

Julián López García*

Mujeres Ch'orti's y objetos de cocina. Biografías y significados sociales en la piedra de moler y el *comal*

Resumen: Para las mujeres ch'orti' son de principal importancia dos objetos que van marcando las pautas de su vida personal como de la vida de su familia y de su pueblo: el *comal* y el *metate* (piedra de moler). Sobre estos dos utensilios se realiza la elaboración de tortillas de maíz. El *comal* tiene una superficie circular de alrededor de un metro que sirve para tostar las tortillas. Vendría a ser una metáfora del ciclo vital, comparado con el círculo solar; si está caliente, significa que está en activo, hay acto social, y debido al uso se rompe y debe ser restituido para mantener las relaciones sociales. En estado frío no estaría en funcionamiento, y no se dan dichas relaciones. El *metate*, que viene acompañado por una mano de moler, también de piedra, es comparado con el cuerpo de una mujer, con protuberancias y rugosidades que con el uso se desgastan, un objeto que se transmite por vía materna. En el manejo de estos objetos, se trata de procesos y habilidades únicamente realizados por mujeres, en todos sus detalles.

Summary: For Ch'orti' women there are two very important objects that characterize their life cycle as well as those of their family and their people: the *comal* and the *metate* (grinding stone). The preparation of maize tortillas is performed with these two tools. The *comal* has a circular surface of approximately one metre that serves for toasting the tortillas. It is like a metaphor of the life cycle, compared to the solar cycle; when it is hot, this means that it is active, there is social action, and due to the use one makes of it, it breaks up and must be restored to keep the social relations. Under cold conditions it would not function and these relationships would not occur. The *metate*, which comes with a "grinding hand" also made of stone, is compared with a woman's body, with protuberances and wrinkles that wear down with use. It is an object that is passed on via the mother. These objects are only handled by women, in every respect.

* Cáceres, Antropología Social de la Universidad de Extremadura; trabaja desde hace años en la región maya-chortí del oriente guatemalteco, en la zona lindante con Honduras.

INDIANA 19/20 (2002/2003), 111-120



Una tarde, doña Gregoria, indígena maya-ch'orti' de Tunucó Abajo (Chiquimula, Guatemala) me confesó con un sentimiento neutro que la hora de su muerte se acercaba: "Ya se está acabando la familia, ya pronto va a ser nuestra llamada". En principio nada llamativo tiene esta manifestación, en otras situaciones hombres y mujeres, al hablar de su vejez o de enfermedades me habían dicho frases parecidas. Lo llamativo para mí en esta ocasión era que la asociación de ideas no se produjo por estar hablando de enfermedad o de vejez, estábamos hablando de sus enseres domésticos, concretamente de su *comal*.

No es una novedad para las ciencias sociales reflexionar acerca de la manera que tienen los objetos de hablar: la arqueología obtiene correlatos sociales a partir de artefactos; por su parte, la antropología asume esa relación pero también considera que los objetos permiten vinculaciones más restringidas, significaciones de orden familiar o personal. Así, los objetos aludirían no sólo a ideologías comunitarias sino también a biografías particulares. Una vez más nos encontramos con dos posibilidades de análisis: considerando cómo los hombres se piensan en los objetos y cómo los objetos se piensan en los hombres; los objetos como constructores de ideología o la ideología como constructora de objetos.

Seguramente las alternativas no serán excluyentes, hay objetos que son extensiones del yo (Nippert-Eng 1996: 34) y hay otros con una presencia ideológica tan densa, con un carisma tal que se convierten en generadores de sentido supraindividual, una significación que está inscrita en las formas, usos y trayectorias de los objetos (Appadurai 1986). En las siguientes páginas me referiré a dos objetos que condensan significados sociales y particulares y que forman parte indispensable del ajuar doméstico maya-ch'orti': el *comal* y la piedra de moler o *metate*, objetos que, en tanto que transmisores de complejos mensajes tendrían, según el término acuñado por Appadurai "virtualidades semióticas" (Appadurai 1986), una virtualidad que no radica, sin embargo, en el hecho de ser objetos de lujo, como muy bien dice Mary Douglas (1998) y como podemos comprobar al analizar dos sencillos objetos de ajuar doméstico ch'orti'.

Para los ch'orti's el concepto de casa, de hogar, tiene que ver con el ámbito donde se concreta la más importante labor femenina: la realización de tortillas de maíz. Para fundamentar en una casa la idea de hogar, basta con que haya dos muebles que acogen a los dos artefactos domésticos imprescindibles. El *metate* se dispone sobre la llamada mesa molendera, y el *comal* sobre tres piedras en el suelo, que delimitan un espacio donde se hace fuego o comúnmente, en la actualidad, sobre un poyetón, fogón de barro con varias hornillas en la mayor de las cuales se asienta.

Sin esos objetos no hay casa, no hay hogar. La piedra de moler es un implemento esencial en todas las casas, aunque no se realiza en el área sino que generalmente es comprado a los indios pokomanes de San Luis Jilotepeque que llegan a venderlas al mercado de Jocotán, la cabecera municipal más importante de la región ch'orti'. Tiene tres pies, uno central en la parte inferior y dos en los ángulos superiores. Su tamaño aproximado es de unos 80 por 30 centímetros y, a diferencia de otras piedras del occi-

dente de Guatemala, suelen tener una forma algo cóncava a la cual se ajusta la mano de moler, un trozo de piedra pulida de longitud similar a la anchura de la piedra y con un espesor de unos 6 centímetros. El *comal* es una plancha circular de barro que se emplea fundamentalmente para tostar las tortillas de maíz pero también puede utilizarse para tostar granos de maíz o de café. Tiene un diámetro aproximado de un metro y un espesor 1,5 o 2 cm. Se hace en varias comunidades del área aunque los pobladores de la aldea Matasano se han especializado en su confección.

La piedra de moler y el *comal* se usan consecutivamente en el proceso de elaboración de las tortillas. Después de haberse cocido con cal los granos de maíz y de haberse lavado repetidamente, es decir después de tener listo el llamado *nixtamal*, se preparará el fuego y el *comal*. El fuego para que caliente el *comal* a una temperatura precisa, ni muy frío ni demasiado caliente, de manera que las tortillas se tuesten de manera conveniente; para conseguirlo las mujeres irán palpando repetidamente la plancha y avivando el fuego o retirando leños hasta que tenga la temperatura justa para empezar a acoger las tortillas. El *comal* se prepara limpiándolo con ceniza que se frota con tusas de mazorca cuando está algo caliente; se prepara de esta forma para evitar que las tortillas tomen el sabor de algo previamente cocinado sobre el y para evitar que las tortillas se peguen a la superficie. Mientras se calienta la plancha, comienzan los preparativos para la molienda. Primero hay que lavar bien la piedra de moler y la mano y dejarlas humedecidas, después las molenderas se recogerán con un pañuelo perfectamente el cabello para evitar que algún pelo caiga sobre la masa y se lavarán también sus manos.

El aseo de la mujer que va a echar tortillas es esencial porque no hay nada más criticable e incluso vejatorio para una mujer que encontrar algún pelito o alguna suciedad en tortillas cuya masa han molido. La labor en el proceso de la molienda consiste en desbaratar los granos cocidos; se extienden a lo largo del *metate* y se van despachurrando con la fuerte presión que hace la mano sobre la piedra, es necesario presionar con bastante fuerza, tener unos buenos brazos. Cuando ese volumen de granos está desbaratado se da una nueva pasadita para hacer masa consistente; al mismo tiempo, para facilitar que se apelmace la masa, de un recipiente con agua que hay al lado del *metate*, se va mojando la masa cada rato. Finalmente habrá que afinar la masa por medio de repasos continuos y rítmicos de la mano sobre la piedra; si en la primera fase de la molienda era necesario, sobre todo, hacer fuerza, ahora es imprescindible la constancia que la da el hecho de tener una buena cadera. Es significativo anotar que en las nociones ch'ortí's acerca del cuerpo, se considera que en las mujeres la vena por la que circula la sangre se dirige preferentemente a los brazos y a la cadera. En el caso de los hombres va a los brazos a las piernas y a la espalda (López García 2002: 258).

La tarea de afinar es esencial y por ello es normal que si ha molido alguna joven el último repaso lo de la más experta de la casa, la madre o la suegra. Cuando está la masa suficientemente afinada, se tapa con un trapo en espera de que el *comal* esté listo. A partir de ese momento habrá que moverse rápido entre la mesa molendera donde está la piedra con la masa y el poyetón donde está el *comal*. Se coge un puñado de ma-

sa, se hace una esfera con ella, se dispone en la mano izquierda y con la derecha se va aplanando con giros semicirculares; cuando la masa aplanada tiene un grosor de un centímetro aproximadamente, se comienza a “tortear” usando las dos manos, se palmean las superficies, una con cada mano y al mismo tiempo se va girando de izquierda a derecha; sólo, a veces, deberán usarse los dedos para que queden perfectamente redondeadas. En menos de un minuto está hecha una tortilla. Se echa en el *comal* y se voltea la que había previamente. El trajín entre el *metate* y el *comal* continúa hasta que hay cinco o seis tostándose. Cada tortilla se voltea tres veces, en el lado por donde se dispuso inicialmente se deja finalmente hasta que se infla “como vientre de sapo”; después se retiran del centro del *comal* y se van apilando en un extremo del mismo. Cuando hay hechas unas diez o doce, se apilan sobre una servilleta que las envuelve dentro de una canastilla o un recipiente de calabaza y se llevan, “con todo su olor”, a los comensales.

A pesar de ser imprescindibles y complementarios a la vez, a pesar de la intensa comunicación entre los dos objetos mientras se echan las tortillas, resultan ideológicamente muy diferentes: el *metate* es el implemento doméstico más duradero y el *comal* en más efímero, el *metate* retrata procesos vitales, trayectorias de la mujer y, en cambio, el *comal*, radiografía momentos.

El *comal* habla del día a día y de las pequeñas discontinuidades en lapsos cortos de tiempo, la piedra de moler remite a los hitos generacionales de más trascendencia. Uno estaría tentado a pensar que la radical diferencia sensible en la materia prima con que están hechos es lo que permite transmitir ideas distintas: la fragilidad del barro frente a la dureza de la piedra proyectan correlatos referidos al día a día o a toda una vida. Sin duda eso ayuda, pero no basta con eso, la dureza de la piedra de moler y la fragilidad del barro son resultado no sólo de la materia con que están hechos sino también de la vida que les ha tocado vivir.

Antes de que doña Gregoria pronunciase la sentencia con la que abría este artículo, me estaba hablado sobre uno de sus *comales*, el que tiene sobre el poyetón:

Este *comalito* ya ajustó cuatro meses y está todavía nuevito. Como cuatro comales tengo, como no duran... tanto fueguear y echar tortillas, tres tiempos de fuego, se terminan luego. Más antes no ajustaba ni el año, a los seis meses lo más se quebraba, ahora ya no... este tal vez va a pasar del año, ya no es tantas las tortillas que echamos... Cuando estaba con el primer hombre en veces no ajustaba ni tres meses, muchos días amanecía el *comal* caliente y no se enfriaba en todo el día, era lujo, había tajos de comal en la cocina, en la troja, en el porche... pero eso ya se terminó, mi *comal* es puro hielo.

En efecto, un *comal* vive más o menos en función de las tortillas que haya cocido en su superficie. Una casa donde se quiebran *comales* continuamente alude a una casa donde se echan muchas tortillas: indica la existencia no sólo de una familia numerosa sino también de relaciones sociales amplias, habla de que hay milpa y mozos que ayudan en las principales tareas y que deben ser mantenidos con tortillas, habla de que con frecuencia hay algún acto social importante: bautizo, casamiento, *recubal* (presen-

tación formal y ritualizada de un ahijado ante su padrino), *sikín* (invitación a los muertos en noviembre)... fiesta y alegría y desde luego, con ello, “pilas de tortillas”.

Sin duda por eso es una manifestación de alegría la presencia en la casa de tajos de *comal*, pedazos quebrados que son signos de muchas tortillas echadas, de muchas relaciones entabladas. Los pedazos de *comal* dispersos por la casa son, además, motivos decorativos, embellecen la casa, una casa con muchos pedazos de *comal* esparcidos es una casa no sólo alegre sino también bonita.

En realidad el embellecimiento interior de un hogar, la decoración del mismo, tiene mucho que ver con el concepto de casa buena. Una casa que reconforta a la vista también asegura tranquilidad. No se puede hablar siempre de un acto voluntario de decoración de la casa, pero si se observa un sistema sea este más o menos consciente; un sistema de decoración muy diferente a otros pues tiene como materia prima fundamental los pedazos y restos de algo bueno y deseable que se usó o se consumió. Así por el suelo de la casa, apoyados contra las paredes, se encuentran siempre pedazos de *comales* y de ollas de barro o guacales quebrados y por las paredes exteriores e interiores de la vivienda, cascarrones de huevos, cacastes (esqueletos) de alguna ave, plumas de chumpe (pavo) o de gallina, armaduras de armadillos o, en fin, tajos de piel de una iguana; es decir, cosas que pertenecieron a algo bueno que se consumió. Así, cuando doña Gregoria coloca en alguno de los palos de caña de la pared de su casa los cascarrones de los huevos que comen (sobre todo su hijo Agustín), no sólo está embelleciendo la casa sino también está haciendo un microritual de acción de gracias y de recuerdo al *magín* (espíritu) del huevo que asegure que se seguirán comiendo blanquillos en la casa; cuando su hijo Agustín coloca el caparazón del armadillo que cazó y que comieron en la casa, la embellece y también quiere conseguir que la “sombra” del armadillo, su espíritu o *magín* permanezca.

En todo caso muchos de estos objetos son elementos decorativos episódicos, los que siempre están repartidos, decorando la casa, son pedazos de ollas o de recipientes de calabaza cuarteada y, sobre todo, pedazos de *comal*. Como doña Gregoria es ya mujer anciana y como sólo tiene que echar tortillas para cuatro personas, no tiene tantos pedazos de *comal* en su casa, pero se pueden reconocer trozos que pertenecen por lo menos a tres *comales* diferentes. El primer “tajo” pertenece a un *comal* que doña Gregoria compró el día de Santiago “del otro año” [2001], es un pequeño trozo arrinconado:

Este tajo es de un *comalito* que lo compré en el mercado de Jocotán el día de la feria. Tenía ratos de no echar tortilla en *comales* de Matasano aunque es por gusto que lo vine terciando [transportándolo en la espalda] porque el mismo modo de estilo tiene este que los de Pacrén. No fue ese día que lo estrené sino para el *sikín*. Vinieron tres molenderas y echamos pilas de tortillas... ahí fue donde lo estrené. Para ese día la Rosita ya no estaba echando tortillas, ya tenía cumplidos los siete meses y como estaba todavía tan chiquita no era conveniente que agarre calor, menos que agarre la piedra.¹ Este *comalito* se quebró ca-

1 Rosita es nieta de doña Gregoria. Con 14 años tuvo una hija y por su juventud doña Gregoria se pre-

bal hace cuatro meses, en mayo, ya no pude echar mis tortillas para el Día de la Cruz... ese otro tajo que ahí' sta lo vine estrenando para el Día de la Cruz. Ese lo trajeron de Pacrén, el 25 de abril lo compré, 25 pesos me sacaron... este *comalito* no fue mucho que dilató, no ajustó ni cinco meses pero este *comalito* tuvo que sostener a los mozos de la siembra, que este año tuvimos bastantes, y también ha mantenido a los mozos para la cosecha... aquel tajo de allá es de un *comalito* que tiene como tres años, para cuatro años va, en ese *comal* todavía eché tortillas para el finado Manuel...²

El *comal* generalmente se identifica con el sol; es redondo, caliente y rojo, sobre todo al medio día, como hace años me decía don Ricardo, de Tunucó Arriba: “cuando está el señor en medio, aquella redonda, cuando está el divino padre arriba, es como un *comal*”.

El *comal*, como el sol, expresan claramente la idea de muerte y renacimiento, como el sol que al atardecer va perdiendo calor y queda frío durante la noche así es el *comal*, como la noche refleja temor e incertidumbre el *comal* frío igualmente se conecta con algo indeseable, sol y *comal* igualmente se calientan al amanecer y la frase con que se levantan en Tunucó expresa el fin del temor y la acción de gracias al mismo tiempo: la expresión “gracias a Dios ya amanecemos” va indisolublemente unida al palmoteo de las mujeres que empiezan a echar las primeras tortillas al amanecer. En Tunucó Abajo don Pillo se refería a ese temor a que no acabe la noche:

Un *comal* mucho tiempo frío se podría vincular con la idea de una noche prolongada y lo que ellos implica: incertidumbre, temor y, sobre todo, soledad. “Si no viene el sol no somos gente... si no viene nos come el aparato, como es noche... la noche es sólo para el aparato, los aparatos andan de noche, son malos, andan de noche”.

Por otro lado, la idea de *comal* caliente es tan atractiva para la mujer que se convierte en la imagen del hogar deseado. Como repetidamente dicen en Tunucó una mujer tiene a bien apartarse con un hombre, unirse a él, en tanto que éste le asegure que tendrá la palma de su mano caliente y la palma de la mano de la mujer está caliente si está caliente el *comal*, es decir, se trata de una metáfora que indica que la mujer estará a gusto porque se asegura de que habrá suficientes tortillas para comer en la casa.

Por todo ello parece que gusta llevar los *comales* en procesión a la casa, de manera que sean bien visibles por la comunidad y que se de a entender que en una casa determinada se siguen quebrando *comales* y echando tortillas. El hecho de que se rompan con frecuencia indica que la relación matrimonial es, por el contrario, sólida (en otro lugar he referido cómo la labor femenina de hacer buenas tortillas se conecta con las concepciones comunitarias en torno a lo que son buenas mujeres, López García 2000: 363-381). Es decir, cuantos más *comales* se quiebran más firmes son las relaciones sociales, sobre todo la relación matrimonial.

ocupó durante su embarazo más de lo normal, evitándole trabajos pesados como moler y echar tortillas.

2 Manuel era su cuñado, murió macheteado hace cuatro años.

En todas las casas en las que viven mujeres de más de 30 o 40 años hay dos o tres piedras de moler. Una de ellas puede ser herencia de la mamá o comprada por la mamá cuando la niña era pequeña, otra regalo del esposo y otra que la mujer la compró con su “pisto”, con su propio dinero.

Todos los *metates* que hay en una casa se usan aunque con utilidades diferentes y con distinta intensidad. Generalmente hay una piedra principal que se emplea para hacer masa cotidianamente, suele ser el que tiene la rugosidad en la superficie apropiada para desbaratar de la mejor manera los granos cocidos de maíz; hay, generalmente, otra piedra especializada en moler café aunque ésta, lavándola bien, se puede emplear junto con la otra u otras para moler maíz cuando hay un acontecimiento que obliga a contratar varias molenderas. Doña Gregoria habla de la piedra que usa cotidianamente para hacer masa:

Mi mamá lo compró para que empezara yo a moler en él. De ocho años empecé a moler. Molía poquito y de que pasó unos años ya podía moler bastante, siempre primero las mamas nos enseñan a moler y ellas agarran la piedra para afinar; mi mamá me decía que la mirase para ver cómo es moler y cómo es afinar la masa, en esa piedra también aprendí a afinar la masa... La llevé conmigo cuando me aparté con el primer hombre a Tunucó Arriba, ahí molí la masa para la invitación del casamiento y también los mortuales de los hijos que tuve con ese hombre, ahí se molió la masa pero yo no lo pude moler son otras paseantas que vinieron, a mi me agarró aquella enfermedad que ya no podía moler³ ... cuando regresé lo traje conmigo, busqué a un mozo para traerlo porque yo no podía traerlo, porque pesa bastante... el mozo lo viene a traer aquí a esta casa que era la casa de mi mamá, aquí estaba todavía mi mamá cuando de vuelta me vine con ella, en esta piedra estoy manteniendo a Don Luis y al Cutín y también la masa de las memelas de los nietillos aquí la molí... La Cristina, la Lupa, la María y ahora también Rosita⁴ todas sufrieron con los totopostes de esta piedra... ya ha hecho buen servicio ¿no ve cómo ya está liso, como que ya no quiere moler?...

La ideología que generan los discursos sobre el *metate* lo colocan en un lugar muy diferente al del *comal*.

Si el *comal* se caracteriza porque remite al día a día, muere y renace cada día, la piedra se define por su perennidad. Es muy posible que alguna de las piedras que tienen muchas de las mujeres ch'orti's tenga más de 100 años. Es difícil que una piedra se quiebre y si sucede implica un gran disgusto porque es un objeto a veces heredado y, en todo caso, susceptible de ser transmitido en herencia, vincula y entrelaza generaciones y de ese modo se convierte en una auténtica fuente para la memoria: se recibe de la madre y se deja a las hijas, aunque no a todas y por eso un *metate* puede aludir a conflictos entre hermanas. Y más allá de vinculaciones generacionales supone un nexo de unión que conecta el mundo actual con el que vivirá tras la muerte. En efecto,

3 Se refiere doña Gregoria al suceso más desgraciado de su vida, la muerte en un lapso de unos meses de sus cinco hijos por una epidemia de sarampión negro.

4 Son las cuatro mujeres (sus nueras, su hija y su nieta) que han tenido hijos en su casa y han debido comer tortillas tostadas y duras, totopostes.

cuando muere una mujer se entierran con ellas algunos objetos que configuran sus quehaceres y habilidades en el mundo: una aguja si sabía coser, una toalla para resguardarse del calor y una mano de moler. La piedra no se echa nunca en la tumba porque pesa mucho para el viaje que se debe emprender, en cambio la mano sí y su presencia señala una continuidad que trasciende a la vida de las personas. En distintos relatos de los ch'orti's acerca de la vida tras muerte claramente se indica que las mujeres seguirán moliendo.

La piedra de moler se identifica física y simbólicamente con el cuerpo, fundamentalmente con el cuerpo de la mujer. En una piedra se pueden distinguir varios elementos: el cuerpo o torso, el lado cóncavo, que acoge los granos cocidos de maíz, la espalda, el lado convexo que se asienta en la mesa de moler gracias a tres pies, dos de ellos en los ángulos de la parte opuesta a la que se sitúa la molendera y otro de ellos más largo en el centro del lugar donde se situará la molendera, en realidad este es el verdadero pie porque a los otros dos se les llama "teta" (*tcu'*, en ch'orti' – Wisdom 1961: 195) por la semejanza con los pechos de una mujer. Por último la piedra de moler se completa con su mano o brazo (en ch'orti' mano y mano de moler se llaman igual *k'ab'* que se ajusta al torso de la piedra y, aunque es autónoma, raramente se usa independientemente siendo lo normal que se utilice siempre con el *comal* al que se ajusta perfectamente).

Aún hay una identificación corporal más: las piedras son duras pero llegan bastante lisas, de manera que, al poco tiempo, no pueden quebrar bien los granos de maíz, por eso es necesario picarlas. Con un machete se irá golpeando la piedra, picándola, haciéndole rugosidades pronunciadas, haciendo, como me decía doña Gregoria "sus dientecitos":

La piedra es como uno mismo de persona si no tiene dientes no puede comer una tortilla que no sea memela, peor un trozo de carne, no puede... ahora con dientes hasta los huesitos puede, es por eso que hay que picar la piedra para que resulten sus dientecitos.

No nos podemos sustraer a completar la analogía entre la vida del *comal* y la de las personas: se nace sin dientes, después vienen los dientes de leche, luego los dientes buenos que se irán desgastando y cayendo a medida que llega la vejez, una vejez que precisamente se caracteriza por tener lisas las encías y no poder por tanto masticar ya. Igual pasa con la piedra; llega a la casa, podríamos decir, con dientes de leche, al cabo de poco tiempo se pica para hacerle los verdaderos dientes y viene "muriendo" cuando ya no puede moler, cuando ya se han desgastado nuevamente sus dientes, cuando ya está liso.

En realidad la muerte verdadera de una piedra es difícil de establecer a no ser que se quiebre, hecho bastante raro, con frecuencia la muerte no está en la desaparición física sino en el desuso y el desuso tiene que ver mucho con el alisamiento pero también con la desaparición de la mano. Como he dicho cuando se entierra a una mujer va acompañada de la mano de moler de la piedra que menos se usa en la casa, la piedra a partir de entonces prácticamente muere también, no sólo porque esté lisa sino porque al haber desaparecido su mano, y en tanto que las manos se ajustan perfectamente al

cuerpo de la piedra, resulta dificultoso encontrar otra que se ajuste al cuerpo de la piedra. Doña Gregoria todavía conserva la piedra que le dejó su mamá y que la tiene arrinconada:

Ese que esta ahí es la piedra de mi mamá, me quedó a mí de recuerdo, como estaba yo en el puesto cuando murió a mi fue que me quedó de recuerdo, ya tiene pasados 50 años, la mano sí no, la mano se terminó. Es poquitas las veces que la estoy ocupando, cuando hay mucha necesidad todavía se puede hacer oficio en ella, pero es poquito.

Las distintas proyecciones ideológicas del *comal* y de la piedra de moler convergen al final de una vida. Un comal frío y un *metate* “sin dientes” van indicando que la muerte se acerca. Sin embargo a lo largo de la vida han tenido utilidades diferentes. Los *comales* han ido dejando huellas de acontecimientos y experiencias que provocan preocupaciones o conversaciones de momentos; son, podríamos decir, anuarios familiares. En las piedras, por el contrario, se graban acontecimientos que conviene recordar y transmitir a lo largo de toda una vida; son, no sólo testimonios diacríticos de una biografía, sino también representación de los valores de una comunidad, podríamos decir que son el álbum de una vida.

Algunas organizaciones no gubernamentales están intentando implantar los *comales* de hierro, dicen que eso sería un gran beneficio porque duran mucho y serían mucho más rentables que los de barro. De momento son pocas las casas donde se han implantado, en Tunucó en ninguna de momento. En cambio bastantes mujeres han comprado ya molinos mecánicos de masa. Doña Gregoria todavía no, ella tiene muy en cuenta que los molinos mecánicos se arruinan rápidamente y no afinan bien la masa. Aunque también está empezando a plantearse su compra porque como ya no tiene mujeres a su cargo y sólo vive con ella su nieto Vinicio quizá le sea necesario comprarlo: “Voy a tener que comprar mi molino para que Vinicio me ayude a moler mi masa, porque con molino hasta varones pueden moler en él”.

Que se puedan echar tortillas en *comales* de hierro que duran muchísimo tiempo aunque den otro sabor a las tortillas, que pueda molerse maíz en molinos mecánicos, aunque se rompan rápidamente y aunque no afinen bien la masa, nos advierte de cambios en el tipo de sociedad pues como dice Mary Douglas: “Las elecciones básicas que se hacen no son entre tipos de objetos sino entre tipos de sociedades”.

Bibliografía

- Appadurai, Arjun (ed.) (1986): *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Douglas, Mary (1988): *Estilos de pensar*. Barcelona: Gedida.
- López García, Julián (2000): “La tortilla de maíz en el oriente de Guatemala. Estética y orden moral.” En: *Anuario de Estudios Indígenas* (Instituto de Estudios Indígenas, Universidad Autónoma de Chiapas, San Cristóbal de las Casas), 7: 363-381.
- (2002): *Símbolos y significados en la comida indígena guatemalteca. Una etnografía de la culinaria maya-ch'orti'*. Quito: Abya-Yala.
- Nippert-Eng, Christena E. (1996): *Home and Work: Negotiating Boundaries through Everyday Life*. Chicago: University of Chicago Press.
- Wisdom, Charles (1961): *Los chortís de Guatemala*. Guatemala: Seminario de Integración Social de Guatemala.