya' nb'eekek'ama' wi' iik' ja winaqii' ojeer, naxa ma k'o ta xanakat waawee'.

Aj Xe' Kuku' Aab'aj xeetiko pa taq raxaaj, pa taq kaman, naxa ma chi' taq ya' ta xkeetik wi'. Xa chi' taq raqan ya' xkeeya' qaj wi' k'in waawee' nulkik'ayij ok wi' rumaal chi jar ojeer xa chuwach k'axooj nb'aan wi' ja naquun; k'ooli xa taq kiixiim, keejaal nyaa' eel ja winaqii'.

Ja k'a nqanataj qaj chi re jar ixiiim, k'o jun b'aanikiil nb'aani; pa laq naatij wi' ja ch'aron toq natqaj to chi rukojik aweex, ma k'o ta kape ma k'o ta naq xtaatij ta, anij xa ja wi ja q'oor ya'oon piley pa ruuwi',



152

jaa ri' nyaa' to chi aawe, ruumaak chi k'omoninaq chik chi ke jar aachi'ii' k'in ixoqii'.

Ja k'aa ri' xkeeb'an to ja ri'jaa' ojeer, ma k'o ta ari' ja ma ki ta xtikeetij q'oor toq nb'eekitika' aweex. Jar ojeer jun wi na, anij ulew laq wi' xkooji ronojeel; kani' ik'ol tzakab'al suub'aan, ja k'a taq leelik tzakab'al tz'oo', ja k'a xaaro tzakab'al kape, rumaal chi ma k'o ta ch'ijch' taq naquun ojeer.

Ja k'a rixin xuk'uub' kikaanon oxi' joson taq aab'aj b'aar nyaa' qaj wi jar ik'ol, ja k'a pa taq rixkin opoon le xaro tzakab'al kape ya'oon.

Xa xer waa ri' ja kaamiik ma k'o chik ta ari', ja xkeeb'an ja ri'jaa' ojeer le qas xkinimaj kii'. Ja k'a wi k'o jun lajuuj owi junlajuj k'aam kicheenooj le, nkib'ij to'on rii'iil chi rutiikiik ja kaaweex, ja k'a wi k'iy na le' nb'eerukanoj julee' to'ooeelaa', eje'eee' k'aa ri' nb'eejaach keeq'oor chi' taq koochooch.

Ja k'a to'oneelaa', jar ee peetenaq Tzoloj ya' owi pa julee' tinaamit chik le anij ya'oon ti kiwarib'aal rumaal jar aajaaw. Ja rach aj tinaamitaal nb'eejaach kixiin chi' taq koochooch.

Ja winaqii' ojeer, toq nb'eekojotaj kan aweex kumaal le, nkekoj kixukuliib'aal, k'ooli chi ruwach juyu' nb'eekikojo' wi', chaqa k'a b'aar ta k'o wi'; k'o juun chuwajulya', k'ooli pa Tikib'al Ya', k'ooli chi' Kaqajaay k'in k'ooli pa Julya', Tza'nk'uchaa' k'in pa Tawaal.

Ja k'a xkeeb'an ja winaq ojeer, xkik'utuj pa ruub'ii' Aajaaw jar awan, xa xer waa ri' ja kaamiik k'o chik rutzijob'al Aajaaw. Chi ri' k'a pa roochooch ne'eexuke' wi' ja winaq, ma k'o chik ta ari' ja xkeeb'e chik ta chuwach taq juyu' taq' aaj.

Xa xer waa ri' ee k'o Ajkuumaa' chee wi' k'a nkekoj ruuq'aaq' k'in anij ja wi' ja keewaay kuk'uyaa' n'kik'uutuuj. Ja toq nk'olotaji ronojeel ja ruwach le nb'aan chik jun xukuleem, nk'aam eel jar Ajkuum chu rumaltiyoxixiik.

Xtz'ape' ruwach koraal neexi, k'a chi ri' chi ruwach ja jal neekooj wi' ja xukuleem, kani' Xe'ch'imaay. Ja koraal qas nweeqi chi utz,



nb'eeb'aan xaqchaj, chi ri k'a nb'eerukojo' wi' q'aaq' k'in k'o k'a julee' kotz'i'j xb'aan ojeer qas sib'alaj nimaq.

K'ooli ja kotz'i'j xkooj ojeer xpajon jo'oo' ruka'k'al, ja k'a xeeb'ano wi ja jaa ri' ee rixin Pan Llevar, chi wi' juyu'; ja k'aa ri' ja b'ajnikiil nb'aani toq nk'olotaji ja loq'olaj jal.

Jar ojeer ma k'o ta ari' ja chaqa ta xtipikitz'ila' kii' ja ri'jaa'; najb'eey nkik'utuj na chi re jar Aajaaw, nkekoj na q'aaq' pa taq q'ayis, k'in ma k'o ta ntiko ch'a'ooj chi riij ja jaa ri', k'o janataq pa roochooch Aajaaw nb'eekikojo' wi' rumaal chi majun ch'oliineem.

K'ooli pa taq nik'aj aaq'a nb'eekikojo' ja roochooch Aajaaw, nb'eek'aas to jar Ajkuum. K'o k'a qas peetenaq rusaqariik toq nkekoj kaan ja q'aaq', xa xer waa ri' xelesaxi, chi ri k'a toz xtzaaqi, chee wi ja kaamiik ma k'o chik ta ajkuum xtiruukoj chik ta ruuq'aaq' chi ruk'utuxiik ruwaay ruk'uyaa'.

Xa xer waa ri' rixin qaawaay quk'uyaa' neeche'e ja ri'jaa'; ee k'o na k'a juun ka'i' jar ajkumaa' xb'eenutz'et kan chik na inin. Ja nb'aani, jar ojeer, natmooli jar at ak'aal nattz'ub'e opon kuuk'iin, nb'aan rub'aaniik jun ti q'a'm, nsook jun ti su't chi ruwach.

Nyaa' k'a jun ruch'aakaat jar ajkuum k'in nrumaj k'a ruk'utuxiik, xa xer waa ri' anij rixin juyu' wi' nkinaataaj, ma tz'ujuneem ta, ma yoq'oneem ta xkeeb'an. Keewaay ja xkik'utuuj, rumaal chi ja way k'o rajaawaal k'o ruxula'b'ixeel.

Toqok'aa ri' jar ajkuum nb'iij: «Tipi k'a q'an ruwach, tipi k'a raxwaach, tipi k'a saq, tipi k'a xolob', tipi k'a ja saqaxolob' (jaa ri' ja k'o taq raxwaach k'in taq q'an ruk'aan) k'in tipi k'a ja q'anatuujaa' neeche'e (jaa ri' qas q'an nimiruuk'u'x)».

Ka'i' oxi' ruwach ja jal rixin chujuyu'; julee' saqajal, nimajal neexi, ja k'a julee' chik saqaxolob' neexi, ja k'a julee' chik q'anajal, jaa ri' ja q'anatuujaa' neeche' chi re ja ri'jaa', ja qas q'an.

Jaa ri' ja qas xb'aan to jar ojeer, xa xer waa ri', ja kaamiik ma k'o chik ta ja xtikik'utuj ta ja winaqii', chaqa nb'eekitika' kan chik. Jar



154

ojeer qas ki'iil, xkik' utuj na rub' eyaal najb' eey chi re raajaw juyu' taq' aaj.

Naxa ja winaqii' k'o keekeej, k'o kiwaakaax xkekoj q' aaq' chi ruk' utuxiik, rumaal chi ma ki ta k'o ruk' ayewaal xtikiqajb' eej. Ja winaqii' anij k'o wi' ja b' anikiil xkeeb' an.

Chaqajaa' xeesamaji, xkeeb' an na Ajawaxaliil. Ja k' aa la' ja b' ajnikiil le, rumaal chi maxko' chi jun jal, at rutzuquun q' iij q' iij; juun npe' chi riij chi rujujunal taq' iij, nmajitaj eel chi junb' iix nb' eekab' axi k' a chi waqib' iix.

Naatij jun tzimaay q' utuuq rachib' iil way, ma k'o ta ruyaa' al ti' iij ma k'o ta naq, q' utuuq ntzaak jun tzimaay awixiin k' in nyaa' atzook' ook' ruuk' iin.

Ja chi way okonaq ja q' utuuq, xaxa nqatij chik na way ruuk' iin, jaa ri' ja qas peetenaq rixin ojeer, chee wi k' a jar aachi qas kow k' in maxko' chi jun ruchojq' aaq' .

Ma ee k' o ta k' a aj' aq' omaneela' ojeer, ja qas qaatz' et to ojoj xa anij ruuyoon wi' q' ayiis qas xketij ja winaqii' . Ja toq nti' on kee paam ja winaq le nkeeloq' kikootz' i' j, aq' oom k' in toq nchaqaji le ruyaa' aal nkeetij, kee ri' chi re chaqajaa' ja pikoon, jun ruwach chik q' aayiis ari' k' in ja mololon taq' aq' oom.

Ja ch' aroon, aniix nyaa' ruuk' iin, ja k' a q' utuuq kuminix nyaa' ruuk' iin, ja k' aa ri' ja qas xkeetij ja ri' jaa' ojeer; qas xkiq' ururuuj ari' , jmalaya yaab' iil! . Ja kaamiik ma k' o chik ta riikiil qas ta utz, rumaal chi jar ojeer, ronojeel ja naquun xtiji anij ruchojq' aq' il uleew.

Xa xer waa ri' , ja kaamiik anij ronojel naquun ya' oon chik raaq' oom, naq' omax chik awan, naq' omax chik kape, naq' omax chik ixkooyaa' , xanakat, kuulix jB' ar k' a npe wi' ya' ol chojq' aaq' ari' ? , rumaal k' aa ri' nti' on chik qab' aqiil q' ib' ch' iil.

Ma chaqa ta k' a xkeeb' an ja winaqii' ojeer, utzilaj ramaaj k' a xkwil, rumaal kipixib' aneem, nimaneem k' in ja taq ri' jaa' xkib' iij: Kixq' ijlooni, keeq' ijla' ri' jaa' .





155



Ja toq xoqk'e pa xoraal ajsik, kaminaq Xuwan Sek'ek', Santo Poop, Weel, Ku' Ch'ab'ajaay, Xuwan Ch'ab'ajaay, ee ri'jaa' taq winaq: Keeq'ijla' k'a qas noqche'xi, xa xer waa ri', ja kaamiik, naxa ma katq'ijlo'x kan chik pa taq b'eey.

Ja kaamiik k'ooli chi ke jar ala'ii' neeq'ijlo'n kaan k'ooli manii', xaxa xruk'amab'ej chi qe chi kee ri'. Jar ojeer, toq naak'ul jun ti ri'j: Awach taa'owi awach naan, k'in jar eje'ee' nki'ulub'a to: Awach tz'iilowi awach meetz', maltiyoox chi awe, xkatk'ase' chik ta na jutz'iit. Xer waa ri' ja kaamiik ma k'o chik ta, ja ruk'ayeewaal xrumaj toq xok to ja rutzijob'al Tati'xeel.

Uun chik ari', toq nb'aani jar ija'tz ncha'i ja qas nimaq taq jal, ja anij ruk'isoon ruwach piiq, ja k'a wi ruto'oon jutz'it piiq le ma ti kooji, xer waa ri' ma anij ta nkeek'is kaan chi juun ja jal, nkeeto' kan na jutz'iit pa rutza'm k'in pa rachaq.

Utz k'a chi jiik ta ruub'eey jar ixiiim toq xtipeeti, anij ta qitz'il ruwach, xa xer waa ri', ja kaamiik k'ooli xa piiq ja qas nimaq chik chi paam, k'ooli xa cholawach chi' taq ruwach jar ixiiim, xa xer waa ri' jar ojeer anij qitz'ili ja loq'olaj jal.

Ja xkeeb'an ja ri'jaa' ojeer xkecha' na ja anij qitz'il ruwach ja jal, ja k'a kaamiik qas nyaa' chik na rejtaal. Jar ojeer xa jaa' nketz'et ja wi anij qitz'il ruwach, ja k'aa ri' nooki jar ija'tz.

Ja jo'oo' waaqii' raqan jal nrub'an la ka'i' owi oxi' k'aam chenooj, anij k'a mach'ataq ta ja jal. Ja xa juun raqan nrub'an la juun k'in nik'aj pajib'al; ja k'a nb'aqataji, nmulub'a'x kan k'a ja rupiiqaal, ma anij ta nb'aqoloxi.

K'a nutzur na ronojeel ja chenooj, k'a junalik toq nb'aaqi, junalik nyaa' chi ruwach q'aaq, ja k'a taq ruwi' k'in ja taq piiq nk'aam el pa chenooj, ma ti kooj pa q'aaq'.

Xa xer waa ri' ja kaamiik, ja wi ma k'o ta sii' piiq nok pa q'aaq'. Jar ojeer qas junwi na, ja piiq nk'aam el pa chenooj rixin ruchojq'aaq' uleew.



Ja toq k'a k'as na nutata' anij chenooy wi' xrutzub'ej rii' k'in jaa ri' xruk'ut kan chi qawach. Xqaatik awan, xqaatik kinaq, xqaatik k'il, xa xer waa ri', kaamiik ma k'o chik ta ja jaa ri', ja xya'o kipuwoq ja winaqii', ja tiiko'm.

Ja taqajq'ij xa anij ja wi' ja q'oor ntiiji, ja jaa ri' natrunojisaaj ja wi naatij ka'i' laq, ja k'a pa niik'aj q'ij chaqa naq ta, k'ooli kinaq nyaa' el jun laq kixiin rumaal chi jaa ri' nrachib'ilaj q'oor.

Ja k'a wi nutzur kumaal, tii'ij k'aa ri', rumaal chi jaa ri' maxko' nk'ayix pa k'ayib'al tii'ij, xer waa ri' ma ronojel ramaaj ta, xa rumaal ja tijko'm. K'o janataq ma k'o ta ruwach aawaay nb'e, ja k'a toq nq'eeq'en aapaam le tab'usu' awixiin pan aatz'aam.

Jar ojeer, Xe'ch'imaay nb'aa wi' ja k'olooneem, rumaal chi jaa ri' q'ij saq ma ee k'o ta alaq'oomaa'. Ja kaamiik xa nalaq'ax chik, chaqajaa' ma ee k'o ta ch'iich', xa anij nawijqaaj ronojel naquun.

Kee ri k'a chaqajaa' toq neeqak'ayij qaj K'aqol Keej (Mazatenango) anij jun q'ij noqb'ijni, k'o janataq ma kateeqaj qaaj, pa b'eey noqwar qaj wi'. Jar ojer q'ij saq ma ee k'o ta kamisaneelaa', majuun natnaqo wi, qas ki'iil.

Jar ijqa'm, niik'aaj nrukam el keej k'in niik'aaj nrukam eel jar aachi xer waa ri' ja kaamiik ch'iich' chik nkamo' eel ja naquun, juun chik nb'ano cahqe, ma k'iy ta rajil ja naquun.

K'in rajawaxiik nqojtaqij chi jar ojeer qas xkeetij rupoqonaal ja winaqii'; xkijqaj keesii', xkijqaj keejaal, k'in ja toq nkeeb'an koochooch nb'eekiwaraj q'anajoj keechee' chi juyu', kichararaan nb'eexule' to. Ja k'a kaamiik anij junalik chik nk'aam to rumaal ch'ijch'.

Jar ojeer, ee k'ooli chi ke ja winaq, xb'eekitika' qaj pa Taq'aaj, ja k'a jun chenooy rub'i'na'an Pa Ch'oob' chi ri' neejote' to wi k'in qas rumariil ne'ulqaj q'anajoj chi ruuxee' ja kijqa'm.



## AGRADECIMIENTO AL MAÍZ

Era apenas un patojo de doce años cuando inicié a sembrar milpa con mi padre. Ahora ya tengo sesenta y siete años de vida.

En los tiempos antiguos se sembraba la milpa sin ningún abono y nuestros antepasados sólo se dedicaban a la limpieza del terreno.

Cada lugar tiene un tiempo específico de limpieza y siembra. Tomemos como ejemplo el caso del lugar *Pa Taam*(1), en donde la siembra se realiza en el mes de enero.

Debido a lo fértil de la tierra se dejaban bajo tierra cinco granos de maíz y después de un plazo de ocho días la planta ya germinaba. Y a los quince o veinte días se resembraba lo que no había germinado. En esos tiempos no estaba contaminada la tierra porque nuestros abuelos no aplicaban abono. Producía mazorcas grandes. Apenas se aguantaba uno cargar media red que contenía ciento veinte unidades y, si se cargaba sobre caballo, se traía apenas medio bulto porque el medio bulto pesaba cinco arrobas y eso que no estaba abonado. Era una mazorca amarilla que produce en los lugares conocidos como *Pa Taam* y *Chi Rukojol Juyu'*(2).

Una red de mazorca daba hasta cinco arrobas y una cuerda de terreno producía hasta seis redes de las buenas, sin contar las pequeñas.

Entre la gente de antes no se oía hablar de abono, tampoco se cultivaban muchas cuerdas de terreno. Apenas si llegaba a seis o siete cuerdas.

Los ricos llenaban hasta una troje grande porque sembraban hasta cuarenta o sesenta cuerdas de milpa, pero en esa época el maíz no tenía buen precio; una libra valía medio centavo y un quintal apenas cincuenta centavos y, si uno salía a ofrecer, apenas si le daban treinta centavos por quintal.

Todo esto sucedió hace aproximadamente cuarenta o cuarenta y cinco años. Ahora ya sólo gracias al abono se mantiene el suelo.

Después de la siembra se esperaba unos días. Recién germinada la planta se hacía la primera limpieza, y en la segunda los ancianos decían:



158

«Nuestra milpa ya está a la altura de nuestra cintura, ya es tiempo de limpiarla».

Cuando moría la flor y se marchitaban los pelillos del elote, era la señal para hacer la tercera limpieza y, después de esto, los ancianos decían nuevamente: «Ya hemos ganado la cosecha porque ya hicimos la tercera limpieza. Ahora estaremos pendientes para tapiscarlo.»

Al inicio del décimo mes aparece el elote tierno y es cuando carga la milpa y la limpieza ya se hace sólo con las manos. Se le arrancan todas las hojas que están cerca del suelo y se las pone en cada surco para que sirvan de abono a la tierra. Se realiza pues la limpieza a mano, se quitan las hojas cercanas al suelo. Esto se realiza en el décimo mes.

Después de todo esto se dobla la milpa, o sea, se la pone boca abajo. Después de terminar con los tres procesos nuestros antepasados decían: «Ahora procederemos a cortar la flor de la milpa. Se quitará la mayoría de las hojas y se las dejará amontonadas en las zanjas para luego enterrarlas». De eso se valieron nuestros antepasados como abono. Así se alimentaba el suelo.

Ni las hojas ni la flor de la milpa se desperdiciaban; no era como ahora que la gente las quema.

No se oía hablar de abono, tan sólo de la limpieza y cuando llegaba la cosecha era de admirar. En cambio en la actualidad, aunque se practiquen las cuatro limpiezas, ya no da porque ya depende del abono que le apliquen.

Lo que vimos era que la naturaleza misma producía, tal es el caso de *Pa Ch'ali'*, *Pa Maqasuul* y *Chi' Kaqajaay* que sólo se mantuvieron con limpieza y producía a montón. En esos tiempos no había hambre pero ahora ya escasean las cosas.

En nuestros días el café es el de mayor importancia, pero en los tiempos de antaño sólo se sembraba la hermosa milpa.

En cuanto a las orillas del lago, se sembraba el frijol negro, rojo y blanco y un tipo de milpa llamada *saqk'im*(3). Se les preparaba terreno en mayo y en agosto la planta ya verdeaba y a finales del mismo mes se cosechaba.



En tanto se cosechaba el frijol se iba preparando terreno para la milpa *saqak'im*. Esta milpa se doblaba en tiempo de lluvia y, cuando ya estaba bien seca, se tapiscaba y se dejaba enterrada la caña. De eso vivían nuestros abuelos porque antes no había comercio.

Nosotros no conocimos el sufrimiento que conocieron nuestros abuelos. Para cada cosa que se necesitaba tenían que ir a Sololá. Hasta el chile se compraba allá. Ni siquiera cebollas había aquí.

Los juaneros cultivaron algo pero lo hicieron en *Pa Raxaaj*, en las orillas del río y terrenos comunales y no en las playas. Venían a venderlas aquí a cambio de maíz o mazorcas.

En relación a la milpa se acostumbraba a tomar atol después de la siembra. No había café ni cosa parecida. Solamente había atol combinado con frijol *piloy*. Tanto el hombre como la mujer estaban acostumbrados a hacerlo.

Los ancianos por ningún motivo dejaban de tomar atol después de sembrar. En aquellos tiempos todos los platos eran de barro, como la olla para cocer los tamalitos, el recipiente para cocer *nixtamal* y el recipiente para cocer café. Sólo había instrumentos de barro.

Para el *tetunte* se conseguían tres piedras talladas sobre las cuales se colocaba la olla de barro y a la par el recipiente para el café.

De lo que fue antes ya nada se ve en nuestros días, como es el caso del respeto y la ayuda. En caso de que uno tuviera unas diez u once cuerdas pues, pedía ayuda a los vecinos para sus siembras y a estos mozos se les entregaba atol en sus casas.

A los mozos provenientes de Sololá u otros lugares, el patrón se encargaba de darles donde dormir. A los vecinos sólo les entregaban atol en sus casas.

Al regresar de la siembra la gente realizaba sus oraciones en la cima de los cerros y en otros lugares como en *Chuwajul Ya'*, en *Tikib'al Ya'* en *Chi'kaqajaay*, *Pa Jul Ya'*, en *Tza'n k'uchaa'* y en *Pa Tawaal*.



160

La gente oraba en nombre de la milpa, pero ahora ya existen centros religiosos en donde llega la gente a orar y ya no existe aquello de ir a la cima de cerros.

Antes las plegarias eran hechas por los sacerdotes mayas, los cuales pedían exclusivamente la comida. Cuando se termina de guardar toda la cosecha nuevamente se llamaba al sacerdote para la oración.

Cuando la troje se llenaba, se preparaba la hoja de pino para adornarlo. Luego se invitaba a un sacerdote maya para el agradecimiento. El sacerdote iba hasta el lugar para hacerlo, como el caso de *Xe' Ch'imaay* y para esa ceremonia se compraban unas candelas grandototas.

Había candelas que pesaban hasta una arroba y eran fabricadas por la gente de Palestina. Estas eran pues las «costumbres» que se realizaban cuando se guardaba la cosecha.

En aquellos tiempos, los ancianos no hacían las cosas así nomás. Primero pedían permiso a Dios, realizaban ceremonias en las montañas y en esos tiempos nadie regañaba porque se hacían, si hasta se hacían adentro de la propia iglesia.

Unos a medianoche realizaban ceremonias en la iglesia. Ellos iban a despertar al sacerdote maya. Otros lo hacían en la madrugada, pero se prohibió, por eso en la actualidad ya nadie se dedica a eso y, poco a poco, desapareció la «costumbre».

Sin embargo, nuestros antepasados decían que eso se realizó para pedir nuestros alimentos. Yo logré ver a algunos sacerdotes mayas. Se les adornaba una mesita y reunían a los niños para que ellos observaran y así aprendieran.

Le daban un asiento al sacerdote y comenzaban la petición, pero siempre dirigida a la naturaleza, nada de burlas, nada de críticas. Tan sólo trataban de sus alimentos porque los alimentos tienen Dios y Espíritu.

El sacerdote decía así: «¡Que la milpa produzca maíz amarillo! ¡Que produzca maíz negro! ¡Que produzca el blanco! ¡Que produzca combinado! ¡Y que produzca el amarillo puro!».



En las sementeras había variedad de mazorcas: unas blancas que se llamaban «de gran duración», otras las «combinadas blanco y amarillo» y también las «amarillo puro». Así las clasificaban los ancianos.

Eso fue antes, pero hoy en día ni que pedir ni que nada, ya sólo van a sembrar sin permiso. Sin embargo, en aquellos tiempos se pedía permiso puesto que la naturaleza tiene Dueño.

Si hasta los que tenían caballos y toros hacían ritos para no encontrar ningún mal en sus quehaceres. Siempre realizaban «costumbres».

Los ancianos trabajaron también como cofrades porque esa era «costumbre» y además había mucho maíz y cada persona se encargaba de alimentar a la gente comenzando desde el lunes hasta el sábado.

Antes de salir de la iglesia se iba primero a acarrear agua y después de eso ya le esperaban a uno con su atol que era la comida.

Se tomaba el atol con tortillas. Nada de caldo ni otra cosa. Se tomaba atol con tortillas bien tostaditas.

El atol estaba hecho de tortilla y además se comían tortillas para acompañarlo. Esa «costumbre» de nosotros viene desde antes y por tal razón los hombres están bien vivos y con muchas fuerzas.

Antes no había doctores. La gente se curaba con algunas plantas naturales. Por ejemplo, las personas cuando tenían dolor de estómago tomaban la mezcla de muchas clases de medicinas naturales.

Al atol se le echa anís. Al atol de tostadas se le echa *kumiinix*. Eso tomaban con gran gusto los ancianos y no había enfermedad alguna porque en aquellos tiempos todo lo que se comía era producido por la misma naturaleza. Hoy en día ya no hay alimentos sanos.

Actualmente todo está abonado. La milpa, el café, el tomate, la cebolla y los repollos están abonados ¿Así de dónde entonces vendría fuerza alguna? A eso se debe que siempre hay enfermedades.

No fue por casualidad que aquel fue un buen tiempo. Fue porque había buenos consejos, respeto y los ancianos siempre decían: «Saluden, saluden a los ancianos».



Cuando vivíamos en el pueblo con los ancianos difuntos Juan Sequec, Santos Pop, Manuel, Domingo Chavajay, siempre nos decían: «Saluden a estos ancianos.» Ahora ya casi nadie se saluda en las calles.

Algunos jóvenes saludan, pero muchos no lo hacen y así se acostumbraron pero antes se decía: «Buenos días anciano o anciana» y ellos respondían: «¿Qué tal hijo? ¿Qué tal mis pestañas?(4) Que Dios te de mucha vida», pero ahora ya no se aprecia mucho, esto se vino para atrás desde que entró la religión.

En el momento de preparar la semilla se escogían las mazorcas más grandes, en caso contrario, no se utilizaban. No se desgranaba todo sino que se dejaba la parte de arriba y la de abajo.

Eso porque se desea que la mazorca sea recta, bien tupida. En nuestros días, el olote es más grande pero sus granos están muy separados. Antes se daban mazorcas bien tupidas.

Nuestros antepasados escogían las mazorcas bien tupidas, pero actualmente las marcan antes de cosechar. No era así en el pasado. Entonces, después del tapizque, se elegían las mejores.

Con cinco o seis mazorcas se sembraban hasta dos o tres cuerdas y eso porque eran grandes. Una sola mazorca daba hasta una libra y media y las que sobraban se juntaban en un solo lugar para después desgranarlas.

Después de que se terminaban de sembrar todos los terrenos, se desgranaba lo sobrado para el *nixtamal*. Los desperdicios y los olotes no se usaban para el fuego sino que se llevaban y dejaban en los terrenos para abono.

Pero hoy en día, si no hay leña, se echa el olote al fuego. Antes era llevado a los terrenos para que sirviera como abono. En esos tiempos todo era diferente.

Cuando aún vivía mi padre siempre trabajaba y nos enseñó a vivir del campo. Sembrábamos milpa, frijol y garbanzo pero eso ya no se da en nuestros días. Antes esa agricultura les daba buen dinero.





En las tardes se tomaba atole porque con eso uno se llenaba, máxime si se tomaban dos escudillas de barro. En la comida de medio, muchas veces se llevaba frijol debido a que esto se combina con el atole.

Cuando se podía, se compraba carne porque en esos tiempos abundaba en las carnicerías, pero no siempre. Muchas veces no había comida y cuando uno tenía hambre sin pena comía tortillas con sal.

Como antes no había ladrones toda la cosecha se guardaba en *Xe'ch'imaay*. Lo hacían porque no había carros y todas las cargas se traían a espaldas, pero hoy día ya se roban las cosas.

Así sucedía cuando íbamos a vender en Mazatenango. Tardábamos un día y, a veces más, para llegar. Sin pena nos quedábamos dormidos en las calles porque en esa época todo era tranquilidad.

La mitad de la carga la llevaba el hombre y la otra mitad el caballo, pero ahora se cuenta con transportes para las cargas. En aquella época las cosas eran de poco valor.

Hay que reconocer que la gente sufrió mucho porque a espaldas traían su leña, su mazorca y cuando construían sus casas se iban a las montañas y de allá traían cargando en las espaldas unos tendales. No es así en nuestros días porque el transporte lo trae todo.

Hubo algunas personas que sembraron milpa en la costa y ¡Cómo les costaba subir sus cargas a un lugar llamado *Pa Ch'oob'* !

## VOCABULARIO

1. *Pa Taam*: «Entre paja». Nombre propio de un lugar sampedrano, ubicado en el borde de la carretera que va para Atitlán.
2. *Chi Rukojol Juyu'*: «Entre los cerros» o «En medio de los cerros», ubicado cerca de *Pa Taam*.
3. *saq'im*: *saq*: blanco; *k'im*: grama, paja; «Paja blanca», una clase de milpa de poca altura que se siembra en las orillas del lago.
4. *¿Qué tal mis pestañas?*: Fórmula de saludo utilizada por los ancianos cuando se dirigen a los niños.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc



164

*RELATOR:* Jorge Tuy Chumil  
*EDAD:* 55 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## K'OJLIB'ALIIL, RAMAAJ K'IN RUWACH TAQ IJA'TZ

Kaamiik nutata', ja ruya'oon kaan jar Ajaaw chi qe, ja tzuqujb'al qii', kani' rub'ajniik toq naamaj ruch'iipiik taq tiiko'm, jaa ri' ruya'oon kaan jar Aajaaw. kani' chi re chi re juyu', najb'eey naab'an na raqan, najosoq'ij na jar awuuleew.

Ja k'a toq njosoq'itaji, xutzuri, togo k'aa ri' nb'eeruwila' wi ruuq'ii ja chi ntiik wi'; chojmirisan chik jar uleew, k'aja k'aa ri' nakaanooj jar ija'tz. ¿Naq chi ija'tziil nakaanooj? ¿Naq rub'ajnikiil jar uleew, la teew owi maq'an, k'a chi ri toq nakaanooj jar ija'tz, ja nruumaj wi' ja chenooj.

Ma chaqa ta naaya' qaaj, ja k'a wi chaqa nak'aqala' qaaj jar ija'tz, ma tizqaq'e, rumaal chi k'o wi rixin pa teew k'in rixin pa maq'an. Ja rixin pa maq'an anij naakoj wi ari'; k'o nimajal, k'o ko'lik jal nqab'ij chi re.

Ka'i' oxi' ruwach jar ija'tz; ja wi naaya' qaj nimajal chi ajniim naatik rumaal chi nim ruuk'u'x ja jaa ri' ija'tz, nyaloji, rumaal k'aa ri' nnajb'eyisax opoon rutiikiik, Enero (najib'ey iik'), Febrero (ruukab' iik') naatik, ja nimajal.

Ja k'a wi ko'lik jal naatik, chaqajaa' nakaanooj awija'tz, ja ko'lik ruuk'u'x, kani' rub'aanik chi re Tuujaa' ne'xi; ka'i' ruwach chaqajaa' ja tuujaa': Juun Nimatuujaa' ja k'a juun chik ko'liktuujaa'.

Ja nimatuujaa' saq rujo'qaal, ja k'aa ko'lik tuujaa' jaa ri' morado (q'aqaxaar) rujo'qaal, k'aja k'aa ri' nakaanooj ja nimatuujaa', jaa ri' nruukoch' pa taq teew owi ma qas ta teew, rumaal chi k'iy rub'annon ja loq'olaj k'ojlib'aliil, jaa ri' naatiik.



Ja k'a ko'lik tuujaa' xa juunaan ruuq'iij, xer waa ri' ja chi ajniim nel to, chi ajniim nq'anari, ja k'a nimaatuujaa' nruub'an na jutz'iit chi ejqaal k'in sib'alaj nimaq neeli.

Nimaq taq jal neeli rumaal chi nimajal k'a; kee ri' rub'ajniik ja qatiiko'm chi juyu'. Ja k'a qas xaab'an rub'aaniik ja chenooy, qas xajosoq'iij, xel aak'u'x chi rij,jaa ri' qas utz neeli ja ruwach, nruuya' wi' ja nimaq taq jal.

Jaa la' rub'ajniik ja jaa le': Najb'ey iik', ruuka'b' iik' naatik jar aweex. Naab'an xe' patz'am, naamuq tz'utuj, toq nmuqutaji j le k'aja k'aa ri' naab'an jach', xutzuri jach' le naab'an molooj, k'aja k'aa ri' naqaasaj aweex. Jaa la' rub'ajniik ja chi juyu' le'; jaa la' ruuq'iij ja pa taq tew laj k'ojlib'al le'.

Ja toq nutzur kaan ja chi juyu' natqaj to chi' taq ya', naamaj chenooy pa taq mayo (Roo'iik), Junio (Ruwaq iik'), qas utz chik, jee, jaa ri' iik' rixin chi' taq ya', jaa ri' iik' tikib'al saqk'im, k'a k'o na q'iij toq nachojmij opoon jar uleew.

¡B'aa!, toq xaawila', toq xqaj jab' naamaj tikoj saqk'im, nakaanooj jar awija'tz chaqajaa'; atet ari' ja wi nawaajo' ko'lik saqk'im owi nimsaqk'im, atete k'aala' naq utz naatz'et, ja ruuk'ab' nimaq neeli, nimaq njote' chi kaaj, sib'alaj nimaq rupatz'aamaal.

Ja wi ma k'o ta ruxulaa' juyu', ja wi ma k'o ta xnaqo wi ja nimsaqk'im maxko' nimaq taq jal nruuya', qas utz neeli ja jal. Ja k'a wi xriil ruxulaa' juyu' ja nimsaqk'im jaa ri' anij ma k'o ta nruuya', rumaal chi maxko' njote' chi kaaj, qas nimaq neeli, ja k'a toq npe jutz'it ruxulaa' juyu' anij nuqaasaaj, nuqaasaaj.

Rumaal chi maxko' na njote' chi kaaj, k'ooli ja winaqii' nkeetz'et na jar ija'tz, jaa ri' ja ko'l ruuk'u'x ne'xi, k'ooli chaqajaa' ja ko'lik saqk'im ma qas ta njote' chi kaaj, ko'koj, ja k'a toq npe ruxulaa' juyu' ma ti qaaji, nruukoch', jaa ri' nkeeb'an ja winaqii' chi re.

Atet k'a wi saqk'im owi ko'lik saqk'im owi nakanoy chik na julee' ja cha'on taq ija'tz ne'xi; K'o chik k'a julee' cha'on taq ija'tz aachi roo', aachi roox, ja qas ee taq ko'koj chik na, jaa ri' anij taq b'e'n laj awan neeli, qas taq utz, taq no'y neeli.



8  
6



166

Jaa ri' nkeeb'an ja winaq, ja k'a toq ntikitaji jar aweex kumaal chi' taq ya' le, natkowin na naatik kinaq. Ka'i' ruwach naaya' qaaj; tatika' akiinaaq k'in tatika' awaaweex, qas utz ja waawee' chi' taq ya' rumaal chi nruuya' kinaq.

Ronojel tiiko'm taya'a qaj xe' taq awan qas utz neeli; jaa ri' rub'ajniik ja tiiko'm, ma chaqa ta naaya' qaaj rumaal chi natz'iila' jar achenooj; natz'iila' aaq'iij, xa xer waa ri' wi nakaanooj ja utzilaj taq ija'tz, utz rutiikiik naab'an, qas utz neeli.

Jaa ri' ja qatz'etoon chi riij ja qatiiko'm, qojtaq chi jaa ri' rub'ajniik. Oxmuul rupaam naab'an, naaya' raaq'oom, utz k'a qas nya'yooti npeeti ja tiiko'm. Ja k'a wi ma xel ta aak'u'x chi riij ja tiiko'm anij ma k'o neeruuya' qaaj, lawalo' neerub'an qaaj.

Chee wi k'a nakaanooj jar ija'tz rumaal chi ma juun ta ruk'ojliib'aal; k'ooli nruub'an wi k'in k'ooli ma ti k'amon ruwach, ma titzaqa'e, jee. Ja wi rixin pa teew anij k'a rixin wi pa teew wi ari' owi rixin pa maq'an anij k'a rixin pa maq'an wi naaya' qaj wi ari'.

Kee ri' rub'ajniik ja qija'tz, ma chaqa ta naaya' qaaj, nakaanooj na ǀNaq chi ija'tziil nruuk'am ja chenoj?. K'ooli qas lot'olik ja loq'olaj chenoj, qas ruwach taq'aaj, ja k'a wi ma rija'tziil ta xaaya' qaaj ma k'o nruuya'.

K'o chik julee' jar ija'tz chaqajaa' rixin chi juyu' rub'i'na' aan raxwaach, k'o nimaraxwaach, k'o Ko'lik raxwaach, anij ma juun ta ruwach ja qija'tz. K'o julee' ja raxwaach qas q'aq ja loq'olaj way ya' k'in k'o julee' ja raxwaach xolob', k'o q'aq, k'o q'an.

Jaa ri' rub'anoon jar ija'tz, nakanoj wi na jar ija'tz b'ar ja nuub'an wi' utz k'a ma tatz'iila' aaq'iij, k'in ari ja ma tatz'ila' achenooj, k'ooli nawalasaj chi riij ja wi xa kaanoj chi utz jar awija'tz.

Owi ma xakanooj ta utzilaj taq ija'tz chaqa kee ri' ari' ja saamaaj, majuun nach'ak chi riij, majuun naak'am chi re. Ja qas ruub'eey takaanoj, takaanoj ǀNaq ja nruumaj? Naq ja ma ti ruumaj, kee ri' rub'ajniik ja qatiiko'm.



## VARIEDADES DE SEMILLAS

Hijo mío, lo que ha dejado nuestro Padre Dios para vivir es el maíz, así como la enseñanza de la siembra. Ese legado ha dejado.

En las grandes montañas, primero se debe limpiar y preparar bien el terreno donde sembrar. Terminada la limpieza y el terreno preparado, entonces llega la fecha de sembrar. ¿Qué clase de semillas se busca? ¿Cómo es el clima del lugar? ¿Es frío o cálido? Se busca la semilla adecuada a ese terreno.

La semilla no es para sembrar por sembrar y, si sólo se hace así, no produce nada porque hay semillas para terrenos fríos y otras para terrenos cálidos.

Hay variedad de semillas. Por ejemplo, si se siembra el *nimajal*(1) ha de sembrarse con tiempo porque el *nim ruuk'u'x*(2) tarda; por eso se adelanta su siembra y se hace en los meses de enero y febrero.

Si siembras el *ko'lik jal*(3) se buscan semillas de corta duración como la llamada *tuujaa'*(4) de los cuales hay dos clases: una es la *nimatuujaa'*(5) y la otra es la *ko'lik tuujaa'*(6).

De doblador blanco es el maíz *nimatuujaa'* y el *ko'liktuujaa'* es de doblador morado. El *nimatuujaa'* aguanta más en clima frío y templado debido a que esos hermosos campos tienen diferentes formas.

El *ko'lik tuujaa'* también se siembra en las mismas fechas, sólo que germina enseguida y enseguida se cosecha. No así el *nimatuujaa'* que tarda un buen tiempo y sale con una planta bien alta.

Como es *nimajal* salen grandes las plantas. Así salen nuestras siembras en las montañas. Si uno las mantiene bien. Si uno las limpia les gusta y salen bien. Dan buenas mazorcas y más si se limpia bien la milpa.

Así es esto: se siembra en enero y febrero. Primero siembras, luego se hace el *xe' patz'am*(7), luego se entierra el *tz'utuj*(8). Después de eso se tapisca. Terminado esto se hace una nueva limpieza y luego se siembra. Se hace así en los campos retirados, en lugares de clima frío.



168

Terminado el trabajo en los campos lejanos se viene a trabajar a las orillas del lago. Se comienza a limpiar en mayo y junio. Todo se debe tener preparado en esos meses porque ya es el tiempo de sembrar el *saqk'im*(9)

¡Bah!, llegado el tiempo de la lluvia se inicia la siembra del *saqk'im*. También se puede buscar otra semilla, ya sería cuestión personal, ya sea el *ko'lik saqk'im*(10) o lo que mejor le parezca, porque las llamadas *nimasaqk'im*(11) salen grandes, altas y con cañas larguísimas.

Si no hay soplo de viento y nadie interviene sobre el *nimasaqk'im*, se producirán mazorcas grandes y de buena calidad, pero si fue dañado por el viento, no producirá nada. Como salen muy altas, basta un poco de viento para derribarlas. Un poco de viento las tira abajo.

Suben demasiado, por eso muchas personas se fijan en las *ko'l ruuk'u'x*(12) que no se desarrollan tanto en altura. Son medianas y cuando el viento sopla no las derriba. Soportan eso, por eso mucha gente se decide por ellas.

Ya es cuestión personal si se decide por *saqk'im* o *ko'lik saqk'im* o elige otras semillas llamadas «seleccionadas». Otra variedad son las *aachi cinco* (*roo'*), *aachi tres* (*roox*)(13). Las milpas son más pequeñas, más bajitas. Son buenas y de poca altura.

Eso hace la gente y, después que terminan de sembrar en todas las orillas del lago, uno todavía puede sembrar frijol, o sea que se siembran dos clases de plantas: frijol y maíz. En realidad, es muy bueno sembrar en las orillas del lago porque produce frijol.

A la par de la milpa se puede poner cualquier tipo de cultivo porque se desarrolla bien. Así está la siembra, no es de colocar cualquier cosa porque entonces se estará deteriorando el terreno y perdiendo tiempo. En cambio si se busca buena semilla y se siembra bien, entonces produce mejor.

Esa es la experiencia que tenemos sobre la siembra, sabemos que es así. Se limpia la milpa tres veces y se abona para que desarrolle bien. Si uno la descuida no produce nada, sale de lo más triste.



Para eso se busca la semilla porque cada terreno es diferente. Hay lugares en donde se produce y lugares en donde no. Si es de clima frío pues se busca semilla de clima frío o si es de clima cálido, pues de ese clima se ha de sembrar.

Así es nuestra semilla, debe buscársela; no se trata sólo de sembrarla. ¿Qué clase de semilla le conviene más al terreno? Aunque el buen terreno sea plano, no producirá nada si no se le puso la semilla adecuada.

Otras clases de semillas para terrenos lejanos son la *raxwaach*(14), las hay *nimaraxwaach*(15) y *ko'lik raxwaach*(16). No existe una sola clase de semilla. Hay unas *raxwaach* muy negras y otras *raxwaach xolob'*(17) que llevan negro y amarillo.

Así es la semilla; se debe buscar la más adecuada para cada terreno para que no perder tiempo y, sobre todo, no arruinar el terreno. Se cosecha algo si se busca bien la semilla.

Pero si no se buscó bien la semilla, está perdido, no se aprovecha, no se recibe nada del trabajo. Lo mejor es buscar la buena semilla ¿Qué es lo mejor? y ¿Qué no es bueno? Así está nuestro cultivo.

## VOCABULARIO

1. *nimajal*: «gran mazorca» (*nim*: «grande», *jal*: «mazorca»). Se llama así porque salen bien altas y dan elotes grandes.
2. *nim ruuk'u'x*: «grande su corazón» (*nim*: «grande»; *ruu*: 3ra. persona singular, *k'u'x*: «corazón»). Es una clase de maíz que tarda mucho en crecer y poder cosecharse.
3. *ko'lik jal*: «pequeña mazorca» (*ko'lik*: «mediano»; *jal*: «mazorca»).
4. *tuujaa'*: «temascales». Es un tipo de mazorca que se siembra más en climas fríos y templados y es de color rojizo.
5. *nimatuujaa'*: «grandes temascales» (*nim*: «grande»; *tuuj*: «temascal»). Son mazorcas grandes de color rojizo y de doblador blanco.
6. *ko'lik tuujaa'*: «medianos temascales» (*ko'lik*: «mediano», *tuuj*: «temascal»). Es otra variedad de milpas medianas. Su doblador es morado y produce en clima frío y templado.
7. *xe' patz'am*: «abajo del caña de milpa» (*xe'*: «abajo de», *patz'am*: «caña de milpa»). Así llaman a un tipo de limpieza que se le hace a la milpa cuando ya



está madurando. La gente se pone a limpiar quitando todo lo que estorba para dejarlo bien limpio y proceder al tapisque.

8. *tz'utuj*: «flor de la milpa» (*tz'utuj*: muchos creen que esta palabra sólo abarca lo que es la flor de la milpa, pero nuestros ancianos dicen que el *tz'utuj* se inicia desde donde termina el elote).
9. *saqk'im*: «blanca grama-pajarrequé» (*saq*: «blanco», *k'im*: «grama», «pajarrequé», la que usaban nuestros antepasados para hacer los techos de las casas). Es una clase de maíz de color blanco.
10. *ko'lik saqk'im*: «mediana grama blanca» (*ko'lik*: «mediano», *saq*: «blanco», *k'im*: «grama»). Son milpas de altura mediana, de color blanco y el viento no las daña mucho.
11. *nimasaqk'im*: «gran pajarrequé blanco» (*nim*: «grande», *saq*: «blanco», *k'im*: «grama-pajarrequé»). Es la clase de milpa sembrada en la orilla del lago. Las plantas son muy altas y el viento las daña fácilmente. La gente no lo siembra mucho aunque se produce bastante bien cuando el viento no la molesta.
12. *ko'l ruuk'u'x*: «de corazón mediano» (*ko'l*: «mediano», *ruu*: 3ra. persona, *k'u'x*: «corazón»). Así llaman a la semilla que produce una cosecha temprana.
13. *aachi roo'*, *aachi roo'*: «quinto hombre, tercer hombre» (*aachi*: «hombre», *roo'*: «quinto»; *aach*: «hombre», *roox*: «tercero»). La gente conoce este maíz como *aachi cinco* y *aachi tres*. Son milpas pequeñas pero que pueden cargar hasta dos buenas mazorcas. El viento no las daña.
14. *raxwaach*: «de fruto verde» (*rax*: «verde», *waach*: «ojo», «fruto»): Así llaman al maíz negro que se produce en tierras frías y templadas.
15. *nimaraxwaach*: «gran fruto verde» (*nim*: «grande», *rax*: «verde», *waach*: «fruto», «ojo»). Esta clase de maíz es negrísimo. Se cultiva en clima templado. Es una planta muy alta.
16. *ko'lik raxwaach*: «mediano fruto verde» (*ko'lik*: «mediano», *rax*: «verde», *waach*: «fruto», «ojo»). Variedad de maíz negro de mediana altura.
17. *raxwaach xolob'*: «fruto verde combinado» (*rax*: «verde», *waach*: «fruto», «ojo», *xolob'*: «mezclado» (negro y amarillo).

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc





171



*RELATOR:* Agapito Cortéz  
*EDAD:* 85 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## RUB'OONIL TAQ IXIIM

Oxi ruwach ja jal: q'an, saq k'in raxwaach, ja k'a xrub'ij kan chi qe ja jun taa' kee wa ri'. Pa ruwi' jun juyu' k'o wi jar ixiin cha', ja k'a juyu' le maxko' njulu pa q'aaq' k'in chaqa k'a jalaal toq xulwila' q'aaq' ja jal.

Ja q'aaq' njuluwi' nketz'et ook ja winaqii' xa xer waa ri' ma keekowini nb'eekalasaj to ja kija'tz, k'in ja b'iin kan chi qe chi anij saq ruwach ja jal ronojeel, ma k'o ta raxwaach ma k'o ta q'an.

Ja k'a toq xb'e ja q'aaq' pa ruwi' jun juyu', ja k'aa ri' anij chaqu'q xrub'an chi re, ja k'a julee' chik peetenaq q'an chik nika'y rumaal ja q'aaq'.

Xb'ix k'a chi re jun keej: «Tawalasaj to paqi ja qija'tz». Ma kan ta, ma kinkoowini ne'e, xb'ix chik chi re k'uch: «Awalasaj to paqi ja qija'tz rumaal chi xa nk'aati ronojeel le'» Ne'xi, aa ma kan ta ne'e chaqajaa'.

Toqo k'aa ri' xpeeti jar umul, -ma kan ta, ma kinkoowoni- ne'e chaqajaa', ja k'a toq xb'iix chi re uutiiw, ma kan ta, ne'e chaqajaa', anij majuun xajooni.

K'o k'a jun chikop rub'i'na'an ko'ch: «Tab'ana' jun nimalaj rutziiil chi qe ne'xi». Jaa ri' ja'ee ne'e xooki, anij xb'erub'araraj to rii' pa q'aaq'. Ja toq xokook saq riij, ja k'a toq xel to q'aaq' chik ti riij, xa xer waa ri' ma xkowin ta, chee wi' ma chaqa q'aaq' ti riij kaamiik.

Ja k'a toq xpe xiiwaan ʔNaq xeeb'an? ne' chi ke ja winaqii': «Ma k'o ta, xa qija'tz ma k'o ta» Neeche' eje'ee': «Utz k'aa ri' tewayeb'ej na k'a jalaal nb'eewalasaj to na».

Jar ojeer, ja xiiwaan qas ti saqb'oob'oj ti ruutza'm, ja k'a toq xokook ja pa q'aaq' le xkowini xralasaj to ja b'enaq chik ruq'anariik rumaal



172

q'aaq', xralasaj to ja saq ruwach. Ja k'a toq xel to ja xiiwaan le q'aaq chik ruutza'm, chee wi' ja ti chikop kee ri' rub'anoon.

Ja jal k'o rajawaal rumaal chi kee ri' nkib'iij ja winaqii', naxa toq naapaq' jun ti ruwach ixiiim, ma utz ta, xajaan neeche'e.

Ja raxajaaniil jar ixiiim nkib'iij ja winaqii' jaa ri' chi tachajij aawii' rumaal chi jar iixiiim jaa ri' jar Aajaaw, ma utz ta npaaq'i jar ixiiim, xajaan riij ruwach.

Nkib'iij k'a chi tasik'a jar ixiiim, tamolo', xajaan, k'o rajawaal, k'o ruxlanixeel, kani' chi ke jar ixoqii' chaqajaa', ma utz ta nkixalq'a'tiij, k'o na ari' k'ooli ruya'oon chik Aajaaw chi ke, ee ya'wa'ii' chik, ma utz ta nkixalq'a'tiij, xa nruyoj jar ija'tz.

Ma utz ta nkixalq'a'tij jal jar ixoqii' ee yawa'ii' chik, ja k'aa ri' nb'ano wi' chi ja toq njaach'i ja jal le anij k'o rukojoil, anij paq'atanaq chik, rumaal chi ruxalq'a'tiin chik jun ixoq yaawaa'.

K'iy ruk'amoon to ja jal nkib'iij, kani' jun k'amab'al tziiij rixin utut, rumaal chi toq k'o ch'a'k chi rij awaqan, xaapaq k'a ija'tz ari', ja anij jun k'olok'ik q'aaq nk'e chi riij ja jal.

Ja wi toq nb'aan rumal xokomeel majuun tab'iij, ma taatz'eta' ta, rumaal chi k'a k'o na jar aachi ja xwaalun rixiin, neeche' k'a ja ri'jaa' ojeer.

Qak'amab'ej opon tziiij chi kaamiik ta xb'aan rumal jun nimalaj xokomeel le', ma katyaa' eel ja anij ta xkatb'e chi rutz'eetiik, k'a chi ka'b'aaq'iij, chi rox q'iij owi chi jo'q'iij naatz'eta wi', jar ojeer.

Naq rub'ajniik toq nqak'axaaj chi nkib'iij jutiiij: Maxko' jun xokomeel xrub'an chaaq'a cha', ja k'a jun aachi qas nruq'iisaj rii', xqaaji chi xqaaji ja wawan rumal xokomeel, qas ne'e cha', nb'enutz'eta' na k'a ne'ee cha'.

K'in k'a rumajoon na ja xokomeel pa rusaqariik ja toq xb'e cha', ja k'a toq xeeqaj qaaj cha' anij q'utuun ja rawan rumaal ja loq'olaj xokomeel cha'.



Tz'ilalaj xokomeel awa' k'o to ta chi nuwach kaamiik ri' kan nujiich'aj chi chee', paqa sa xruub'an chi re ja wawan le', ja k'a toq xrutz'et opoon cha', anij xulpab'a' qaj rii' jun ch'anach'ik laj aachi chi ruwach cha'.

Ja k'a toq xulpaapo' qaj chi ruwach xrub'ij chi re cha': «Kinajiich'aj k'a tza'n chee' in k'o k'a chi aawech ri' ne' chi re; inin xinb'ano wi jar awawan ne'x kaan cha' k'in jar aachi kee wa ri' xrub'ij kan chi re ri' cha':

«Aya'a qaj k'a rub'iixiik chi ke jar awalk'uwaal k'in awixoqiil, chi ke jar awach taq xoraal chi majutiij tikiniik'ooj jar awan toq nb'aan rumaal xokomeel owi toq kee wa ri' nrub'an ri', rumaal chi ja jaa wa ri' Aajaaw nb'ano wi' ne'x to jar aachi cha'».

Chaqa k'a jaa' ri' xulb'ij qaaj jar aachi anij k'a xkami cha'; ma utz ta naatz'eta jar awan toq qas k'aa nb'aan rumaal xokomeel, kee ri' xkib'iij ja ri'jaa' ojeer rumaal chi jaa ri' nok qaawaay.

Taak'aa ri' ja nb'ij opon chi awe, ja rupeetiik jar ija'tz chi ja k'atinaq jaa ri' ja raxwaach, ja k'a q'an le jaa ri' b'enaq ruq'eneriik rumaal ja q'aaq', ja k'a saq le jaa ri' ma xwilitaj ta; jaa ri' rub'aaniik ja jal.

Ja xolob' kee wa rub'ajniik ri': Rucheenooj juuj kee wa ri', rucheenooj chik juun kee wa ri' k'in juun chik kee la'; k'aja k'aa ri': juun raxwaach nrutik ja k'a juun chik saq nrutikoon ja ka jun chik le q'an;

Ja k'a taq rukotz'i'jaal ne'xi jaa ri' nkamo' eel; ja k'a q'an le nb'eeruk'aaq' pa raxwaach, ja k'a raxwaach le nruuk'aq to chik ka'i' le', ja k'a xokomeel nruk'am eel ja rukotz'i'jaal ja jal, k'in ja jaa ri' anij pa tzeme'y nqaj wi', ja k'a ja tzeme'y ntijo' eel ja ruka'yiib'aal ja juun chik, chee wi k'a nok xolob'.

K'o raxwaach, k'o q'an; ja k'a raxwaach le k'o q'an chi paam, ja k'a q'an le k'o raxwaach, k'o saq chi paam, nkiyarij kii' neeche'e ja ri'jaa', xer waa ri' rutz'utuujaal nb'ano wi.

Ja toq ma tib'aan rumal xokomeel le qas utz neeli jar awan. ja k'a wi xb'aani le, pan uleew nrutix wi ja tz'utuj, toqo k'aa ri' k'a naat k'o



174

wi juujun chi' taq ruwach. Ja k'a toq ma k'o ta xokomeel le anij arjaa' tz'utuj nuk'uluwi ronojeel, ja k'aa ri' jar ojeer.

Juun chik ari', toq nqaab'an jach', k'o julee' ja jal lokolaq, ajchenojla' ne'xi, ja k'a nb'aan chi qe ojoj rumaal kaminaq nutata', toq nqaawil ja jaa ri' noqchakab'a'xi k'in npiitz'el chi rij b'aqil qii pa qaapaas.

Katsamaj k'a, natche'xi, tab'ana' k'a ja chenoj chi utz, at ajchenojla' nateeli, jaa ri' rukolob'al ja lokolaq taq jal.

Jar ija'tz qas looq' chi keewach ja kaminaqii' rumaal chi qas cha'oon chi utz, ja k'a wi xtz'ub'ulub'ex rumaal jun ixoq, yootz', tz'aratz'aq, peetz' neeli rumaal chi xtzub'ulub'eexi.

Qas looq' chi kewach ja kaminaqii', naxa ma ti tzoop ta kumaal ak' chaqajaa', qas ma ti tzoop kumaal; ja k'a taq ruwi' k'in ja taq rachaq nk'e kaan le k'a pa tz'oo' nya' wi', anij ma ti ch'atataxi.

Ja rupiiqaal nmuuqi, nyaa' pa q'aaq' owi nok su'ub'al tza'n kachaq ja winaq toq ne'eex'uke' kaan.

Ja k'a wi xaakoj ja piiq rixin ija'tz le, nkib'iij ja ri'jaa' chi anij q'iinaq neeli ja jal rumaal chi naakoj kani' su'ub'al awachaq toq nateech'uke' kaan.

Xa xer waa ri' ja wi xtz'ub'ulub'ex rumaal jun aachi yo'x neeli chaqajaa', xa xer waa ri' xa jiik chi pe'pik nrub'an, ka'i oxi' ruutza'm nel to.

Ja k'a toq taq yo'xajal nwalasax kaan, nwalasax kaan ntzaqab'a'x chi ruwach xukulib'al, nok ruupoom, qas k'iy ruwach xkeb'an chi re ja kaminaqii' ojeer, ja k'a toq nchikopini ja taq yo'xajal nb'aaqi.

K'o julee' way qas chaqii' nb'aan chi re kumaal jar ixoqii', rixin b'eey ne'xi, rixin pa taq'aaj, ja k'aa ri' neekitija' qaaj ja meb'a'ii' laj taq winaq.

Ja k'a nkeeb'an chi re nkipoq'owisaj maq'an ya' nkeya' chi paam k'in nkeetij, anij ma tanaataj to rokob'al. Jaa ri' xtiji jar ojeer, xa anij taq tzok'ok' wi' nb'eekitija' qaj pa taq taq'aaj.



175



Nb'anab'ex k'a ch'aroo...maatz', ixtoom owi b'esooj anij mach'ataq ta nb'aan chi re, nyaa' pa xoot; k'aja k'aa ri' nsaa' chi' taq q'aaq', ja k'a chi ka'b'aq'iij, chi rox q'iij le nmuchuchuxi k'in npoq'o k'a maq'an ya' nk'aaq chi riij anij k'a nch'uub'ari.

Ja k'a toq nch'uub'ari le k'aja k'aa ri' nk'aaq chi ruwach kaa', ja k'a toq nwalasax to chi ri le nya' pa jun k'ojlib'al, njook' aniix, kominix, iik k'in mololon taq aq'oom.

Ja k'aa ri' q'utuuj rixin aapaam alasab'al itzel taq ya' k'o pa taq ab'aqiil awib'och'iil, neeche'e ja winaqii', aq'omab'al, xer waa ri' qas maq'an toq naatij.

Jar ojeer toq nb'aan b'eenaam pa saamaaj nyaa' el ti qaawaay rachib'il ti qaatz'aam. Ja k'a toq nb'aan jun jaay le, neek'ee'e ja winaqii' chi jaay, q'utuuj k'a nb'aan ari', anij juujun tzimaay kixiin ja winaqii' nya'i rachib'iil ti keewaay.

Takojo' aawaay ruuk'iin natcheexi, ja k'aa ri' wa'iim rixin pa nik'aj q'iij, ma tanataj to ta tii'iij, ma k'o ta ari', jaa ri' jar ojeer.



176

## COLORES DEL MAÍZ

Amarillo, blanco y negro, son los tres colores del maíz. Lo que nos contó un anciano fue que en la cima del volcán en donde se encontraba el maíz, se declaró un incendio muy grande que alcanzó al maíz.

La gente observaba el terrible incendio sin poder rescatar sus semillas. Según cuentan antes no existía el maíz amarillo ni el negro. Todo era blanco.

Y el fuego se fue agrandando hasta llegar a la cima del volcán. Entonces el fuego quemó mucho al maíz y al que le dio alcance se puso amarillo.

Pues entonces le pidieron a un caballo: «Haznos el favor de sacar nuestras semillas». El animal contestó que no podía. Entonces le dijeron al zopilote: «Haznos el favor de sacar nuestras semillas porque ya se están quemando». El zopilote se disculpó de no poder hacerlo.

Entonces se le avisó al conejo pero este animal contestó que tampoco podía hacerlo y por último se le avisó al coyote, quien aseguró que para él esa era una tarea imposible. Ninguno aceptó.

En eso se les ocurrió dirigirse a un animal llamado *ko'ch*: «Haznos un gran favor», le dijeron. Él aceptó y se metió al fuego y se quemó. Cuando se metió tenía color blanco y, cuando salió, ya era negro. A eso se debe a que hoy veamos a ese animalito de color negro. Este animal no pudo sacar ninguna semilla.

Y en eso apareció el famoso zorro: «¿Qué les sucede?» preguntó a la gente. Todos le contaron lo apenados que estaban por no poder contar con sus semillas. El zorro les animó diciendo: «Esperen un rato, que yo las sacaré».

Se metió al fuego y pudo sacar el maíz que se estaba amarilleando y también sacó el blanco. Hace tiempo el zorro tenía una nariz blanquísima pero, cuando salió del fuego, ya la tenía muy negrita. A eso se debe pues que esté así. Según dicen, no es bueno pisar los granos de maíz porque eso es una falta.



A causa de la santidad del maíz, tal como dicen, debemos cuidarlo mucho. El maíz es el mismo Dios y por eso no hay que pisarlo porque es pecado.

Ordenan que se recoja y se junte el maíz porque es una falta dejarlo tirado: El maíz tiene Dueño y Espíritu. Las mujeres no pueden pasar por encima del maíz, principalmente a las que Dios ya las tiene en gracia, a las que ya están encinta. Ellas no pueden cruzarse sobre el maíz porque descomponen la semilla.

Las mujeres encinta no pueden pasar por encima de la mazorca, porque a eso se debe que cuando se tapisca, los granos de la mazorca estén dispersos y todos rajados. Eso ocurre porque pasó sobre ellos una mujer encinta.

La mazorca tiene su propio Nawal, según cuenta la gente. Por eso pisotear, aunque sólo sea un grano de maíz, es una falta grave. Cuentan que la mazorca tiene muchos misterios, tal es el ejemplo de los granos que a uno le pueden salir en los pies. Si eso ocurre es porque uno ha pisado la semilla. Además entonces ocurre que la mazorca nace sin granos; sólo le salen bодоques negros que se pegan a la mazorca.

Los ancianos decían que cuando a la milpa la daña el viento, es aconsejable no decir nada malo porque es perjudicial debido a que todavía está el Espíritu que lo hizo.

Supongamos que hoy la milpa hubiese sido dañada por un gran viento, en ese caso no lo dejan a uno ir enseguida a verla. Hay que esperar hasta dos, tres o, si es posible, hasta cuatro días. Esto sí que se practicó antes.

Veamos el caso de un hombre que un día escuchó un fuerte viento de noche y se puso muy preocupado y se decía: «Seguro que mi milpa fue dañada por el aire» y se decía: «Iré de inmediato a ver».

Se cuenta que aún soplaba el viento en la madrugada cuando ese hombre se fue y cuando llegó vio que toda su milpa estaba bien doblada.



178

«Desgraciado viento, si estuviera enfrente de mí ahora le agarraría a palazos, mire nomás como dejó mi milpa». Todavía estaba insultando cuando, de repente, dice que se le apareció un hombre desnudo. El hombre después de aparecer le dijo: «Ahora que estoy enfrente de tí pégame pues con el palo que decías. Yo fui el que dañó tu milpa», dicen que así le dijo. Entonces el hombre desnudo le dijo al dueño de la milpa: «Ve pues a avisar a tus hijos, a tu esposa y a todos tus vecinos que no es bueno entrar en la siembra cuando está dañada por el viento, tal como te sucedió, y eso porque todos estos sucesos son mandato de Dios.»

Y sólo vino a dejar la información el hombre y se murió porque no es bueno ir a ver la milpa cuando está dañada por el aire. Así dijeron los ancianos, debido a que ese es nuestro alimento diario.

Si volvemos al origen de la semilla podemos decir que el quemado es el maíz negro y el amarillo es el que apenas fue alcanzado por el fuego. El blanco es el que no fue tocado por el fuego. Eso es lo relacionado con el maíz.

Y en cuanto al combinado le sucedió así: digamos que hay un terreno por aquí, otro terreno por allá y otro por allá y entonces los propietarios se dedican a sembrar: una semilla negra, otra blanca y la siguiente amarilla.

La flor es la encargada de llevar los colores: el amarillo se salta al negro y el negro al amarillo y el aire se encarga de llevar la flor de la milpa y eso cae directamente en los pelos del elote. Los pelos del elote se tragan el otro color. De esta manera se vuelve mazorca combinada. Hay negro y hay amarillo. En lo negro se encuentra el amarillo y en lo amarillo se halla lo negro y lo blanco. «Se desean entre sí», dicen los ancianos, pero la realidad es que los colores son llevados por su propia flor.

Cuando la milpa no es dañada por el viento, sale de lo mejor y, si es dañada, la flor es regada en el suelo y es cuando sucede que los otros colores están muy dispersos. Cuando no hay nada de aire entonces la flor lo recibe todo. Eso es lo que sucede.





Lo otro es cuando tapiscamos. A veces se encuentran mazorcas torcidas, llamadas «el trabajador » y, cada vez que las encontrábamos mi difunto padre nos agachaba para introducirnos una mazorca en la faja de la espalda.

«Bueno, trabajen pues», nos decía. «Hagan la limpiada para que sean buenos trabajadores» . Ese era el secreto de las mazorcas torcidas.

Aunque la semilla era bien seleccionada y estaba muy protegida por los antepasados, si una mujer se sentaba encima, salía aplastada, delgada y de granos pequeños.

Las milpas eran tan cuidadas que ni siquiera se permitía que a los granos los picara una gallina. Se tenía cuidado para que no los picara. Lo sobrante de la punta y la base de la mazorca se juntaba para el *nixtamal*. No se dejaba botar ni un grano.

El olote era enterrado, echado al fuego o si no, servía como papel higiénico a las personas en el momento de hacer sus necesidades.

Y dicen los ancianos que si se utilizó el olote de la semilla como papel higiénico a la hora de las necesidades, la mazorca nueva sale podrida.

Así mismo, si un hombre se sentó sobre la semilla, la mazorca sale cuache, pero solamente sale aplastada con dos o tres puntas.

Y cuando las mazorcas son cuaches, se las aparta para colocarlas en el altar. Se les coloca su *poom*. En realidad, los ancianos de antes le hicieron muchas «costumbres» pero lo cierto es que cuando se empezaba a picar la desgranaban, la aprovechaban.

Las mujeres hacían unas tortillas muy tostadas(1) para los que iban a trabajar haciendo carreteras o para llevar en las cuadrillas(2). Eso es lo que cosumía la pobre gente allí.

Para su consumo se calentaba agua en donde luego se remojaban las tortillas para comérselas. No había otra comida. Eso lo que se consumía en aquellos tiempos. Tan sólo tostadas comía la gente cuando iba a la costa.



180

Con la masa se hacía atol común y atol de fiesta, tortillas gruesas y grandes que se cocinaban sobre el comal. Luego se tostaban en las orillas del *tetunte*(3) para que dos o tres días después fueran quebradas y echadas en agua caliente para suavizarlas.

Y cuando ya estaban bien suavizadas se las colocaba en la piedra de moler. Después se las ponía en un recipiente, se agregaba anís, comino y diversos ingredientes más.

Ese atol de tortillas tostadas sirve para curar el mal de estómago y los malos sudores que tiene el cuerpo. Así cuenta la gente. Dicen que es medicinal y que hay que tomarlo bien calentito.

En aquellos tiempos, cuando íbamos al trabajo, nos daban tortillas con sal. A las personas que ayudaban para la construcción de una casa, seguro que se les repartían a cada uno un jicarón de atol. El atol se acompañaba con unas tortillas.

«Tome su atol con tortillas», le decían a uno. Ese era el almuerzo. Ni que carne ni que nada, olvídense. Es eso lo que se hizo hace tiempo.

## VOCABULARIO

1. Cada trabajador llevaba a la costa un costal de «tostadas» grandes. Eso le servía para las tres comidas. Se remojaban en agua o café. Hablandándolas en agua se podía hacer un atol. De esta manera el trabajador ahorra su dinero pues no gastaba nada en comida.
2. Se refieren a los trabajos obligatorios en la época de la presidencia de Jorge Ubico.
3. Piedras que sirven de apoyo al comal.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc



181

9  
1*RELATOR:* Manuel Navichoc Quiacaín*EDAD:* 55 años*IDIOMA:* Tz'utujil*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## KUXAJAL

Kaamiik nqab'ij k'a ri' chi k'o julee' jar ija'tz xulqaj waawee' ja gas ojeer chik na, rumaal chi k'ooli ja k'ojlib'al chi rij taq k'iche'laaj chi paan ja qatinaamit San Pedro La Laguna (Chi Tz'unun Juyu'), anij k'a ma ti tzaqa'e ja saq, anij k'a ma ti tzaqa'e ja julee' ija'tz chik.

Toq k'a xeepejti ja winaq xkib'ij: «¿Naq nqaab'an k'a awa' kaamiik?» Utz ja loq'olaj uleew xer waa ri' majun ija'tz xtitzaqe' ta waawee', neeche'e; toq k'a xkik'axaaj chi k'o julee' ija'tz rub'i'na'aa Kux.

Toq k'a xkiili jar ija'tz ruuk'iin jar aachi qas q'ab'alab'oj jar ixiiim, ja k'a xya'o to jar ixiiim le aa Kux ruub'ii' rumaal k'aari' kux neexi' ja jal, anij k'a xa jutiiij xrub'i'na'aj kaan ja jun ruub'ii' le'.

Toq naajach chik jar awija'tz atat chi ke ja winaqii' ja b'aar xaatiijk wi ja kuxajal, «Qas utz xeeli, qas utz xeeli » k'in qas nel keek'u'x chi riij ja winaq, toqo k'aari' xkemaj ruya'iik chi' taq k'iche'laaj, maxko neeli ja jal.

Xa kee ri' xruub'an ala' toq xulqaaji ja julee' ija'tz le', qas q'ab'alab'oj ruwach, chaqa b'aar ta taya'a wi chi' taq k'iche'laaj, xer waa ri' jaa' ja tew laj taq k'ojlib'al nrajob'eej, kani' pa k'istaan, kani' chi' taq k'iche'laaj chwanijuyu', jaa ri' qas utz neeli.

Xa keeri' xruba'n toq xulqaaji, xa anij kojtaq chik ja winaq: «¿Naq chi ija'tziil akojoon?» Kux jal wa'an, xtaaya' k'a wija'tz chaa jun juunaa', nrumaj ala' k'o k'a wuxiin inin chi la ja chenoj, ja k'aari' ija'tz nrajo'ari', xtaaya' ka' wuxiin ja kuxajal.



9  
2



182

Chee wi jaa la' nqanaataaj, xa maltiyoox ja nkinataj ja qachalaal ri', ma ki ta xtikam ruwach, k'in ja kuxajal nruub'an, xer waa ri' pa tew laj k'ojlib'al k'in qas ch'aak jar uleew nrajo'eej.

Anij ma ti rupoqonaaj nrya' maana maxko' chi jun jab', maana maxko' chi jun saq'iij maxko' nruukoch' anij nq'ax chi paan ronojeel rumaal chi rixin teew k'aari' chee wi k'in ja ya'o to jar ija'tz ruub'ii' k'o kaan, kux jal ne' xi.





## LA MAZORCA AMARILLA

Hoy diremos que hace mucho tiempo que llegaron unas semillas nuevas a nuestra comunidad de San Pedro La Laguna. En muchos lugares cercanos a las montañas no pegaba la semilla de maíz blanco ni otras semillas.

Y la gente se preguntaba: «¿Que haremos ahora?» En realidad la tierra era de buena calidad pero, no había forma de que pegara la clase de semilla que se conocía. Un día escucharon que había otra clase de semilla llamada *Kux*.

Y encontraron la semilla con un hombre que la tenía. Era muy amarillo el maíz que daba. Aquel hombre que les proporcionó las semillas se llamaba *Kux* y a eso se debe que desde ese entonces tiene ese nombre la semilla.

Y cuando entregó semillas de otra especie, debido a sus buenos resultados, la gente se admiró y desde ese entonces empezaron a sembrar porque daba grandes mazorcas.

Fue de esa manera como se introdujo esta clase de semillas. Es de granos muy amarillos y produce en cualquier lugar de la montaña, pero siempre en lugares fríos, como el lugar de *Pa Quistán*. También se produce bien en los bordes de los bosques del volcán.

Así fue como se conoció y cada vez que la gente lo ve en un terreno pregunta: «¿Qué tipo de semilla ha sembrado?» La persona contesta: «Maíz amarillo» Entonces el otro le dice: «Me dará semillas para el año entrante pues; estoy seguro de que pegará conmigo porque tengo terrenos allí y es seguro que le caerá bien esa clase de semillas. Por eso le pido como favor que me ofrezca algunas semillas».

Por eso recordamos y damos gracias a este hermano y no dejamos que quede en el olvido. Lo cierto es que el maíz amarillo se produce en tierras frías y en tierras planas.



184

Y aunque sea temporada lluviosa siempre da y en el verano no le pasa nada. Soporta cualquier tiempo. Pues este maíz es de tierra fría y su nombre se debe al que proporcionó la semilla llamada «Mazorca amarilla».

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc





185

9  
5

*RELATOR:* Magdalena González Coch  
*EDAD:* 79 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## **ACHIK' CHI RIJ RUK'IISIJK RUCHUUPIJK JAR IXIIM**

Jar ixoq xa saaq'oor cha', anij ma ti ruuk'ol riixiim cha', ma ti ruuk'ol ruujaal jar ojer tziij cha', maxko' chi jun ixiiim nk'atisaxi, maxko' chi jun jal, maxko' chi jun naquun cha'.

Ja k'a juun jar ixoq b'iyoom, maxko' kinaaquuun; k'o q'an ruwach, k'o saq ruwach k'uuk'iin cha', xa anij nkipooroj chik cha', anij ma ti ruuya' chik pa tz'eetik cha'.

Ja k'a toq xrachik'aaj, kee wa ri' xrub'an ri', kee wa ri' xrub'ij kaan ja ti xenyoorari': Jaa wa' ja xaab'an chi we ri', «Anij ma looq' ta xinaana', anij ma looq' ta xinaana' », kaamiik ninb'e k'a, ma kinpe chik, jaa wa' ja xaab'an chi we ri' anij ma xinaloq'oq'oj ta, xa jutiiij ninb'e, anij chi jutiiij ninb'e awa' rumaal chi ma xinaloq'oq'oj ta.

Maxko' chi ooq'eej nrub'an ja ti ixoq xb'e cha', ti xenyooraa, qas ti tzeme'y risimal ruwi' cha', qas tiib' ilook ja ti xenyooraa, qas ti tzeme'y ruwi' cha'; qas ti saqlooloj riij in ari' ja risimal ruwi' cha' anij ja wi ja tzeme'y cha'.

Xb'e k'a, xb'e k'a, xnatiri ja toq xruutz'et opoon cha', ja xrachik'aaj; ja toq xsaqari chi ka'b'aq'iij: Juun raxwaach, juun q'an ruwach, juun saq ruwach ja punul kan chik ja jal cha'.

Anij punuli ja jal xkeetz'et cha', xer waa ri' anij chi jutiiij xinb'e ne' arjaa' cha', punuli ja jun raxwaach, juun q'an ruwach, juun saq ruwach cha', xer waa ri' ti xenyooraa toq xb'e cha' kee ri' nkib'iij ja qati't qamama'.



9  
6



186

Kee ri' xrub'an ja toq xb'e ja way ya' cha', chee wi anij mach'ab'al chik ta wi' xruub'an ja way ya', xer waa ri' xb'iix kaan cha'.

Xkitzijo k'a ja winaq, xkib'ij k'a ja winaq ja xrub'an jar ixoq chi re ja way ya' cha', ;eeh! ja k'a toq xb'e xa jutiij xb'e, tatz'eta' k'a kaamiik nqaatij wa'aal, nqaatij chaqijchi' nutata'.

Xa jutiiij xb'e ja way rumaal chi kee ri' xruub'an jar ixoq, ma xruloq'oq'oj ta; ee b'iyomaa' ja winaq, xkixalq'a'tiiij jar ixiiim, xkixalq'a'tiiij ja naquun cha'.

Anij ma ajloq' ta, xya' chi ke rumaal jar Aajaaw, anij mach'ati'nta ja kib'iyomiil cha', ;Aah! toq k'a xk'isitaji, ejqaal xruk'ix qaj rii' cha'.

Ejqaal xb'e ja kimeeb'a'iil anij ma k'o chik ta juun cha', jaa ri' cha', xer waa ri' ja ti xenyooora qas ti tzeme'y ruwi' cha' k'in qas ti jeb'el xrub'an toq xb'e, xer waa ri' xrub'ij kan ruub'ii' cha'.

«Xa jutiiij xinb'e, ma kinpe chik ne' kaan cha'; jaa wa ri' xa k'a jutiiij xinb'e awa', ma kinpe chik, ja xeeb'an chi we ri' qas poqon». Ma xk'ool ta k'aa ri' jar ixiiim, ma xk'ool kan ta ari'.

Ja k'a toq xtz'eeti ja jal oxi' punul kaan cha', pa nik'aaj k'o wi ja ti xenyooora cha', jee, raxwaach waawee ri' q'an keewa ri' ja k'a saqajal pa niik'aaj k'o wi' cha'.

Pa nik'aaj k'o wi ja xachik'axi cha', jaa ri' qas ti saqlooloj ruwi', anij qas ti jaa' xenyooora cha', anij k'a xrub'ij kan chi ri' cha': «Jaa wa ri' ja xeeb'an chi we ri' xa jutiiij xinb'e», kee ri' xrub'ij kaan.

Xa k'a kee ri' xruub'an, xb'e k'a jar ixiiim, xb'e k'a ja jal, xer waa ri' xa jun ixoq xb'ano kee ri', anij ma xruuk'ol ta, anij neeruxalq'a'tiiij, rumaal chi jar ixoq b'iyoom anij ma ti loq'oq'ooj ja naquun.

Xer waa ri' xruya' kan k'a rub'ixiiik jar ixoq k'in maxko' jun oq'eej nruub'an toq xb'e cha', xroq'ob'ej kan k'aa ri' ja ma looq' ta xnaa'i, rumaal chi rixin Aajaaw ma rixin winaq ta k'a k'in wi ma xaatij chik ta way natkami. Tach'ob'o' nape toq nb'iixi chi ma k'o chik ta way nruutij nkami ne'xi.





187

9  
7

Ja k'a xb'ano wi jar aachik' le, arjaa' jar ixoq ja ma xk'olo ta naquun, ja ma xk'olo ta ixiiim cha', toqo k'a xrachik' aaj, xeetziion ruuk'iin ja ti xenyoora cha'.

Kaamiik ma looq' ta xinaana', kan ninb'e k'aa wa', ma kinpe chik ne' kan cha', jaa wa ri' xa k'a jutiiij ninb'e awa' rumaal chi ma looq' ta k'a xinaana' ne' kan chi re cha'.

«¿Naq chi re awa' toq xinb'an achik' inin?» Ne'e jar ixoq cha', k'a ma jaru' ta k'a q'iiij ari' toq xulyaa'i ja anij qatziiij wi' chi jal, ja k'a toq xtz'eeti cha, juun raxwaach, juun q'an ruwach k'in juun saq ruwach cha'.

«¡Akayaleey Alk'uwalixeel!» Ja wa'an ja jun xenyoora xwachik' aaj ne'e cha', toq xtz'eeti anij xulpune' chi ruwach ja jal cha', oxi' ja jal anij jach'oon chik riij cha', anij ch'ajch'oj chik xruutz'et jar ixoq cha'.

¡Akayaleey Alk'uwalixeel! ¿Naq chi re k'aa wa'?. Nb'iix k'a chi xkeechap b'iis cha' rumaal chi anij xrubij kaan: «Xa jutiiij xinb'e ma kinpe chik».

K'in ma ruuyoon ta k'aa ri' jar ixoq xb'iix kee ri' chi re, rumaal chi anij k'a ronojel ruwach uleew ari', ja k'aa ri' qas nb'iixi: «Xa juun nb'ano wi anij konojeel neetojo wi» k'in toqo k'aa ri' xa jutiiij xb'e.



188

## EL SUEÑO DE LA PÉRDIDA DEL MAÍZ

En aquellos tiempos existió una mujer muy perezosa que no guardaba las cosas. Le abundaba la mazorca y otras cosas más, pero ella no guardaba su mazorca sino que quemaba mucho maíz.

Cuentan que esta mujer rica tenía abundancia de cosas como maíz amarillo y blanco. Sin preocuparse ella quemaba parte de ese maíz.

Entonces en un sueño esta señora tuvo una revelación. Se le apareció una doncella y le dijo: «Mirá lo que me has hecho. No me has cuidado para nada, por eso hoy me iré para no volver jamás. Por causa del daño que me has hecho al no cuidarme, me voy de una vez. Me voy para nunca volver porque no me cuidaste» .

Cuentan que la doncella se fue llorando. Era una hermosa señorita con cabellos como los pelillos de la mazorca, de hermoso parecer, de piel blanquísima, idéntica a los pelillos.

Y entonces la señora en su sueño vio cómo se alejó, cómo se fue, cómo fue perdiéndose lejos. Al amanecer del siguiente día ya sólo habían quedado tiradas en el suelo una mazorca de color negro, una amarilla y otra blanca.

Vio las mazorcas tiradas en el suelo. El espíritu de la mazorca dijo: «Me he ido». Tirada estaba la mazorca de color negro, la de color amarillo y tirada también la de color blanco. Lo cierto es que el espíritu del maíz era una preciosa doncella, tal como lo cuentan nuestro abuelos.

Así es como se fue nuestro alimento y desde ese entonces ya no produce como antes, pero lo cierto es que advirtió antes.

Y la gente divulgó, y regó el mensaje de lo que la mujer había hecho con nuestro alimento. ¡Ooh! y su partida fue para siempre y por eso hoy sufrimos hambre y sed ¡Oh hijo mío!

Nuestro alimento se ha ido de una vez debido a lo que hizo esa mujer. No lo cuidó porque ellos eran ricos, pasaban encima del maíz y así hacían con las demás cosas.



No era cuidadosa a pesar de que Dios les bendecía y contaban con muchos bienes. ¡Aah! pero se les acabó, perdieron todos sus bienes en poco a poco.

Poco a poco se les acabaron sus bienes hasta que no les quedó nada. Cuentan que así les sucedió, pero la verdad es que la doncella tenía cabellos como los pelillos de la mazorca y se fue de una forma muy elegante pero sí es cierto que previno antes de irse.

«Me voy de una vez y nunca más regresaré, esta ida será de una vez para siempre. Ya no regresaré. Lo que me hicieron me duele mucho». Esto pasó porque no guardaron el maíz. Estoy segura que fue por eso.

Y entonces vieron las tres mazorcas tiradas en el suelo y que la blanca estaba en medio. Sí, la negra estaba aquí y la amarilla allá y ahí en medio la mazorca blanca. Cuentan que la mazorca blanca estaba en medio.

El sueño revelaba que ella estaba en medio con una espléndida cabellera idéntica a la doncella y dicen que allí mismo lo dijo muy claro: «Por el trato que me dieron, me voy de una vez». Cuentan que así dijo la hermosa doncella.

Es así como se ha ido el maíz, se ha ido la mazorca. Fue a causa de una mujer. Ella nunca pensó en guardarlo. Siempre pasaba por encima debido a que tenía riquezas y no le importaban las cosas.

Pero la doncella del maíz sí dejó su mensaje. Cuando se retiró se fue llorando porque no la supieron cuidar. El maíz provenía de Dios y no de una persona. Cuando uno no come tortillas se muere. Cuando una persona deja de comer tortillas, se dice que se muere.

Y a la que se le reveló este sueño fue a esa misma señora que no guardaba las cosas ni el maíz. Fue en ese tiempo cuando soñó y platicaron ella y la doncella.

«No me apreciaste, por eso me iré y te lo digo que nunca más volveré. Esta partida será para siempre porque nunca me apreciaste». Así se lo dijo a la señora.



190

«¿Por qué será que se me reveló a mí?», se decía la señora. Después de que pasaron unos días, vinieron a entregarle unas verdaderas mazorcas y, cuando ella se fijó, vio que una era de color negro, otra amarillo y la otra era blanca.

«¡Ooh Señor! ¡Si es la misma doncella que yo soñé!», se dijo asustada la señora y cuando vio se le aparecieron enfrente tres mazorcas, todas ellas ya desenvainadas y bien limpias.

«Ooh Dios mío! ¿Por qué sucederá esto?» . Se cuenta que la mazorca blanca muy triste habló de esta manera: «Me voy para siempre y ya nunca más volveré ».

Y no solamente se le dijo a esa señora, sino que se lo dijo a toda la humanidad. Sí, eso es lo que siempre se dice: «Por uno pagan todos » y desde ese entonces el maíz ha ido disminuyendo. ¡Oh Dios mío! ¿Por qué suceden esas cosas?

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc



191



*RELATOR:* Ventura González Quiacaín

*EDAD:* 55 años

*IDIOMA:* Tz'utujil

*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## TOQ XJAQATOJ TO JUN NIMALAJ SAQ'IIJ

Ja qaajaal anij kee ri' waa la' pejtinaq q'iiij saq, ja k'a julee' jal ri' ja Saqk'im noqche' chi re. Ja rixin ojeer jaa ri' xk'iisi, ja qas xkeetik ja qati't qamama'.

Ja k'a kaamiik xa anij saqk'imchik wi' ntijki ja chi' taq ya', ja k'a chi juyu' jaa ri' anij k'o wi' ja Saqataq jal rixin ojeer, ja rixin pa taq tew laj taq juyu'.

Ja k'a julee' taq Saqk'im ri' jaa ri' Ko'l taq ruuk'u'x ja rixin chi' taq ya'. Jar ojer jal, ja ma k'o chik ta kaamiik, jaa ri' xrub'i'na'aaj «Ruwach jab' », kee ri' ja rachib'al kani' rixin chi juyu'.

Ja toq qas xoqk'iij to ojoj, jaa ri' rub'anoon chik la jun lajuj kajk'al owi jun jo' lajuj kajk'al juunaa', ja toq qas xk'e to jar ojer taq jal.

Ja rutiikiik, ja rixin chi' taq ya' nmajataj to pa taq ruukaaj owi pa taq roo' iik', k'in nkeetik to kinaq, jaa ri' ja nimakinaq ruub'ii' kaanoon, jaa ri' ja xtiik chi' taq ya', jaa ri' ma k'o chik ta kaamiik.

Ja k'a kaamiik, ja chik awa' ntiiki ri', ja k'a kinaq k'a ee k'o na juun ka'i neetiko wi ja anij rixin waawee' wi', ja rixin chi' taq ya', ja nimakinaq.

Ja k'a chi juyu', k'a pa taq ruuka'b' iik' ntiiki, k'in ja pa taq teew anij jun juunaa' wi' nk'e chi la' jar awan, anij xer waa la'; ja k'a qaawaay qas nqachik'aaj k'in qas rajawaxiik.

K'ooli ja rejtaal nk'uut chi qaawach rumaal jar Aajaaw k'in nasamajij k'aa ri' jani' nruuk'ut rii' chi awach rumaal chi jaa le' qak'asalemaal, majuun naq ta, ja qak'asalemaal xa anij jaa le wi'; qaawaay k'in qaayaa', jaa ri' ja qak'asalemaal.



192

Rumaal chi wi ma k'o ta qaayaa' ¿Naq nqaatij k'a? uk'uyaa' ja ya' nruch'uuch'ujirisaj qab'aaqiil, ma qas ta rajaxiik chi naatij owi ma ta tij kape rumaal chi jaa ri' junwi chik na.

Ja qas qatziiij chi kuk'uyaa' jaa ri' ja ya' k'in jaa' qaawaay, ja k'a ronojeel ja naquun ja k'o to chi ruwach uleew ma ja ta ri' ja nquk'uya'iiij, xa ti qamuuniil ari' ja wi nqayarij opon jun ti qakaxlanwaay, maana qas mach'ati'n ta xtaatij anij ma k'o ta uk'uya'iil ruk'aan, anij ma katruuchap, xk'a yarib'al.

Ja k'a wi xatij jun tzimaay ch'aroon owi q'utuuj, ja ya'oon kominix ruuk'iin, xa ruuk'in jun ti tzimaay, awochojq'aaq' chik k'aa ri' nruuya' jar Aajaaw, rumaal chi jaa ri' nruuya' ach'akulaal, rokob'al qaawaay, ja k'a kaxlanway anij majuun ruk'amoon to chi awe.

Ja k'a winaqii' ja xk'e taq keekej, kiwajkaax chi ke nkeeya' wi ja tz'utuj rumaal chi ee loq'oon k'in neek'atzini, ja k'a toq nrumaj q'an riij; q'aab'alab'oj chik le, tame'a k'in tatzak'ij to k'a ja tz'utuj kixin keej wajkax.

Ja k'a wi ma k'o ta aakeej awajkaax le naamuq pa taq uleew owi manii le nkipoorooj ja winaq. Jar ojeer, ja toq qas xoqk'iiy to ojoj, kani' nraq' opon chi awe ri'; ja chi ruwach jul ya' le anij k'iche'laaj ala' ja jaa le, ja kaamiik kape chik ruwach.

Ja kaminaq numama' anij chi rukojol k'iche'laaj xruutik wi' ja rawan, jaa ri' anij ma ti keena' keequl kuuk, ja k'a xeeto'ow' jaa ri' ja numama' rumaal chi lajuj ruka'k'al k'aam xruub'an qaaj, ja k'a kaminaq nutata' lajuj k'aam.

Ja najb'ey juunaa' chaqa ko'koj xel to, xer waa ri' qas ajl ja rub'aqiil, anij k'a xkitz'apij pa koraal, chee wi' ma xkeetij ta ja kuuk; jaa ri' k'a pa k'iche'laaj. Chee' xkeekoj chi juun rumaal chi xeekekoj na ajto'oonelaa'; Aj Tzoloj ya', Aj Katalina'aa' k'in Aj Lusi'yaa'. K'ooli neek'e jo'oo' taq, waaqii' taq k'in chi ri' neekib'ana' wi kijqa'm toq nch'akataji ja jal.

Ja winaqii' kaamiik neetajini nkeeya' kaan ja naat taq uleew rumaal chi ma ja ri chik ta neekeb'an. Chaqajaa' ja winaqii' xa anij jaa ri' wi' xeekeb'an; xel keek'u'x chi riij, kani' nkeb'an tikol taq xanakat.



Ja winaqii' kaamiik k'o chik kikape, k'o chik kipuwoq chaqa nkeeloq' chik kiixim, rumaal chi maxko' nk'ayix chi' nimajaay, ja k'a ri'jaa' nkiib'iij, chi jar awixiin k'o ruuk'u'x chi ruwach ja naaloq' k'in ja nk'ayixi ma ch'aach'oj ta nb'aan chi re, k'o je'e taq piiq nk'eje' to chi paam rumaal chi xa ch'iich' nb'ano to.

Ja k'a ne'ulya'o qaaj xa ee ajk'aayii' chik ja winaq, xa kiloq'oon to chik ja qaawaay le', xa maltiyoox naawil jutziit, xer waa ri' xa tati'ja' wi aaq'iij. Tajosoq'iij, ma taaya' ta pa q'aayis, ma k'o ta ja chaqa ta xtaatij kani' nb'iixi ntzijoxi:

Takojo' awochooq' aaq', ma k'o ta ari' ja utz chik ta, kaq chik ta xtaak'ama' to ta, katsamaji, utz k'a k'o aawaay, ma k'o ta naq'isaj wi aawii', kani' nub'anoon inin ri' k'o ti nuujaal, ma k'o ta nub'isoj qaaj, ma k'o ta loq'oj way nb'an.

Ta k'a ja kaamiik le', lajuj ruwaqxaqii' k'al owi jo'oo' ruwuq' al q'uq' nkib'iij, ja k'a rixin chi juyu', jar aab'aj jal jo'k'al q'uq' nb'iixi. Ja k'a taq Saqk'im jo'oo' rukajk'al, b'ar nak'amala' to wi ja puwoq, xa anij katsamaj wi' chi riij nrajo'b'eej jar aawaay.

K'ola jun roxk'al juunaa' ari' ja toq maxko' chi jun jab' xruub'an, ja toq qas xjote' to ja ya' anij xok'o to chi riij ja Tawaal, anij xrusutij rii' chi riij. Ja k'aa la' ja Tati' xeel ojtaqiyoon ja wi xtipe chik na jutii' rumaal chi jar ojoj majuun qojtaq, xa rub'ixiik nqab'ij opoon, qatzii' chi qatz'etoon to chi anij xrumuq kaan jar awan.

Ja k'a b'aar k'o wi qixiin ojoj chaqa chi ri' xulnojisaj wi rii'; nutikoon taq wiik, nutikoon taq nukuuliix, taq wixkooyaa', ronojeel ja jaa ri' xjiiq' qaj xe' ya', xk'iis qaaj, anij majuun xnutij kaan k'in k'iy ramaaj xk'e chi riij ja ya'.

Ja k'a rumajoon b'ijneem le k'ola junwinaq juunaa' ala', ja k'a kaamiik ntajini njote' to chik jalaal le' rumaal chi pa ruuq'a' k'o wi' jar Aajaaw, jar ojoj xa nqaatz'et naq nruub'an. Tach'ob'o nape ¿Naq iik' oq k'o wi' kaamiik? ma k'o chik ta jab' toq qatz'etoon to ojoj, ja k'a kaamiik ki' rub'elejee' iik' k'o saq'iij k'o jab'.



194

Maltiyoox chi re jar Aajaaw ruya'oon qaab'eey, noqruuweq, noqruloq'oq'ooj, nruya' ti qaawaay quk'uyaa', arjaa' nk'itzini ja tijko'm, jar ojoj ma qojkowini nqaab'an.

Anij chi jun ruwach uleew nruutzuuq, ja kaamiik qas utz chik na ja ruwach uleew rumaal chi nqatz'et opon ruqaajeem ja jab', nk'itzij kaan ja tiiko'm, xa taq jutz'iit chik nrajoob'eej ja toq nb'e, anij chaqajaa' nb'eerila' ;Anij rojtaq jar Tati'xeel!.

Kani' nb'ij opon chi awe; ja wi xaab'an rub'ajniik jar aatiko'm, xaab'an ti rupaam, xaaya' ti ruuleew, xaaya' ti raaq'oom ja k'a wi manii le ma k'o ta k'aa ri'.

Ja toq nyaa' lokolaq taq jal chi awiij, nb'aani jaa ri' utz k'a chi nrojtaqiiij jar ab'aqiil chi xkatok ta ajchenojla', neeche' chi awe. Ja kaminaqii' qas ee utz k'in chaqajaa' majun ritzelaal xkeb'an kaan, qas looq' xkena' kii'.

Juun chik ari', ja qatata' b'iyon kaan: Ja wi xtakaanoj ti awachib'iil, natkowin chik nawiilij awixoqiil k'in nawajo' ti awilixiik, nawajo' ti ruch'aaajik atziyaq, ixoq chaqajaa' rojtaq hik ti rusaamaaj, ch'ob'otaj chi ruwach, xatkowin atet xab'ij chi re, xer waa ri' ¿La anij qatziiij wi xab'ij chi re?

Ja k'a wi chaqa xaak'ama' to jun ti ixoq, maana xutzur ala', xer waa ri' la xa juun ka'i' iik' nulb'ana', ja k'a wi kee ri, xatz'ila' k'aa ri' jar ak'asalemaal.

Kani' nqak'amab'ej opon tziiij ri', chi toq naach'ak juun ka'i' taq apuwoq, atet at ojtaqiyoon k'in wi looq' naana' nnimari jar asaamaaj, xaaloq' ti awixiim: Qojwa' k'a, tab'ana' ti qaawaay xqaaloq' chik k'a jun jo'k'al pajib'al qiixiim le', looq' tana'a utz k'a nuukoch' rumaal chi jaa wa' nusamajiiij.

Ja k'a wi k'o jalaal nrusamajij arjaa' le ;akurii!, qas nim ari' xruloq' jun ti pajib'al aatz'aam, iik owi ixkooyaa', xatruuto' opon chik k'aa ri'; k'ulaj taq neeto' eewii'. Npe k'a ja jaa wa ri' rumaal chi noqtajini nqanaataaj chi anij ti jaa ri wi' ti rusamaaj ja jun lokolik jal, utz k'a natok ajchenojla'.





Ja k'a naat nb'eeruk' aqa' wi rii' taq ruwach le jaa ri' rumaal chi ja toq xrumaj alajeem. Ja toq xrutij kan jun saq' iij, ja toq anij kaji' jo' oo' q' iij xrub' an, rumaal chi ma ruch' aakuul ta uleew. Ja k'a toq xwinaqir eel ja ooch' le ma xwinaqir el chik ta ja taq ruwach k' in xruna', owi xchumar chi ruwach q' iij, jaa ri' xb' ano wi chi naat rukojoel, ti saq' iij xruuwil.

Naat xeeruk' aqa' wi rii' rumaal chi xa chi rukojoel taq aab' aj owi xeeq' ipitaj qaaj. Ja wi xq' ochoq' o qaaj le ma k' o ta nruuya' k' in xruub' an k' a rox juunaa' numajoon to rusamajixiik ja ti wixiin.

Ja qas najb' eey, maxko' chi jun saq' iij xrub' an, qas xrumaj nima' ooch' toq xruwil ja saq' iij; najb' eey qas nb' orowi, xruuna', roxmuul xrumaj tz' utujeem toq xpe chik jutiiij ja saq' iij. Ja k' a toq xnuutz' et xrukoj ruya' b' iil, xnujosoq' iij k' a, nb' oro wi, in pa' l chi paam, xinjosoq' iij, xinjosoq' iij, xnub' an ti rub' ajniik, xwalaasaaj ja taq chaqiiij ja qas xtzok' ok' iri chi utz, kani' ch' upup xrub' an xeeq' ocho' e.

Qas nnupoqonaj opon ruwach; ja k' a toq xqaj chik jutiiij pa ruka' muul le qas xrumaj taq aalaajeem toq xel chik jutiiij ja saq' iij, toqo k' aa ri' qas xalalani, xtz' iloxi anij xq' ochoq' o' i anij ma k' o ta xruuya' .

Ja k' a niik' aaj, ja taq juujun, ja xrukoch taq ruwach le xwinaqiri ejqaal, ejqaal, toqo k' aa ri' xa ka' i' oxi' koxtaar xruub' an, rumaal k' a chi nqanaataj jaa ri' saq' iij xb' ano wi, rumaal k' aa ri' xa taq juujun nb' eeruk' aqa' taq rii' chi rukojoel.

Ja k' a puus le, jaa ri' ya' xqaj ruuk' iin, kani' nqab' iij, xq' ochoq' o qaaj, ma xrukoch' ta chee wi xok ruya' b' iil, ma kow chik ta ja piiq. Jar ojeer maxko' chi jun tijko' m nb' aan chi juyu', ja k' a kaamiik xa manim chik ta k' in cha' tal chik jar ija' tz. Jar ojeer qatziiij chi xtiiki ja xolob' jal, anij qas jeb' el rutz' eetiik, kani' chi re ja raxwaach chaqajaa'



196

## CUANDO APARECIÓ UN GRAN VERANO

La mayoría de nuestras mazorcas existen, pero el *Saqak'im*, el de antes, el que sembraron nuestros abuelos, ya no existe.

En toda la orilla del lago se sembraba este tipo de maíz. Lo que se sembró y se sigue sembrando en lugares lejanos y de clima frío es la «Mazorca blanca».

El *Saqak'im* de ahora es de corta duración. Las semillas que se sembraban en las orillas del lago y la mazorca de aquellos tiempos se llamaba *Ruwach jab'* y eran parecidas a las mazorcas de las tierras lejanas.

Cuando muy íbamos creciendo, por los años sesenta o sesenta y cinco, fueron tiempos en que verdaderamente existieron las antiguas mazorcas.

La siembra del maíz en las orillas del lago se realizaba en los meses de abril o mayo, juntamente con el frijol *Nimakinaq*. Pero el tipo de maíz *Ruwach jab'* ya no existe.

Hoy se siembra sólo *Sasak'i*. El frijol *Nimakinaq* todavía se produce en las orillas del lago. Sí, hay algunas personas que se dedican a sembrarlo.

La siembra en las montañas se realiza en febrero y así mismo en los lugares fríos. Sólo se saca una cosecha al año. Como el maíz es lo más importante para nosotros, siempre lo soñamos.

Dios siempre le revela a uno en sueños y, lo que a uno se le manda hacer allí, eso debe cumplirse porque es nuestra vida y porque no hay otra cosa que no sea el maíz y el agua que son los fundamentos de nuestra existencia.

Porque si no hay agua ¿Qué tomamos? El agua es alimento, refresca, mantiene el cuerpo en forma y no hay otra cosa igual. Si hasta ya no es tan necesario que tomemos café.

Nuestros principales alimentos son el agua y las tortillas y, todo el resto de las cosas que existen en este mundo, no son más que gustos y



deseos. Tal es el caso del pan, que aunque es muy grande, no contiene alimento, no llena, porque sólo es un deseo, a diferencia de una jícara de atol de masa o de tortilla mezclada con el *kominix* que significa aumento del cuerpo y fuerza que regala Dios. Esa es nuestra comida, muy diferente del pan que no da nada de provecho.

Las personas que tenían caballos y toros cortaban la flor de la milpa para dárselas porque esos animales eran comprados y eran muy útiles para él. Cuando la milpa iba madurándose bien la gente decía: «Que se doblen y sus flores sean cortadas para los caballos y toros».

Si uno no tenía tales animales, pues enterraba toda la hoja y la caña o, si no, la gente de antes las quemaba. Así como te cuento, cuando crecimos, en aquellos tiempos de mi juventud, todas esas tierras de *Chwajul Ya'* eran bosque, pero ahora ya todo es cafetal.

Mi difunto abuelo sembró su milpa en medio del bosque. ¡Eso sí que era comida para las ardillas! Lo que le ayudó fue que mi abuelo sembró treinta cuerdas y mi difunto padre sólo diez.

En el primer año sólo cosecharon mazorcas medianas, pero sí estaban bien tupidas y pesadas. Eso sí, tuvieron que hacer un corral de palillos alrededor de todo el terreno. Lo hicieron para que no llegaran las ardillas. Entonces buscaron mozos sololatecos, catarinecos, luceños. Ellos se quedaban unos cinco o seis días y acarreaban cuando era tiempo del tapisque.

Ahora, debido a que mucha gente ya no se dedica a trabajos del campo, están dejando muchos terrenos. Pero antes sólo a eso se dedicaba la gente. Apreciaban mucho la plantación de milpa, así como aprecian ahora el sembrado de cebollas.

La gente de hoy ya tiene café y dinero, por eso ya sólo compran maíz que abunda en el mercado. Pero tenían razón los ancianos al decir que lo propio abunda más que lo comprado. Además el maíz que se vende no es limpio, trae mucho olote y es triturado por máquinas.

Y los que vienen a vender ya sólo traen un maíz comprado. Gracias si se tiene algo propio, pero para eso hay que sacrificarse, limpiarlo, porque no existe eso de sólo ir a traer algo que ya está preparado.



198

¡Esfuércese! ¡Trabaje! Olvídense de tomar algo ya hecho, mejor es esperar que ya esté maduro para que haya qué comer y no quebrarse la cabeza. Lo bueno es así como estoy yo, tengo mazorca, no tengo de qué preocuparme ni tortillas que comprar.

Imagínese, hablan de 150 quetzales o de 125 quetzales el quintal. El maíz blanco de aquí está a 100 quetzales y el de la playa está a 55 quetzales ¿De dónde se puede conseguir dinero nomás trabajando para poder siempre comprar el alimento?

Yo creo que hace unos sesenta años subió el agua y rodeó todo el *Tawaal*. Sólo Dios sabe si eso volverá o no a suceder porque nosotros sólo podemos hablar de lo que realmente hemos visto.

El agua dejó todo hundido hasta donde tenemos el terreno nuestro. Ahí yo tenía siembra de chile, repollo y tomate. Todo eso se hundió bajo el agua. Se deshizo. No comí nada de eso porque el agua lo cubrió durante mucho tiempo.

Y su disminución fue ya hace unos veinte años. Ahora está creciendo algo, pero sólo Dios hará su obra. Nosotros sólo vemos lo que sucede, sólo eso, imagínese ¿En qué mes estamos? En estos tiempos ya no llovía pero ahora hay verano y también invierno.

Gracias a Dios porque nos da libertad, nos viste, nos cuida, nos da nuestros alimentos y hace crecer las plantas, eso nosotros no lo podemos hacer.

A todo el mundo alimenta y lo grandioso de hoy es que todavía vemos llover y así deja bien crecidas las siembras. Se espera un tiempcito más y ya madura. Dios lo tiene bien controlado ¡Dios conoce todo!.

Como le comentaba: uno debe cuidar bien sus plantas, haciéndoles su limpiada, su calzado y poniéndoles un poquito de abono. Si esto no se hace no produce nada.

La razón de los ancianos de colocarle una mazorca torcida en la espalda a los niños era para que se acostumbraran al cultivo. Los



antepasados fueron muy buenos y nunca hicieron algo malo. Se apreciaron entre ellos.

Dios da lo que se le pide, pero eso si usted se acuerda de él. Muchos dicen que no hay Dios y no obedecen cuando el padre les dice que vayan a trabajar ¿Con qué se matendrán esos jóvenes cuando sean grandes?

Otra cosa: Dios ha mandado que se busque cada uno su pareja. Pero hay que ver si ya puede mantenerla. Usted necesita servicio, lavado de ropa, por eso, a la mujer, si ya puede trabajar; bueno, se la convence de que se case con usted pero ¿Fue verdadero ese convencimiento?

Si uno no está preparado para casarse aunque se case no durará. Eso es así mi querido muchacho porque se ha perdido el sentido de la vida.

Daba esto como ejemplo, porque cuando usted gana unos centavos, usted debe saber qué hacer con ellos y si los sabe invertir prosperará su trabajo. Así cuando compra su maíz, le dice a su mujer: «Hacé tortillas, comamos porque ya compré un quintal de maíz, cuidalo pues para que nos dure, porque este es el fruto de mi trabajo».

Y si la mujer trabaja ¡Eso sí! con que compre una libra de sal, chile o tomate ya es algo y así los dos se ayudan. Todo esto viene en relación con la mazorca torcida que se coloca en la espalda para que uno sea buen trabajador.

Hablando de los granos que están muy separados, eso es fruto de los cuatro o cinco días que duró una soleada fuerte, cuando apenas comenzaba a crecer el elote. Como el lugar era pedregoso, cuando germinó el tierno elotito ya se quemó porque le dio el espléndido sol. A eso se debe lo esparcido de los granos.

Apenas le salieron unos granos porque tenía sembrada la milpa en pedregales. A veces las milpas se doblan con el viento y, si le sucede eso, ya no producen.

Antes, hubo unos veranos fuertes. Cuando salió el verano una vez, apenas empezaba a salir el tierno elotito; la segunda vez, estaba



200

verdeando y la tercera vez ya florecía. Cuando me di cuenta ya estaba marchitándose. Bueno, limpié la milpa y la cuidé mucho sacándole todo lo seco que tenía. Muchas plantas se habían doblado como si fueran tul. Daba pena verlas.

Otro año, apenas comenzaba a formarse el elotito cuando, otra vez el verano. Esa vez sí que se perdió. Se echó a perder todo, se doblaron las milpas y no produjo casi nada. Unas que otras sobrevivieron, se desarrollaron poco a poco. Fue entonces que sólo coseché dos o tres costales.

Cuando hay podrido se debe a que la mazorca no aguantó, se dobló, le cayó agua. El olote se pudrió y se descompuso. Mucho antes se cultivó en muchos lugares pero ahora ya se cultiva en pocos lugares y la semilla ahora es seleccionada. De verdad, en aquellos tiempos se sembró *Xolob'jal*. Se veía tan hermoso como el *Raxwaach*.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc



201



*RELATOR:* Domingo Yojcom Méndez  
*EDAD:* 80 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## JALJOXININAQ TAQ JAL

Ja jal nimajal k'aa ri', Nimatuujaa' ruub'ii', chaqa b'ar ta chi chenoojiil nruuya' wi'; ja juun chik ko'lik Tuujaa', Tino'y Tujaa' owi Ko'lituujaa', jaa ri' chaqa naq ta chi chenoojiil nruumaj wi'.

Ronojeel ja nubij opon chi awe ri' jaa ri' rixin ojeer; ja k'a Kuxajal jun wi' chik wi' ari', jaa ri' rixin pa teew, xa anij rixin pa taq teew wi'.

Ja Nimatuujaa' k'in Ko'lituujaa' pa ronojel chenooj nruub'an wi', ja qas ojer taq jal xa jaa la' jar oxi' ruwach le; jar Aachi Roo' (cinco) Aachi Roox (tres) k'a xe'el to ala'. Ja k'a saq xa juunaan ruuk'u'x ruuk'iin ja nimatuujaa' rixin chi juyu' k'in nimajal chaqajaa'.

Jaa ri' ma k'o ta ruub'ii', xa jiik chi Saqajal, nimaq taq jal, jaa ri' qas xkooj ojeer chi' Kaqajaay. Xa k'a jaa la' ja q'an le k'o ruub'ii'; nimatuujaa' ko'lituujaa' k'in Kuxajal xa chi la kajal wi le.

Ja k'a xolob' k'ooli xa ruyarin chik rii', k'in ja wi xawalasaj awija'tz, ja k'o je' taq xolob' chi paam anij jaa' neruya'a chik, q'axanaq chik na chi xolob' rumaal chi anij rixiin chik wi' nruuk'am eel.

Ja waawee' anij qatzii' wi' chi xtiiki ja anij ruuyoon xolob' wi', jaa ri' xtiik Pa Chiina'm, Pa Kaqapoowoon, xer waa ri' xa kichomirisaj chik kija'tz ja winaqii', xa anij nruyarij rii', qas xolob' neeli.

Ja Nimatuujaa' jaa ri' neemajataj to rutiikiik Xe' Kuruus (Xalq'a't) k'in saq chaqajaa' anij maxko' neeli ja Nimasaj; ja k'a nxule' to chik, chi juujunal chenooj k'o rixiin.

Natqaj to Pa Taam, nkooj chik Ko'lituujaa', kee ri chik; ja k'a pa taq teew jaa ri' Kuxajal k'in Ko'lik Tuujaa', xa juunaan ruuk'iin rumaal chi ma k'o ta rujalab'en rii' ruuk'u'x.



202

Xer waa ri' sib'alaj utz na ja Kuxajal, junwi chik na rutiijiik, qas ch'uuch'uj ja way nruub'an, anij ma ti kopiche' ta ja way, kani' kaxlanway ch'uuch'uj, ch'uuch'uj ja Kuxajal.

Ja saq anij kee ri waa ri', kow jutz'it, xa ruuyoon ala' ja Kuxajal qas ch'uuch'uj, xa b'ajani' tatija' anij ma kow ta, qas ch'uuch'uj, jaa ri' qas xqaatij ojoj ojeer, rumaal chi k'o qixiin Paxinaab'aj, nimalaj chenooj, chi ri' qas xqaatik wi', pa taq teew laj taq chenooj k'in chi wi juyu' xtiik wi' ja jaa ri' jal.

Pa K'ixtaan, Chuwach Ch'uumiil, pa taq teew qas ki' ruuk'u'x ja kuxajal, qas nimaq taq jal neeli, anij ma tab'ij to ta chi kux. Ja k'a nxule' to le q'an chik ala', jaa ri' nruumaj to Kaqataq'aaj, jun wi chik na chi q'an ari', jiik chi q'an chik ari'.

Rumaal chi ja nimatuujaa', ko'lituujaa' kaq nka'y ari', xer waa ri' ja jaa ri' q'an chik nka'yi, kani' saqk'im, chaqa jiik chi q'an, anij jaa ri' chik nxule' to ronojeel, ma k'o chik ta ja saq.

Ja toq nawachak'aaj, xa napalib'ej ari', ma qonojeelaal ta nqaab'an kee ri', ta k'a inin ma k'o ta naq ta wachik'aan. Ja k'a chi' taq ya' saqk'im, aachi roox, aachi roo'chik ntiiki, xer waa ri' ja kaamiik chik saqasaqk'im.

Jani' k'a jar uleew, k'ooli qas taq b'olob'aq neeli, xruutik nuujii' Aa Kuxtiin Xe' pa koraal, qas utz xel to ja ruujaal saqsaqk'im, chaqajaa' nimaq taq jal, ja k'a raxwaach saqk'im ma k'o ta.

Ja raxwaach Chuwach taq Koraal k'in xe' taq Kaqnom, ja pa taq julee' chenooj chik kani' Pa Taam, Xe' Kuruus xa anij jaa ri wi ja q'an ntiiki. Ja nimatuujaa' k'in ko'lituujaa', kaq ja jal k'in kaq rujo'qaal chaqajaa' xer waa ri' ja julee' jal ri' anij mach'ataq ta neeli, jaa la' qas ruwach le'.

Ja toq nutzur ruka'muul, roxmuul chenooj, xeeq'anari, toqo k'aa ri' neeb'aan me'ooj, k'aja k'aa ri' neeqool tz'utuj. Ja k'a toq nutzuri ja jaa ri' ntzaaq kan chik k'a riij, nmuuq kan chik, kee ri' nb'iix chi re toq nb'e kan pa b'elooj ja tz'utuj.





Anij ntzaaqi ronojeel, xa ti ruuyoon chik ja jal nk'e kan chi riij ja patz'am. Ja tz'utuj nrumaj eel b'ar k'o wi aj, ja k'a toq ntzak'ix eel le anij ti ruuyoon jal nk'e kaan; ja k'aa ri' tz'utuj, ja ti ruusi'j, chee wi kee ri' nb'iix chi re anij nruuk'am eel ja ti patz'am.

Ja toq nutzur to ja jach' nb'eenuk'i ja jal, nb'aan jun b'ajnikiil. Nkeeb'an juun ka'i' chakach way ja rajawal jal, k'in chi ruwach ja ka' aaj nb'aan wi' wa'iim, jaa ri ruuk'u'x jal nruuya' cha'.

Waawee' nb'aan wi' ja wa'iim, nuk'un jal neeche'e, ntz'ape' kaan le', nb'aan kan saqchaj, kani' jun ti nimaq'iij, anij konojeel alk'uwalixeelaa' neewa' to chi ri', ntz'ape' ruwach koraal ne'xi, ntz'aapixi.

Anij qatzij wi' chi ntz'ape' ruwach koraal, anij ruuyoon nimaq taq jal nnuuk' kaan; ja k'a rupaam jaa ri' waawee' nqasax to wi', jaa ri' ntij na, k'ooli anij k'iy; k'a chi jo'oo' waaqii' iik' neechaap to wi' ja ruwach koraal; nalasax kaan ronojeel ja nimaq, chee wi ntz'aapix jun ramaaj, chee wi nb'iix, «tz'ape' ruwach koraal». Nk'iis na ronojeel ja rupaam neeche'e k'in k'o jun b'ajnikiil nb'aani.

Ja jun ti chi' ruwach ixiiim, piixiik' ne'xi, nwalasax kaan, k'o na ari' maja'n ti tiiki jar awan elenaq to chik arajaa', tzaaqanaq kaan ja ti ixiiim chee wi nb'iix kee ri' chi re.

Xer waa ri' ja jun tzij le naq la chi keewach ja kaminaqii', xa kee ri' xkib'ij chi re rumaal chi xa ruuyoon peetenaq. Ja k'aa aj ruk'aan natz'et opoon le ma k'o ta rupaam, jaa ri' keetzij ja kaminaqii', piixiik' neche' chi re rumaal chi xa ruuyoon peetenaq.

Jar ixiiim k'iy nok wi'; najb'eey nok way, nb'aan maatz', nb'aan katamal, nb'aan ch'aron. Toq nok aj nb'aan q'oor chi re, jaa ri' rusaamaaj jar ixiiim, nb'aan jook' chi re chaqajaa' k'in q'oor, jaa la' nruuya' jar ixiiim le, ja toq k'a rax na.

Ja k'a toq chaqij chik le nb'aan maatz' chi re, nb'aan q'utuuj, chaqij ya', pinuul (q'an ruwach), jaa ri' anij ruuyoon ixiiim. Ja k'a chaqij ya' k'o chik kokow ruuk'iin, jaa ri' ka'i' ruk'aan chik rii', jaa ri' qas rusaamaaj jar ixiiim.



204

## LA DIVERSIDAD DE MAZORCAS

*Nimatuujaa'*(1) es como se llaman las mazorcas grandes. Se cultivan en cualquier parte. Las otras son las *ko'lituujaa'*(2). También se producen en cualquier terreno.

Todo esto es de lo antiguo. *Kuxajal*(3) es otra clase de mazorca que se cultiva específicamente en terrenos fríos.

La *nimatuujaa' k'in ko'lituujaa'* se produce en cualquier terreno. Las más antiguas son los tres nombradas. Las recién aparecidas son las *aachi roo'* (cinco) *aachi roox* (tres)(4). La blanca tiene la misma calidad que la *nimatuujaa'* que se produce en terreno montañosos.

La *saqajal* no tiene otro nombre particular. Son mazorcas grandísimas. A estas mazorcas se las sembró en *Chi'kaqajaay*(5). Sólo las amarillas tienen nombre específico: *nimatuujaa'*, *ko'lituujaa'* y *kuxajal*.

En cuanto a la *xolob'* es de granos mezclados, de diferentes colores. Si uno prepara semillas de esa clase producen bastante.

Hubo un tiempo que en realidad se sembró sólo la *xolob'*, como en *Pa Chi' Na'm*, *Pakaqapoowoon*. La semilla se sembraba sin seleccionar y cada vez la mazorca salía más combinada.

En *Xe' Kuruus*(6) se comenzó a sembrar el *nimatuujaa'*. El *saqajal* y el *nimmasaq*(7) se desarrollan muy bien en esos lugares. Cada lugar restante de abajo cuenta con una semilla específica.

Ya bajando a *Pa Taam*(8) se cultiva el *ko'lituujaa'*. En tierras frías se desarrolla el *kuxajal* y el *k'olik* porque tienen la misma capacidad para desarrollarse.

El *kuxajal* es totalmente diferente porque con sus granos se obtienen tortillas bien suaves. No se ponen tiesas, se quedan muy suaves, suaves.

Las tortillas de *kuxajal* son tan suaves que uno las come suavemente. No es como las de mazorca blanca que se ponen un poco tiesas. Nosotros consumimos de esa clase porque teníamos un terreno grandísimo en *Paxinaab'aj*, un lugar con temperatura fría como también en *Chi wi juyu'*(9).



Al *kuxajal* le encantan los lugares fríos como *Pa k'ixtaan*, *K'ixataan*, *Chiwach Ch'uumil*. Allí se producen grandes mazorcas y no es apariencia, lo son de verdad. Desde *Kaqataq'aaj* se siembra ya la mazorca amarilla pero de otra clase, ésa es puro amarillo

El *nimatuujaa'* y *ko'lituujaa'* son de color rojo, pero este amarillo es parecido al *saqasak'im*(10) simple y sencillamente amarillo, sin nada de blanco.

Es casualidad cuando se sueña porque no le sucede a todos. En mi caso nunca he soñado. Bueno, sigamos: en las orillas del lago se siembra el *saqk'im*, *aachi roox* y *aachi roo'*. Actualmente también se siembra el *saqasaqk'im*.

La cosecha depende del tamaño del terreno. Mi yerno Agustín sembró en *Xe Pa koraal* el *saqak'im* y le dio buena cosecha de mazorcas grandes. No hay *raxwaach*(11) en las orillas del lago.

El *raxwaach* se produce en *Chuwach Koraal* y *Xe'kaqnom*(12), pero en *Pa Taam* y en *Xe Kuurus* sólo se siembra el amarillo y el *nimatuujaa' ko'lituujaa'* que es una mazorca roja con dobladores rojos. Estas mazorcas salen grandísimas

Cuando está terminada la segunda y la tercera limpieza y la milpa llega a su madurez, es cuando se dobla y le cortan el *z'utuj* y(13) luego se tapa o se entierra. Se deja el *b'elooj* (14) al *tz'utuj*.

Todo es cortado y sólo se queda la mazorca sujeta a la caña. El famoso *tz'utuj* empieza desde donde está el elote. Exactamente el *tz'utuj* es la flor, por eso le llaman así porque comprende una parte de la caña, la punta de la milpa.

Cuando se termina de tapiscar, el dueño guarda y realiza una «costumbre» torteando unas canastas de tortillas para realizar un buen convivio enfrente de la troje para que sea bendecida.

Esta «costumbre» es conocida como el «Ordenamiento de la mazorca». Alrededor de la troje se llena de hojas de pino. Es como una pequeña fiesta. Toda la familia llega a comer porque se cierra la troje, a la que se llama «La casita».



206

En realidad se cierra porque en ella únicamente se guardan las mazorcas grandes. Las pequeñas se traen a la casa para comida de la familia. A veces hay bastante y entonces la troje recién se abre cinco o seis meses más tarde. Todo es seleccionado, por eso se cierra un buen tiempo y dicen que: «La troje se ha cerrado». Cuando terminan las mazorcas chicas y abren la troje hacen otra costumbre.

Al grano del maíz perdido lo llaman *guamil* y es protegido cuando se hace la limpia. Se trata de una planta que germina antes de que siembren la milpa. Es una semilla descarriada que brotó.

En realidad, no sé qué significaba para nuestros antepasados. Sería posiblemente porque aparecía sola y el gran elote que produce no guarda nada. Así hablaron nuestros abuelos, así la llamaron: *guamil*.

El maíz tiene mucha utilidad. Con él se hacen tortillas, atol picante, tamales, atol de masa. También atol de elote y tortillas de elote cuando todavía es elote.

Cuando ya está seco se hace el atol picante, el atol de tortillas secas. También el chocolate, pero ese ya es una mezcla con cacao y pinol. Estos son otros alimentos obtenidos del maravilloso maíz.

### VOCABULARIO:

1. *Nimatuujaa'*: «Grandes temascales» (*nim*: «grande», *tuuj*: «temascal»). Nombre que se da a una clase de mazorca bastante grande de color rojizo. Tanto el olote como los granos y los dobladores son de ese color, aunque la gente lo conoce como dobladores morados, cultivables en cualquier terreno.
2. Se lo llama de varias maneras: «temascales medianos» (*koli't tuujaa'*), «temascales pequeños» (*tino'y tuujaa'*): Todos son de la misma especie que *nimatuujaa'* pero varían en tamaño.
3. *Kuxaja*: «mazorca de Marcos» (*Kux*: significa «Marcos» y también es el nombre de una mosca llamada «tábano», *jal*: «mazorca»). Es una mazorca grande y de color amarillo. Esta clase de semilla se cultiva, sobre todo, en lugares fríos.
4. Actualmente se conoce como «*aachi* cinco» y «*aachi* tres». Históricamente son *aachi roo'* y *aachi roox*: «quinto hombre» y «tercer hombre». La



primera especie es de altura mediana y la segunda es más pequeña. Los granos son de color amarillo y se cultivan especialmente en las orillas del lago.

5. *Chi' kaqajaay*: «En la orilla de la casa roja» (*chi'*: «boca», «orilla»; *kaq*: «rojo», *jaay*: «casa»). Lugar de clima frío en donde se sigue sembrando, pero en cantidad menor, la mazorca blanca. Vivieron pues nuestros abuelos en aquellos lugares en donde hay restos de tejas. Hace unos diez años se retiró la última familia.
6. *Xe' kuruus*: «Abajo de la cruz». Límite entre San Pedro y Santiago Atitlán.
7. *Nimasaq*: «gran blanco» (*nim*: grande; *saq*: «blanco»).
8. Pa Taam: «entre la paja». Un tipo de grama que utilizaron nuestros abuelos como techo de las casas. Nombre del lugar donde se comenzó a sembrar el *ko'lituujaaj'*.
9. *Chi wi' juyu'*: «en la cima del cerro». Lugares situados en las loma de los cerros desde Santa Clara hasta Palestina, Panyebar (pueblos ubicados atrás de los cerros).
10. *Saqasaqk'im*: «blancura de la grama» (*saq*: «blanco»; *k'im*: «grama»). Esta clase de maíz se produce en lugares de clima templado, de color blanco y de altura mediana. Tiene granos no muy grandes.
11. *Raxwaach*: «maíz negro» (*rax*: «verde», *waach*: «fruto», «granos»). Los granos del maíz negro, son mazorcas grandes cultivadas en lugares fríos.
12. *Chwach Koraal* y *Xe'kaqnom*: «abajo del desvergonzado rojo»: Son regiones de San Juan La Laguna pero propiedad privada de los pedranos en donde el clima es frío.
13. *Tz' utuj*: «flor de la milpa». De aquí proviene la raíz del idioma *tz' utujil*. Los ancianos afirman que el *tz' utuj* no es sólo la flor de la milpa, sino es la que inicia desde donde está el elote hasta la parte superior de la planta.
14. *B' elooj*: Así llaman a las olas y al viento fuerte del lago, pero en el mundo agrícola se conoce como la última etapa de la limpieza del terreno, en donde todo el monte es enterrado, dejando el terreno limpio en forma de olas.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc



208

*RELATOR:* Nicolás Tuch Puzul  
*EDAD:* 80 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## SAQK'IM

K'a in ko'l na inin ari' toq xqatz'et to San Juan, anij qas utz, ma k'o ta kape chi ri', qas utz neeli ja jal, qas mach'ataq ta, ronojeel ala' ja nelel Xe'aak'al nb'e Tza'ntinaamit, pa taq Raxaaj nb'e Xe'k'istilin qas mach'ataq ta neeli ja jal.

K'a maloo' awa' toq xwinaqar to ja julee' taq jal ri' saqk'im ne'xi. K'o jun taa' qas winaqarisan to awa' ojeer, kaminaq Kaxpaal Pich'iya' ruub'ii', ja taa' qas xk'amo to ja jal, saqk'im ne'xi.

K'a kee wa ri' chi wi' juyu' xpe wi' awa' ja jaa wa ri', k'a kee la' pa Saqk'im, k'a chi ri' xb'eeruk'ama' wi'; jaa ri' ruub'ii' ruk'amoon to ja b'ar peetenaq wi'. ¡Eeh! toq k'a xruutik awa' ja jaa wa ri', k'o jun chenooj b'ar xtiik wi' qas ok'owinaq chik na xruub'an.

Rumaal chi utz jun chenooj xruuya' qaj wi', b'ar q'axanaq chik na xeeli jaa wa' saqk'im ri', xer waa ri' k'a chi ri' xb'eeruk'ama' wi'. Ja k'a toq xkojtaqiiij ja winaq le «Xkeechap ruk'utuxiik, xkeechap ruk'utuxiik, ee k'iy chik xeeetiko wi, no' ari' ja nimaq taj jal ja nb'ij opon chi awe le, saqajal, q'anajal k'in raxwaach, oxi' ruwach ja jal, ja rixin ojeer, ja qas xkeeb'an ja winaq San Juan ojeer».

Jaa ri' ja qas xtiiki jar ojeer San Juan, xer waa ri' julee' jal sib'alaj mach'ataq ta, ja k'a toq xkeewil awa' ja jaa wa ri', arjaa' ja qas xok'o chik chi ruwach ja julee' ri'.

Anij majun patz'am ja ma ki ta k'o rijqa'm, anij juunaan ronojeel, xaaya' qaj jo'oo' chi' ruwach ija'tz chi paam ja mokaaj le anij jo'oo' chi jal nel to k'in anij majun aq'oom xa anij ja wi ja ruchojq'ab'aal jar uleew.



Jar ojeer qas utz na, k'a jaa wa' ramaaj xkeetik kape ja winaq, ma ti keetik chik awa' ja jaa wa ri'. Ma ti ruuya' chik ja wi k'o jun ti achenooj, kape kee wa ri' kape kee wa ri', ma ti ruuya' chik.

Jee, npeeti ma ki ta npeeti ja loq'olaj awan. Npeeti, njote' q'anajoj, xer waa ri' majun taq rijqa'm nruuya', majun ruwach nruuya'. Ja kape k'amon keewach chi riij ja winaqii' rumaal chi maxko' chi jun ruwach nruuya'.

Jaa ri' xk'amon keewach chi riij, xa anij jaa ri chik okonaq keewaay ja winaq waawee', no' ari' ja jaa wa ri' ma k'o chik ta ntiik wi, xa anij kape chik ronojeel, jee, ma k'o chik ta nkeetik wi' ja jaa wa ri' San Juan.

Jar ojeer ma oq k'o ta chi la' San Juan, k'a ee taq juujun ee oponaq qaj chi la', ja k'a kaamiik q'anij rixin tinaamit chik waawee'; xa ee juujun chik jar aj San Juanii' ja k'o kixiin chi la', ja kape ronojeel anij kixin winaq waawee'. Ma k'o chik ta ari' ja kuuleew eje'ee', k'ooli, xaxa taq jutz'it chik.

Kee wa' xruub'an q'anajoj awa' ja saqk'im le', xer waa ri' k'a pa saqk'im peetenaq wi', ja k'a toq xtiiki ja jaa wa ri', jaa ri' ja qas xok'o chik na, sib'alaj utz taq jal xeeli -;Ja'!- xkeetz'et winaq le; taya'a julee' qija'tz, taya'a julee' qija'tz neeche'e, ja k'ar arjaa' xruuya' jar ija'tz - xa k'a kee ri' toq xkeetik k'iy ja winaq.

Xa kee ri' ala' toq xel kaan ja q'anajal, saqajal, rumaal chi ja wuk'iin inin San Juan sib'alaj nimaq neeli, anij nimaq neeli, pa qasa jun chenoaj kee wa' Pan Uk'a' qaaj, k'o jutz'it qixiin, xa jun k'aan k'in niik'aaj xer waa ri' nruuya' to jun jo'lajuy ya'l, jee, xa jun k'aam k'in niik'aaj, jaa ri' katche'e nimaq taq jal, kitaqa wa ri'. Anij ma k'o ta na nruuya' ja taq no'y, xa anij taq juujun wi' nruuya'.

Jaa ri' qatzii' chi utzilaj chenoaj, anij qas jiik, pan uk'a' ari', chi ri' opoon b'aar npe wi ya' pa raxaaj, xer waa ri' qas utz neeli ja jal. Toqo k'aa ri' xsaach kaan, ma k'o chik ta q'anajal, ma k'o chik ta saqajal, ma k'o chik ta raxwaach, ma k'o chik ta juun, kee ri' xb'e kaan, jaa wa' ja qas xtiik chik na ri', kaamiik anij ma k'o chik ta naatik wi'.



210

Xa ruuyoon chik chi' taq ya' nkib' iij jar ala' ii' ja b' ar k' a k' o na jalaal nruuya', chee wi', k' o juun jar alaa' xb' in chi we chi oxii' k' aam ja nusaqk' iim ne' e xer waa ri' sib' alaj utz neeli ne' e k' in ja ti wuuleew xa oxii' k' aam k' in anij ti choom nruub' an, utzilaj taq jal neeli, kee wa' ko' on cha'.

Anij ti xer waa ri' ti ruuleew cha' k' in ninrak' aj jutz' iit ne' e, kee ri' nrub' iij, saqk' im ja jal cha'. Ja julee' saqk' im ri' jaa ri' rixin pa su' m, xa qayarij qaj awa' ja xqaaya' qaj juun ka' i' taq mokaaj qixiin. K' iy ruwach ja taq jal waawee'; k' o saq, k' o q' an, k' o raxwaach k' in taq saqasaqk' im chaqajaa' xer waa ri' taq saqk' im

Jar ojeer anij wa' an ee k' iy ja winaq ee tiko' yoon rumaal chi toq xoqk' iij to ojoj le anij k' o wi' jar awan xtiik kumaal ja qatee' qatata'. Ja toq xnuub' an q' anajoj kee wa ri', xink' iij q' anajoj, no' qsaari ma k' o ta naquun naq ta, anij majun aq' oom, ma saaq' aalaaj ta ala' jar aq' oom ojeer le'.

K' aa la jun lajaj ka' k' al owi ka' k' al juunaa' winaqirinaq to ala' jar aq' oom. Ja toq xkeeya' aq' oom ja winaq qaxanaq chik na xeeli, xa k' a kee ri' xk' omon keewach, k' ooli nkeeya' jun muul, ka' muul chi ruuxee' chee wi xok' o wi na, jee at' ee...k' iy nkeeb' an chi re ja winaqii' waawee'.

Ja k' a kaamiik naaya' chik taq jutz' iit xaxa anij taq jutz' iit chik nruuya', ma qas ta maxko' chik nruub' an, xa kani' chik ma k' o ta aq' oom, xa kee ri' chik nruub' an kaamiik, nyaa' taq jutz' iit jar aq' oom xer waa ri' xa anij jutz' iit wi' nruuya', ma kani' ta ojeer. Ja toq qas k' aa xruuna' jar uleew chi xya' jun chuuy chi ruuxee' le ; Akurii! maxko' utzilaj taq jal xeeli.





211



## EL SAQK'IM («BLANCA GRAMA, PAJAREQUE»)

Desde pequeños pudimos apreciar en San Juan las buenísimas mazorcas. Cuando aún no había cafetal, crecían muy grandes, empezando desde *Xe'aak'al*, bajando al inicio del pueblo, en *Pa Raxaaj* llegando hasta *Xe'istilin*, en donde salían buenas mazorcas.

Hace poco que habían salido estas mazorcas llamadas *Saqk'im*. Un difunto anciano llamado Gaspar Pichillá las había traído.

Hasta las riveras del cerro fueron traídas, desde allá de *Pa Saqk'im*. Desde allí se trajeron y desde allí se trajo su nombre. ¡Uuh!, y cuando se sembró, se lo hizo en un lugar en donde aún produjo mejor.

Debido a que sembró en un terreno apropiado produjo más el apreciado *Saqk'im*, solamente que hubo que traerlo hasta este lugar y, cuando la gente se dio cuenta de lo bueno que era, empezaron a pedirlo y así aumentó el grupo dejando de lado la mazorca blanca, amarilla y negra, la trinidad que antaño se sembró en San Juan. Esas tres fueron las que se sembraban en San Juan y salían bastante grandes y cuando se encontró esta nueva clase sobrepasó la calidad de las otras.

No había ninguna mata sin carga. Todo era parejo. Si uno depositaba cinco granos, salían los cinco y con fruto y eso a pesar de que no se contaba con abono sino sólo con la fertilidad de la tierra.

Todo era tranquilidad y duró hasta cuando se empezó a sembrar el café. La milpa ya no se siembra, ya no produce bien si se tiene sembrado café de un lado a otro.

La apreciada milpa se desarrolla pero no produce nada, nada de cosecha. Con el café las personas se acostumbraron pronto porque da buena cosecha.

Se acostumbró la gente y ahora de eso viven. Ya no quedan terrenos para sembrar la milpa. Ya todo es cafetal, ya no hay lugar para la milpa. Allá en San Juan, todos los terrenos se ocuparon con café.



212

Mucho antes no teníamos nada que ver en San Juan, nomás había uno que otro pedrano, pero ahora todo el pueblo les pertenece y sólo unos pocos juaneros tienen terrenos propios. Todo ese cafetal le pertenece al pedrano. En realidad, los juaneros ya no tienen mayor cosa, sólo algunos pedazos por allí.

Ese es el proceso del *saqk'im*. Se trajo desde allá y cuando se sembró aquí, sobrepasó la cosecha acostumbrada. Cuando la gente se fijó en este acontecimiento, todos empezaron a pedir sus semillas. Como el hombre (el difunto Gaspar Pichillá) era tan bueno les dio semilla y así se extendió la siembra.

Fue así que desapareció la mazorca amarilla y la blanca. Yo tenía un terrenito por aquí en *Pan*, en San Juan donde las mazorcas se producían muy bien, salían buenas mazorcas a pesar de que era sólo una cuerda y media. Producía hasta quince redes. Eso sí, eran así de grandes las mazorcas y sólo se encontraban unas que otras pequeñas.

En *Pan Uk'a'* el lugar es pura planicie. Cerca de *Pa Raxaaj* se producen buenas mazorcas, pero fue allí en donde empezaron a acabarse las mazorcas amarillas, las blancas y las negras. Ya no produjo nada y ya no había nada. Así fueron desapareciendo. El *saqk'im* se cultivó algo pero ahora ya no hay donde sembrar.

Ya sólo se cultiva algo en la playa. Según un muchacho, quien me platicó cuando estábamos reunidos los mayores, él tenía tres cuerdas sembradas que le daban buena cosecha, a pesar de ser sólo tres cuerdas. «Me da buenas mazorcas, por aquí por *Ko'on*», me contó.

Me dijo que sólo ese poco de terreno tenía, donde sembraba el *saqk'im*, pero con eso se ayudaba bastante. Ahora, lo que yo te muestro es originario de *Pasu'm*. Sólo por probar colocamos unas matas, pero en realidad aquí se produce tanto la mazorca blanca, como la amarilla, la negra y las *saqasaqk'im* pero todas son de la clase *saqk'im*.

En épocas pasadas mucha gente se dedicaba a sembrar. Me acuerdo que nuestros padres siempre sembraban. Así fueron pasando



213



los tiempos, fui creciendo. Sobre todo no había mayores cosas, nada de abono. Ni siquiera se mentaba eso en esas épocas.

Hace como treinta o cuarenta años que apareció el abono y cuando la gente lo aplicó salió mejor la cosecha. Así pues se fueron acostumbrando hasta el punto de aplicar dos veces. Por tal razón producía. Así es, la gente aquí hace de todo.

Hoy, si aplicas un poco, poco produce. Ya no se desarrolla mucho. Es como no echar abono. Así es en nuestros días: poco se da, poco se recibe. Pero cuando se aplicó un puñito por primera vez se produjeron en abundancia las mejores mazorcas.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc





214

*RELATOR:* Domingo Yojcom Méndez  
*EDAD:* 80 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## ACHIK' CHI RIJ IXIIM

Junaa'b'iir xinb'an kan ari' -¡Aajaaw!- jun ixoq nk'e' chi le, ja xwachik'aaj: Tab'ana' jun rutziiil chi we, maxta k'a naaya' jutz'it ti nuk'ojliib'aal: «¿Naq k'a chi re? Utz k'a, katok to k'a, k'o k'a jaay le', qa'an nche' chi re.

Waawee' k'o wi ri', eleja, katok to: «Katok to ja pa jaay, k'o k'a le', katok to qa'an, nche chi re, anij waawee' sepel wi' chi ruwach jaay ri', ja nwachik'aaj: «¿Naq k'a tab'ij ari' Aajaaw? » Nche' inin, xer waa ri' xa saq to chik toq xnuub'an ja jaa ri'.

Pa rusaqariik to chik, pa ruuka'b' ramaaj chik la ari' ja toq xwachik'aaj; ixoq ixoq ari', qas jeb'el rub'anoon risimal ruwi', k'a pa rachaq neeqaj qaj wi', anij rujikoon chi utz.

Rupatzab'aan chi rij, ma rupaach'un ta at'ee, anij jakali ja ruwi' chi rij. Tab'ana' jun rutziiil maxta naaya' jutz'it nuwarib'aal ne'e: «Katok to k'a, ka tok to k'a qa'an nche' chi re, katok to k'a pa jaay le', katok to ja pa jaay».

Ja k'a toq xnuuna' q'anajoj, ¡Ajawaxeel!, xa'eq waraam nub'anoon, jee, xa waraam ja nub'anoon: «¿Naq tib'ij k'a awa'? Nche' qaj inin, toq xnuutz'at xsaqari, xsaqari». Ajawa xeel, rumaal chi ee k'o walk'uwaal, k'aja k'aa ri' xnuutzij nukootz'i'j.

Xinxuke'i, xnuk'utuj chi re jar Aajaaw ¿La qatziiij k'a awa' Ajawaxeel?, ja nch'ob' inin nuwaay xyaa' rumaal ja qatata' Aajaaw rumaal chi ja k'aa wa rejtaal ja qaawaay.

Xnub'ij k'a chi re chi tok to. Taya'a jutz'it nuwarib'aal ne' k'a, ¡kiy...! Taya' jutz'it cha', katok to k'a, katok to k'o jaay taqa'an nche'



215



chi re. Ja k'a toq xsaqar nuwach le, ja k'aa ri' naq la xruub'an qaaj, xer waa ri' kee ri' xnuub'ij chi re.

Xer waa ri' k'o ti nuxukuliib'al, xnuxuke' jutz'it, kee ri' xnuub'an chi re, kee ri at'ee, xulk'utu' kan rii' chi nuwach, xer waa ri' ixoq, ixoq ja xk'e chi ruwach woochooch, jee, nuuraq to ruuchii'.

- ;K'ooli! ;K'ooli!
- ¿Naq k'aa ri'? Nche' opon inin chi re:
- Taba'ana' jun rutziil chi we, maxta neeya' jun ti nuwariib'al ne' k'a.
- Manii utz k'aa ri' katok to k'a, katok to, k'o k'a jaay le', taqa'an nche' chi re xinkoj to pa jaay ja xwachik'aaj.

Ja k'a toq xnuuna' q'anajoj xa'eq waraam nub'anoon. Kee ri' xnuub'an xsaqar qaaj le', a las dos de la mañana (Pa rusaqariik, pa ruuka'b' ramaaj) ari' xnuub'an, xer waa ri' qas ninki' kooti ja k'o jalaal qiixiim le'. Chaqa kee waa ri' qab'anoon ri', jalataq, ma k'o ta ja xtinuk'aayij ta rumaal chi xa manim ta ti chenoj k'in ma qas ta ninkowin chik, ja chenoj k'ooli xaxa ja rusamajixiik ma kinkoowini.



216

## SUEÑO DEL MAÍZ

¡Dios Cristo! Este sueño me ocurrió el año pasado. Una mujer estaba allí y me dijo: «Por casualidad ¿Me puede hacer el favor de darme una posada?». Yo le contesté: «Pues, ¿A qué se debe eso? No hay ningún problema, entre que aquí hay posada.»

Allí mismito estaba. Yo le dije: «Pase, pase adelante. Aquí hay techo para protegerse». Lo que veía en sueños era que aquí mismito en el corredor estaba sentada. «¿Qué significado tendrá eso Dios mío?», me decía. Esto ocurría cuando estaba ya amaneciendo.

Ya eran como las dos de la mañana cuando ocurrió el sueño. La del sueño era una mujer con un pelo hermosísimo. Lo tenía bien peinado y le llegaba hasta atrás de su corte.

No lo tenía trenzado sino suelto y suelto sobre la espalda. «¿Por casualidad me puede hacer el favor de darme una posada?», me preguntó. Yo le contesté: «Pase, pase adelante. Entre, entre pues, aquí hay donde posar».

¡Dios Cristo! Entonces fue cuando se me quitó el sueño y sentí, que sí había estado bien dormido. Sí, bien dormido ¿Qué querrá decir ese sueño? me preguntaba. En eso me fijé que estaba amaneciendo y amaneció. ¡Dios Cristo! tengo hijos, por eso, inmediatamente fui a encender mis candelas.

Me puse de rodillas, para rogarle a Dios, porque pensaba que él me enviaba alimento porque este sueño es señal de nuestro alimento.

Dejé entrar a la mujer porque me pidió posada. «¡Oh!... nada de eso, pase, pase adelante, está en su casa», le dije y entonces me desperté y en el sueño saber qué pasó, pero, así le dije.

Como tenía un altar, allí oré un rato. Así la traté, así fue. Se presentó en mi sueño pero sí que era una mujer que estuvo enfrente de mi casa y desde allí llamaba.



217



- «¿Hay alguien aquí? ¿Hay alguien aquí?»
- «¿Quién es?», pregunté.
- «Hágame el gran favor de darme posada», dijo ella.
- «Está bien, no hay pena, pase usted, adelante que aquí hay dónde», le contesté.

Así la hice pasar. Entonces me di cuenta de que estaba dormido. Así fue, ya amaneciendo. Eran como las dos de la mañana. Yo estoy muy contento de que tengamos algo de maíz. Así estamos, con poco terreno cultivado, por eso no vendo y también porque ya no puedo trabajar mucho. Terrenos hay, pero ya no puedo cultivarlos.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc





218

**RELATOR:** Felipe Tuy Navichoc  
**EDAD:** 25 años  
**IDIOMA:** Tz'utujil  
**PUEBLO:** San Pedro La Laguna

## NUUTZIJ

El maíz tiene un proceso bastante lento porque se necesita casi el año completo para cultivarlo. En las orillas del lago no es así porque se pueden sacar entre dos o tres cosechas. Eso porque es tierra de riego. Lo que más se siembra es el *aachi roo'*, que es más conocido como «el cinco hombre» o el «hombre quinto» (*aachi* cinco). Ese maíz es el que se cultiva en la orilla del lago.

Lo interesante es la técnica, los pasos que recorre el sagrado grano desde que se lo echa bajo la madre tierra para que desde allí germine y dé muchos. Muchos granos entre los cuales habrá que seleccionar una parte para volver a sembrar. Esto hace ver claramente cómo transcurre la existencia humana: volvemos de donde venimos, de la tierra, de la tierra en donde germina el grano de maíz.

### **Q'OOS:** «Terreno nuevo para cultivar»

Así le llaman al lugar en donde por primera vez se siembra y todos los árboles son cortados y convertidos ya sea en leña ya sea en madera, dependiendo del tipo de madera. Actualmente muchas personas practican el *q'oos* con el propósito de obtener leña y luego dejarlo para que crezcan nuevos árboles. Cuando el terreno ya no tiene ningún árbol y se quiere sembrar se lo reconoce con el nombre de *samakali*, es decir, un terreno suave que se ha dejado descansar un tiempo para que la tierra se fertilice naturalmente. Así se hacía antes porque había mucha tierra sin cultivar, lo cual permitía cultivar nuevos terrenos en tanto que el que ya se había usado recuperaba las energías perdidas.

### **JOSOQ'IN CHENOOJ:** «Limpieza del terreno»

Proceso que se realiza para la preparación general del terreno donde será depositada la semilla de la madre maíz. Muchos lo hacen





después de terminado el tapisque para que se aproveche sanamente de la lluvia y se mantenga suave. Otros, en cambio, lo hacen unos días antes de la temporada de siembra, con la idea de no realizar la primera limpieza que se practica siempre.

A esta etapa también se la conoce con el nombre de *moloj chenoj* («recoger terreno») o *moloj ruwach chenoj* («recoger el ojo del terreno»). Esta es la etapa de limpiar bien el terreno, recoger todo el monte o chiriviscos que no permiten trabajar bien y luego quemarlos.

#### **CHA'OJ JAL:** «Selección de mazorca»

Una primera etapa consiste en poner una señal a las milpas que se desarrollan más rápidamente. Esas milpas servirán como semillas y son conocidas actualmente como «semillas seleccionadas» (*cha'on taq ija'tz*). Cuentan que nuestros antepasados no le colocaban ninguna señal sino que ellos se fijaban únicamente en la calidad de la mazorca. Medían el tamaño de la mazorca, si su largo abarcaba desde el codo hasta la mano y, si estaba lleno de granos hasta la punta, se podía decir que era buena para semilla.

#### **B'AQOJ IJA'TZ:** «Desgranamiento de la semilla»

*B'aoj*: «desgranar», *ija'tz*: «semilla». Con esta raíz se forma la palabra «descendencia» (*ija'tzuul*). Existen expresiones de este tipo: «Ojalá que no perdamos nuestra descendencia» (*ma ki ta xtiqaatzaq ja qija'tzuul*)

Al desgranar la semilla sólo se sacan los granos de la parte del medio. Según los ancianos, «para que salgan con grandes granos y no tengan defecto alguno».

#### **TIKOJ AWEEX:** «Siembra de milpa»

*koj*: «meter», *aweex*: «milpita»

Una expresión corriente de los abuelos antes de comenzar a sembrar era: «Que se siembre y el *Aajaaw* haga que en un día cercano nos sea muy útil». Nuestros abuelos poseían grandes cantidades de tierras, lo cual les permitía disponer de mozos, y cuando éstos regresaban del



220

trabajo, el dueño repartía en la casa de cada uno de sus mozos un gran jarro de atol. Esta práctica se realizaba porque se creía que así los animales no molestarían las semillas sembradas.

**AWEEX:** «Aparición de la milpita»

El brote de milpa aparece a los cinco días en los terrenos cercanos al pueblo y sobre todo en las orillas del lago. Para proteger al *b'aqin aweex* hay que colocar el *pooy* («espantapájaros») para que haga huir a los sanates.

*Aweex* es cuando ya tiene de una a tres hojas, es el inicio de la vida, es la germinación a los ocho días. En los terrenos retirados del pueblo siembran primero la semilla de milpa y, después de unos días, el frijol y en esos lugares no se cuida el cultivo. En cambio en las orillas del lago, la semilla de milpa y la de frijol se siembran juntas y un miembro de la familia se encarga de cuidar la siembra para que no la exterminen los animales.

Existen dos clases de frijoles. Los más conocidos son: el *ruwach uleew* («fruto de la tierra», «ojo de la tierra»). Ese es el que se desarrolla sobre la tierra y tiene una altura aproximada de unos 25 a 30 centímetros, así como el garbanzo. La otra especie es el *rij awan* («cáscara de la milpa»). Se llama *rij awan* porque se enreda en la caña, y en las hojas, es decir, se sujeta en ellas.

Los granos de frijol que se siembran son tres y las semillas de milpa son cinco lo que da un total de ocho granos. Esto tiene una significación: en medio está el beneficiado y bendecido por el *Aajaaw* Dios y los cuatro representan los cuatro poderes de la tierra y los otros tres que al triplicarse dan la suma de nueve meses, meses que tarda la madre en traer a una criatura sobre la tierra.

Después de esta etapa se procede, en la mayoría de los casos, a la resiembra (*wab'en aweex*). Si no se realiza este proceso en esta etapa ya no desarrolla normalmente la semilla. Si se resiembra cuando el resto ya está grande, el grano resembrado sale débil, se pone amarillo y se muere o bien crece pero no producirá nada; aunque uno crea que



221



carga un gran elote, sin embargo, cuando uno llega a tocarlo se lleva la sorpresa de encontrar que la tusa (*jo'q*) está totalmente aguada (*posopik*).

**Q'APOOJ TAQAWAN:** «La milpa doncella»

*Q'apooj* es doncella, princesa. *Awan* es ya la milpa propiamente, así llamada cuando alcanza a tener ya muchas hojas y que sirven para hacer tamalitos.

También nuestros abuelos hablan del *k'alab'al* («cintura», «cincho», «instrumento para amarrar»). Es cuando la milpa llega al nivel de la cintura y es desde allí donde surge su nombre de *k'alab'al*.

**NB'ORO WI JARAWAN:** «El enrollado de la milpa»

*Nb'oro wi* es «enrollar», «envolver la planta». Se le llama *nb'oro wi* porque en un principio las hojas se juntan mucho para abrigar la flor y así no dejarla morir, porque de lo contrario no dará ninguna mazorca. Algo de mucha importancia es que las hojas cubren, cuidan y le están muy apegadas para que la flor viva. Estas son las hojas que menos se desarrollan y se cree que esas son las que dan de mamar a la flor para que viva felizmente o, más bien, hacen que el agua que cae la tengan para ella y produzca buenos elotes, buenas mazorcas.

**NPAAX RUUSI'J:** «El reventamiento de la flor»

Es cuando se aprecia la aparición de la flor bien blanca.

**NQAJ OUCH':** «La aparición del tierno elote»

*Nqaj ooch'* («baja el tierno elote»), es cuando entre las hojas verdes aparece algo puntiagudo formado por hojas bien suaves pero seguras. Muchas veces aparecen dos e incluso tres, sin embargo el tercero ya no se desarrolla normalmente. La otra expresión es: «*nk'utumaj to ooch'*» («aparición del tierno elote»).

**NQAJ RUTZEME'Y OUCH':** «La aparición del pelillo sobre el tierno elote».

El *tzeme'y* o *tzame'y* es también el que muestra el proceso de maduración del elote hasta que termina en mazorca y se seca.



222

Anteriormente el pelillo era bien respetado y bien guardado. No se tiraba en cualquier parte sino que se juntaba para llevarlo de vuelta al campo. Los niños, conforme fue avanzando el tiempo, comenzaron a aprovecharlo para hacer bigotes o barbas e imitar así a algún personaje. También existía la creencia de que si a un niño no le crecía el pelo, se le podía colocar el *tzeme* y sobra la cabeza para que con su olor hiciera aparecer un buen cabello.

**YA'LAJAJ, ALTU'TAJ:** «Elote de agua», «tierno elote»

Es la otra etapa importante del proceso de la planta que entonces ya está *ya' laj aj*. Eso ocurre a los dos o dos meses y medio. Es el elote preferido que se echa al caldo de pescado, de carne y otros.

**AJ:** «Elote»

Es el punto en que se pueden cortar los primero frutos y se hace realidad la expresión de nuestros abuelos cuando dicen: «Hemos de sembrar para comer tan siquiera un elotito» (*Qatik'a qaj na maana xa ti aj xtiqaatij chi re*). Cuando la milpa logra este nivel se prepara nuevamente un espantapájaros para que las aves y otros animales no acaben con la cosecha.

**NKAM RUUSI'IJ, NKAM RUTZEME'Y:** «Se le muere la flor», «Se le muere el pelillo.»

En este momento la planta va teniendo un color semiamarillo, sus hojas ya no parecen verdes, más bien da un color limón porque ya inicia su decaimiento

**ME'OOJAWAN:** «El doblez de la milpa»

Esta parte del proceso se efectúa con el fin de que los elotes ya maduros no sean exterminados por los animales y que, aunque llueva, no le entre agua. Lo que no puede evitarse es que el tacuacín moleste siempre, incluso después de que se haya cosechado el maíz y, para contrarrestar un poco, la gente tira insecticida en los túneles en donde viven estos animales o llevan cangrejos para hacerles huir a otros terrenos.



Antes, en el momento, o unos días después del *me'ooj* se obtiene el elote, con el que se hace una tortilla especial: (el *jojk'*). Con el elote también se puede fabricar pastel, panes, tamalitos y otros.

**JAL:** «Mazorca»

Ha llegado la hora de la cosecha, la hora de guardar. Es la hora de hacer descansar un momento la tierra.

**NCHAQIJ AWAN:** «Se seca la milpa»

El siguiente paso es el secamiento. En esta etapa el clima, el viento, el sagrado sol y los animales tienen mucha importancia. Es el momento en que todas las cosas que existen en la naturaleza se ayudan mutuamente, hermanadamente, porque nadie mira mal a nadie, sino que todos saben que, en un determinado momento, se necesitan.

**JACH':** «Tapisque»

El tapisque lo hacen varias personas y, si es muy extenso el terreno, en muchos casos tardan hasta dos a tres días para terminarlo. Esto también les exige dejar en el terreno lo juntado. Sin ningún temor lo dejaban antes porque sabían que nadie tocaba nada de lo ajeno, pero conforme pasó el tiempo, los dueños de los terrenos tuvieron que comenzar a cuidar de noche para que no les roben. El tapisque se realiza entre los meses de diciembre y enero.

**WARAN JAL:** «Acarreo de la mazorca»

Después del tapisque los mozos se dedicaban a acarrear todo. Los mozos no eran personas pagadas sino que se trataba de la ayuda comunitaria (*popol comoon*). Todo consistía en «te ayudo y me ayudas». En algunos casos, sobre todo el de la gente más necesitada, se les daba maíz y frijol a cambio del trabajo. Antes utilizaban grandes redes de tapiscar (*jach'ab'al jal*). Ahora las dividen en dos e incluso hasta en tres bultos.

**K'OLOJ JAL:** «Guardar mazorca»

Tiempo atrás había muchas trojes en diferentes lugares, pero el más famoso es el *Xe'Ch'imaay* («Abajo del güisquil»). Toda la gente traía su maíz desde distintos lugares para guardarlo allí; otros lo traían desde la casa.



La costumbre consistía en consumir todas las mazorcas de menos calidad o las que salieron pequeñas, mientras que todas las mazorcas grandes quedaban bien guardadas en la troje. Todo esto se hacía cumpliendo con la «ceremonia» (*xukuleem*), con «el agradecimiento» (*maltiyoxiineem*) y con mucho respeto, entre el *poom* y las flores (*kotz'i'j*), se efectuaba la gran fiesta. Uno de los abuelos se expresaba con estas palabras:

*Akurii nutata', malaya jun jal, malaya jun kinaq nto'otaj kaan, ja rupam jal, k'ooli ja jaa ri' xa jalaal ma ti ruukoch' jun juunaa', k'o na anij ma ti keechap wi ja jun jaa.*

«En verdad hijo que abundaba la mazorca y el frijol, y aunque se tomaba la mazorca de menor calidad siempre alcanzaba, y en muchos casos, alcanzaba para el año sin llegar a consumir lo guardado en la troje.»

**KONON PICH'O'L:** «Rebuscando mazorcas o el rastrojo de la mazorca.»

Esto ya no lo hace el dueño del terreno sino otra persona de escasos recursos, pero siempre con el permiso del dueño. Cuando los mozos son un poco descuidados, dejan abandonadas muchas mazorcas. Cuando se rebusca se logra encontrar hasta una red de mazorcas o un costal grande. Se rebusca para no perder nada del sagrado maíz porque es nuestro principal sustento.

Durante la tapisca siempre quedan rezagados algunos granos que luego germinan libremente. Estas milpas se conocen con el nombre de *piixik'*.

**JOSOQ'IN AWAN:** «Limpieza de la milpa».

Los ancianos dicen: «No hay que mantener la milpa muy llena de monte ni mantenerla demasiado limpia porque no se desarrolla normalmente. Es necesario que crezca un poco de monte para que sienta los movimientos que hace el azadón en la tierra».

**NAJB'EY CHENOOJ:** «Primera limpieza»

El propósito de este primer trabajo es movilizar la tierra, sobre todo para las matas que están raquílicas, y eso sí que resulta muy



saludable para esas plantas. Ese proceso se llama «rescate de la milpa» (*rutoo' iik awan*). Cuando se hace la primera limpieza, en la mayoría de los casos, el terreno se encuentra con mucho monte porque aún no logra dar mucha sombra la milpa o porque el dueño no lo limpió antes de sembrar. Esto se realiza con mucho cuidado debido a lo pequeñas que son las milpitas (*aweex*).

Antes no se utilizaba ninguna clase de químico, sin embargo, desde hace unos cincuenta años se ha comenzado a utilizar el insecticida que contrarresta gusanos que atacan a la inocente plantilla.

Cuando se ha terminado se dice que el terreno está «suave», que «no cuesta trabajarlo» (*yakali samaakali*). Esto permite que el trabajo avance pronto. Este término significa que no hay mucho monte y no se ha sembrado nada sobre el terreno.

#### **RUUKA'MUUL CHENOOJ:** «Segunda limpieza»

Ya con este proceso baja la intensidad del monte, porque ya con las hojas que tiene la planta sombrea la tierra y eso es lo que no permite el desarrollo del monte. A estas alturas la milpa ya ha alcanzado la altura de la cintura (*k'alab'al*) y eso permite que se le pueda seguir echando abono para que logre un buen desarrollo.

#### **ROXMUUL CHENOOJ:** «Tercera limpieza»

La tercera se realiza cuando la milpa logra el nivel de la «apertura» (*nb'orowi*) o «florecimiento» (*npaax ruusi'j*) o cuando surgen los primeros elotes (*nqaj ooch*).

**MAKOOJ/QOLOOJ RUUXEE' AWAN:** «arrancar monte con la mano», «el quitar hojas a la milpa.»

Cuando el monte crece y cuando las hojas de las milpas se amarillentan, se procede a arrancar las hierbas del suelo con la mano (*makooj*). Al mismo tiempo se arrancan todas las hojas de la milpa (*qolooj*) hasta llegar lo más cerca del elote y/o de la mazorca. Todo el monte juntado se echa en medio de las zanjas, aunque debe aclararse que éstas sólo se hacen en terrenos planos y no así en los otros, en



226

donde las hojas se dejan caer en cualquier parte. Este trabajo, y el que sigue, se realizan con la idea de que cuando se tapisque no se pierdan muchas mazorcas y haya lugar donde juntarlo todo.

**QOLOJ TZ'UTUJ:** «Quitar la flor de milpa»

*Qolooj* quiere decir «pelar», quitar algo al palo del cual se sujeta, en este caso es quitar parte de la caña de milpa. En el caso de la milpa es beneficioso si se hace en el tiempo que logra su buena madurez, porque si se pelan hojas a la milpa cuando el elote aún no está maduro o ni siquiera ha germinado, es seguro que ya no dará abasolutamente nada.

Las hojas ya amarillentas, las que ya no sirven, son las que se quitan cuando se realiza el *makooj* o el *qolooj tz'utuj*. Todo es dejado en medio de los surcos. Esto se hace con el fin de que quede aún más limpio el terreno y para que la mazorca reciba un poco más de sol y la tierra, como dicen los abuelos, «se vaya preparando para la próxima siembra.»

**XE'PATZ'AM:** «Abajo de la caña de milpa»

Esta etapa comprende lo que es arrancar con la mano las hierbas (*makooj xe'awan*) y el arrancado de la flor (*qolooj tz'utuj*). Todos estos residuos sacados de la milpa se dejan en la zanja hecha en medio de los surcos. Antiguamente, después de que se había terminado el tapisque, no se enterraba la caña sino que se quemaba en tanto que las hojas, la flor y el monte se enterraban.

**MUQUJ PATZ'AM:** «Entierro de la caña de milpa»

Las cañas no siempre se enterraban, por ejemplo, en el caso de terrenos con mucha pendiente. En ese caso se quemaban (*poron patz'am*), lo que permitía dejar al terreno totalmente libre. En donde se quemaba todo el *patz'am* no crecía tan rápido el monte.

**RIK'A'TZUUL JAR IXIIM:** «Utilidad del maíz»

**TOQ AJ:** «Cuando es elote».



**NOK Q'OOR:** «Se convierte en masa»

Con el elote se hace el atol de elote. El elote se hace masa y luego, agregándole agua y poniéndolo nuevamente sobre el fuego, se obtiene el atol. Para preparar esta bebida se echa agua, chile y también se le echa frijol. Antiguamente le echaban sal porque no había azúcar. Es pues el elote convertido en masa para el delicioso atol. Se hace masa cuado ya dejó de ser elote, cuando ya se puede desgranar.

**NOK JOOK':** «Se convierte en tortilla de elote»

Ya teniendo listos todos los ingredientes: masa, canela, bicarbonato, azúcar y, en algunos casos, también una «combinación de medicamentos» (*mololon aq'oom*), se procede a preparar las tortillas de elote. Después de eso se debe tener de antemano preparado el comal de barro (*ulew xoot*) que es el preferido por nuestras abuelas y nuestras mamás porque desprende un olor agradable y no quema las tortillas. Este comal se debe tener con mucha anticipación sobre los tetunes (*xuk'uub*), es decir, las tres piedras del fogón, para que se vaya calentando debido a lo grueso que es.

Se pone una buena cantidad de tortillas sobre el comal y una vez cocidas, se las quita del comal y se las coloca cerca de las brasas candentes para terminar de cocinar sus bordes. Este tipo de tortillas (*jook*) es gruesa.

**NOK KAXLANWAY:** «Se convierte en pan»

Para hacer pan se trae el elote, se desgrana y, una vez desgranado y convertido en *nixtamal* y luego en masa, se lleva al panadero para que lo convierta en pan. El panadero le agrega manteca, huevos, sal, azúcar, Royal, levadura y harina.

**TOQ JAL CHIK:** «Cuando es mazorca».**NOK TZ'OO':** «Se covierte en *nixtamal*».

El maíz se convierte en *nixtamal* depues de hacerlo hervir en agua con cal durante una hora u hora y media. Cuando está listo para llevarlo al molino se llama *tz'oo'* y después de pasar por la piedra de moler o



228

el molino se llama «masa» (*q'oor*). El «agua de nixtamal» (*rii'al tz'oo'*) es regada en un lugar retirado y de esa agua salen unos gusanos que sirven como bocadillos para la pesca. Así podemos decir que el pez también consume lombrices surgidas de la misma agua del *tz'oo'*.

**TOQ Q'OOR CHIK:** « cuando ya es masa»

**NOK WAY:** « Se convierte en tortilla»

El término *way* es un genérico pero existen distintas clases de tortillas, por ejemplo, una tortilla redonda y delgada que llamamos *leej*. Con ellas se preparan deliciosos tacos que son muy vendidos en las fiestas, en las cafeterías y en otros lugares. Otro tipo de tortilla es la gruesa que recibe el nombre de *b'esooj*.

**NOK CH'ARON:** «Se convierte en atol», «Se cubierte en lo partido»

Esta bebida es cocida en olla de barro (*xaaro*). Con la misma masa e, incluso con la masa, se puede preparar un buen refresco durante la temporada de verano; refresco que se conoce con el nombre de «horchata». A esta bebida se le echa azúcar para darle un mejor sabor.

**NOK KATAMAI:** «Se convierte en tamales»

Se hace con la misma masa de tortilla sólo que lleva chile, carne y tomate. También se necesita el *mu'xan* (un tipo de hojas traídas desde la costa). Todo eso es amarrado en medio con unas tiras de izotes (*parkiiy*) y es cocido en una olla de barro para que después de una hora se puedan ya comer bien calentitos

**NOK SUUB'AAN:** «Se convierte en tamalitos»

A diferencia del anterior, éste no lleva ningún ingrediente, simplemente es *suub'aan*. Es un poco aplastado y de unos quince centímetros de largo. Se enrolla entre las hojas de milpa (*ruuxaaq awan*). El doblador sirve como colchón (*xe' b'oyo'y*) que se coloca abajo del *b'oyo'j* para que no se quiebre y, sobre todo, se le echa agua para que no se quemé lo cocido.

**NOK KAQASUUB'AAN:** «Se convierte en tamal rojo, en chuchito».



De la misma masa se pueden obtener los chuchitos, que popularmente se conocen como «bombas». Este tipo de tamalito lleva carne, tomate chile y siempre es envuelto entre dobladores y con eso mismo se amarra dejándolo con forma de «bomba». Muchas veces no se le echa carne sino tan sólo un poco de aceite y sal, lo mismo hacen con los tamalitos propiamente dichos.

**NOKRUWAAY KEEM:** «Se convierte en comida del tejido»

Los hilos para tejer se sumergen en un atole preparado con masa de maíz. De esta manera es más fácil tejer porque la hilada tiene mayor consistencia.

**NOK B'AQATZA'J:** «Se convierte en aguja del tacisco»

El *b'aqatza'j* se hace cada vez que sobra frijol del día anterior. *B'aq* es «hueso», es «aguja», se dice de una persona delgada y el *tza'j* es un árbol. Es una variante del tamal que consiste en preparar una tortilla redonda pero a la masa se le coloca algo de frijol y se dobla en medio para que obtenga la forma de media luna.

**NOK XEEP:** «Se convierte en tamalito con frijol»

Es una variante de los tamalitos y se distingue en cuanto éste lleva frijoles adentro. También es envuelto en hojas de milpa.

**NOK B'OOQ':** «Se convierte en gordo»

Es otra variante de los tamalitos y difiere por cuanto mide unas cuatro pulgadas y es bien grueso. Nuestros abuelos cuando iban a trabajar a las fincas llevaban sus *b'ooq'* para una semana o quince días. Para recalentarlos es necesario partirlos en tres e incluso hasta en cuatro pedazos.

**NOK MAATZ':** «Se convierte en atol de fiesta»

El *maatz'* es un tipo de atol que se bebe en las festividades importantes como también en las cofradías. Originalmente se lo denominaba *maatz'* porque lleva trozos de chocolate (*rachaq maatz'*).

El *maatz'* se hace a partir de tortillas blancas que se ablandan en agua, luego se muelen y después se ponen a hervir en agua agregándole como condimentos chocolate, anís bien molido y chile.



230

**NYAA RUUK'IN SAQAMOOLOO'**: «Es condimento para el huevo».

Para que en el momento de cocerlos salgan abundantes y alcancen para todos, nuestras abuelas y algunas madres de hoy día preparan dos clases de huevos. Uno es el «huevo del comal» (*saqamooloo' rixin pa xoot*). No lleva aceite y, para que no se expanda mucho dentro del comal, preparan una media luna de masa para que el huevo se concentre en el centro. Otra forma es el de «huevos duros» (*k'olok'aq saqamooloo'*).

**NOK TO'OM**: «Se convierte en tayuyo»

El *to'om* es otra variante de las tortillas redondas y de los tamalitos. Para su preparación se necesita masa blanca y frijol y el caldo de frijol (*riya'aal kinaq*) que se le echa cuando se prepara.

El *to'om* es muy comprado por las personas que llegan a vender a la comunidad, sobre todo los domingos, equivalente para ellos a un desayuno o almuerzo.

**TOQ WAY CHIK**: «Cuando es tortilla»

**NOK TZOK'OK'**: «Se convierte en tostadas»

Las tortillas llegan a ser «tortillas secas» (*chaqij way*) cuando llevan ya unos dos días. Esta palabra denota también algo que no funciona y se acaba, es decir que no da resultados. A estas tortillas se las tuesta en el comal, luego de eso se las puede comer o convertirlas en una variante de atole. A nuestros abuelos les sirvieron de tortillas el *tzok'ok*, porque lo llevaban en costales cada vez que iban a la costa a trabajar por uno o dos meses, porque teniendo en ese estado la tortilla ya no se enmohece fácilmente.

Actualmente estas tortillas son muy vendidas y se conocen como «tostaditas». A estas «tostaditas» se le echan encima frijol molido, queso, salsa, ensalada y otras cosas. La gente las vende y es un buen ingreso.

**NOK Q'UTUUIJ**: «Se convierte en atol»

Este tipo de atole se logra después de tener bien tostadas las tortillas. Se muelen y luego se ponen a cocer agregándoles anís.



231



Este atol es especialmente para los enfermos, para los ancianos, para las mujer que acaba de dar a luz.

*NOK PINUUL*: «Se convierte en pinol».

Para lograr que el maíz se convierta en pinol primero se tienen que tostar los granos del sagrado maíz en el comal de barro, luego molerlos y combinarlos con el cacao (*kokow*). A este procedimiento lo conocemos como *chaaqik*. Muchas personas le echan azúcar. Luego, para que se convierta en bebida, sólo es necesario echarle agua caliente. Así se obtiene una bebida deliciosa. Antes no le echaban azúcar ni ningún otro ingrediente.

*NOK B'OOSE'L*: «Se convierte en alboroto».

Primero se desgrana la mazorca, luego se echan los granos en el agua caliente (algunos lo hacen con agua fría) y luego se extienden sobre el comal de barro para que comiencen a «alborotarse», a reventarse (*npaaxi* o *nb'oosi* o *nkirikitaji*). Inmediatamente después se comen.

*NOK CHAQIJ YA'*: «Se convierte en agua seca»

Es lo que conocemos como «chocolate». Hay dos clases: uno que es fabricado con azúcar y tiene una forma redonda y se hace en la comunidad de Samayac, pero lo más común es que cada familia lo prepare para las festividades de importancia o bien lo hagan para tomarlo cada domingo.

Para la preparación se usan las hojas de naranja debido a que estas son bien lisas y no se pegan. Se colocan superpuestas en el fondo de una canasta o palangana y encima se pone el chocolate.

Se agregan el cacao y la masa de maíz se torteja para que tome la calidad de *chaqij ya'*.

Nuestras abuelas lo molían sobre la piedra de moler tres veces hasta dejarlo bien fino.

*JULEE' CHIK RIK'A'TZUUL*: «Otras utilidades»

*TZ'ALAAM*: Se trata de la hoja de la milpa desde que está en su etapa, como dicen nuestros abuelos, «que alcanza la altura de la cintura»



232

(*pa ruk'alib'al*). Las hojas ya están bien desarrolladas, ya son muy tiesas y se quiebran entre las manos.

El *tz'alaam* es utilizado para preparar tamalitos en las fiestas o los domingos y sirve como «nido» para la olla de barro (*b'oyo'y*) cuando se cocina.

*PATZ'AM*: es la caña que deja la milpa después de la tapisca. El hombre lo puede enterrar para que sirva de abono; también se utiliza para construcción de ranchos y cabañas; para hacer cercados alrededor de la casa. También sirve para hacer fuego o para hacer la plancha sobre la cual se guarda la mazorca.

*JO'Q*: Tuza, doblador, son hojas que protegen la mazorca. Son de color blanco y morado. Se usan para envolver chuchitos y la misma hoja sirve para amarrarlo. También se usan como «nido» para la olla de barro o para encender fuego, amarrar morongos, longanizas y otros objetos.

*PIIQ*: olote; es lo que queda después de haber desgranado el maíz. Se los junta y luego se los lleva de regreso a la milpa para que sirvan de abono. También se usan como papel higiénico.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc



233



*RELATOR:* Rosa Navichoc  
*EDAD:* 55 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## PIIXAAB'

Ja toq neeqaj ruuq'iij ja tikoj aweex, ma utz ta ntiij ooj rumaal chi xa naq'ayi jar ija'tz chi ruuxee' uleew k'in ma ti tel to lo q'olaj qaawaay quk'uuyaa'.

Ma utz ta naatzaq el asaroom chi ruwach uleew toq ntijk aweex, rumaal chi xa nb'aan rumal xokomeel jar awan.

Toq ntiki jar aweex, ma utz ta, ja kow ta xtab'atz jar axkalawix, ja k'a wi kow xaajitz' qas k'oow neeli ja jal, ja k'a wi akoropiin qas ch'ujch'uj, qas tab'ichichij rub'ajqiik jar ixiiim.

Ja toq ntz'ub'uleb'exi ja cha'on taq ija'tz kumaal ja winaqii' anij yo'x k'in peetz' neeli to ja jal.

Ja toq nxoq'olitixi jar ija'tz kumaal ee yawa'ii laj taq ixoqii chik, ja jal anij paq'atanaq pa nik'aal nel to.

Ma utz ta nkooji ja piiq pa ruk'axawaach wuj sub'al tza'n achaaq rumaal chi xa chikop neeli ja jal.

Ja toq neetiik aweex qas rujawaxiik chi ntiij saqamooloo', utz k'a qas nimaq chi' taq ruwach k'in qas ta saqab'ob'oj xteeli jar ixiiim.



234

## CONSEJOS ACERCA EL MAÍZ

Cuando llega el tiempo de la siembra del maíz, no se puede comer aguacate porque se pudre la semilla y no germina.

No es bueno botar el azadón al suelo en el momento de sembrar maíz porque la milpa será derribada por le aire.

Cuando se siembra, no es bueno apretarse bien el pantalón típico porque si se lleva muy apretado, la mazorca sale muy tiesa. Si se lleva flojo, la mazorca sale bien suave para desgranar.

Cuando la gente se sienta sobre la semilla seleccionada la planta produce pero las mazorcas salen gemelas o aplastadas.

Cuando sobre las semillas se pasan mujeres embarazadas, la mazorca produce pero sale rajada.

No es recomendable utilizar el olote en lugar del papel higiénico porque las mazorcas salen picadas.

En tiempo de la siembra es recomendable comer huevos para que los granos del maíz salgan grandes y blanquísimos.

RECOPILACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Felipe Tuy Navichoc





235



*RELATOR:* Lorenzo Tuy Navichoc  
*EDAD:* 36 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## Rixiim

Ja rixiim nim ruwach ruq'ij chuwach ulew, arjaa' qas oq k'aswi, ma ki ta k'oli ja rixiim noq kam k'ari' rumal wa'jaal.

Ja rixiim ma utz ta na xoq'oltij xajaan, noq'i in ne winar awaas tzan taq awachaq rmal.

Jawi ma looq' ta xana' ja rixiim, ma ti k'uxan chik awk'iin, chaqa ma ch'ob'ol chik ta ne rub'an qaaj.

Chewi ja rijaa' qas looq' mayij nkena' ja rixiim «Qaway, qak'uyaa'; xa arjaa' oq k'aswi» Ne che' tre in ma ti tzaqel juun ti chi' ruwach ixiim, nij ki sik'oon in nij kerij xetijob'ex to aja'ee' ojeer.

Chewi maxko' chi jal xekek'ol ja rojeer taq winaq pa taq ka'aj in nij ma juun chaap aq'oom nke koj triij nixta nkeya' ta chu xee'.

In soo' chaqaa' nyaloji ja jal ojeer, k'o rxin juun junaa', k'o rxin ka'i'junaa' ja jal ntiji in nij ma saq'alaj ta chikop, b'arla k'o wi ari' ja chikop; ja nub'an toq nb'e raqan chunaaq xa npojorqaj, toq nachapa' to nij ma k'o chik ta na wajo' tre.

Ma kani' ta kamiik nij ma looq' chik ta na'i ja rixiim chewi ma qas ta k'o chik ja rixiim wawee' xa loq'on taq ixiim chik ne ketij ja winaq, xa ma ee jaru' chik ta ja winaq k'o kejaal.

Ja qas ojeer wawee' nelew wi ja rixiim ne k'ayix Santiago, nek'ayix Pa ya'. Jak'a kamiik xa tri' chik npi wi ja rixiim nurqaj wawee'.

Ka'i' ruwach ja rixiim k'o julee' ab'aj jal nexi jari' nimaq chi' taq ruwach nyaloji ja wi xak'ol, nsipoj ruwach toq ntzaki in qas ch'uch'uj way nub'an, mana' nij tew chik toq natij.



236

Jak'a julee' chik rxin costa nexi nij ma ti yaloji, ma qas ta nsipoj ruwach in qas chee' neli ja way toq ntewuri.

Ja tikol aweex ja wi qas kow rpatz'oon rupaana toq samaji, jatoq ne q'anari ja jal qas kow chi b'aqiik. Jak'a wi cha qa chuwach rb'anon chi b'atz'iik, qas yilani ja jal toq na b'aq.

Ma utz ta na k'iliij saqaya' toq jari' q'iij ntiik aweex awkin, xa nij b'ose'l nel ruwach ja jal toq ne q'anari, chewi maxko' utur nk'aaj.

Ma utz ta na tij ooj, nixta kinaq q'aq ta pa chenoj toq natik aweex, nij ma tel to xa naq'ayi ja rijatz pan alew.

Nimaq saq'uul ja qas utz natij owi na tzaqb'a' juun chuwach awaa' toq nat tajini natik aweex, cha utz k'a qas ma yakaj neli ja jal toq npeti.

Toq k'a qas nel to ja jal ma utz ta ja nijta xta b'aqala' nojeel, xa ma ti k'uxani, nij naq la nub'an qaaj, nij chaniim nkiis cha wach; ja qas utz, k'a rb'aqiik jalataq nab'an toq nk'atzin chawe.

Ja toq nb'aq ijatz xa ruyon pa nik'aaj nb'aqi, ma ti chaap rwi' nixta rachaq ta, nij xa ruyon wi ja pa nik'aaj, cha utz k'a nij nchololi nel to toq na tik, nij ma juun ab'iis tre xa jutij na tik.

Jak'a wi xaya'el ruwi' in rachaq, k'oli nij ma tel to, chaqa tri', tri' ta wa'b'eej nrajo', maril nuweq rii' in toq ne q'anar ruwah ulew, maxko' nujal rii', k'oli xa chikop chik ne tijowi ja rawab'al.

Ja ruwi' y rachaq ijatz nto'taj kan, ma utz ta nijta xta b'anala' tz'oo' tre, xa ma tel to ja rawerx, k'a nel to na ja rawerx, k'a jak'ari' utz chik nok tz'oo'.

Ja rupiqal ja rijatz ma utz ta nijta xti kojlox pa q'aaq', toq nel to ja jal nij ma ti yaloji xa nij chaniim nchokopini.

Ja juun ak'aal ja ma looq' ta nuna' ixim, maxko' julee' ch'ak ne winaqr tzan taq rachaq in toq xti rajixi nutij na wa'jaal, chaqij chi' pa rk'aslemal cha'.

Jatoq na b'uq jal chi chee', Dios nat tajini na kamsaaj cha', chewi nij ma ti k'uxani ja rixiim ja xa b'uquun chi chee'.



237



Jawi xab'an rapan awan xin nimaq'ij sacramento, nij nwalux ma xkomel nojel. Jawi xawachik'aaj sipax juun tak'al chawe, awan k'ari' utz laj iqam nub'an cha', jak'a wi xawachik'aaj juun ixoq ntajini noq'i, k'o k'a ari' naq penaq triij ja rawan cha', ma k'o ta k'a utz laj wachineen ne rb'ana' ari'.





238

## EL MAÍZ

El maíz es de mucha importancia sobre la tierra, de él vivimos. Si no hubiera maíz nos moriríamos de hambre.

No es correcto pisar el maíz, eso es un pecado. Si se pisa el maíz, él llora y además por esa actitud surgen «nacidos» (ronchas grandes) sobre las nalgas.

Si uno no aprecia el maíz entonces ya no abunda. Se acaba enseguida. Por eso los abuelos apreciaban mucho el maíz y decían: «Es nuestra tortilla, nuestro alimento. A través de él vivimos». Además no dejaban caer ningún grano de maíz; de inmediato lo recogían. Así fueron educados.

Por eso mismo la gente de antes guardaba mucha mazorca en las trojes, sin poner insecticida ni fertilizantes en sus siembras.

Y, además de eso, antes la mazorca resistía más tiempo. Había maíz que tenía un año, dos años y las polillas no lo tocaban. No existía la polilla. Lo que sucedía cuando ya pasaba mucho tiempo de estar guardado es que perdía consistencia. Al tocarlo se deshacía.

No era como ahora que el maíz ya no es muy apreciado. Es por eso que ya no abunda el maíz aquí. El que consume la gente es comprado en otros lugares. Ya sólo unas cuantas personas cuentan con mazorca propia.

Mucho antes, de aquí salía el maíz que se vendía en Santiago Atitlán y en Panajachel. Actualmente de allá viene el maíz que se consume aquí.

Existen dos clases de maíz: uno se llama «piedra maíz» y es muy granudo. Si uno lo guarda se conserva lo suficiente y abunda al cocer. Con él se hace una tortilla bien suave. Una tortilla que se mantiene suave aunque se coma fría.

A la otra clase de maíz, le dicen «maíz de la costa». No se conserva mucho guardado. A la hora de cocerlo no abunda mucho y las tortillas al enfriarse resultan muy tiesas.



239



Si el que siembra maíz se amarra muy duro la cintura a la hora de trabajar, entonces la mazorca que produce esa siembra resulta muy dura para desgranar. Pero si el sembrador no se amarra muy duro la cintura, entonces la mazorca resulta muy suave al desgranar.

No es correcto que se tueste pinol(1) el día que usted siembra maíz porque entonces los granos resultan como que si fueran alboroto, como si fueran «palomitas» y, por eso mismo, a la mazorca le aparecen muchos hongos.

No es correcto comer aguacate, ni frijol negro en el terreno cuando uno siembra maíz, porque se pudren los granos de maíz en la tierra.

Lo recomendable es que el sembrador coma plátano o lleve uno bien largo sobre su cintura, para que la mazorca resulte así de larga.

Cuando la mazorca es reciente, no es correcto aporrearla toda junta, porque así no abunda, se acaba enseguida. Lo correcto es desgranar cada vez que se necesita.

Al desgranar la semilla, se toman únicamente los granos que están en medio de la mazorca. Los extremos no se deben tocar para que las semillas que se planten germinen todas uniformes. Así uno se evita preocupaciones porque la siembra se hace una sola vez.

Si desgranamos los extremos, cuesta que se complete la siembra. Entonces cada poco hay que estar resembrando para complementar. Al llegar el tiempo de la cosecha, se sazona muy desparejo la mazorca. A veces, por atrasarse tanto, a la resiembra se la comen los animales.

Los granos que quedan en los extremos de la mazorca no deben usarse de inmediato para *nixtamal*. Hay que esperar que gemine la semilla, recién entonces se puede utilizar para *nixtamal*.

Al olote de la semilla no es conveniente utilizarlo de inmediato en el fuego, porque entonces la cosecha de mazorca que se consigue de la siembra se apolilla muy pronto.

Al niño que no aprecia el maíz, le surgen muchos nacidos (granos) en las nalgas. Además, cuando se hace grande, sufre escasez en su vida.



240

Si se aporrea la mazorca, es como si uno estuviera golpeando a Dios con un palo, por eso el maíz aporreado no abunda.

Si uno limpia la milpa el día del Sacramento, el viento bota toda la milpa. Si uno sueña que le regalan un niño, es porque la milpa produce buena cosecha. Ahora, si uno sueña con una mujer que está llorando, es porque la milpa corre algún riesgo, por consiguiente no producirá buena cosecha.

### VOCABULARIO

1. Pinol: maíz tostado, luego molido y preparado como café. Es una bebida que se da a las personas que tienen fiebre, que están heridas o le acaban de poner una inyección.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Lorenzo Tuy Navichoc





241



*RELATOR:* Pedro Rocché Chavajay  
*EDAD:* 81 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* Cantón Chuasanahí (San Pedro la Laguna)

## IXIIM IN KINAQ

Ixiim in kinaq', jari' qas kitikom ojeer ja winaq wawee' San Pedro. Ja winaq ja k'o kuleew, maxko chi kinaq' in awan nketik. Chewi ja winaq ma jutiij xkerab' ta tre ja kinaq' in ixiim. Maxko' chi kinaq' ch'ile' pa taq koxtaar, pa taq jaay, k'o q'aq', k'o saq, k'o kiyaq in k'o piley.

In maxko chi jun jal pa taq koraal Xe Ch'inaay. Chi nij ma juun naq ta nya'a' chu xee', nix ta k'o ta nkoaj triij. Ma kani' ta kamiik, maxko' chik naquun nb'an chik tre in nij ma k'o chik ta nwachiij to ja loq'laj tikonineem.

Ja nimaq taq jal in ch'ach'oj jari' ncha' kan, nb'an rachaq in ntzaqab'ax kan triij b'elooj rxin jaay o rxin koraal. Ja k'ari' nok ijatz, toq ne rila' ruq'ij tikonineem.

Junwi nya' kan wi nim ruk'ux, kol ruk'ux in ja saqk'im rxin chitaq ya'. Toq nb'aqi ja rijatz, ma ti chapi ja rachaq in rwi'ja jal xa ruyon pa nik'aaj nb'aqi.

Ja rachaq in rwi' tri' nchikopin wi nab'eey chewi ma ti chapi, xa ntz'ila' ja julee' chik. Ja rwi' in rachaq ntotaj kan ma ti b'aq na k'a nel to na ja raweex k'a k'ari' utz chik nok tz'oo'. Ja k'a wi nij b'aqaloxi chaniim; naq'ayi ja rijatz pan uleew.

Nij ma ti tzaqe chik ja ra weex, xanaq tab'ana chik tre. Toq ntiki ja raweex, k'owina ruq'ijool, nix ta utz ta nab'iyaji, nix ta ntre' kan ta, xa ma ti tzaqe chik kumal chikop.

Ja k'a q'ijj ne tiki, kanojeel ja xe peyoxi, ne kimolo' to kii' pa rochooch ja rajaw ja samaaj. Tri' k'a ne wa' wi xin aq'ab'iil, k'a k'ari njacheel ja rijatz chi kewach.



242

Kanojeel k'o ju'jun taq kesu't in ju'jun taq kasaroom taq no'y, nij kojoo' al awerx wi'. Ja k'a rixqayiil ja rajaw chenooy, nu tuk juun le'lik q'oor in juun b'ojo'y kinaq' q'aq o piley.

Toq k'a ne meloj to ja re tikol aweex ne ki molo' chik jutii kii' pa rochoch ja rajaw samaaj.

Tri' k'a nya' wi juun laq tukun q'oor b'enaq kinaq q'aq o piley pa rwi'.

Cha utz k'a qas nchololi ja rawerx xtel to. Ja re tikol taq aweex, ma utz ta nke koch' ruq'eq'anil kepaan xa nij lokolaq riij nel to ja jal.

Ja toq choom chik ja taq aweex, toq nb'an nab'eey chenooy. In nij taq tz'alaam chik ja rawan toq nb'an rkamul chenoj.

Ja winaq ja k'o taq kipuwoq, rox taq muul nkeb'an ja rpan kawan. Toq k'a numaj alaneem ja rawan, nb'an pooy chipan owi ne yuqub'ax tz'i' chipan, cha utz k'a ma ti naq kumal chikop.

Toq nkam roxmuul rwi', nqanar riij, toqo k'ari' nme'i ja rawan. Cha utz k'a ma ti xiil rwi' in ma ti qaj ya' chipan.

Ee k'oli ja winaq nki qupii rtz' utijiil in nke pil ruxaaq, nke muq. Ee k'o k'a ma k'o ta nke b'an tre, chaqa nkayb'eej ja ru q'ii jach'.

Ja rkoral jal pa taq tew nb'anwi cha utz k'a ma ti chikopini. Ja rojeer k'oli k'e Chi' kiyajaay, Pa Maqsuul in, Xe' Ch'imaay. Ja k'a kamiik, xa ruyon chik Xe' Ch'imaay nk'ol wi ja jal.

In xa me jaru' chik ta ja winaq nkeya' kan kejaal tri'. Maxko' chik ne laq'ani, ma kani' ta ojeer nij ma juun nchapo wi.

In ma qas ta k'iy chik ja rawan ntiki; kape chik qas kiya'oon ruq'ii ja winaq. Ja rixiim ma utz ta nxoq'oltixi, ne pit awaas tzan taq awachaq.

Wi punul ixiim na tz'at, ta molo' cha utz k'a nk'uxani in ma kat yawaj rmal. Keri' chi kewach ja qatata', qatee', na xa ma utz ta nat tz'ab'e pa rwi'toq ch'ilaan chik pa koxtar.

Ja wi k'o rawan ja rachi rtikoon, ja rixqayiil ma utz ta njaqb'a rwi' rik'ol toq nu k'ot sub'aan. Ja wi njaqb'a rwi rik'ol ja rixoq, ne ok b'aay chipan ja rawan ja rchajil. Nij k'a kamik nkeb'an tre ja rawan ja loqolaj taq chikop. Mariil nuweq rii' ja nto'taj kan, k'o k'a ja nij nkitz'ila chi juun chenooy. Chewi nij utz wi nchajij jutz'it rii' ja rixqayiil ja rachi.





## MAÍZ Y FRIJOL

El maíz y el frijol eran los cultivos primordiales aquí en San Pedro. Los que tenían suficientes terrenos sembraban mucho frijol y maíz. Por eso a la gente no le escaseaba ni el frijol ni el maíz. Los tenían en costales en las casas y había negro, blanco, colorado y *piloy*.

También había suficiente mazorca, guardada en las trojes en *Xe' Ch'imaay*. Todo eso a pesar de que no se abonaba ni se fumigaba. No como en la actualidad, que a la siembra se le hace tanto tratamiento que ya no produce lo suficiente.

A las mazorcas grandes y sin defectos, las escogían y luego les arreglaban una colgadera, para dejarlas sobre el tendal de la casa o de la troje. A la hora de sembrar, esa era la clase de mazorca que servía de semilla.

Las mazorcas se dejaban en lugares específicos: en una parte las de largo período, en otra las de corto período y en otra las que se sembraban en la playa.

Al desgranar las mazorcas seleccionadas para semilla únicamente se desgrana la parte del medio sin tocar los extremos.

Es en los extremos de cada mazorca donde primero empieza a picarse, por eso no es recomendable sacar esos granos porque luego afectan a todos los demás.

Los sobrantes de cada extremo no se desgranar sino hasta que germine la semilla, recién entonces se utiliza para *nixtamal*. Si los desgranar enseguida la semilla no germina.

Resembrándolo ya no pega, aunque se le dé el mejor tratamiento. La siembra de la milpa tiene su temporada y no es correcto adelantarse ni atrasarse porque entonces los animales la destruyen por quedarse aislada.

El día de la siembra se juntan todos los contratados en la casa del dueño. Allí desayunan, luego se entrega a cada quien la semilla correspondiente.



244

Cada quien lleva consigo una servilleta y un azadón pequeño, apropiado para la siembra del maíz.

La esposa del dueño de la siembra prepara una olla grande de atol y una olla de piloy o frijol negro. Al regresar los sembradores, se van directamente a la casa del dueño de la siembra. Es allí en donde se les sirve una taza de atol, que lleva encima piloy o frijol negro.

Para que germine la semilla uniformemente no es correcto que los sembradores de milpa aguanten hambre, porque eso hace que las mazorcas vengán torcidas.

La milpa habrá crecido lo suficiente cuando se realice la primera limpieza. El crecimiento de la milpa ha de ser mayor cuando se realice la segunda limpieza. Las personas con mayor capacidad económica, limpian tres veces sus milpas.

Al empezar a jilotear la milpa cuelgan espantapájaros en el interior para evitar que los animales la destruyan.

Al marchitar por tercera vez el cabello de la milpa es cuando se empieza a doblarla para que no la destruyan los animales y para que no se moje la mazorca.

Hay algunas personas que cortan la flor y deshojan la milpa después de doblada para enterrarlas en los surcos. Hay algunos que no tocan la flor ni las hojas y únicamente esperan el día para tapisar.

La troje se construye en climas fríos para que no se pique. Antes había en *Chi'kiyaqjaay*, *Pa Maqsuul In Xe' Ch'imaay*. Actualmente sólo en *Xe' Ch'imaay* guardan la mazorca

Algunas personas guardan sus mazorcas allí porque ahora existen muchos asaltantes. Ahora ya no es como anteriormente que nadie molestaba.

Sólo unos cuantos siembran suficiente milpa porque todos los demás han dado más importancia al café.



245



No es correcto pisar los granos de maíz porque tiene como efecto producir nacidos (forúnculos) en el trasero de las personas.

Al ver algunos granos de maíz regado, lo correcto es recogerlos para que el maíz abunde y para que no se produzca ningún efecto negativo sobre la persona.

Así han dicho nuestros abuelos. Tampoco es correcto sentarse encima cuando ya está encostado.

Si el esposo tiene milpa, la esposa no debe mantener destapada la olla cada vez que hace tamalitos. Si la esposa mantiene destapada la olla del tamalito, permite que las taltuzas penetren en el terreno donde su esposo tiene milpa. Estos roedores destruyen enormemente el cultivo de maíz.

Apenas se recupera lo poco que dejan y, a veces, no dejan nada aunque uno trate de vigilar y cuidar la milpa de esos animales. Es por eso que es recomendable que la esposa se cuide un tanto para evitar cualquier desgracia sobre el cultivo.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Lorenzo Tuy Navichoc



246

*RELATOR:* Mariano Rodríguez  
*EDAD:* 81 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro la Laguna

## IXIIM

Ja rojerr k'oli ko'l ruk'ux in k'o julee' ja rixiin kux jal nexi, ko'l ruk'ux; k'o nim ruk'ux; k'o ko'l ruk'ux, k'o saqajal, k'o q'anajal, k'o raxwaach, k'o xolob', k'o q'ana xolob'; k'iy ruwach ja qixiim ojeer in k'a maloo' ne chikopini nu koch' ka'i', oxi' junaa', k'a maloo' toq ne chopin wi ja jal.

K'iy ruwach ja rixiin rya'on kan ja qatata' Dios, ja nqatij; tzuqub'al qii' rya'on kan ja Dios chaqe, k'iy ruwach naq nrajo' nutij juun, naq nrajo' nutij jun, wi nutij raxwach, wi nutij q'an, wi nutij saq, wi natij xolob'; naq qas nrajo' ja juun nutij, k'o k'a rya'on kan ja qatata' Dios chaqe, arjaa' ja Dios sipyon kan chaqe ja tre qaway.

Jak'a kamiik junwi chik na, ma qas ta k'ochik ja way. Ma k'o chik ta way kani' ojeer, toq maxko' ixim, maxko' naquun.

Ja ko'l ruk'u'x, waqii' iik' nub'an cha ne q'anarwi; ja k'a nim ruk'ux jari' chi juun junaa' ne q'anar wi.

Jolojox naq nk'ool wi ja jal, jawi xin chuwajuyu' Xe' Ch'imay owi Pa Maqsuul; jak'a wi xin chi' taq ya', chajaay nk'ool wi; k'oli nuk'i, k'o k'a nij nb'aqi nya' pa taq chakach, nya' pa taq koxtaar.

Arjaa' ja ch'ach'oj laj taq jal, arjaa' ja ch'ach'oj laj taq ixim nk'oli, ja k'a taq q'inaq owi xilon rwi' kumal chikop jari' ntiji nab'eey, jak'a q'inaq le' nya' chi kewach keej, ja k'a wi manii nxool chi kojol ja ch'ach'oj toq nok tz'oo'.

Toq nchaqiji ja jal keej ne warani, keej ne iqan to, ne ya'to chikiij pa taq ya'l, ne kiya'a' pa taq koral, k'oli Xe' Ch'imaay, k'oli Pa Maqsuul in k'oli Chi' Kiyaqajaay naya' wi ja jal, tri' nya' kan wi ma ee



k'o ta k'a alaq'omaa' ojeer; ma k'o ta jal nalaq'axi, tri' nya' kan wi nk'e' kan pa taq q'ayiis nij ma juun nchapo wi ja jal, nij ma juun nalaq'ani ja jal.

Ja qas ojerr ma ee k'o ta alaq'omaa' ma kani' ta kamiik njoq' chi' taq koral, nalaq'ax chik ja jal; ja rojeer tziij ma k'o ta juun jal nalaq'axi, nij b'anon rkoral ja jal, nkanaj kan nk'e' kan tri'. Ma juun naqowi, mana' nub'an oxi' junaa', nub'an kiji' junaa' xa joq njar triij, ja jal ma ti chokopini rojeer, nij kirwari toq na k'ama', nij utz, nijqaxto rmal keej, jawi k'ol akeej, ja k'a wi ma k'o ta akeej na wiqaaj, na ya' to pa jach'ab'al ya'l in namel atees, akolo'; na wijqaaj to, na tzaq to pa rachaq aya'l, na k'am to, nat qaj to chajaay ri', nchaqij achii', nya' juun vaso ayaa' owi nya' juun vaso kape, ntijtaji le' nq'eq'en apaan kat wa' k'a nat chexi.

Ja nke tik ja winaq ojeer, k'oli ne tiko lajuj taq k'aam, k'o ne tiko juun winaq k'aam, k'o ne tiko treinta, k'o ne tiko cincuenta, ja rojeer maxkoli ja rawan ntiki, k'o ne tiko ochenta k'aam; ja b'iyomaa' le' k'o na nke tik ju'jun ciento k'aam.

Ja k'iy kulew aja'ee ari' b'iyomaa' ojeer, tak'a juun taa' Pala's Ch'ab'ajaay le' pa ciento k'aam nutik ja rawan in nij k'owi ka'i', oxi' koral rujaal nuk'ol kan, chewi toq nb'ix chike ala' ja taap Pala's Ch'ab'ajaay; ee Ch'ab'ajaayii', xin kiji' junaa' ja jal nketij ne chexi.

In nij ma juun chikop, ma juun naq in ma juun nalaq'axi, xti laq'ax ta, nij utz ja jal ne k'amari, ne k'amar triij taq keej; ne kik'ama' aj payib'alii', ne kiqaaj.

Ja nkech'ak ja re ajpayib'al nkeb'an chenoj, nya' kixiin, ne kiqaaj in toq ne qaj to ja chajaay nkepaq' in toq k'a wi tzuri ja kixiin le', ta paja' ne che'e, npaji ja kixiim nke ch'ak juun kintaal owi nkech'ak waqii' arroba, toq k'a ntzuri le', ja re ajpayib'al ne b'e le', nch'ak tajeel, nkeya' kan jani' ja to'taji. Nya'el ee jani' ja kech'ak ixiiim, k'o k'a xa puwoq nkajo', nya'el ja kipuwoq jani' ja kech'ak, ja rixiim ma kan ta na neche', k'o k'a julee' ja re ajpayib'al nkib'iij, xa juun paaj nqach'ak, neche'e; ja juun paaj, juun almuul, diez libra.



248

Ja nkech'ak, ja re ajpayib'alii', nij taq tz'iiit, k'o na xa taq jo'oo' libra ja keq'ij; jatoq wajaal, k'o na xa taq kewaay nkech'ak chik ja re ajpayib'alii', xa ruyon kewaay nya'i, ma ketoj chik. Nij lawalo' ja xub'an kan, ja rojeer tziiij, nij ma k'o ta na xa ma ke k'amar chik ja taq pobre winaq ja xe samaji, jee'. Ja rojeer wawee' qas xe samaj wi ja winaq aj tzalala'ii', aj katalina ii', maxii', aj luciyaa', aj santiago ii', b'ar qas ne pi wi ee ajchuwaya', aj Santa Catarina, aj panajche'el, nojel ne piwi ja winaq ne samaj wawee'.





## MAÍZ

Anteriormente había un maíz de corto período. Era una variedad que llamaban «marquense» y había otro de largo período. Había mazorcas de color blanco, amarillo, negro y mosaico. Antes había muchas variedades de maíz y tardaban mucho en picarse. La mazorca no se picaba antes de dos o tres años.

Dios ha dejado varias clases de maíz para comer. Él las ha dejado para que podamos mantenernos, para que cada quien escoja la variedad de maíz que le gusta comer. Existen varios colores de maíz; de cada uno depende si le gusta comer maíz negro, amarillo, blanco o mosaico. Dios nos lo ha regalado para nuestra tortilla.

Actualmente ya es distinto, ya no hay abundancia de tortilla. No es como antes que había mucho maíz, muchas cosas.

La variedad de maíz «breve» tardaba seis meses en producir y el «tardío» un año. Las mazorcas se guardaban en varios lugares. Si provenían de lugares lejanos al municipio las dejaban en el lugar llamado *Xe'chi'may* o en *Pa Maqsul*. Pero si provenían de lugares cercanos al lago, entonces se guardaban en la casa. A veces se guardaban las mazorcas enteras y, a veces, se desgranaban y el maíz se guardaba en canastos o en costales.

Era la mazorca limpia, era el maíz limpio lo que guardaban. Lo podrido, lo rasgado por los animales es lo que consumían primero. Lo podrido se lo daban a los caballos pero a veces también lo mezclaban con el maíz limpio para *nixtamal*.

Cuando la mazorca se había secado la acarreaban a caballo. La traían en redes sobre los caballos. La llevaban a los trojes. La dejaban en *Xe'chi'may* o en *Pa Maqsul*, o en *Chi'kiyaq jaay*. Allí la dejaban porque antes no había ladrones. Nadie robaba las mazorcas. Se quedaban en el monte y realmente nadie las tocaba. Nadie robaba.

Antes no había ladrones, no como en la actualidad que abren las trojes y roban la mazorca. Antes no robaban ninguna mazorca. La



250

gente construía su troje y el maíz se quedaba allí. Lo dejaban allí. Nadie lo molestaba aunque estuviera tres, cuatro años. Lo único que se gastaba era la tusa pero la mazorca no se picaba. Estaba igual cuando la iban a traer. Siempre se encontraba en buen estado. Era acarreado a caballo si uno tenía caballo; ahora si no, uno mismo lo traía sobre sus espaldas en una red, con un lazo y un mecupal. Al llegar a la casa uno sentía sed, entonces le daban un vaso de agua o un vaso de café. Luego le decían a uno que comiera.

Antes había gente que sembraba diez, veinte cuerdas. Había quienes sembraban treinta, cincuenta cuerdas. Antes se sembraba bastante milpa. Había quienes sembraban ochenta cuerdas. En el caso de los ricos sembraban hasta cien cuerdas.

Los que tenían muchos terrenos eran los ricos de antes, es el caso del señor Francisco Chavajay que sembraba milpa. Sembraba hasta cien cuerdas y siempre tenía dos, tres trojes de maíz que dejaba guardadas. A la familia de don Francisco Chavajay la llamaban «Los Chavajayes». La gente comentaba que ellos consumían mazorcas que habían guardado desde hacía cuatro años.

Realmente no había gorgojo, no había nada y no robaban nada. La mazorca se encontraba en el mismo estado en que se dejaba. Se iban a traerla a caballo o la acarreaban los mozos.

Lo que ganaban los mozos al limpiar la milpa era maíz. Iban a traer la mazorca desde la troje. Al llegar a casa lo desgranaban. Al terminar de desgranar avisaban que ya se podía pesar. Ganaban un quintal o seis arrobas. Al terminar de pesar lo que ellos ganaron dejaban el sobrante. Se daba a los que decidían ganar maíz y había quienes preferían dinero. Entonces se les daba lo que ganaban. Los mozos decían: «El maíz será para una próxima vez. Por ahora necesitamos dinero». Y dicen que había algunos mozos que se conformaban con ganar una medida de diez libras al día.





251



Lo que ganaban los mozos al día era muy poco. A veces era únicamente cinco libras. En tiempos de escasez, a veces, sólo se les daba comida a cambio de su trabajo. No les pagaban. Realmente fue muy penoso lo que ocurrió en el pasado, ya ni siquiera se recibía a la pobre gente que buscaba trabajo. Antes aquí era a donde venía a trabajar la gente de la cabecera departamental de Sololá. Venían también de Nahualá, de Chichicastenango, de Santa Lucía Utatlán, de Santiago Atitlán. También venían de varios lugares de la orilla del lago Atitlán: de Santa Catarina, de Panajachel. Aquí trabajaba gente de varios lugares.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Lorenzo Tuy Navichoc





252

*RELATOR:* Mariano Puac  
*EDAD:* 77 años  
*IDIOMA:* Tz'utujil  
*PUEBLO:* San Pedro La Laguna

## KA'I', OXI' RUWACH JA RIXIIM

Ka'i', oxi' ruwach ja rixiim, k'o'ixiim, saqk'im nexi, jala' k'a malloo' xelto ala' jalale'; ja k'a nimajal nqab'iij tre, k'o' raxwaach, k'o' q'an, k'o' saq, k'o' xolob'. Jolojoxnaq wa'an ruwach ja rixim ojeer; nimaq taq jal nuya', ja k'a toq xelto ala' ja julee' le', ja kani' k'oli kamiik ja taq saqk'im le', xin costa, k'iy chik wa'an ruwach kamiik.

B'ar la penaq wi ja rijatz, jari' ma kin kowini nb'iij ja b'ar qas penaq wi. Ja nimajal noq che' tre juun junaa' nkeje'e, pa taq enero ntiki, pa taq enero njach'i; jak'a taq kol ruk'ux noq che' tre, kani' xin pa costa, jala' chi waqii' iik', wuquu' iik' wa'an nub'an, ja k'a nim ruk'ux jari' juun junaa' wa'an nub'an.

Toq xoq k'iyto ojoj ma k'o' ta ala' ja rabono stranjero ojeer le', xa taq q'ayiis nmuuq pa taq chenoj; toq k'a ne q'anari ja rawan, nqool tz'atuj, npiil ruxaaq, nb'an makooj, nq'etab'a'x chi kojol ja rawan, k'a k'a ari' nmuuq riij; jari' nb'an tre ja raqanab'al awan; xwa'n jala' nkojb'ex riliil ja rawan ojeer. K'o' nu koch'ka'i', oxi' junaa', k'o' na ari' nu koch'kiji' junaa' ja jal ojeer; ja kamiik ma tu koch'chik, arjaa' ja rabono ja k'a xel to jari' b'ano tre.

Wi k'iy ja ti ajaal xajach', utz nab'an juun ti acorral chuwajayu', chuwajayu' nke' kan wi. K'o' k'olib'al jal k'e' Xe' Ch'imaay, k'oli k'e' Pa Maqsuul, ka'i' nkeje' wi ja jal ojeer, tayika' kan tri ma ee k'o' ta k'a alaq'omaa' ojeer, ma kerit' ta awa' kani' oq k'o' wi kamiik; tayika' kan ari' ja tajaal ma k'o' ta nchapowi, ja k'a wi rjawaxiik chawe ak'ama' ka'i' axwin le', ma k'o' ta k'a nimalaj b'eey ojeer; xa ne iqax kumal keej ja jal xin chuwajayu', jari' ja qatz'ato ojoj; ma k'o' ta nchapowi, ni xta nchokopin ta chaqaa'.



253



Ja rojeer ja qas k'iy nutik juun le', nutik jo'lajuj, jun winaq k'aam rxin, nij ma ch'atin ta ari'; ma ti k'ol taj ari' jalale', ja jal ojee 10r nij maxko' neli, ja juun k'aam awan nuya' lajuj ya'l, nuya' jo'lajuj ya'l ja xa jun k'aam awan. Ja kamiik ma k'o chik ta nuya', ja rojeer xa ma jaru' k'aam ta natik, xarwari nij k'iy ja rajal na jach', chewi xa ma nimaq ta ketik ja rojer taq winaq.

Ja qas xetiko awan ojer xe qatz'at ojoj Kulaax B'ixku'l, Likox Ch'ab'aqjaay, Marino Nimachi, Teko Ch'ab'aqjaay, Pala's Ch'ab'aqjaay in Koxma, aja'ee' ari' ja nimaq taq awan nke tik ja rojeer, nki tz'apij ka'i', oxi' koraal ja jal, jee' k'o k'a kulew in chaqaa ntzur kumal le' ee k'o k'a kalk'uwal in ee k'o e aj pab'ab'al kuk'in.





254

## CLASES DE MAÍZ

Existen dos, tres clases de maíces. Hay una variedad que se llama *saqk'im*. Esa es muy reciente. De la variedad que llamamos «tardío» existen de color negro, amarillo, blanco, mosaico. Anteriormente existían distintas variedades de maíz que producían mazorcas grandes. El *saqk'im* era de la costa. Actualmente ya existen muchas otras clases de maíz.

No sé en dónde surgieron las primeras semillas. No puedo decir de dónde realmente surgió el maíz.

El que llamamos «tardío» tarda un año para producir. Se siembra en enero y se cosecha en enero. Ahora el que le llamamos «breve», el de la costa, tarda seis meses.

Cuando nosotros crecimos no existía el abono químico. Lo que se utilizaba era el abono natural. Cortaban la flor de milpa, arrancaban el monte con la mano, luego lo enterraban entre los surcos de la milpa. Sólo con eso abonaban la milpa. La mazorca duraba dos, tres, hasta cuatro años. Actualmente ya dura más ese tiempo y la causa es el abono químico que ha aparecido recientemente.

Si uno cosechaba suficiente maíz, era conveniente construir una troje en el monte. Una troje que se quedaba en el monte. Hubo trojes en los lugares siguientes: *Xe'chi'may*, *Pa Maqsul*. En esos dos lugares guardaron mazorcas antes. Uno podía dejar allí la mazorca porque no había ladrones. Las condiciones no eran las mismas que en la actualidad. Uno podía dejar guardado su maíz y nadie lo tocaba y, cada vez que uno necesitaba, podía ir a traer un poco, porque anteriormente no existía carretera, sino que se traía el maíz a caballo. Eso fue lo que vimos nosotros. Nadie lo tocaba y tampoco se picaba.

Anteriormente, cuanto mucho, una persona sembraba unas quince a veinte cuerdas. Eso ya era mucho. Con esa cantidad era muy fácil guardar mazorcas, porque la milpa producía mucho. Una sola cuerda



255



de milpa producía diez o quince redes de mazorcas y eran muy grandes. Actualmente ya no produce mucho. Anteriormente uno sembraba poco y tapiscaba mucho, por eso la gente de antes sembraba poco.

Los que sembraron suficiente milpa fueron: Nicolás Bixcul, Lucas Chavajay, Mariano Nimachi, Diego Chavajay, Frascisco Chavajay y un tal Cosme. Ellos eran quienes sembraban grandes cantidades de milpa. Llenaban dos o tres trojes de mazorcas. Sí, ellos lo hacían porque tenían suficientes terrenos y tenían capacidad económica para cultivar. También tenían hijos y mozos que trabajaban las tierras.

RECOPIACIÓN Y TRADUCCIÓN:  
Lorenzo Tuy Navichoc





Diagramación, artes finales  
y separación de color  
**CHOLSAMAJ**

1ra. Av. 9-18, zona 1  
Teléfonos (502) 232 5959, 232 5402,  
Fax: 232 5417  
Guatemala, Guatemala C. A.

