

ANEXO 1

Ceremonia de un *K'ex* celebrada por don Pedro el 28 de enero del 2002

María Magdalena Santiago Sánchez es una muchacha de 14 años, hija de una pareja de guatemaltecos, originarios del departamento del Quiché y hablantes del dialecto maya *ixil*, que viven en Quetzal-Edzná, Camp. Es la tercera de 8 hermanos. La familia ha consultado con don Pedro varias veces.

Esta vez los padres recurrieron a don Pedro pues su hija padecía de mareos, vómitos, fiebre y debilidad. Los ojos le ardían y en ocasiones veía doble. Su problema, de acuerdo a don Pedro, era por un "mal aire" que había cargado en algún lugar.

Eran las 11:10 AM (don Pedro fue enfático en la hora) cuando empezó la "curación". Primero la mamá fue a traer 5 rosas "indias" de color rojo. Siguiendo las instrucciones de don Pedro, María Magdalena tomó 1 de ellas con su mano izquierda y la sumergió boca abajo en un vaso con agua limpia, después tomó otras dos con la mano derecha e hizo lo mismo; mientras hacía esto decía su nombre y pedía por su salud. Después su mamá tomó otra rosa y la sumergió boca abajo mientras decía el nombre de su hija y pedía por la recuperación de su salud. Su padre hizo lo mismo. El vaso con las rosas y el agua se dejó sobre una mesa mientras continuaba la ceremonia.

La mamá preparó 5 tortillas con masa de maíz en un comal. Tomando una de ellas don Pedro empezó a desmenuzarla y le puso un poco de agua para hacer una masa que los padres terminaron de preparar. Con ella María Magdalena empezó a alimentar a un gallo joven y virgen (que todavía no cantaba), dándole 5

porciones en el pico. Después hicieron lo mismo sus padres (5 porciones cada uno).

María Magdalena tomó el pollo alimentado entre sus brazos y se sentó en una silla. Don Pedro puso unas ramas de albahaca (regularmente se usa ruda) sobre la cabeza de la enferma y sus padres pusieron su mano derecha sobre las ramas mientras él hacía referencia al lugar en el que se encontraba la casa: Quetzal-Edzná módulo II, grupo San Juan, mencionando el nombre de la enferma y pidiendo por su sanación, aclarando que se trataba de un "cambio" (la vida de un pollo por la salud de la muchacha). La madre se colocó del lado izquierdo de su hija y el padre del lado derecho (Foto 1). Después don Pedro les indicó que cambiaran de lugar y que hicieran la misma operación.

Don Pedro alejó la silla en la que estaba sentada María Magdalena y la sentó nuevamente, de frente viendo hacia la puerta de la casa, para limpiarla con las ramas de albahaca. Primero le hizo la señal de la cruz sobre su cabeza, después sobre la frente y la nuca. Posteriormente por brazos y piernas sacudiendo las ramas al llegar a los extremos en dirección a la puerta. Mientras hacía esta operación, don Pedro rezaba haciendo referencia a Quetzal-Edzná y mencionando al "Santo *Lu'um'*" y al "martes por la noche". Don Pedro entonces indicó a los padres que cambiaran de lugar (Foto 2). Tocando la parte superior de la cabeza de la enferma hizo notar a los presentes que estaba caliente.

Continuaron los rezos, pidiendo un cambio al Dios Padre, hijo y Espíritu Santo. Los tres, padre, madre y don Pedro tomaron cada uno ramas de albahaca y limpiaron a María Magdalena en la cabeza, los brazos y las piernas.



Foto 1. Limpia con albahaca.



Foto 2. Continúa la limpia, con los padres colocados en posición invertida.

Don Pedro tomó entonces el pollo y se lo puso a la enferma en la cabeza y la nuca y después se lo pasó por todo el cuerpo haciendo la misma operación de limpia (Foto 3) y mencionando al grupo Ixtahuacán (sector de Quetzal-Edzná en donde ella nació). Pidió entonces a los padres (primero la mamá y después el papá) que hicieran lo mismo.



Foto 3. Limpia con el pollo.

Terminado esto pidió a María Magdalena que matara al pollo doblándole el pescuezo pero ella no pudo hacerlo. Entonces intervino su papá logrando romperle el cuello y haciendo que muriera el ave. Con el ave ya muerta, don Pedro la hizo girar nueve veces sobre la cabeza de la enferma, primero en sentido contrario a las manecillas del reloj y después en el sentido inverso. Después colocó el pollo boca arriba en el suelo e hizo que María Magdalena pisara sus alas (Foto 4) y le echó en las manos una mezcla color violeta (elaborada, según explicó después con

detalle, con salicilato, alcanfor y “Mano Poderosa”) para que se las lavara. Con este mismo líquido la mamá le frotó el cuerpo por los lados.



Foto 4. Ma. Magdalena parada sobre el pollo.

Don Pedro tomó 13 semillas de cacao dándole 5 al papá, 4 a la mamá y 4 a la enferma, junto con 2 trozos de copal negro (traído de Puebla) cada uno. Pidieron por la salud de Ma. Magdalena y echaron el copal en una charola con carbón encendido. Entonces don Pedro le indicó al papá que le cambiara sus semillas (5) a su hija (4), a quien en ese momento la levantó y la hizo dar una vuelta alrededor del copal en un sentido y después en el contrario (foto 5).



Foto 5. Girando alrededor del copal.

Don Pedro tomó entonces el pollo y empezó a destazarlo, separando la cabeza, las patas, las alas y la cola del resto del cuerpo. Acomodó las partes en el suelo para “rehacer” el cuerpo del ave que quedó con la cabeza en dirección a la enferma. Le dio a la mamá el cuerpo para que lo desplumara en agua caliente. Mientras esto hacía la mamá, don Pedro mandó a María Magdalena, quien ya había empezado a recuperar el color de su tez después de haber estado pálida durante la curación, a descansar (ya que su participación en la ceremonia había terminado y lo demás era labor de los padres).

Don Pedro tomó las cuatro tortillas restantes y las ordenó sobre la mesa formando un cuadro que, según explicó, representaba el solar con su misma orientación (foto 6). Puso entonces sobre cada tortilla dos semillas de cacao (8 en total) más otras 5 en el centro, para sumar en total 13 semillas (foto 7).



Foto 6. Don Pedro formando un “cuadrado” con las tortillas. En la parte inferior izquierda se puede apreciar el vaso con las rosas indias “embrocadas” en el agua.



Foto 7. Representación del solar con las tortillas y el cacao, con cinco semillas en el centro.

Una vez desplumado el pollo, don Pedro le extrajo las vísceras y las colocó en medio de lo que sería el cuerpo, bajo las alas y con el buche pegado al pescuezo (foto 8). Después colocó las tortillas sobre el cuerpo del pollo, guardando la misma orientación, y colocó las 5 semillas de cacao en el centro y encima les puso la masa de tortilla con la que se alimentó el pollo y un chile habanero (foto 9). Por último, lo envolvió todo en una bolsa de plástico.



Foto 8. Reconstrucción del cuerpo del pollo con sus partes.



Foto 9. Don Pedro envolviendo el pollo sacrificado.

Don Pedro preguntó por la hora, eran las 12:18 PM, comentó "ya son más de las doce", significando que ya se podía llevar a cabo la siguiente fase de la ceremonia: enterrar la ofrenda. Los padres le preguntaron a don Pedro si era conveniente enterrar el pollo en el solar pues ya en una ceremonia anterior se había enterrado uno. Don Pedro contestó que al contrario, que era mejor pues así se formaría la pareja y de este modo se podría proteger a toda la familia, 17 miembros en total, incluyendo tanto a hijos como nietos. Salieron los tres, padre, madre y don Pedro, al solar para hacer el hueco en el que se enterraría el pollo sacrificado.

Don Pedro indicó que el entierro debía ser en el centro del solar, quedando como sitio seleccionado un punto junto a un árbol que daba sombra a la letrina.



Foto 10. Don Pedro colocando el pollo "embrocado" para su entierro.

El hueco lo cavó el papá y don Pedro colocó adentro el pollo “embrocado” (es decir boca abajo, o *nokok bá* en maya) y con la cabeza en dirección al este, para santiguarlo antes de cubrirlo con tierra (foto 10). Primero lo santiguó don Pedro, seguido de Ma. Magdalena, pidiendo por su salud, después la mamá y el papá, cada uno pidiendo por su hija así como por los 17 miembros de la familia.

Terminado el enterramiento, don Pedro le dio a la mamá una serie de indicaciones. Ese mismo día le daría de beber a María Magdalena el agua de las rosas, después lo debía de llenar nuevamente con agua limpia y dejarlo en remojo durante la noche para que se lo tomara al siguiente día. Esto serviría para recuperar su color y tonificar su sangre (ese era el “secreto”, según don Pedro). Después de la segunda toma debía de llenar el vaso nuevamente y dejarlo otra noche para usar esta agua mezclada con albahaca (la mitad de la utilizada en la ceremonia) mastrujada en agua y un tercio de una solución que en ese momento preparó don Pedro diluyendo el líquido color violeta (hecho con salicilato, alcanfor y “Mano poderosa”) en agua de pozo, aforando hasta medio litro. María Magdalena debía de bañarse echando esta mezcla en agua tibia. El segundo día debía de bañarse solo con albahaca (la otra mitad del manojito) mastrujada en agua y otro tercio de la solución violeta. Ese mismo día debía bañarse con un tercio de la solución violeta en agua tibia. Además, don Pedro dejó una mezcla de plantas medicinales para que se la tomara sancochada.

En cuanto a las plumas que quedaron después de pelar el cuerpo del pollo, don Pedro indicó al papá que debería de tirarlas lejos del pueblo, de noche y en un lugar por el que no volviera a pasar, ni siquiera después de haberlo tirado, es decir, no debía tirar las plumas y seguir su camino para luego de regreso pasar por el sitio en el que las había tirado, sino que tenía que ir hasta el punto en el que las tiraría, para volver sobre sus pasos. Estas indicaciones las dio don Pedro con sumo cuidado y detalle, ya que de otro modo el señor corría el riesgo de cargar el mal aire (el mismo que se acababa de extraer de María Magdalena). Los papás le preguntaron qué hacer con la carne del pollo, dándoles don Pedro dos opciones:

podían cocinar la carne y comerla, o bien llevarla cruda al monte junto con las plumas, poniéndolas a distancia del suelo, de preferencia sobre un *k'anche* (a manera de altar), mientras que las plumas podían quedar en el suelo. Comentó que en una ocasión él había hecho un altar en el monte y había dejado todo, la ofrenda de comida y hasta las jícaras con el *saka*. Les recomendó que la segunda opción era la mejor y ellos decidieron que así lo harían.

Don Pedro les pidió a los padres una camiseta de Ma. Magdalena, la colocó sobre la mesa y le puso 4 ramas de albahaca, indicándoles a ambos poner una mano sobre la misma, primero la palma y luego el dorso, al tiempo que limpiaba manos y prenda, pidiendo por la enferma y los 17 miembros de la familia. Terminado esto envolvió las ramas de albahaca con la camiseta indicando a la mamá que debía de guardarla hasta el día siguiente (martes) para que se la pusiera su hija.

Finalmente don Pedro les indicó a los padres que la ceremonia debía repetirse el miércoles siguiente por la tarde, por lo que acordaron verse en Pich para llevarla a cabo.

ANEXO 2

U HANLI KOL (COMIDA DE MILPA) CELEBRADA POR DON PEDRO EN EL RANCHO SIETE HERMANOS, CAMP. 31 DE MARZO DEL 2002

El día 31 de marzo don Pedro llevó a cabo una "Comida de milpa", ofrecimiento de la cosecha, *U hanli kol* o *Tuti wah*, como se le llama en maya, para el sr. Severiano García, vecino de Pich, y dueño del rancho "Siete Hermanos". La ceremonia se llevó a cabo en terrenos del rancho, el cual está ubicado como a un kilómetro del poblado de Quetzal Edzná, junta municipal de Pich, en el municipio de Campeche, Camp.

Desde temprano por la mañana, don Pedro empezó con los preparativos de la ceremonia, tostando las pepitas de calabaza para molerlas en el molino de mano (foto 1). Afuera se escuchaba el golpeteo del martillo con el que los trabajadores de don Severiano afianzaban el molino sobre una madera. Echó en un costal la primera tanda de semillas para que se enfriaran. Vino uno de los ayudantes de don Pedro por ellas y se las llevó para empezar la molienda. Era una cubeta entera de semillas de la cosecha pasada, demasiado trabajo para una sola persona, por lo que don "Mech" (Mercedes, otro de los ayudantes) prendió otra lumbre a un costado de la casa para agilizar el trabajo de tostado de la pepita. Mientras tanto, don Severiano se había regresado a Pich para recoger la masa, más de cien kilos (108 kilos en total), con los que se prepararían los "panes".

Los empleados de don Severiano se encargaron de atrapar los pollos para sacrificarlos junto con un pavo (foto 2). Fueron 4 pollos y un pavo de mediano tamaño (5 piezas en total, según dijeron iban a ser 5 pollos, pero a la mera hora solo se mataron cuatro).

Mientras sus ayudantes terminaban de tostar la pepita, don Pedro salió para poner el maíz (2 kilos) para preparar el *saka*. Los empleados de don Severiano estaban todavía desplumando las aves por lo que don Pedro tuvo que esperar a que terminaran para poner el agua a calentar. El maíz estaba lleno de gorgojos, por lo que don Pedro tuvo que sacar un puño de ellos que flotaban en el agua (foto 3).

El destazado de las aves siguió al desplumado, tardando un buen rato esta tarea (foto 4). Mientras tanto los trabajadores de don Severiano ya habían terminado el hueco para el *pib* y empezaron a acomodar dentro de él la leña (una primera capa en dirección norte-sur y una segunda en dirección oriente-poniente) cubriéndola con piedras (foto 5). Una vez hecho esto prendieron fuego a la leña. Soplaban un viento fuerte del sureste, que obligó a rociar con agua el pasto

alrededor del hueco para evitar que el fuego se propagara provocando un incendio.

Por fin llegó la masa y don Pedro y su equipo empezaron a preparar los "panes" (*wah*). De acuerdo a los cálculos de don Pedro deberían de haber ocho piezas en el hoyo, sin embargo, decidió hacer 7 "panes" más 2 "muñecos". Cada "pan" estaba hecho con 13 tortillas gruesas de masa, entre las cuales se esparcía la pepita molida (foto 6). Al final cada pila de tortillas se cubría con más pepita y se le echaba agua, aplastándola para formar una torta como de 30 cm de diámetro y 10-15 cm de alto (foto 7). El pan así formado se envolvía con hojas tiernas de huano (5 ó 6) y después se amarraba con tiras de corteza de majahua, que otro grupo de trabajadores había ido a cortar y había pelado (foto 8).

La elaboración de los panes duró más de dos horas, mientras tanto algunas mujeres prepararon cochinita pibil y otras se ofrecieron a ayudar a don Pedro con los preparativos del *k'ol*, el *saka'* y el caldo de pollo y pavo. Para el *k'ol* colaron la masa con una bolsa de mandado de nylon tejido, mientras que para el *saka'* tostaron semillas de cacao y canela que luego molieron junto con el maíz ya cocido (foto 9). Las aves las pusieron a cocer junto con el achiote y las especias (foto 10).

Don Pedro hizo la aclaración que en esta ceremonia las semillas de cacao solo se usaban para preparar el *saka'*, pues en una "comida de milpa el cacao es para comer, en la curación es para enterrar".

Uno de los ayudantes de don Pedro hizo un comentario sobre la importancia de saber hablar la "maya" (el idioma), así como de saber "llamar a los vientos", para poder hacer la ceremonia.

Al terminar de preparar los 7 panes, don Pedro decidió hacer dos *tup*, muñecos rituales hechos con masa mezclada con pepita molida, haciendo el comentario, mientras elaboraba el primero, que no era un "tup verdadero" (al parecer porque iba a tener su gemelo). Para hacer el *tup* don Pedro primero formó el cuerpo, moldeando de ahí la cabeza. Después le hizo los orificios, 10 en total: ojos (2), nariz (2), boca (1), orejas (2), mollera (1), corazón (1) y ombligo (1) (foto 11). Rellenó los huecos con pepita molida (foto 12) y después hizo una hendidura profunda en lo que sería el pecho del muñeco y también la rellenó con pepita y la tapó (foto 13), borrando la huella de la "herida" con un poco de agua y al final trazando con la mano una "X" (una cruz) sobre el cuerpo del muñeco. Ayudado por sus asistentes, don Pedro envolvió el muñeco con hojas de huano y lo amarró con tiras de majahua. Después hicieron el segundo muñeco.

Terminada la elaboración de los panes, éstos se enterraron, colocándolos "embrocados" sobre las piedras calientes, con una piedra encima de cada uno y tapándolos con hojas, costales de henequén y finalmente sobre todo esto, tierra (fotos 14 y 15). Seguía soplando el viento del sureste por lo hubo que echarle agua a las brasas que se tuvieron que sacar para acomodar los panes. Esta parte de la

ceremonia fue muy impactante y requirió del trabajo coordinado e intenso de cerca de 8 hombres, que actuaron bajo la dirección de don Pedro.

Cuando se terminó de tapar el *pib*, sobre la mesa en la que se prepararon los panes ya estaba colocada una cubeta con el *saka´* junto con cuatro *lek* (júcaras) sostenidos con unos anillos de hojas de huano. A un lado del *saka´* y acostada sobre la mesa, estaba una cruz hecha con trozos de madera de majahua. Uno de los ayudantes de don Pedro trajo una botella con miel y se la agregó a la cubeta para endulzar la bebida. Don Pedro hizo unos rezos llamando a los vientos (foto 16). Terminando esto repartió los 13 cigarros rituales.

Eran ya las dos de la tarde y los panes tardarían cerca de tres horas en cocinarse por lo que las señoras empezaron a repartir platos con cochinita, refrescos y cervezas. Mientras tanto, don "Mech", uno de los asistentes de don Pedro, comentó que desde hacía años ayudaba a don Pedro a hacer esta ceremonia, y aclarando: "pero se necesita creer para que funcione, si no te enfermas y hasta te puedes morir". Así le pasó a un señor que estaba quemando su milpa y cargó aire y se cayó. Tuvieron que ayudarlo a salir de la milpa y cuando llegó a su casa ya tenía fiebre. Tuvo que hacer una ceremonia para curarse, por lo que al final le salió más caro el no haber ofrecido *saka´* antes de quemar el monte para hacer su milpa.

Los trabajadores de don Severiano habían empezado a tomar alcohol, unas horas después, ya estaban ebrios.

Mientras el *saka´* esperaba sobre la mesa para ser recibido, don Pedro fue a terminar la preparación del *k´ol*, iniciada por las señoras, quienes para ello tomaban la masa y la colaban echándole agua en una bolsa de nylon tejido que usaban como colador. En la cocina, don Pedro con un grupo de hombres, entre ellos don Severiano, platicaban mientras en una gran olla de aluminio don Pedro movía la espesa sopa de *k´ol*. Para preparar esta comida a la masa colada se le agregó el caldo de pollo y pavo, achiote, pimienta, manteca de cerdo, cebolla frita picada y por último hojas de hierbabuena (foto 17). Don Pedro movía la sopa al tiempo que una de las señoras traía más masa colada y se la echaba a la olla. Mientras tanto, don Pedro no desaprovechó la oportunidad para dar uno de sus sermones a los asistentes sobre la sabiduría de "los antiguos" para curar y de cómo los médicos de hoy en día con todo y su conocimiento no son capaces de curar a las personas.

Terminada la elaboración del *k´ol* don Pedro se dirigió al altar para ofrecer el *saka´*. Tomando un poco de la bebida de la cubeta con un *lek*, lanzó un tanto hacia cada uno de los cuatro rumbos cardinales, así como hacia arriba y debajo de la mesa. Mientras hacía esto rezó en maya (foto 18). Terminado el ofrecimiento uno de los ayudantes de don Pedro se puso a repartir el *saka´* a todos los asistentes.

Pasaron tres horas para que terminaran de cocinarse los panes. Cuando llegó la hora el equipo de don Pedro junto con los trabajadores de don Severiano destaparon el *pib* y sacaron los panes y los *tup*, colocándolos sobre una mesa (foto 19). Las hojas junto con las vísceras de los pollos y el pavo se echaron sobre las piedras aún calientes para que se quemaran.

Don Pedro, ayudado por dos asistentes, empezó a desenvolver los *tup* para desmenuzarlos, a pesar de que estaban aún calientes, pues se hacía tarde. Desmenuzados los dos muñecos los pusieron en el caldo, pero como era mucho el líquido, don Pedro decidió desmenuzar también la mitad de uno de los panes para espesar el caldo.

Empezaba a anochecer cuando se montó el altar para ofrendar los panes. Sobre el lado norte del altar se colocaron tres velas así como dos más sobre el lado oriente y se prendieron. Sobre el lado sur se colocaron los panes, con la cruz clavada sobre ellos. En medio, una olla con las piezas de carne de pollo y pavo. Sobre el piso la olla con el *k'ol* y el caldo con el *tup* desmenuzado y las vísceras (hígado, corazón, mollejas y patas); debajo de la mesa el copal encendido (foto 20). Don Pedro hizo unos rezos en maya, mencionando el nombre del rancho (Siete Hermanos), terminando entregó trece cigarros a uno de los trabajadores de don Severiano para que los repartiera entre los asistentes, quienes debían de fumarlos hasta la mitad solamente y devolvérselos para que don Pedro los colocara en el altar nuevamente.

La ceremonia continuó con don Pedro presidiéndola, junto con don Severiano y su esposa. Don Pedro rezó con ellos y luego los dejó para que cada uno rezara, primero el señor, luego su esposa (fotos 21 y 22).

Ya oscurecía cuando se empezó a repartir la comida: *k'ol*, sopa, carne de pollo o pavo y trozos de "pan". Antes de sacar los panes un buen número de gente se había ido a Pich, pero una nueva oleada de personas llegó al oscurecer, justo cuando se empezaba a repartir la comida. Como no había energía eléctrica en el rancho (a pesar de que apenas al otro lado del camino pasaba una línea que alimentaba unas bombas de agua en terrenos de los guatemaltecos), apenas terminó la repartición de la comida, empezó la partida de regreso al pueblo.

En el horizonte, el sol mandaba sus últimos rayos del día, mientras don Pedro, tal vez en otro estado de conciencia, terminaba su labor como intermediario entre el mundo de los hombres y el mundo natural controlado por los "espíritus del campo".

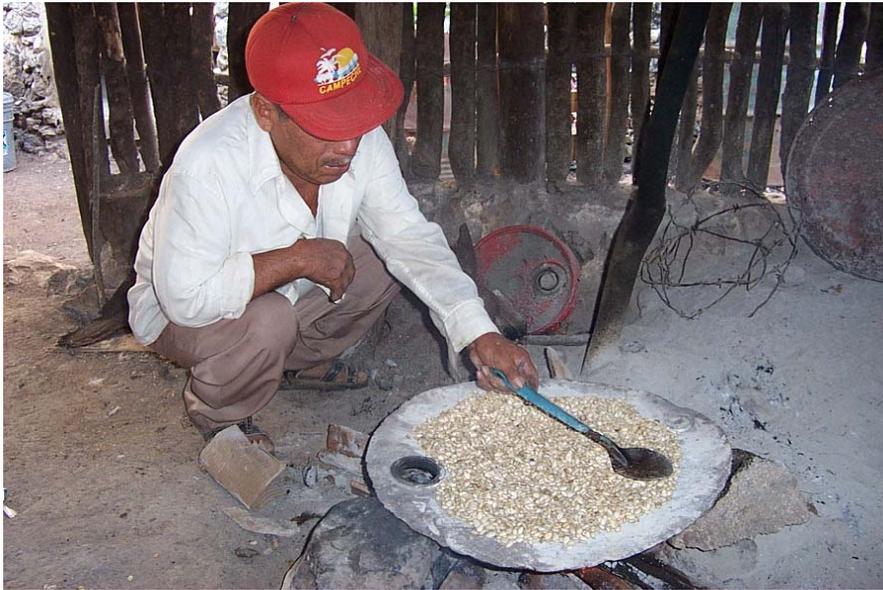


Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



Foto 11



Foto 12



Foto 13



Foto 14



Foto 15



Foto 16

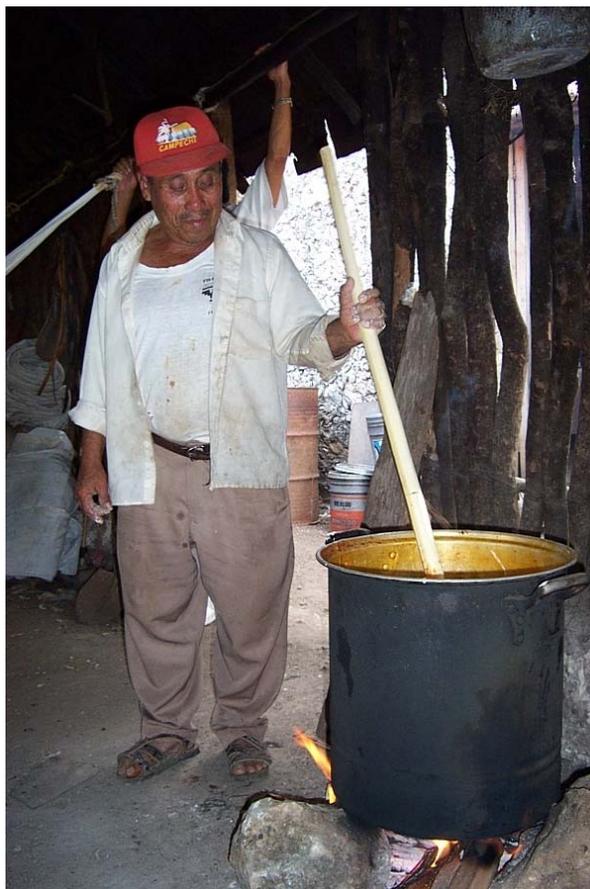


Foto 17



Foto 18



Foto 19



Foto 20



Foto 21



Foto 22

ANEXO 3

Ceremonia de *Saka´* celebrada por don Pedro en la zona arqueológica de Edzná, Camp. 10 de mayo del 2002

En los días posteriores al día de la Santa Cruz (3 de mayo), fiesta principal que se celebra cada año en Pich, don Pedro lleva a cabo una ceremonia en la zona arqueológica de Edzná, Camp. La ceremonia, según menciona don Pedro, es para “todas las almas” que antes vivieron en esta ciudad, es decir en tiempos prehispánicos. En estas fechas también, si de noche uno observa en el firmamento, puede ver la constelación de la Cruz del Sur, o “Cruz de Mayo”, la cual, según don Pedro, señala con su eje principal hacia abajo el sitio en el que se encuentra Jerusalén. Durante las noches en que es visible esta constelación, prácticamente permanece en un mismo sitio en la bóveda celeste, “no se mueve de su lugar, como las demás, y ese es su secreto¹”.

Como su nombre lo indica, el elemento central en esta ceremonia es el *saka´*, la bebida sagrada elaborada a base de maíz con cacao, canela y miel. Don Pedro empezó la preparación del *saká* moliendo los granos de maíz que habían sido previamente remojados en agua sin cal y cocidos, mezclándolos con chocolate (normalmente se hace con granos de cacao tostados) y canela y agregándole miel de abeja.. Mientras la bebida reposaba, Fernando, el encargado de la zona arqueológica y responsable de la ceremonia (él había hecho la “promesa” junto con Candelaria, otra empleada del INAH), relató que su padre, primer encargado del sitio desde su descubrimiento, había hecho la ceremonia del *saka´* durante 30 años. Al morir, se quedó en su lugar uno de sus hijos, quien no pudo continuar con la tradición de la ceremonia. Tiempo después empezaron a aparecer víboras en la zona arqueológica, por lo que su madre le sugirió a Fernando que volviera a ofrecer *saka´*. Al respecto don Pedro comentó:

¹ Redfield y Villa-Rojas (1990:206), hacen referencia a la “cruz *ek*”, que “se levanta sobre Jerusalem”, pero “dónde está Jerusalem, nadie lo sabe”.

“Lo que pasa es que ya se habían acostumbrado al *saka´*”.²

Fernando agregó que desde entonces no había dejado de hacer la ceremonia cada año, desde hacía ya 15 años, que son los que tenía de estar cuidando la zona arqueológica. Además con don Pedro había hecho una ceremonia para “enterrar un pollo”, en un sitio (que don Pedro después nos señaló) cercano a donde se iba a hacer el *saka´* en esa ocasión.

La ceremonia dio inicio con la colocación en el altar, hecho a base de troncos delgados de *kan che´*, de **9 jícaras** (*luch* en maya)³, ocho de ellas con la bebida y una con **5 bolitas** hechas con la misma masa, que según don Pedro eran para los *aluxes*. Las jícaras estaban colocadas sobre unos aros hechos con bejuco. Un bote con el resto del *saka´* preparado descansaba sobre el altar, a un lado de las jícaras. Al igual que en otras ceremonias, el altar daba hacia el oriente y toda la ceremonia se hizo dando la cara hacia ese lado⁴. En el piso se colocaron **cinco velas**, una en cada poste del altar y una más en el centro, junto a una piedra. Don Pedro fue a cortar unas ramas de *sipche´* de un árbol que había por ahí cerca y cortó seis racimos, colocándolos a un lado de cada una de las cinco velas y conservando uno en sus manos. Uno de los empleados de la zona arqueológica, por instrucción de don Pedro, sacó **13 cigarros** y los puso sobre el altar. Otro de ellos puso un poco de carbón en una pala y le echó copal, levantando una gran nube de humo que inundó todo el sitio quedando todos los presentes dentro de ella (fig 1 y foto 1).

² Al parecer refiriéndose a las víboras.

³ En otras ocasiones, como en la ceremonia del *tuti wah*, en el altar don Pedro ha colocado 5 jícaras con *saka´*, cuatro hacia las orientaciones cardinales y una en el centro. La distribución en cinco fué observada por Hanks (1990: 346), en una ceremonia de *hetz´lu´um*, con la diferencia de que las jícaras con el *saka´* fueron colocadas sobre anillos de semillas de maíz y el ofrecimiento de la bebida a las orientaciones fue en orden: E – N – W – S – C, mientras que en este caso fue E – W – S – N – C. En otras ceremonias como el *cha´a chak*, observó también un arreglo de las jícaras en nueve, aunque distribuidas de diferente modo y combinadas con *balché*, otra bebida ritual (p. 372).

⁴ A pesar de que la orientación del altar era hacia el este, el sur también es un referente espacial importante ya que en esa posición se ubica la Cruz de Mayo (Cruz del Sur), constelación presente en el firmamento en esta

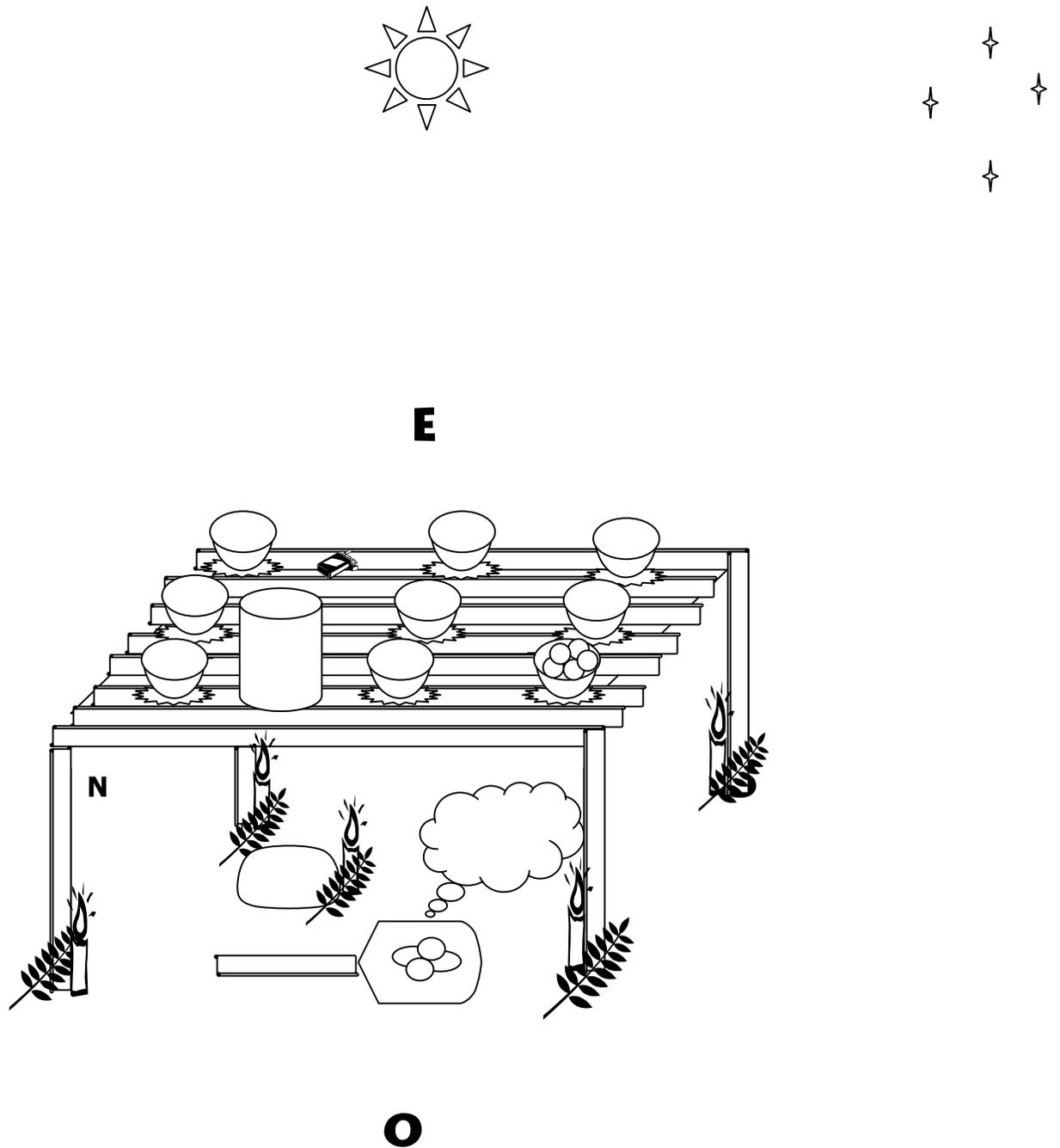


Figura 1. Altar para la ceremonia de *saka*⁵.

época del año y símbolo de la ceiba estelar, por la que las almas de los muertos salen del inframundo para acceder al cielo (Milbrath, 1999: 273).

⁵ Se ha representado aquí a la constelación de la Cruz de Mayo (Cruz del Sur) como referencial espacio-temporal simbólico. El sol ocupa su posición en el cenit al mediodía, en su calidad de elemento estelar central (Montoliú, 1980: 63), ligado a la ceiba, árbol sagrado asociado al centro (Villa-Rojas, 1980: 35).



Foto 1. Arreglo del altar para dar inicio a la ceremonia.

Parados frente al altar, viendo hacia el oriente, se colocaron don Pedro, Fernando (a su izquierda) y Candelaria (a su derecha). Don Pedro inició el ofrecimiento del *saka´* rezando, mencionando al *Santo Lu´um* y aclarando que se trataba de una promesa de los dos presentes (Fernando y Candelaria). Acto seguido, don Pedro hizo la señal de la cruz primero con la mano, después con la rama de *sipche´* (foto 2).

Don Pedro dio entonces instrucciones para que se repartieran los cigarrillos entre los presentes, trece en total, indicando que solamente debían de ser fumados hasta la mitad. Mientras tanto, don Pedro continuó con los rezos y cantos, haciendo referencia al *Santo Lu´um*.



Foto 2. Inicio de la ceremonia, con don Pedro y los que hicieron la "promesa".

Era mediodía.

Don Pedro indicó entonces que se le echara más copal al carbón. Como para entonces las mitades de cigarro ya habían sido devueltas, don Pedro indicó que debían ser colocadas bajo el altar, sobre la piedra ubicada a un lado de la vela central.

Terminada esta etapa de la ceremonia, don Pedro dio indicaciones de retirarse del sitio, ya que, según mencionó, era el momento para que los “espíritus del campo” tomaran la ofrenda (foto 3).



Foto 3. Segunda fase de la ceremonia (toma del *saka´* por los “espíritus”).

Mientras transcurría la espera, don Pedro comentó que el nombre original del sitio arqueológico era *Noh-Yaxhe´* (abreviación de *Nohoch Yaxche´*, según aclaró don Pedro), pero que el gobernador Carlos Sansores lo cambió por el de *Edzná*, su nombre actual.

Comentó también, contestando una pregunta de Candelaria acerca de las ceremonias, que cuando se entierra un pollo en una ceremonia (como en una ocasión se había hecho en ese mismo lugar), era para alimentar a la tierra.

“Es como un fertilizante”, comentó don Pedro, para que la tierra produzca.

En cambio, cuando se hace una comida, con pollos o pavos (como en el *tuti wah*), es para los “espíritus del campo”, para agradecer la lluvia y las cosechas.

Don Pedro preguntó entonces la hora: las 12:20. Aclarando que ya era pasado el mediodía, indicó que se podía continuar con la ceremonia, pues los espíritus ya habían comido, para ello nos habíamos retirado, para que comieran a gusto sin ser molestados por nuestra presencia, de igual manera como “algunas personas no se sienten a gusto” cuando hay otras gentes a su alrededor mientras comen.

La ceremonia continuó con el lanzamiento del *saka´* hacia las cuatro orientaciones y el centro. Esta vez los tres, don Pedro, Fernando y Candelaria, se colocaron sobre el lado oriente del altar, viendo hacia el poniente (foto 4). Por indicaciones de don Pedro, Candelaria tomó una jícara con *saka´* y la aventó primero hacia el Norte, después al Sur, al Oriente, Poniente y por último el Centro. Terminando ella, lo mismo hizo Fernando. Mientras esto hacía cada uno, don Pedro los fue limpiando por todo el cuerpo con las ramas de *sipche´*, pidiendo al mismo tiempo tanto por ellos como por sus familiares (fotos 5 y 6).



Foto 4. Tercera etapa de la ceremonia: ofrecimiento del *saka* ´ a los cuatro vientos.



Foto 5. Fernando echa *saka* ´ bajo el altar, al centro.



Foto 6. Candelaria echa *saka* ´ al centro mientras don Pedro la limpia con *sipche* ´.



Foto 7. Repartición del *saka* ´ entre los presentes.

Para llevar a cabo la última etapa de la ceremonia, la repartición de la bebida ritual, el *saka´*, Fernando y Candelaria vaciaron en la cubeta el *saka´* de las jícaras y empezaron a repartirlo entre los presentes (foto 7). Como no alcanzaban las jícaras (apenas eran 9 y los presentes éramos como 25), mandaron traer vasos desechables (Fernando primero le preguntó a don Pedro si no había inconveniente en que se sirvieran de este modo), con lo que poco tiempo después todos los presentes estábamos bebiendo el *saka´*, al tiempo que don Pedro aclaraba que ***saka´*** significaba “maíz con cáscara”, ya que se hierve habiendo sido remojado en agua sin cal, con lo que conserva la cascarita que cubre al grano.

Terminando de beber el *saka´* se recogieron los implementos utilizados en la ceremonia y nos retiramos.