

Comida y bebida del pueblo de tradición lenca: un asunto de identidad en *La guerra mortal de los sentidos*

ÁGUEDA CHÁVEZ

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

agueda.chavez@unah.edu.hn

1. Este trabajo estudia el tema de la comida y la bebida en *La guerra mortal de los sentidos* de Roberto Castillo; dos categorías que, además de complementarse, son importantes para comprender el comportamiento sociocultural de los personajes que se sostiene por el poder de los valores ancestrales, las tradiciones y costumbres que rodea al pueblo lenca, del occidente de Honduras. El alimento y las cosas, elementos vitales en la cultura material e inmaterial del pueblo de tradición lenca, recuperan en esta narrativa la historia prehispánica alrededor de la naturaleza, dadora de salud, de energía, de vida a los pueblos americanos. Aquí se presentan los personajes alrededor de diferentes escenarios en los que el arraigo y la pertenencia los salva de una pérdida total de la memoria.

1. Comida y bebida, sustentos generacionales

2. La importancia del sustento a través del alimento del cuerpo es inherente al ser humano. El hombre a lo largo de la historia ha volcado todo su ingenio para volverlo, además, un acto creativo. El *pulmetum* de los emperadores romanos se vigorizó y se transformó con la conquista de nuevos territorios; la comida en la antigua China basada en animales de caza y sus huevos, primero, luego el arroz, invitado especial en las festividades – comida o bebida –, se convirtió en alimento básico de su población. La preparación primaria de estos alimentos de la cocina china con énfasis, más adelante, en técnicas culinarias y modos de servir sigue constituyendo un patrimonio cultural. La cocina mediterránea relacionada con las prácticas de cultivos y la pesca ha alcanzado una relación cultural más allá de sus fronteras. México, impensable sin sus recetas a base de maíz y frituras, representación de la cultura prehispánica extensiva a las distintas regiones

americanas, se ha consolidado al describir en ella la vida sociocultural del pueblo. Francia ha compartido sus recetas de pan *baguette* y paté a los rincones más insospechados del mundo, pero también ha recibido, al igual que otras naciones, productos llevados de América, como las alubias, los que se han incorporado paulatinamente a su gastronomía, muestra del encuentro entre mundos. Estos son ejemplos ligeros del andamiaje del sustento humano desde donde se derivan múltiples interacciones con el arte, la ciencia y la cultura.

3. Por otro lado, comer y beber (alimentos, en adelante) no ha sido suficiente para sostener el cuerpo, también ha sido necesario sostener el espíritu desde las costumbres y las tradiciones; el alma también se ha venido alimentando más allá de la existencia de un cuerpo (carne y hueso vivos). El alimento, entonces, llega a ser considerado como origen, memoria, amalgama, tradición, acto religioso, aprehensión de saberes; en palabras de Elvridge-Thomas:

El comer es para nosotros un factor de unidad. En torno a nuestras conductas de mesa se puede entender a un individuo, una cultura o nación entera... Comer no sólo es saciar necesidades fisiológicas, también entran en juego las necesidades psicológicas, de status, de pertenencia, de identidad (2009; 59).

4. De igual modo, entender una cultura pasa por el tamiz de comprender la evolución histórica. La producción y el ofrecimiento de alimentos en la vida cotidiana, y especialmente en festividades religiosas, constituye un acto por mantener los ritos sostenidos ancestralmente por la humanidad. Los banquetes funerarios en Egipto, la producción de cervezas en Mesopotamia, el vino en las bodas de Caná, la multiplicación por Jesús de los panes y los peces –alimentos milenarios–, la concepción de los alimentos sagrados que produce la Pachamama para la cultura andina, la Compostura de la tierra para el pueblo de tradición lenca derivan de una concepción espiritual del alimento. Ejemplar es la descripción de este último ritual de tradición lenca en las propias palabras de una entrevistada hondureña por Ann Chapman en la década de los 60 del siglo pasado; por su importancia reproducimos un fragmento:

Allí es donde estamos trabajando... Hemos quedado de hacer las obligaciones (composturas) para la milpa, para sembrar el maíz. Allí nos comemos un pollito. Un cantarito (de chicha) para nosotros y otro para las personas que ayudan. Se prepara una gallinita y un gallito para servirles el almuerzo. Es alegre. Pero somos separaditos (pocos) los que hacemos esas composturas y obligaciones. Hacemos para los plátanos también. Dicen que se paga a la Santa Tierra

y a los ángeles que son los que trabajan para rociar y para que venga la lluvia. Por eso es que hacemos esos homenajes, para el buen producto (Chapman, 2006; 33).

5. Si bien la entrevistada para esa época manifestaba que eran pocos los que ofrecían este homenaje a la Tierra, es cierto que en lo que va de este siglo, la tradición continúa intacta en estas comunidades hondureñas en donde la suma de lo ofrecido por la Tierra es utilizada para agradecer y con ello recibir abundantes cosechas más allá de lo que pueda suponer la suerte de las condiciones climáticas, hecho que no es ajeno a ninguna población. La chicha, bebida a base de maíz en la zona lenca, el sacrificio de los animales de patio y los rezos son elementos imprescindibles de estos rituales.

2. La literatura como evidencia de la vida identitaria de los pueblos

6. La literatura centroamericana ha reservado un espacio para evidenciar la vida cotidiana ligada a las costumbres y tradiciones de los pueblos, lo que llega a suponer una literatura de nación, de cada territorio. Así lo afirma Beatriz Cortez: «De hecho, en cada una de las naciones centroamericanas se han hecho esfuerzos, particularmente durante el siglo XX, para dejar establecido un canon que defina lo que se conoce como la literatura nacional» (2008; 153). En el caso particular de Honduras, varias son las obras orientadas en este sentido, especialmente novelas, y dentro de estas, destacan las obras claves de la literatura hondureña, entre algunas, según José Antonio Funes (2008-2009): *Blanca Olmedo* (1908), *La Heredad* (1934), *El árbol de los pañuelos* (1972), *Una función con móviles y tentetiesos* (1980); asimismo, podrán sumarse *Prisión Verde* (1945), *Barro* (1951), *Los brujos de Ilamatepeque* (1958) y, por supuesto, *La guerra mortal de los sentidos* (2002), novela histórica con la que se inicia el siglo XXI en la literatura hondureña. Si bien el tema de cada una de ellas no es exclusivo de la identidad, este se recupera en la articulación de los diferentes ambientes y situaciones. *El tolupán de la flor* (1993) y *Espiga ceremonial* (1994) son de mención importante, puesto que son una apuesta narrativa por destacar a los grupos étnicos desde la cosmovisión arraigada a la tierra y las costumbres: los tolupanes en el primero, los lencas en el segundo, desde los autores Edilberto Borjas y Rubén Berrios.

7. En la obra que nos ocupa, *La guerra mortal de los sentidos*, el autor, Roberto Castillo, explora el mundo lenca a partir del leitmotiv de la búsqueda del último hablante de la lengua lenca. Este grupo étnico, considerado de tradición lenca, arroja personajes, ambientes y situaciones que, ficcionados o no, forman parte de la identidad del pueblo hondureño a través de los elementos representativos en una franja territorial importante y por considerarse uno de los siete grupos étnicos mayoritarios del país. La lengua ha sido tema de estudio para los lingüistas Walter Lehmann (1920), Lyle Campbell (1976), Atanasio Herranz (1987), Adolfo Constenla Umaña (2002), entre otros. Tanto Campbell como Herranz se refieren al lenca como «lengua moribunda». Fue Herranz, filólogo y lexicógrafo español, docente de la carrera de Letras de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras quien buscó en tiempo real «al hablante lenca». Para ello visitó «más de doscientos pueblos y aldeas en los departamentos de Lempira, Intibucá, La Paz, el occidente de Ocotepeque, la zona oriental de Francisco Morazán, el sureste de Santa Bárbara y gran parte del de Comayagua» (Herranz, 1987; 429). Castillo caracteriza al personaje del Buscador del Hablante Lenca como el filólogo español que abre la más aventurada de las empresas de investigación académica para dar con el último hablante lenca; podría pensarse en Herranz personalizado.
8. La narración de Castillo discurre en la temporalidad del año 2099, el señor Illán Monteverde descubre un libro de notas de su bisabuelo, muerto 70 años atrás. En las más de 400 páginas del libro se recogen 29 testimonios de personajes que aseguran haber conocido al «último hablante lenca». El bisabuelo Monteverde se había propuesto encontrar a ese personaje en la región de El Gual, en el occidente de Honduras. Es en estos abundantes testimonios en los que Castillo explora, visibiliza y revalida las tradiciones y costumbres de los lencas alrededor de la alimentación, caso que nos ocupa ahora; asimismo, expone la discriminación de la que son víctimas por un sector de la población.
9. La presencia de la comida y bebida en las festividades religiosas toma un papel importante en esta narrativa. Es precisamente el Día de difuntos en el que el arraigo a las tradiciones destaca con el ayote en miel en el capítulo II: «Era el 1 de noviembre y todas las señoras, amanecieron preparando ayote con dulce para la fiesta del día de difuntos» (Castillo, 2002; 37). El caso del ayote es simbólico en la cultura mesoamericana, llega a mencionarse junto al maíz como los productos fundamentales en relatos

que aluden a la creación del mundo. De igual manera, formaba parte de las ofrendas que se hacían a los dioses, utilizado más adelante en las ceremonias de los grupos indígenas, y actualmente en las ofrendas del Día de los Muertos.

10. La tradición reza que los niños van de casa en casa pidiendo, en nombre de las ánimas, el manjar preparado por las señoras con dedicación para ellos. En este pasaje de la novela sucede que los niños se dirigen a la casa del personaje Cara de Yuca, y después de varios intentos porque les abrieran la puerta, un vozarrón del interior de la casa, «que a los pequeños les pareció el grito del sisimite o de su pariente el oso», les interrogó qué querían, y «juntando valor, con las manos en los bolsillos y tiritando porque hacía mucho frío, recitaron: Ánimas somos/ del cielo venimos/ ayote pedimos/ si no nos dan/ con Dios lo verán» (37).
11. Asistimos al mundo dual en esta práctica desde tiempos prehispánicos: en el plano religioso las ánimas se alimentan, necesitan del sustento terrenal; en el plano material el viviente debe continuar con las tradiciones alrededor de lo ofrecido por la naturaleza para homenajear a sus parientes que han partido. En Honduras, al igual que en los demás países mesoamericanos la costumbre para el Día de Muertos abarca dos fechas, el 1 y el 2 de noviembre. El 1 es el Día de todos los santos difuntos (los niños) y el 2, de todas las ánimas (adultos). Las actividades abarcan tanto a los grupos étnicos, como a la población en general. Pero son los de tradición lenca y los chortí los que las mantienen con mayor arraigo. En el caso de los lenca la festividad comienza con la limpieza del Camposanto, bien por parte de las autoridades o de los familiares; continúa con la ornamentación de las tumbas, la música de cuerda o de banda en las tumbas de los deudos y la entrega de ofrendas alimenticias compartidas entre los pobladores. Los rezos que van desde misas y novenarios constituyen el seguimiento sincrético de la actividad. Es aquí donde el «ayotli» y el «dulce de rapadura» son imprescindibles. El dulce de rapadura también representa el cultivo que genera empleo y reporta buenos dividendos al país a través del cultivo de la caña de azúcar.
12. El vocablo «ayote» es registrado en el Mapa de Dictionarios de la Real Academia Española hasta la edición de 1925, como originario de América Central y con la remisión a «calabaza». Es hasta la 23^a. edición del 2014 en la que se registra la etimología «*Del náhuatl ayotli 'calabaza'*» (NTLLE.

Real Academia Española, 2013). Sin embargo, en los documentos coloniales la referencia al ayote es abundante. En el cultivo y en las tradiciones este se relaciona con el maíz, otro de los alimentos americanos ancestrales. Se siembra en las milpas para aprovechar los espacios, y la temporada de siembra del maíz también le es propicia.

13. En la novela, los alimentos derivados del maíz en boca de los personajes son recurrentes: la tortilla, la chicha, los tecucos, el marquezote; asimismo la alusión a las actividades del cultivo y de las molenderas de tortillas. El cultivo y consumo del maíz se asocia a la práctica y dieta básica de los pueblos prehispánicos de la región mesoamericana; «también se incluye el ayote, chile y el cacao, los cuales pueden considerarse como alimentos básicos extendidos por toda Mesoamérica: desde México hasta Nicoya, en Costa Rica» (Rivas, 2021; 45). Por tanto, constituye un patrimonio, una cultura compartida en la cual se sustenta la identidad alimenticia de estos pueblos.
14. A través de la comida de las diferentes culturas se han conquistado paladares y afectos, en el siguiente ejemplo, el afecto llega a través del compartir: «Fastidiado por tantos latinistas aburridos, Chema generó un afecto muy grande hacia aquellos indios que le traían café, pedazos de carne, **panes de maíz o tortillas**¹, así como toda clase de frutas y cuantas golosinas les pedía...» (Castillo, 2002; 121). No solo Chema Bambita, potencial hablante lenca por haberlo aprendido en contacto con ellos (inmersión), disfruta de los manjares del maíz, también la potente comerciante del Gual: «la Múrmura batió palmas con energía para que sus empleados le dieran de comer y le ofrecieran bastante de aquellos manjares de su exclusividad: pierna de cerdo horneada, **tamalitos de viaje conocidos también como ticucos**, tortillas de harina y *tutti frutti* enlatado» (169).
15. El Buscador del Hablante Lenca aparece con sus ocupaciones de filólogo y de lexicógrafo cuando descubre que el apodo de Chemita (Marquezote) no proviene de ser noble como le habían hecho creer:

Supo también que el apelativo de Marquezote, usado en ciertos documentos para referirse a él, no venía de que hubiera sido ningún marqués, sino que fue el apodo que los otros españoles le clavaron por las cantidades de marquezote que comía. Consultó su Diccionario de la Real Academia y leyó: 'marquezote. m. aum. despect. de marqués. Hond. Y Nicar. Torta de figura de rombo, hecha de harina de arroz o de maíz, con huevo, azúcar, etc., y cocida al horno (107).

1 El uso de las negritas las he utilizado para destacar lo señalado en el texto.

16. El contacto con la demás gente y otras culturas, como la norteamericana, también es evidente en la incorporación de alimentos. Basta con ver el ejemplo de la Múrmura para encontrar la *tortilla de harina* (referida a la harina procesada del trigo) y al *tutti fruti* enlatado. Pero Castillo va mucho más allá, describe la ayuda del programa de alimentación escolar de la *Alianza para el Progreso*, el cual consiste en el donativo de leche en polvo y queso *Kraft* enlatado. Los escolares deberían de llevar un vaso y tortillas de maíz para el queso. Si bien la tortilla como producto del trabajo de labranza constituye la base alimenticia del pueblo hondureño, en esta ocasión se produce una fusión con el producto norteamericano recibido en donación. La receta es muy sencilla: una tortilla como base, luego el queso *Kraft*, otra tortilla encima y, finalmente, el fuego y el comal harán la otra parte. «Por esos días empezaron a llegar los donativos de la *Alianza para el Progreso* a los programas de alimentación escolar. Las autoridades recibieron con bombos y platillos un lote de leche en polvo y de queso *Karft* enlatado» (45).
17. Pero Castillo ficciona la salida de estos dos alimentos y del programa solidario norteamericano de la escuela de esta comunidad (probablemente de Honduras): «Nadie volvió a probar el queso Kraft ni la leche de bolsa, por miedo a terminar con currutaca². Y muy pronto el programa desapareció» (47). Es el estómago del niño Chorro de Humo quien representa el rechazo, por haber comido en exceso, producto de la escasez de alimentos en su casa; se enferma al grado de estar en peligro su vida: «Chorro de Humo era una maroma que bajaba y subía, se estiraba y apretaba, a punto de estallar» (46). En la concepción del pueblo lenca el respeto por la tradición a sus alimentos es un tema central, esto no quiere decir que no se agradezcan las ayudas, al contrario, son bien recibidas y aprovechadas; sin embargo, para Castillo, una forma de evocar la identidad nacional es mantener la tortilla alejada del queso ingresado en calidad de ayuda, al igual que la distancia con la leche en polvo.
18. Este programa de ayuda económica, política y social patrocinado por el presidente John F. Kennedy llegó a América Latina en la década del 60. Honduras fue beneficiario y con ello la población de tradición lenca. Estos programas de ayuda solidaria siguen siendo una realidad en Honduras. El alimento de la dieta norteamericana ha sido parte de los programas esco-

2 Currutaca en el nivel popular del habla hondureña es sinónimo de diarrea.

lares y ahora con el intercambio comercial es más fácil consumirlos: una realidad de la posmodernidad.

19. Alrededor de la visión del alimento tradicional del pueblo lenca también Castillo registra mediante una ficción testimonial un rechazo por algunos sectores ajenos a esta población. Es el caso de la chicha o molonca cuando los personajes del Gobierno se encuentran en la comunidad del Gual. El comandante Dacal, rudo y en consonancia con los intereses de la patria, además de bebedor consuetudinario al ver los «cantaritos esparcidos en el llano» señala:

Yo sólo bebo aguardiente del que manda beber el gobierno. Otros comandantes vinieron aquí y se enviciaron con la molonca. Pero yo no, porque la molonca es sucia. Hasta cabos de puro, calzones de mujer con shinto y otras porquerías le echan al cántaro cuando las están haciendo. Y mis superiores me enseñaron que la venta de molonca es mala para el país, porque no paga impuesto; y de lo único que el gobierno obtiene dinero para pagar a sus empleados es del impuesto de aguardiente. El aguardiente es patriótico y la molonca no. El aguardiente hasta tiene el escudo de la nación figurado en el vidrio de la botella (273).

20. ¿Podrá haber ofensa peor en este señalamiento? Pensar que la ropa íntima de una mujer, sucia por su periodo menstrual (*shinto*, voz náhuatl), pueda llegar hasta el cántaro de chicha. En las palabras del comandante representa el rechazo absoluto, y todavía es más grave que el hecho de la evasión de impuestos por tratarse de un tema cultural. Al ser esta una bebida de fabricación artesanal y muy ligada a las festividades religiosas, pero que también constituye una bebida de lo cotidiano en algunas comunidades hondureñas como también es el caso del vino de coyol, atribuido como propio de las tierras olanchanas, por lo que el pago de impuesto no es prioridad para la población.

21. Otro ejemplar acontecimiento de la misma naturaleza se narra con la llegada de un extraño visitante a quien el autor ubica en la categoría de «subcerote». Para el recibimiento del distinguido personaje se había dispuesto de ocho molenderas que se habían afanado en la preparación del maíz y del «conqué», pero «No quiso probar la comida que le dieron e hizo una mueca de asco... -La comida de ustedes tiene que estar llena de enfermedades-bufó. Los del pueblo lo miraron sin decirle nada. Se sintieron ofendidos pero no aceptaron la ofensa» (321).

22. La valentía y la seguridad por sus costumbres es evidente en las últimas líneas. Pero el insulto no fue suficiente, fue necesario agregar más des-

pués de dejar las latas tiradas una vez hubo comido de esos alimentos: «Si alguno quiere curiosear en cosas que no sean comidas de indios, solo tiene que meter el dedo en esas latas, a ver si raspa algo» (322). Es una realidad, actualmente, referirse a una persona como «indio» para generar uno de los insultos generacionales más degradantes. Alrededor de esta figura las locuciones «en fila india», «salirse el indio», «hablar aindiado», «nalgas de india» representan un insulto para este grupo étnico. Ann Chapman decidió llamarles «campesinos de tradición lenca», en lugar de «indios lenca» o simplemente «lenca» argumentando que no se trata de un grupo étnico sino de comunidades y aún familias aisladas que conservan las tradiciones (Chapman, 2006; 13).

3. La chicha, la molonca, bebida del santo patrón

23. La chicha, bebida alcohólica producto de la fermentación del maíz o de otros cereales con dulce de rapadura, es simbólica en el área rural hondureña, no solo de tradición lenca. Y por la presencia espirituosa en los ritos religiosos y otras festividades, esta bebida constituye uno de los elementos simbólicos de su cultura. Es el personaje «El Gringo» adicto a la bebida, quien sustituye el nombre de la *chicha* por *molonca*, esta última de origen náhuatl. También, dada la generosidad de la población quien le proporcionaba al Gringo la bebida en abundancia, pudo degustar la variedad de moloncas:

El gringo Silverio tenía apenas veinte y siete años y desde entonces ya no volvió a comprar molonca en toda su vida. El pueblo se sintió obligado a proporcionársela gratis, y lo hizo generosamente... Y a medida que pasaba el tiempo, fue degustando el sabor de las clases más sorprendentes: molonca tigre, molonca con arroz, aromatizada con cacao o con piñuela; molonca cruda o agria, dulce o amarga, salada o agarrosa; molonca con coca cola o con super-tiamineta, hasta llegar a la molonca reculona, la más brava de todas (Castillo, 2002; 185).

24. Nuevamente asistimos a la invasión de productos procesados: Molonca con coca cola, con *super-tiamineta*; ni esta bebida tan propia de esta población está exenta de la arremetida extranjera. El Diccionario de Americanismos (2010) registra la voz *molonca* para la zona centro, sur y occidental de Honduras, lugares de tradición lenca, como bebida alcohólica proveniente de la fermentación del maíz, la piñuela u otro fruto. También registra molonca reculona como borrachera, no la bebida como variedad.

25. La literatura registra las más selectas historias míticas, narrativa, leyendas, poesía, y hasta otros tipos de géneros literarios como la tradición oral alrededor del maíz, alcanzando, incluso, la región andina. Ya en el *Popol Vuh* se establece el sublime origen del hombre proveniente del maíz por ser este dador de alma a las criaturas en formación. Por otro lado, el Inca Garcilaso de la Vega narra que los sacrificios al dios del Sol se basaban en la ofrenda de animales y alimentos vegetales. Después de referirse al evento mítico-histórico de la fundación de Cusco, en el Tomo I del libro *La fundación de Cusco, ciudad imperial* reseña la incorporación ritual de la bebida elaborada a base de maíz para demostrar la fe en su Dios, propiciador del sustento diario, esto en el siguiente libro *Las cosas que sacrificaban al Sol*. El texto de De la Vega, tomado del libro *Inca Garcilaso. Cusqueño del siglo XXI*, refiere así la relación de la chicha con esta divinidad:

También ofrecían en sacrificio mucho brebaje de lo que bebían, hecho de agua y de maíz, y en las comidas ordinarias, cuando les traían de beber, después que habían comido (que mientras comían nunca bebían), a los primeros vasos mojaban la punta del dedo de en medio, y, mirando al cielo con acatamiento despedían del dedo (como quien da papiros) la gota del brebaje que en él se había pegado... y con la boca daban dos o tres besos al aire, que, como hemos dicho, era entre aquellos indios señal de adoración (2018; 56).

26. En la poesía y en la novela, a modo de ejemplos, dirijo mis enumeraciones a partir de un contexto latinoamericano hasta situar el hondureño. En ese orden, Pablo Neruda con la *Oda al maíz*; Gabriela Mistral, después de un viaje a México, con *El maíz*; Ramón López Velarde con *Suave Patria*; también las alusiones de Alfonso Reyes y la frase atribuida a José Martí: «Toda la gloria cabe en un grano de maíz»; de igual importancia en la novela sobresale la emblemática obra del premio Nobel de Literatura centroamericano Miguel Ángel Asturias con *Hombres de maíz* (1949). En el contexto hondureño se encuentran títulos en los que los vasos comunicantes se establecen alrededor de los derivados del maíz como las tortillas, los nacatamales, la chicha, el atol y los tecucos; títulos como *Blanca Olmedo*, *Cipotes*, *Cuentos de pan llevar*, *Peregrinaje*, *Ciudad Errante (el hombre sin edad)* y el ya mencionado *Espiga ceremonial* son algunos ejemplos, por ahora.

27. En el plano de las festividades locales se asume cada año un festival en honor al maíz como un principio de identidad en todo el territorio hondureño liderado desde la región oriental del país, desde la ciudad de Danlí. El que data de más de cuatro décadas, elevado a Festival Internacional del

Maíz y considerado uno de los más esperados, se celebra en la última semana de agosto. La alimentación en la plaza y lugares destinados para el disfrute gira en torno a los derivados del maíz.

28. En esta narrativa, Castillo destaca el espíritu de compartir la bebida sobrepasando las ferias patronales. Esta se ofrece a los visitantes más selectos o es producto de comercialización entre los habitantes del poblado de Santa Cruz quienes han agenciado la vida del pueblo alrededor de la molonca. Es así como consiguen la bebida de los dioses: la *molonca de oro*. En el pasaje donde se cuenta que el Hablante Lenca fue filarmónico en varias iglesias del Gual, se narra que después de una de las ferias patronales en honor al patrono de Santa Cruz, sobró una cantidad importante de molonca «unas mil quinientas unidades entre cántaros, apastes, ollas y otras vasijas... esa molonca no la desperdiciaron sino que sellaron los recipientes y los escondieron en montes y tabancos» (Castillo, 2002; 185). La bebida prodigiosa es tan apreciada más allá del mundo real que hasta se ha llegado a compartir con San Sebastián, quizá en agradecimiento por la abundancia y beneficios obtenidos, pues el agradecimiento en esta gente no se hace esperar: «De lo más granado de esta *molonca* de oro se sacó la que contiene el tomatillo hermético que descansa a los pies de San Sebastián» (185).
29. Esta representación del patrón San Sebastián con un tomatillo hermético a sus pies conteniendo una bebida festiva-religiosa en lugar de agua para saciar la sed después del martirio es una clara alusión al sincretismo religioso de los lenca. El *tomatillo*, voz náhuatl, es una especie de calabaza de cuello estrecho y corteza dura, de la cual se hacen vasijas, también conocida en algunos países centroamericanos como *cumbo*, voz probablemente maya de *cum*, “calabaza” (Diccionario de la lengua española; 2014, versión en línea). Si bien el fundamento de los rituales religiosos de los campesinos lenca es básicamente católico, también es cierto que los aspectos motivados por las ofrendas y algunos rezos están incrustados en las tradiciones prehispánicas (Chapman, 2006; 56). Es decir, que tampoco es propio de este grupo poblacional, es compartido por los diferentes pueblos prehispánicos de América. Por tanto, no se descartaría una representación similar de este o de cualquier otra santidad en otra región americana.

4. De los utensilios de cocina ofrecidos por la naturaleza

30. Los utensilios juegan un papel importante en la preparación de los alimentos en cualquier cultura, van formando un legado cultural. La naturaleza, además de darnos el alimento vital, también ofrece múltiples opciones de enseres domésticos transformados desde la creatividad humana. La piedra de moler, los cucharones de madera, el tablero para amasar la masa del pan, el comal para cocer la tortilla, los morteros de piedra/madera para triturar semillas o hierbas, el tecomate que transporta el agua del que labra la tierra, el huacal, la batea y todos los elaborados a partir del barro son algunas muestras. Así como el hombre en sus inicios utilizó la piedra y el fuego y elaboró las lanzas para proveerse alimento, de la misma forma dio vida a lo que le rodeaba para ir perfeccionando la preparación del sustento. En los diferentes capítulos de *La guerra mortal de los sentidos* es fácil encontrarnos con estos utensilios como instrumentos portadores de identidad del grupo, pero que, también se traslapan con la concepción de otros sectores.
31. En la secuencia de ejemplos encontramos el caso del huacal, extraído del fruto del jícara, y de los enseres elaborados de barro. El donativo de la leche en polvo del programa social norteamericano (aludido en párrafos anteriores) expone la situación del instrumento utilizado para las bebidas. La instrucción girada consistía en que los escolares deberían llevar un «vaso».
- La situación que se creó fue una de las más dramáticas en la historia del pueblo. Las tres cuartas partes de la población se alzaron enfurecidamente contra el vaso y propusieron el “huacal”, a esto se agrega recipiente de pobres, indios y humildes; solo la cuarta parte defendió la postura oficial. Al final, la disputa terminó en una fórmula de conciliación: vaso o huacal (Castillo, 2002; 45).
32. En el imaginario colectivo los instrumentos elaborados con lo ofrecido por la naturaleza se convierten en adquisiciones sagradas. Actualmente, al huacal se le encuentra en cualquier parte del territorio nacional; en algunos casos como enseres de uso cotidiano y en otros como figuras decorativas, incluso con decoraciones pintadas a mano. Lo importante es no olvidar su procedencia ancestral. El atol de elote o de maicillo servido en huacal sigue prefiriéndose en el interior del país, principalmente en los poblados del centro y occidente del país.

33. Las actividades en torno a la producción de enseres elaborados con el barro, en el capítulo XII, también se presentan con asombro ante algunos visitantes. Continúa siendo la comunidad de Santa Cruz la protagonista:

Al descender hacia Santa Cruz, todos los del cuerpo de expedicionarios se quedaron impresionados por la intensa actividad que se desarrollaba en Los Hornos, donde seguían sacando mucho barro que luego empezarían a preparar, moldear y cocer... fue gran sorpresa la suya toparse con el obraje en plena actividad, y más se desconcertó cuando vio el llano de la plaza hasta el tope de cántaros recién hechos, muy frescos, tapaditos con hojas de plátano... (179).

34. La abundancia del barro, materia prima no solo para la fabricación de utensilios de consumo doméstico, sino también para el comercio, es motivo para simbolizar el trabajo comunitario en el que se suma la representación de la fauna que rodea tácitamente³ a la población lenca. Después de una de las mencionadas ferias patronales, también sobró barro amasado «que todo el pueblo se puso a darle forma. Niños y ancianos, hombres y mujeres, produjeron figuras asombrosas». El comal fue apreciado por la delicadeza del trabajo: «comales finísimos salieron por centenares» (186).

35. De igual forma, la presencia de los objetos de barro se encuentra en las palabras, aun en aquellas en las que el referente no remite a ellas; es lo que le sucedió a Cara de Yuca cuando se encontró al Gringo Silverio quien salía de una borrachera:

—¡Qué milagro que estés bueno y no andés a verga, Gringo! ¿Qué vendés?
—Molonca -respondió.

Era una palabra que nadie había oído antes. Cara de Yuca supuso que quería decir, en dialecto, algo que designaba comprensivamente ollas, apastes, jarros, comales y cántaros.

36. Chema Bambita había utilizado una palabra que proviene de la lengua lenca, y que a vez procede del nahua «molonqui, cosa molida». Pero fue el Gringo Silverio, indígena lenca, quien, medio siglo después, «resucitó» el vocablo cuando, para burlarse de Cara de Yuca, respondió a todas las preguntas con una única palabra: *molonca*.

37. Actualmente en las carreteras de las diferentes conexiones entre las ciudades de la zona centro, sur y occidente de Honduras es motivo de estación obligada para los viajeros detenerse para comprar el más llamativo

3 «Alguien que pidió la figura de un comelengua no pudo ser complacido por tratarse del único animal existente que nadie había visto» (186). Este animal se ha convertido en mítico y destructivo, pues desangra al ganado, chupándolo como si fuera un vampiro, además de cortar la lengua de tajo.

utensilio o adorno de barro para la casa o el jardín, con lo que el impulso de la economía local y familiar es evidente, además se trasladan para ser comercializados en las ciudades en donde no se trabaja el barro. También, muchas de estas familias organizadas o de mujeres asociadas reciben asesoría y apoyo para formarse como mipymes (micro, pequeña y mediana empresa). Castillo, dedica un importante espacio para describir los productos que la comunidad lenca de Santa Cruz elabora con tanto afán, incluso los productores de plantas tintóreas para dar color a los productos se constituyen como los creadores de nuevos colores y tonalidades, pues hubo que reinventarse al agotarse la materia prima de las plantas comunes. Todo ello, en el marco de la feria de San Sebastián.

38. La memoria heredada desde la época precolombina se encuentra aún en los hogares de la población hondureña: un huacal, una olla de barro, la tortilla, el atol, el comal y muchos referentes persisten, con el paso del tiempo, como una muestra de la tenacidad de los valores y costumbres de los pueblos. La novela de Castillo, si bien tiene otros objetivos históricos, lingüísticos y filosóficos, también se ocupa de la cultura material e inmaterial de la gente, de la concepción de la vida junto al mundo que los rodea: el alimento proveniente de la naturaleza, del trabajo del hombre y de la transformación de las cosas, de los enseres.
39. El Hablante Lenca, ser casi mitológico por todas las características de humano sobrevalorado (de inteligencia superior, físicamente inagotable, conocedor del cultivo del maíz desde que era un niño, lector, músico, pensador, orador, soldado recluta, profesor de latín), es carente de una lengua ancestral, ansiada por el Buscador, al menos esa es la conclusión del académico investigador. Este hecho representa la antítesis de la memoria heredada en las cosas concretas. La pérdida de una lengua significa perder una forma de comprender el mundo. Sin embargo, a favor de este grupo, acudo a los señalamientos de Abrams, Barker y Giles (2009) –citado por Teiller C. Fernando (2013)–: mientras mayor sea la vitalidad que los individuos le otorgan a su grupo, mayor será la energía que los miembros del grupo invertirán en preservar la identidad, actividades e influencias intergrupales. Por tanto, es una realidad que la preservación de la identidad es un hecho inherente al grupo, al sentido de pertenencia y a los valores adquiridos. El alimento, nombrado desde la lengua ancestral, simboliza la resistencia, el arraigo, la disputa lograda a las fuerzas antagónicas que despojaron de la

lengua al pueblo, pero no de sus creencias y costumbres que constituyen una forma de «ganarse» la vida, de preservar la vida.

Bibliografía

CASTILLO Roberto, *La guerra mortal de los sentidos*, Choluteca, Ediciones Subirana, 2002.

CHAPMAN Ann, *Los hijos del copal y la candela: ritos agrarios y tradición oral de los lenca de Honduras*, Vol. 64, UNAM, 1992.

CORTEZ Beatriz, «¿Dónde están los indígenas? La identidad nacional y la crisis de la modernidad en *La guerra mortal de los sentidos* de Roberto Castillo», in *Historia y ficción en la novela contemporánea en Centroamérica*, 2008, p.153-67.

ELVRIDGE-THOMAS Roxana, «De moles, pulques, dulces y bisteces: la comida en la ciudad de México durante el siglo XIX», in *Revista Fuentes Humanísticas*, 21(38), 2009, p.59-70.

FUNES José Antonio, *Libros clave de la narrativa hondureña I. Blanca Olmedo*, Rinconete (23 de oct. 2008), Centro Virtual Cervantes.

_____, *Libros clave de la narrativa hondureña III. La guerra mortal de los sentidos*, Rinconete (26 de nov. 2008), Centro Virtual Cervantes.

_____, *Libros clave de la narrativa hondureña VI. Una función con móviles y tentetiesos*, Rinconete (12 de mar. 2009), Centro Virtual Cervantes.

_____, *Libros clave de la narrativa hondureña VII. El árbol de los pañuelos*, Rinconete (29 de mar. 2009), Centro Virtual Cervantes.

_____, *Libros clave de la narrativa hondureña IX. La Heredad*, Rinconete (28 de abril. 2009), Centro Virtual Cervantes.

GUTIÉRREZ SAMANEZ Julio, RADO YÁÑEZ Carlos, AMADO GONZALES Donato, HERRERA VILLAGRA Alejandro, GONZALES GIMÉNEZ Odi, UGARTE CÉSPEDES Pavel, *Inca Garcilaso Cusqueño del siglo XXI*, Perú, Centro de estudios regionales andinos Bartolomé de las Casas, 2018.

A. CHÁVEZ, «Comida y bebida del pueblo de tradición lenca...»

HERRANZ HERRANZ Atanasio, «El lenca de honduras: una lengua moribunda», in *Mesoamérica* n°14, 1987, p.429-66.

NTLLE. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Mapa de Dicionarios Académicos*, 2013 [En línea] Recuperado el 10 de enero de 2022 en <https://apps2.rae.es/ntllet/>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA Y ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA, *Diccionario de americanismos*, Universidad de Salamanca, 2010.

RIVAS Ramón, *El maíz, fuente de cultura mesoamericana*, Kóot, (12), 2021, p.44-53.

TEILLIER C. Fernando, *Vitalidad lingüística del mapudungun en Chile y epistemología del hablante*, RLA, *Revista de lingüística teórica y aplicada*, 51(1), 2013, p.53-70. <https://tinyurl.com/ytz6symd>