



COLEGIO DE POSTGRADUADOS

INSTITUCIÓN DE ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS AGRÍCOLAS

CAMPUS PUEBLA

POSTGRADO EN ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO AGRÍCOLA REGIONAL

**SISTEMAS TRADICIONALES DE PRODUCCIÓN (HUERTOS, MILPAS,
CAFETALES Y ACAHUALES) Y ALIMENTACIÓN TRADICIONAL EN
TENEJAPA, CHIAPAS.**

SAMUEL A. TORRES MÉNDEZ

TESIS

PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL
PARA OBTENER EL GRADO DE

MAESTRO EN CIENCIAS

PUEBLA, PUEBLA

2015



COLEGIO DE POSTGRADUADOS

INSTITUCIÓN DE ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS AGRÍCOLAS
CAMPECHE-CÓRDOBA-MONTECILLO-PUEBLA-SAN LUIS POTOSÍ-TABASCO-VERACRUZ

SUBDIRECCIÓN DE EDUCACIÓN

CAMPUE- 43-2-03

CARTA DE CONSENTIMIENTO DE USO DE LOS DERECHOS DE AUTOR Y DE LAS REGALÍAS COMERCIALES DE PRODUCTOS DE INVESTIGACIÓN

En adición al beneficio ético, moral y académico que he obtenido durante mis estudios en el Colegio de Postgraduados, el que suscribe **Samuel Abraham Torres Méndez**, alumno de esta Institución, estoy de acuerdo en ser partícipe de las regalías económicas y/o académicas, de procedencia nacional e internacional, que se deriven del trabajo de investigación que realicé en esta Institución, bajo la dirección de la Profesora **Dra. Laura Caso Barrera**, por lo que otorgo los derechos de autor de mi tesis **Sistemas Tradicionales de Producción (Huertos, Milpas, Cafetales y Acahuales) y Alimentación Tradicional en Tenejapa, Chiapas**, y de los productos de dicha investigación al Colegio de Postgraduados. Las patentes y secretos industriales que se puedan derivar serán registrados a nombre del Colegio de Postgraduados y las regalías económicas que se deriven serán distribuidas entre la Institución, el Consejero o Director de Tesis y el que suscribe, de acuerdo a las negociaciones entre las tres partes, por ello me comprometo a no realizar ninguna acción que dañe el proceso de explotación comercial de dichos productos a favor de esta Institución.

Puebla, Puebla, 02 de septiembre del 2015.

Lic. Samuel Abraham Torres Méndez

Vo. Bo. Profesor(a) Consejero(a)
Dra. Laura Caso Barrera

La presente tesis, titulada: **Sistemas Tradicionales de Producción (Huertos, Milpas, Cafetales y Acahuales) y Alimentación Tradicional en Tenejapa, Chiapas**, realizada por el alumno: **Samuel Abraham Torres Méndez**, bajo la dirección del Consejo Particular indicado, ha sido aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRO EN CIENCIAS

ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO AGRÍCOLA REGIONAL

CONSEJO PARTICULAR

CONSEJERO:



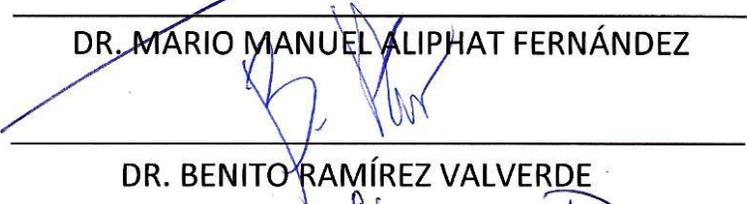
DRA. LAURA CASO BARRERA

ASESOR:



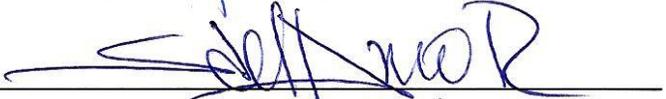
DR. MARIO MANUEL ALIPHAT FERNÁNDEZ

ASESOR:



DR. BENITO RAMÍREZ VALVERDE

ASESOR:



DRA. SILVIA DEL AMO RODRÍGUEZ

Puebla, Puebla, México, septiembre de 2015

SISTEMAS TRADICIONALES DE PRODUCCIÓN (HUERTOS, MILPAS,
CAFETALES Y ACAHUALES) Y ALIMENTACIÓN TRADICIONAL EN TENEJAPA,
CHIAPAS

Samuel Abraham Torres Méndez, M.C.

Colegio de Postgraduados, 2015

Para los indígenas tzeltales de Tenejapa, Chiapas, las funciones del Sistema Tradicional de Alimentación (STA) se extienden más allá de la ingesta calórica y nutrimental. Entre los tzeltales, la alimentación cumple con un papel clave en la configuración del orden social y económico de sus comunidades, así como en la transmisión y reforzamiento de sistemas tradicionales de conocimiento. La alimentación tiene también importantes connotaciones en la afirmación y continuidad de la identidad y cultura. Este estudio analiza el Sistema Tradicional de Alimentación tzeltal sobre la base de los sistemas y prácticas de producción agrícola que lo sustentan. Se observa cómo la relación que existe entre los sistemas de producción tradicionales y el sistema de alimentación está fincada en el amplio conocimiento que detentan los campesinos tzeltales sobre su entorno ecológico, permitiéndoles modificar y adecuar ambos sistemas a fin de garantizar su reproducción social. El estudio también destaca la importancia del sistema dicotómico frío-caliente como eje sobre el cual se estructura la dieta tradicional, con fuertes implicaciones en la concepción de la salud, cuerpo e identidad. Finalmente, se reconoce a la comida como un componente central de la vida ritual de las comunidades tzeltales mediante la cual se consagra el orden social y se reactualizan valores fundados en la tradición cosmogónica mesoamericana.

Palabras clave: rituales indígenas, sistema frío-caliente, sistemas tradicionales de alimentación, sistemas tradicionales de producción, Tenejapa

TRADITIONAL PRODUCTIVE SYSTEMS (HOMEGARDENS, *MILPAS*, COFFEE
PLANTATIONS AND *ACAHUALES*) AND TRADITIONAL FOOD IN TENEJAPA,
CHIAPAS

Samuel Abraham Torres Méndez, M.C.

Colegio de Postgraduados, 2015

For the Tzeltal Maya of Tenejapa, Chiapas, the Traditional Food System (TFS) extends beyond caloric and nutritional intake. Among the Tzeltal People, food plays a pivotal role in the way in which the economic and social order of their communities is set, as well as in the transmission and reinforcement of traditional knowledge systems. Food also has important implications in the affirmation and continuity of identity and culture. This research analyzes the Tzeltal Traditional Food System based on the agricultural practices and systems that support it. The study shows how the relation between productive systems and the traditional food system is based on the extensive knowledge that Tzeltal peasants hold about their ecological environment, allowing them to modify and adapt both systems in order to ensure their social reproduction. The study also highlights the importance of hot-cold dichotomy as an axis on which traditional diet is structured, with strong implications on the concept of health, body and identity. Finally, food is recognized as a central part of ritual life of Tzeltal communities, through which social order is consecrated and Mesoamerican cosmological tradition is reactualized.

Key words: hot-cold system, indigenous rituals, Tenejapa, traditional food systems, traditional productive systems

AGRADECIMIENTOS

Agradezco al Colegio de Postgraduados *Campus* Puebla por la oportunidad brindada al aceptarme como estudiante en su institución. Asimismo, agradezco al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), a través de su programa de Becas para Estudios de Posgrado, y al proyecto SEP-CONACYT-2009 131026-H “Huertos y cacaotales en dos regiones indígenas de las tierras mayas del sur”, coordinado por el Dr. Mario M. Aliphath Fernández por su apoyo financiero para la realización de esta investigación.

Agradezco a mi directora de tesis Dra. Laura Caso por la paciencia para orientarme, aconsejarme y enriquecer con sus conocimientos y experiencia este trabajo, así como por la confianza y dedicación que puso para infundirme de valores esenciales en la labor académica y científica. También le doy gracias al Dr. Mario M. Aliphath y al Dr. Benito Ramírez, por sus valiosos consejos y aportaciones. Agradezco a la Dra. Silvia del Amo Rodríguez, del Centro de Ecoalfabetización y Diálogo de Saberes de la Universidad Veracruzana, por la disposición de ser parte del Consejo Académico y enriquecer con ello este trabajo.

Le doy gracias a los habitantes de Tenejapa que participaron en la realización de este trabajo por su contribución y atenta colaboración, así como por su siempre generosa hospitalidad. Agradezco especialmente a las familias López *Kukay*, Girón *Ch'ux*, Pérez *Konte* y López *Tujk'awil* quienes siempre estuvieron en la disposición de compartir su sabiduría y experiencia.

Finalmente le doy gracias a mi familia, quienes jamás han descansado en brindarme su apoyo incondicional; a mi madre, cuya guía y aliento ha sido imprescindible para superar innumerables desafíos; y en especial a mi abuela Frances Toporek(†), por abrir desde años atrás el camino para esta investigación y a quien dedico esta tesis.

CONTENIDO

ÍNDICE DE CUADROS	XI
INDÍCE DE FIGURAS	XI
ÍNDICE DE IMÁGENES	XI
ÍNDICE DE MAPAS	XIII
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Planteamiento del problema.....	1
1.2 Justificación.....	3
1.3 Preguntas del problema de estudio.....	5
1.3 Hipótesis.....	6
1.4 Objetivo general.....	6
1.5 Objetivos específicos.....	6
2. MARCO TEÓRICO	7
2.1 Dimensión Productiva de la Alimentación.....	7
3.1.1 El paisaje como construcción antropogénica.....	7
2.1.2 Agricultura y alimentación a través del análisis histórico.....	8
2.1.3 Estrategia de uso múltiple, clave de la agricultura indígena.....	12
2.1.3.1 La <i>Milpa</i>	15
2.1.3.2 El Huerto Familiar.....	16
2.1.3.3 El <i>Acahual</i>	20
2.1.3.4 El Cafetal.....	21
2.2 Dimensión Sociocultural de la Alimentación.....	23
2.2.1 Sistemas Tradicionales de Alimentación, un marco integral de análisis.....	23
2.2.1.1 Los STA como ámbitos de creación identitaria.....	25
2.2.2 Materialismo cultural: correspondencias entre naturaleza y cultura.....	28

2.2.2.1 Alimentación, cultura y adaptaciones ecológicas.....	30
2.2.2.2 Conocimiento Ecológico Tradicional.....	33
2.3 Dimensión Simbólica de la Alimentación.....	35
2.3.1 Los sistemas alimentarios como expresión de significados.....	35
2.3.1.1 La concepción indígena del cuerpo.....	37
2.3.1.2 El sistema dicotómico frío-caliente.....	39
2.4 Dimensión Ritual de la Alimentación.....	42
2.4.1 La función de la alimentación en el contexto ritual.....	42
2.4.2 La alimentación en la vida ritual en México.....	43
3. DESCRIPCIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO.....	48
3.1 Los Tzeltales: contexto histórico.....	48
3.2 Los Tzeltales: contexto etnográfico.....	51
3.2.1 La alimentación tzeltal en la etnografía.....	56
3.3 Tenejapa.....	57
3.3.1 Caracterización físico-geográfica y biológica.....	57
3.3.2 Caracterización socioeconómica.....	61
4. METODOLOGÍA.....	65
4.1 Revisión bibliográfica.....	65
4.2 Investigación en campo.....	65
4.2.1 Caracterización de los sistemas tradicionales de producción.....	66
4.2.2 Análisis general de la cultura alimentaria en Tenejapa.....	67
4.2.3 Análisis específicos del STA tzeltal.....	68
5. RESULTADOS.....	69
5.1 Caracterización de los sistemas tradicionales de producción.....	69
5.1.1 <i>La Milpa</i>	69
5.1.2 El Huerto Familiar.....	76
5.1.3 El <i>Acahual</i>	83

5.1.4 El Cafetal.....	88
5.2 Cultura alimentaria entre los tzeltales de Tenejapa, Chiapas.....	94
5.2.1 Cultura material de la cocina tzetal.....	94
5.2.2 Técnicas de preparación, cocción y conservación de alimentos.....	96
5.2.3 Dieta tradicional tzetal.....	101
5.2.4 Etiqueta alimentaria.....	109
5.2.5 Rasgos sociopolíticos de la alimentación tzetal.....	112
5.2.6 Alimentación y mitos.....	113
5.2.7 Mercados y días de plaza en Tenejapa.....	115
5.3 Alimentación, fiesta y ritual.....	117
5.3.1 Carnaval de Tenejapa o <i>Tajimal K'in</i>	117
5.3.2 Fiesta de la Santa Cruz.....	119
5.3.3 Comida de siembra o <i>Majan awal</i>	122
5.3.4 Ceremonias de clausura de cursos escolares.....	123
5.3.5 Fiesta de la Virgen de la Natividad.....	126
5.3.6 Novenario de rezos para difuntos.....	129
5.3.7 Fiesta de matrimonio.....	132
5.3.8 Celebración tradicional de muertos o <i>Ak' wamal</i>	135
5.3.9 Recolección de bromelias y renovación del altar a la Virgen de la Natividad.....	138
5.3.10 Celebración de Día de Muertos.....	141
5.4 Análisis específicos del STA tzetal.....	148
5.4.1 Disponibilidad anual de recursos alimentarios.....	148
5.4.2 Clasificación frío-caliente.....	154
6. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	163
6.1 La agricultura tzetal.....	163
6.2 Binomio agricultura-alimentación.....	168
6.3 El Sistema Tradicional de Alimentación tzetal.....	170
6.4 Aspectos culturales y simbólicos del STA tzetal.....	174

6.5 Consideraciones finales y propuesta de estrategia.....	181
7. BIBLIOGRAFÍA.....	187
8. ANEXOS.....	211
Anexo A Catálogo de herramientas agrícolas.....	211
Anexo B Catálogo de instrumentos y utensilios de cocina.....	216
Anexo C Entidades anímicas con presencia en Tenejapa, Chiapas.....	219
Anexo D Plan para la impartición de taller sobre alimentación tradicional.....	221

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Calendarios agrícolas indígenas de Los Altos de Chiapas.....	54
Cuadro 2. Registro Biológico: <i>Milpa</i>	74
Cuadro 3. Registro Biológico: Huerto Familiar.....	78
Cuadro 4. Registro Biológico: <i>Acahual</i>	85
Cuadro 5. Registro Biológico: Cafetal.....	91
Cuadro 6. Animales comestibles en Tenejapa, Chiapas.....	105
Cuadro 7. Hongos comestibles en Tenejapa, Chiapas.....	108
Cuadro 8. Calendario de actividades rituales y agrícolas en Tenejapa, Chiapas.....	146
Cuadro 9. Calendario de disponibilidad de alimentos.....	151
Cuadro 10. Clasificación tradicional frío-caliente.....	157

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Diseño tradicional de una milpa.....	73
Figura 2. Diseño contemporáneo de una milpa.....	73
Figura 3. Orden del consumo cotidiano de alimentos: Pasado.....	111
Figura 4. Orden del consumo cotidiano de alimentos: Presente.....	111
Figura 5. Organización del espacio al comienzo de la ceremonia de la Virgen de la Natividad.....	127
Figura 6. Distribución de los alimentos durante la comida tradicional....	127
Figura 7. Organización del espacio durante la danza en honor a la Virgen de la Natividad.....	128

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Cocina en Chacoma. Familia Girón.....	96
Imagen 2. Cocina en Las Manzanas. Familia Pérez.....	96
Imagen 3. Fogón tradicional.....	96
Imagen 4. Estufa ecológica.....	96
Imagen 5. Carne ahumándose sobre el fogón.....	101

Imagen 6. Método tradicional de conservación del maíz.....	101
Imagen 7. Alistándose para celebrar el <i>Ts'un bak' mayil</i>	119
Imagen 8. Búsqueda de semillas a los pies del alférez.....	119
Imagen 9. Barbacoa del día de la Santa Cruz.....	121
Imagen 10. Salón de usos múltiples de Chalam.....	121
Imagen 11. Altar de presentación de bastones de mando.....	124
Imagen 12. Mayordomos observando clausura de cursos.....	124
Imagen 13. Cocción del caldo de res.....	124
Imagen 14. Comida ofrecida después de la clausura.....	124
Imagen 15. Gran asistencia a la clausura de cursos.....	125
Imagen 16. Autoridades presenciando el evento.....	125
Imagen 17. Espectadores de la clausura de la secundaria.....	126
Imagen 18. Vals de despedida.....	126
Imagen 19. Mayordomos del comité de la Virgen de la Natividad.....	129
Imagen 20. Altar dedicado a la Virgen de la Natividad.....	129
Imagen 21. Procesión con músicos y mayordomos.....	129
Imagen 22. Danza tradicional (<i>jme'tiketik</i> y músicos).....	129
Imagen 23. Tumba de Doña Catalina.....	131
Imagen 24. Velas para rezar el rosario.....	131
Imagen 25. Comida ofrecida al finalizar el novenario.....	132
Imagen 26. Caldo de res, tortillas y refresco.....	132
Imagen 27. Fiesta de matrimonio en Chalam.....	135
Imagen 28. Caldo de res ofrecido durante la fiesta nupcial.....	135
Imagen 29. Reparto tradicional de carne de res.....	135
Imagen 30. Paquete de regalos que recibió cada asistente.....	135
Imagen 31. Decoración del sepulcro.....	137
Imagen 32. Material para el rezo a los difuntos.....	137
Imagen 33. Niños recolectando bromelias.....	140
Imagen 34. Larvas de avispas o <i>xuux</i>	140
Imagen 35. Transportación de las bromelias.....	140

Imagen 36. Bendición de las bromelias.....	140
Imagen 37. Renovación del altar de la Virgen de Natividad.....	141
Imagen 38. Comida ofrecida al término de la renovación.....	141
Imagen 39. Altar de muertos en Chalam.....	145
Imagen 40. Ofrenda de alimentos a los difuntos.....	145
Imagen 41. Panteón de Chalam.....	145
Imagen 42. Decoración en los sepulcros.....	145

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa 1. Localización de la zona de estudio.....	58
Mapa 2. Altimetría y corrientes de agua.....	59
Mapa 3. Vegetación en Tenejapa.....	60

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Planteamiento del problema

Desde hace mucho tiempo la alimentación ha mostrado ser objeto de gran interés científico para especialistas de las más diversas disciplinas. Esto ha sido posible gracias a que la alimentación, como pocos otros fenómenos humanos, es susceptible de análisis cuantitativos y cualitativos, en tanto mediatiza una acción recíproca entre naturaleza y cultura (De Garine, 1999:18). Esta condición ha permitido que desde etapas muy tempranas en su estudio, la alimentación sea considerada como un “hecho social total” (Mauss, 1979), enfatizando con ello su carácter sistémico, pues permite la coincidencia y significación integral de lo sociológico, lo histórico y fisiopsicológico que constituye la actividad humana. Es debido a su gran importancia cultural que los antropólogos se han dedicado a su investigación desde una amplia gama de corrientes de pensamiento (Mintz y Du Bois, 2002). Son seminales los estudios de Audrey Richards (1939), sobre los patrones alimentarios de los Bemba, una tribu asentada en el sur de África, y los desarrollados bajo la dirección de Margaret Mead (1945), orientados al análisis de los hábitos alimentarios en sociedades industrializadas. También los trabajos de Lévi-Strauss (2013), Douglas (1972) y Barthes (2013) ayudaron a construir un cuerpo teórico suficientemente sólido para el análisis del fenómeno alimentario. Sin embargo, fue el trabajo de Jack Goody *Cocina, Cuisine y Clase* (1995) el que sentó las bases definitivas para la cristalización de una antropología de la alimentación.

Desde entonces se han emprendido numerosos estudios en la materia, cada uno abordando la alimentación de una manera distintiva, unas veces como una adaptación ecológica (Rappaport, 1972; Harris, 1989), otras como un medio para la creación de poder político y económico (Mintz, 1996; 2003), otras como una expresión del intercambio y dominio cultural (Long, 1996), otras más como un insumo para la consolidación y continuidad identitaria (Fischler, 1988;

Caplan, 1997; Twiss, 2003), etc. Es debido a este enorme corpus teórico que la alimentación debe considerarse como un fenómeno complejo, especialmente cuando se trata de grupos indígenas en donde la alimentación parece alcanzar un carácter ontológico (Pury-Toumi, 1997; Pitarch, 2013:29). La presente investigación parte del marco teórico y metodológico de los STA (Kuhnlein y Receveur, 1996; Kuhnlein, 2000; Kuhnlein *et al.*, 2009). Este marco permite reconocer el carácter heterogéneo de la alimentación (Farb y Armelagos, 1980; Contreras y Gracia, 2005; Wahlqvist y Lee, 2007) pues considera como elementos centrales del análisis el modo en que los pueblos indígenas articulan la diversidad de especies socialmente aceptadas como alimento, las tecnologías desarrolladas para cultivar y procesar los alimentos, y las estructuras sociales desarrolladas para la selección de los mismos. Algunos de los alcances de este enfoque pueden ser vistos en estudios como los de Okeke *et al.* (2008), Acuña *et al.* (2011), y Elliot *et al.* (2012).

Dichos estudios son especialmente relevantes en México, donde la notable diversidad biológica y cultural (Toledo y Boege, 2010) tiene fuertes repercusiones en la forma en la que se desarrollan y diversifican las prácticas alimentarias. Asimismo, la comida en México ha servido para la conformación de una identidad nacional (Pilcher, 2001), la cohesión de grupos culturales (Bertrán Vila, 2005; Good-Eshelman y Corona de la Peña, 2011; Iturriaga, 2013), la reflexión de procesos históricos (Juarez López, 2008) e incluso como fuente de inspiración para la creación literaria (García-Robles, 2013). Junto a estos fines, la alimentación también ha fungido como plataforma discursiva para la intervención estatal (Messer, 1986; Aguirre Beltrán, 1994). El papel preponderante de la alimentación en México ha resultado en la declaración de la cocina mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010.

Partiendo del marco de los STA, este estudio se desarrolla en torno a cuatro dimensiones: la productiva, la sociocultural, la simbólica y la ritual. La primera sirve para destacar la diversidad de sistemas de producción agrícola bajo el manejo de los tzeltales de Tenejapa, así como la existencia de relaciones de reciprocidad entre éstos y las prácticas alimentarias tradicionales. La existencia de tales vínculos sugiere que los agroecosistemas tradicionales suponen no sólo adaptaciones a las características ambientales locales sino también a las necesidades alimenticias y gustos culinarios de quienes los manejan. La segunda dimensión sirve para afirmar que la alimentación representa uno de los ejes más importantes sobre los cuales se desarrollan las relaciones sociales, se construyen y transmiten referentes identitarios, y en donde tiene lugar la creación y reproducción cultural. Esto es especialmente cierto para los pueblos indígenas de México cuya alimentación, enraizada en prácticas ancestrales, ha sido usada para definir y consolidar grupos sociales en momentos críticos para la colectividad. La tercera dimensión sirve para establecer que la alimentación constituye también una red compleja de construcción de significados. Para estas culturas existen dos sistemas simbólicos, fuertemente vinculados, sobre los cuales se consolidan los STA: la concepción indígena del cuerpo y el sistema de clasificación frío-caliente. La última dimensión sirve para destacar el papel central de los alimentos en la vida ritual de las culturas indígenas de México. Esta cualidad les otorga eficiencia instrumental útil para establecer y mantener relaciones sociopolíticas y culturales entre los actores involucrados.

1.2 Justificación

Guillermo Bonfil (2005) ha descrito como la presencia y vigencia de lo “indio” se encuentra en casi todo el espectro social y cultural del país, a través de rasgos culturales de muy diversa índole. Uno de estos rasgos es el de la alimentación. Aunque común a todos los grupos humanos, la alimentación indígena muestra con mayor claridad el potencial de la alimentación como espacio para la reproducción social de las comunidades y el aseguramiento de

la continuidad cultural e identitaria (Bertrán Vila, 2005). A pesar de esto, existe poco o nulo reconocimiento de las funciones y beneficios culturales y nutrimentales que la alimentación tradicional aporta a los pueblos indígenas (Kuhnlein y Receveur, 1996; Elliott *et al.*, 2012). La gravedad de esta ausencia cobra mayor relevancia si se considera que estos grupos mantienen una relación con la naturaleza ancestral, profunda, retributiva y armoniosa que deviene muchas veces en una gran diversidad de recursos naturales (Toledo y Boege, 2010) sobre los que yacen las culturas alimentarias, y que son relevantes para el bienestar de todo el planeta (Wahlqvist y Lee, 2007).

La ausencia de estudios que profundicen en la complejidad de la alimentación indígena ha conducido con frecuencia a la presunción de que ésta se caracteriza por ser poco diversa y nutricionalmente deficiente. Si bien, algunos estudios han señalado la importancia de la tríada maíz-frijol-cucurbitáceas como base de la dieta indígena, en general se ha pasado por alto una notable diversidad de especies vegetales y animales que no sólo complementan la dieta tradicional sino que la fortalecen, aportando nutrientes de gran calidad. Asimismo, se han obviado un conjunto de prácticas que, vinculadas a la alimentación indígena, cumplen con funciones vitales para la afirmación y reproducción cultural así como para la transmisión de conocimientos tradicionales y referentes identitarios.

Si bien es cierto que el cambio cultural es parte del desarrollo de los pueblos (Bonfil Batalla, 1981:21-22), los más recientes cambios en la alimentación indígena, inmersos en un contexto global de transformaciones importantes en los patrones alimentarios, han despertado el interés y la preocupación de muchos investigadores que han documentado el abandono de los Sistemas Tradicionales de Alimentación¹ (Kuhnlein y Receveur, 1996; Okeke *et al.*, 2008; Sánchez-Cortés *et al.*, 2008; Nájera Castellanos y Álvarez Gordillo,

¹ En adelante STA

2010; Dweba y Mearns, 2011). El asunto no es menor, pues la pérdida de los STA representa también una pérdida de los sistemas de conocimiento necesarios para conocer, cosechar, preparar y disfrutar de los alimentos (Kuhnlein y Receveur, 1996:432), que con frecuencia es acompañada por una pérdida de la identidad (Bertrán Vila, 2005; Wahlqvist y Lee, 2007). Para los pueblos indígenas, las consecuencias de estas pérdidas se manifiestan no sólo culturalmente, pues representan una disminución de la diversidad de la dieta que se traduce en inseguridad alimentaria y deficiencias nutrimentales (Dweba y Mearns, 2011) que son causa de una variada gama de enfermedades. Ante ello, es importante emprender investigaciones que impulsen, mediante el estudio de la alimentación indígena, la continuidad de los STA.

En este contexto se inscribe la presente investigación, que se encarga de estudiar los distintos sistemas de producción agrícola con presencia en el municipio de Tenejapa, Chiapas, examinando su contribución en la conformación del STA tzeltal, para desde ahí profundizar acerca de su valor como ámbitos vinculados a la creación, aplicación y reproducción de conocimientos tradicionales. El estudio de los sistemas tradicionales de producción es importante pues éstos han sido considerados como uno de los referentes primarios para el desarrollo de la investigación agroecológica y el diseño de agroecosistemas sustentables (Francis, *et al.* 2003; Gliessman, 2004). Con lo anterior se busca sumar una reflexión seria sobre las relaciones que median entre la agricultura y la alimentación que sirva para reconocer, por una parte, la complejidad del fenómeno alimentario y, por otra, la relevancia de la agricultura como eje conductor de la alimentación.

1.3 Preguntas del problema de estudio

Las siguientes preguntas de investigación orientaron el presente estudio:

1. ¿Cuáles son los sistemas de producción vigentes en Tenejapa, Chiapas?

2. ¿Qué papel juegan los sistemas de producción en la conformación y reproducción de las prácticas alimentarias en Tenejapa, Chiapas?
3. ¿En qué consiste el STA tzeltal en Tenejapa, Chiapas?
4. ¿Cuál es la relación entre el STA y la reproducción cultural e identitaria entre los tzeltales de Tenejapa, Chiapas?

1.4 Hipótesis

Los sistemas tradicionales de producción (*milpa*, huerto familiar, *acahual* y cafetal) cumplen con funciones estratégicas en la conformación y reproducción del STA tzeltal en Tenejapa, Chiapas.

1.5 Objetivo General

Determinar el rol de los sistemas tradicionales de producción en la conformación, organización y reproducción del STA en Tenejapa, Chiapas, y su relación con la reproducción cultural de los tzeltales.

1.5 Objetivos específicos.

1. Comprobar la existencia de distintos tipos de agroecosistemas en Tenejapa, Chiapas y describir sus principales componentes, características y funciones.
2. Analizar las correspondencias que existen entre los sistemas de producción vigentes y las prácticas alimentarias en Tenejapa, Chiapas.
3. Identificar los elementos y procesos que conforman el STA tzeltal de Tenejapa, Chiapas.
4. Analizar la contribución del STA en la reproducción cultural e identitaria en Tenejapa, Chiapas.

2. MARCO TEÓRICO

2.1 DIMENSIÓN PRODUCTIVA DE LA ALIMENTACIÓN

2.1.1 El paisaje como construcción antropogénica

La idea de que el paisaje es un fenómeno antropogénico es central para este estudio. Este enfoque, fundado en las investigaciones del geógrafo norteamericano Carl O. Sauer (1925), establece que el paisaje debe concebirse como un área conformada por distintas asociaciones de *formas*, tanto físicas como culturales, que definen a un espacio geográfico. Los elementos que existen juntos en el paisaje existen siempre en forma integrada y dependiente. Esta tesis permite a Sauer afirmar que cada paisaje posee cierta individualidad, que a su vez está relacionada con otras áreas geográficas. Frente a esta compleja escena espacial, Sauer señala que debemos centrar nuestro interés en las cualidades físicas del paisaje que nos conciernen como seres humanos, es decir, aquellas que limitan y modifican nuestra existencia. Con ello, establece que la geografía es distintivamente antropocéntrica, pues está basada en la relación entre los elementos físicos y culturales del paisaje.

Desde esta perspectiva, es posible sostener que existe una estricta forma geográfica para pensar la cultura, a decir, como el sello de la actividad humana en el paisaje (Sauer, 1925; 1952). Por ello, la modificación y apropiación que el ser humano hace del espacio es de una importancia preponderante para la comprensión del mismo. Sobre esto, Sauer afirma que la actividad humana introduce un nuevo conjunto de *formas* que paulatinamente van sobreponiéndose a las del paisaje natural. En muchas partes del mundo, las *formas* “originales” han desaparecido casi en su totalidad para ceder lugar al paisaje cultural, sin embargo su reconstrucción y comprensión son parte indispensable para el conocimiento morfológico del área geográfica, pues son éstas las que suministran los materiales con que el hombre edifica su cultura.

La división de las *formas* en físicas y culturales representa la base necesaria para determinar el carácter y la importancia espacial de la actividad humana (Sauer, 1925).

Las obras de Sauer, fundacionales de lo que más adelante sería conocido como Geografía Cultural, establecen que el trabajo del ser humano se expresa a sí mismo en el paisaje, y que con una sucesión de culturas se produce también una sucesión de paisajes culturales. Lo anterior sitúa al ser humano como un agente distintivo de modificación de la naturaleza (Sauer, 1925). El paisaje natural es sujeto de constantes transformaciones por la mano del hombre que, de acuerdo con Sauer, es el último y más importante factor morfológico. A través de sus culturas, el ser humano hace uso de las *formas* naturales, dotando al área geográfica de su significación final: la de paisaje cultural. Sus *formas* serán todas aquellas actividades que realice el hombre con efectos en la caracterización del paisaje. Se observa entonces como la cultura, partiendo de un conjunto concreto de recursos naturales, se convierte en la gran fuerza transformadora del paisaje.

Estas ideas nos sirven para dilucidar un campo teórico sobre el cual explicar la relación que existe entre el campesino indígena y su entorno ecológico. Bajo esta lupa se entiende a los agricultores como agentes que, apoyados en sus conocimientos, herramientas e instituciones, son responsables de la conservación y modificaciones de los ecosistemas en que viven (González Jácome, 2003).

2.1.2 Agricultura y alimentación a través del análisis histórico

Como se señaló antes, esta sección se encarga de establecer la relación que existe entre la alimentación y los distintos agroecosistemas bajo el manejo de grupos indígenas, definidos éstos como los ecosistemas que han experimentado algún tipo de manipulación o alteración humana con el propósito

de establecer una unidad de producción agrícola (Gliessman, 2004). Para ello, es necesario primero establecer que el STA tzeltal, como toda la dieta tradicional indígena en México, es resultado de un proceso histórico que está directamente vinculado con el desarrollo de la agricultura en Mesoamérica (Flannery, 1989; Katz y Vargas, 1990; Zizumbo-Villareal *et al.*, 2012). Los estudios de Kirchoff sobre Mesoamérica (1943) señalan que las prácticas agrícolas, que datan de entre 7,500 y 5,000 a.C. (Flannery, 1989; Zizumbo-Villareal *et al.*, 2012), representan un rasgo que aglutina a una amplia diversidad de poblaciones en la región. Los antiguos mesoamericanos, imbuidos en un largo pero permanente proceso de perfeccionamiento tanto de las técnicas de cultivo como de los cultivos mismos (Rojas, 1989), fueron también adaptando sus regímenes alimentarios. Tienen un papel principal en este proceso de caracterización de los sistemas alimentarios típicamente mesoamericanos las primeras tres plantas domesticadas: la calabaza, el frijol y el maíz (Flannery, 1989), cultivos que aún persisten como elementos centrales de la alimentación indígena en la mayor parte de nuestro país (Katz y Vargas, 1990).

Aunque es poco probable que algún día conozcamos la cronología precisa de la domesticación de los alimentos en México, investigaciones como las de Richard MacNeish (1967) y Kent Flannery (1986) ayudan a clarificar estas incógnitas, especialmente en el caso de la mencionada tríada básica de alimentos mesoamericanos: calabaza-maíz-frijol. Aunque los registros indican que las cucurbitáceas ya se comían entre 8,750 y 6,670 a.C., la evidencia de su domesticación llega a ser razonablemente buena entre 7,400 y 6,670 a.C. lo que las convierte en las plantas mesoamericanas más antiguas cuyo uso se haya podido documentar. El frijol común domesticado aparece más tarde, entre 4,000 y 3,000 a.C. Su domesticación es relevante si se toman en cuenta las propiedades de su asociación con el maíz y sus repercusiones en la dieta indígena (Flannery, 1989:245; Paredes López *et al.*, 2006). Por último el maíz, que al parecer fue domesticado originalmente antes del 5,000 a.C. y cuya

selección e hibridación posteriores ocurrieron a lo largo de los tres mil años siguientes. En Chiapas, los restos macrobotánicos hallados en el sitio de San Carlos, ubicado en la región del Soconusco, sugieren la presencia de maíz domesticado desde el año 3,335 a.C. (González Jácome, 2007). Sin embargo, no fue sino entre el 2,000 y 1,500 a.C. que el maíz cruzó el umbral crítico de los 200-250 kg por hectárea (Flannery, 1989).

Durante el periodo Preclásico la alimentación estaba basada en el consumo de aguacate, frijol y maíz (MacNeish, 1967). Esta dieta solía complementarse con recursos obtenidos de las costas y otros cuerpos acuíferos (Chisholm y Blake, 2006). En ese periodo, la subsistencia se conformaba mayoritariamente de recursos colectados. Sin embargo, fue la domesticación y adaptación evolutiva del maíz lo que impulsó definitivamente el desarrollo de la cultura en Mesoamérica. Lo anterior coincide con la intensificación de la producción del maíz a finales del Preclásico (González Jácome, 2007). Durante esta etapa, la aparición y pronta difusión del proceso de nixtamalización, componente tecnológico central de la alimentación tradicional mesoamericana (Fournier, 1998), representó un hito de la mayor relevancia pues permitió procesar más fácilmente el maíz y potenciar sus valores nutricionales. Con el maíz, que les proporcionaba los carbohidratos, el frijol y las semillas de calabazas que les brindaban proteínas vegetales, y los aguacates que les aportaban las grasas y aceites, los primeros pobladores mesoamericanos encaminaron su desarrollo agrícola, alimentario y, por ende, civilizatorio. Sobre esto, Blake (2006) afirma que para el periodo Clásico el maíz ya era la base de sustento cotidiano en el área maya y su consumo, además de elevado, estaba bien extendido.

Durante este periodo, la agricultura toma el lugar de la principal actividad humana, la más generalizada e importante de toda Mesoamérica (Rojas, 1989). Sin embargo, la centralidad de las prácticas agrícolas entre la cultura de los

pueblos mesoamericanos no debe hacer suponer que éstas se mantuvieron estáticas a lo largo del tiempo, o que fueron homogéneas en toda la región. La agricultura en Mesoamérica fue y ha sido desarrollada siempre en relación con las oportunidades y restricciones asociadas a cada nicho ecológico, con el contexto histórico de cada época y con las características de organización social y política de cada uno de los pueblos indígenas (Barrera-Marín *et al.*, 1977:50; García Cook, 1989). Estas particularidades dieron lugar a distintos sistemas de cultivo que han sido cuidadosamente descritos por Teresa Rojas (1989) para la región del Altiplano Central, y por Bruce Dhalin (1989) para la zona maya.

La amplia diversidad de sistemas de cultivo que han sido registrados para la época contradice el arraigado prejuicio que supone la prominencia histórica de los sistemas de roza, tumba y quema en la agricultura tradicional indígena (Rojas, 1989:133). Asimismo, revela que para los pueblos indígenas la *milpa* fue y ha sido sólo uno de varios sistemas para el aprovisionamiento de recursos (Barrera-Marín *et al.*, 1977; del Amo y Vergara, 2002; González Jácome, 2007). Con todo, hay una práctica recurrente en los sistemas de cultivo de origen mesoamericano que merece mayor atención. De entre las diversas prácticas de manejo biótico con que el agricultor mesoamericano contaba, la de sembrar en asociación fue posiblemente la de mayor importancia (Rojas, 1989) y constituyó, como lo sigue haciendo, una estrategia central sobre la cual asegurar el abastecimiento constante, incrementar la producción y disminuir los peligros de pérdidas totales.

Sobre las tecnologías para la transformación de los alimentos sabemos que desde el 9,000 al 7,000 a.C. ya se empleaban utensilios vegetales y otros tallados en piedra (Flannery, 1986:146-156). Entre los primeros destacan los receptáculos hechos de frutos secos, de palmas tejidas y *tenates*. Entre los segundos están los *metates* empleados para la molienda de maíz y otras semillas. En México, los registros de hornos de tierra datan de alrededor del 6,000 a.C.

(Zizumbo-Villareal *et al.*, 2012). La cerámica aparece cuando menos desde el 2,300 a.C. Probablemente las ollas para la cocción de los frijoles son las más antiguas, ya que los *comales* para las tortillas datan apenas de 850 a.C. Las técnicas para cortar estaban limitadas al uso de herramientas de obsidiana y pedernal; para la molienda se empleaban *metates* y *molcajetes* (Katz y Vargas, 1990; Zizumbo-Villareal *et al.*, 2012). Los alimentos, tal como en la actualidad, eran cocidos en flama abierta, sobre las cenizas, a vapor, en hornos de tierra o más comunmente por ebullición. El secado al sol habría sido la técnica más empleada para la conservación de los alimentos (Katz y Vargas, 1990:20). Cabe destacar que la continuidad en el uso de las tecnologías y productos comestibles de origen prehispánico se hace patente al atestiguar su vigencia en las cocinas indígenas de la actualidad (Katz y Vargas, 1990; Katz, 1997; González Chévez y Hersch Martínez, 2008).

2.1.3 Estrategia de uso múltiple, clave de la agricultura indígena

Como ha sido señalado, los pueblos indígenas de México han sido capaces históricamente de aprovisionarse de alimentos a través de distintos sistemas de producción. Para algunos investigadores, estos sistemas representan sofisticados ejemplos de la aplicación de conocimiento ecológico (Gliessman, 2004). Mediante su manejo tiene lugar una auténtica estrategia de aprovechamiento de los recursos bióticos que, valiéndose del uso múltiple del espacio, tiempo y las poblaciones de plantas, animales y hongos, logra maximizar la diversidad y el número de opciones disponibles, con el objetivo de garantizar la subsistencia y minimizar los riesgos (Toledo, 1992; Toledo *et al.*, 2003; Gliessman, 2004; Toledo y Barrera-Bassols, 2011). En los trópicos húmedos de México, esta estrategia se expresa geográficamente en un paisaje heterogéneo formado por un mosaico de sistemas de producción, que incluye parches de bosques primarios y/o secundarios, tramos de terrenos en barbecho, corredores vegetales, cuerpos de agua, *milpas*, huertos familiares y otros campos dedicados

al cultivo permanente de plantas, la cría de animales o actividades de forestería (Barrera-Marín *et al.*, 1977; del Amo, 1991; Toledo *et al.*, 2003)

El uso múltiple se manifiesta en la creación de un sistema diversificado de producción donde la agricultura, la cría de animales y las actividades forestales están sustentadas de forma equitativa mediante el mantenimiento de un conjunto diverso de unidades productivas. Como resultado de esta estrategia, los campesinos indígenas logran obtener productos tanto para su consumo como para comerciar en el mercado, fomentando así una economía en donde la autosuficiencia es complementada con excedentes comerciales (Toledo *et al.*, 2003; Aguilar-Støen *et al.*, 2011:57). Bajo esta perspectiva, el agricultor indígena pasa de ser visto sólo como un productor milpero para considerarlo un especialista en el manejo de múltiples unidades de producción, capaz de determinar la cantidad de trabajo necesaria en cada una de ellas, de manera que pueda obtener el mejor rendimiento bajo escenarios ambientales y económicos cambiantes (Toledo *et al.*, 2003).

Diversos estudios han mostrado como las comunidades indígenas que llevan a cabo este tipo de estrategia han desarrollado un sistema relativamente estable y altamente resiliente capaz de resolver las necesidades económicas de sus habitantes mientras mantiene altos niveles de biodiversidad, características esenciales para la sustentabilidad (Pimentel *et al.*, 1992; Lugo, 1995; Alcorn y Toledo, 1998; Toledo *et al.*, 2003). La cantidad de especies y productos útiles que genera una estrategia de aprovechamiento de múltiples unidades productivas ha probado además ser asombrosa (Toledo *et al.*, 1995; Barrera-Bassols y Toledo, 2005). Esta diversidad hace posible que los agricultores indígenas cuenten con un acceso constante y diversificado de alimentos a lo largo del año, aprovechándose de la estacionalidad climática y de los hábitos de crecimiento de las distintas especies manejadas (Gliessman, 1980; Caamal y del Amo, 1987). En el área maya, uno de los factores más importantes que dan forma a la

estrategia de aprovechamiento múltiple, y que ha resultado en la conservación selectiva de la diversidad forestal, consiste en asignar usos específicos a la mayoría de las especies que se desarrollan en los ecosistemas (Barrera-Marín *et al.*, 1977:58).

Uno de los principios básicos que orienta la estrategia de uso múltiple de los pueblos indígenas consiste en emular la composición natural y desarrollo secuencial de los ecosistemas mediante la agricultura (Odum, 1969; Gliessman, 2004). Esto les permite tomar ventaja del proceso natural de restauración vegetal para obtener beneficios de las distintas etapas del proceso de sucesión, usando como consecuencia los recursos disponibles con máxima eficiencia, mientras se reintegran grandes cantidad de biomasa al medioambiente y fomenta la sustentabilidad de los agroecosistemas (Caamal y del Amo, 1987; Toledo *et al.*, 2003; Gliessman, 2004; Toledo y Barrera-Bassols, 2011).

Estudios sobre la agricultura que desarrollan comunidades indígenas de la Península de Yucatán señalan que entre los mayas yucatecos la estrategia de uso múltiple está compuesta por al menos seis elementos: la *milpa*, el huerto familiar, las selvas secundarias, las selvas maduras, las selvas manejadas y los cuerpos de agua, que juntos involucran el uso y manejo de entre 300 y 500 especies por comunidad (Barrera-Marín, 1980; Caballero, 1992; Barrera-Bassols y Toledo, 2005; Toledo y Barrera-Bassols, 2011). Entre los chontales de Tabasco, el número asciende a nueve unidades de producción distintas, que les permiten combinar la pesca y la captura de animales acuáticos con huertos, cacaotales y una abundante agricultura que aprovecha tanto las zonas altas como las áreas temporaneamente inundables (Gliessman, 1980; Vázquez Dávila, 2001). Debido a las características de la región de estudio, en este trabajo se analizarán cuatro sistemas de producción, componentes todos de la estrategia de uso múltiple de los tzeltales de Tenejapa: la *milpa*, el huerto familiar, el *acahual* y el cafetal.

2.1.3.1 La Milpa

La *milpa* es el componente más importante del sistema diversificado de producción indígena. Considerado como el agroecosistema básico de la agricultura mesoamericana, su existencia se remonta hacia el 5,550 y 4,300 a.C. (Zizumbo-Villareal *et al.*, 2012). La *milpa* se caracteriza por el aprovechamiento de la sucesión vegetal y la rotación de terrenos de cultivo, y está compuesta por asociaciones de maíz, frijol, calabaza y otros cultivos complementarios (Hernández Xolocotzi *et al.*, 1995). El sistema abarca ciclos de producción agrícola de entre 3 a 7 años y periodos de barbecho que por lo regular duran 4 años pero que pueden alcanzar hasta los 15 años (Caamal y del Amo, 1987; Roncal-García *et al.*, 2008).

Debido a que la *milpa* constituye la principal fuente para el abastecimiento de maíz, su rol central deriva tanto de la notable contribución de la gramínea en la dieta de las comunidades (De Walt, 1983), como de su reconocida importancia cultural y simbólica, que se manifiesta a través de un sinnúmero de mitos y representaciones culturales (Vogt, 1979; Huff, 2006; Stross, 2006; Christenson, 2010). Sin embargo, conviene aclarar que la *milpa* no es sólo un sembradío de maíz. Por el contrario, coherente con la tradición de policultivo mesoamericana, constituye un cultivo mixto de tipo hortícola en donde a la asociación de maíz, frijol y calabaza se agregan un sinnúmero de especies útiles (Barrera-Marín *et al.*, 1977:55; Caamal y del Amo, 1987). El protagonismo de la *milpa* hace de ella un eje sobre el cual las comunidades indígenas articulan su organización social y económica (Villa Rojas, 1985a; Mariaca Méndez *et al.*, 2007; Estrada Lugo *et al.*, 2011) y ordenan su vida ritual (González Jácome, 2003).

Un aspecto importante de la *milpa* consiste en su maleabilidad ecológica. Fruto del notable proceso de domesticación del maíz y el frijol (Flannery, 1989), que permitió su siembra en una gran diversidad de entornos ecológicos, la *milpa* se ha convertido en un reflejo de las adaptaciones locales a las necesidades

alimenticias, gustos culinarios y particularidades ambientales (Barrera-Rubio, 1987). A pesar de su origen antiguo (Zizumbo-Villareal *et al.*, 2012), la *milpa* es una agroecosistema que ha sido capaz de ajustarse, en un proceso que ha durado milenios, tanto a condiciones ambientales y edafológicas diversas, como a las necesidades de los agricultores (González Jácome, 2007). La notable diversidad de maíces en México (Sánchez G. *et al.*, 2000) y sus variados usos entre los grupos indígenas (Hernández Xolocotzi, 1985) es ejemplar en este sentido, pues refleja la articulación de los recursos naturales disponibles en cada región con los sistemas de conocimiento que son específicos de cada cultura. Esto ha permitido a algunos investigadores señalar que la estructura de las *milpas* refleja incluso la estructura social de los agricultores (Stross, 2006:588; Brush y Perales, 2007). En resumen, el maíz ha probado ser una pieza esencial en los procesos de evolución y adaptación de las culturas indígenas de México.

Las necesidades que cubre la *milpa* van más allá del ámbito alimentario pues con frecuencia ésta también alberga plantas medicinales, ornamentales y otras útiles para la obtención de fibras o combustible (Toledo *et al.*, 2003). Si bien las plantas cultivadas en la *milpa* se han modificado, las variedades de maíz, frijol y calabaza siguen siendo elementos esenciales de ella y de la dieta de las poblaciones humanas que la manejan. Además, un aspecto que no se menciona con frecuencia es que las *milpas* también fungen como espacios importantes para la obtención de productos de origen animal, pues la mayoría de las especies de caza son visitantes ocasionales, regulares o frecuentes de esas zonas (Nations y Nigh, 1980; Toledo y Barrera-Bassols, 2011).

2.1.3.2 El Huerto Familiar

Junto a la *milpa*, el huerto familiar constituye uno de los sistemas de producción más importantes del complejo tradicional agrícola de los pueblos indígenas de México (Caballero, 1992). Este puede definirse como el agroecosistema caracterizado por la cercanía a las viviendas en donde habita la

unidad familiar y en donde los procesos de selección, domesticación, diversificación y conservación están orientados a la producción y reproducción de flora y fauna y, eventualmente de hongos. El concepto engloba también al conocimiento aplicado al manejo y cuidado del mismo, tanto para la selección de especies que deben sembrarse y/o tolerarse como para la experimentación de las plantas que puedan adaptarse (Barrera-Marín, 1980; Gómez-Pompa, 1987; Moctezuma Pérez, 2010; Mariaca Méndez, 2012). Tanto en el pasado (Puleston, 1982) como en el presente (Rico-Gray *et al.* 1990; González Jácome, 2007), los árboles juegan un papel central en el diseño de los huertos. Alrededor de estas especies, que con frecuencia son frutales, se ordena el resto de los componentes del sistema.

Como la *milpa*, los huertos tienen su origen en el pasado prehispánico (Caballero, 1992). La investigación arqueológica de Richard MacNeish (1967) ha mostrado que los indicios más antiguos de la existencia de este agroecosistema se hallan en el Valle de Tehuacán. En el área maya se han encontrado restos arqueológicos en Cobá, Quintana Roo que sugieren la presencia de huertos durante el periodo Clásico, entre los siglos IV y IX a.C. (Barba Pingarrón, 1987). Cabe mencionar que entre los grupos mayenses los huertos han gozado de gran preponderancia histórica (Dhalin, 1989) e incluso han funcionado como espacios para la producción especializada de especies tan importantes como el cacao, la vainilla y el achiote (Caso Barrera y Aliphath Fernández, 2006; Caso Barrera y Aliphath Fernández, 2012). A partir del arribo de frailes españoles a la Nueva España, los huertos jugaron un papel importante en la introducción, experimentación y posterior difusión de nuevas especies provenientes del Viejo Mundo, pues eran estos quienes, con ayuda de los indios, se encargaban de llevar a cabo estas tareas en las huertas de los conventos y monasterios de la época (del Amo y Vergara, 2002; González Jácome, 2007).

Como en el pasado, el huerto sigue constituyendo una fuente de primer orden para la provisión de una sobresaliente variedad de alimentos y otros satisfactores vegetales y animales que requiere la familia campesina (Barrera-Marín, 1980; Gasco, 2008; Aguilar-Støen *et al.*, 2011; Mariaca Méndez, 2012). Su contribución en la alimentación indígena es notable pues estudios recientes en el área maya han sugerido que estos sistemas proporcionan el 47% de la grasa, 55% de vitamina A, 73% de vitamina C y porcentajes menores de vitamina B y minerales que integra la dieta familiar (Toledo y Barrera-Bassols, 2011:29). Debido a su característica diversidad, los huertos constituyen valiosas fuentes para el suministro de una amplia gama de nutrientes distintos a los que provienen de los alimentos básicos, como el maíz y el frijol.

Los huertos son además un espacio de reproducción cultural y simbólica que da sentido a quienes lo cultivan y habitan (del Amo y Vergara, 2002; Estrada Lugo *et al.*, 2011; Mariaca Méndez, 2012), con funciones que abarcan la regulación térmica del entorno inmediato, la experimentación agrícola, la contribución estética al hogar, la obtención de recursos económicos adicionales, y la de reservorio de diversidad biológica (Gómez-Pompa, 1987; González Jácome, 2007; Gasco, 2008; Aguilar-Støen *et al.*, 2011). La diversidad que caracteriza a los huertos, tanto en su estructura como en sus componentes constitutivos, ha sido motivo de interés para distintas investigaciones desarrolladas en el área maya (Barrera-Marín, 1980; Caballero, 1992). Su notable diversidad es prueba de la sofisticación de las prácticas y sistemas tradicionales agrícolas, que han sido capaces de adaptarse con bastante éxito tanto a condiciones adversas del paisaje como a los gustos y necesidades del propio agricultor (Barrera-Marín *et al.*, 1977).

A través de estas funciones, los huertos familiares contribuyen de forma sustancial en la sustentabilidad de los sistemas locales, pues alientan la heterogeneidad biológica y permiten amortiguar el impacto de periodos de

escasez debido a su producción continua de cultivos para el consumo o el comercio (del Amo y Vergara, 2002; Aguilar-Støen *et al.*, 2011). Los huertos tradicionales demuestran la diversidad que es posible desarrollar como resultado del manejo diversificado de los recursos y procesos ecológicos, aún en el contexto de un paisaje uniforme (Caballero, 1992). Además, expresan muy bien la habilidad histórica de los campesinos indígenas para incorporar nuevas especies provenientes de otras regiones del mundo a su estrategia agrícola (Barrera-Marín, 1980). Es tal su importancia que algunos autores han señalado que sin su presencia, el resto de los sistemas de producción que maneja el campesino se vuelven menos sostenibles, más monoespecíficos y más dependientes de insumos y mercado externos (Rosado May, 2012).

Un aspecto importante sobre los huertos ha sido destacado por Alfredo Barrera-Marín (1980:119) y otros (Caballero, 1992; González Jácome, 2007:73), quienes sostienen que la vegetación arvense que se desarrolla en las inmediaciones del huerto en ciertos periodos del año es alentada intencionalmente por los agricultores, muchas veces con fines comerciales o medicinales. Esto demuestra que el huerto es un sistema de producción que combina de forma funcional aspectos económicos y ecológicos importantes para la reproducción de las comunidades campesinas. En este mismo sentido, otros estudios indican que, debido a que la frecuencia con que una planta es hallada favorece su integración a la estructura cognitiva del conocimiento etnobotánico colectivo (Casagrande, 2000), algunos grupos indígenas permiten y alientan el desarrollo de ciertas familias vegetales en áreas cercanas a sus viviendas (Moerman *et al.*, 1999), para hacer más fácil que se comparta información sobre éstas. Lo anterior refuerza la idea de que la composición de los huertos familiares, debido a su proximidad con las viviendas, no responde sólo a la necesidad de proveerse de ciertos recursos, sino que obedece también a la relevancia cultural de las especies y su posición dentro de la estructura general del conocimiento etnoecológico.

2.1.3.3 El Acahual

Por *acahual* se entiende a la vegetación derivada de la sucesión secundaria en diferentes grados de madurez que se establece como resultado de la agricultura migratoria y la rotación de las *milpas* (Nations y Nigh, 1980; del Amo, 1991; Roncal-García *et al.*, 2008). Si bien la vegetación del *acahual* se desarrolla como parte del proceso natural de sucesión, esta no es fortuita y en cambio resulta de la planeación y deliberación del agricultor, que mantiene y alienta el crecimiento de especies útiles, silvestres y cultivadas, que le provean de manera sostenida de productos maderables, alimenticios y medicinales. Como resultado, la estructura y composición florística de los *acahuales* suele ser muy diversa (del Amo, 1991). Este tipo de manejo da lugar a sistemas muy avanzados de aprovechamiento silvícola (Barrera-Marín *et al.*, 1977; Gómez-Pompa, 1987; Van der Wal, 1999), capaces de producir beneficios económicos mientras sostienen altos niveles de biodiversidad (Caamal y del Amo, 1987; Pimentel *et al.*, 1992). El manejo y aprovechamiento de terrenos boscosos, tanto tropicales como templados, ha sido particularmente relevante para las comunidades mayas, en donde el desarrollo de la cultura ha estado siempre ligado a los ecosistemas forestales (Barrera-Marín *et al.*, 1977)

Al igual que los dos sistemas de producción previos, el *acahual* tiene sus orígenes en la agricultura prehispánica. El aprovechamiento de largos periodos de barbecho habría representado una característica básica de la agricultura mesoamericana que permitió, entre otras cosas, el control de plagas, la devolución de nutrientes al suelo, el aprovechamiento de pisos ecológicos y en última instancia, el incremento de la productividad de los agroecosistemas (Dhalin, 1989).

Los *acahuales* han sido de gran importancia para el desarrollo de las comunidades indígenas, pues éstas han dependido de la vegetación que éstos proveen para satisfacer parte de sus necesidades de alimentación, vivienda y

salud. En este sentido, algunos estudios han señalado que estas áreas son fuentes importantes para la obtención de plantas medicinales (Voeks, 1996; Caniago y Siebert, 1998), mientras que otros han destacado la importancia de los *acahuales* como reservorios de diversidad faunística (Nations y Nigh, 1980). El *acahual* se convierte así en un área de manejo de la vida silvestre que contiene un número significativo de fuentes de alimento de interés para los indígenas (Dufour y Wilson, 1994). Por estas razones, el manejo del *acahual* contribuye de manera importante a la estrategia indígena de aprovisionamiento de recursos alimentarios (Toledo *et al.*, 2011) y el aprovechamiento sustentable del entorno forestal (Alemán Santillán, 1997).

2.1.3.4 El Cafetal

Pese a que el café es un cultivo incorporado apenas en el siglo XIX al complejo tradicional agrícola en México (Moguel y Toledo, 1996), su papel pronto ha alcanzado un carácter preponderante en el sistema de subsistencia indígena (Bandeira *et al.*, 2002:251). Mientras algunos autores consideran que es probable que los cacaotales mesoamericanos, todavía presentes en los estados de Tabasco y Chiapas, hayan operado como antecedente de los actuales sistemas indígenas de producción de café (Toledo y Barrera-Bassols, 2011), otros piensan que son una adaptación derivada de los tradicionales solares mayas (Bandeira *et al.*, 2002). Sin duda, ambos escenarios ayudarían a explicar su rápida integración a la agricultura indígena. Más allá de su indiscutible valor comercial (Nestel, 1995), hoy día los cafetales aportan gran diversidad de recursos alimentarios y contribuyen de forma importante a la sustentabilidad y preservación de la biodiversidad de los ecosistemas (Perfecto *et al.*, 1996; Moguel y Toledo, 1999; Perfecto *et al.*, 2007).

En México, el cafetal, lejos de ser una plantación monoespecífica orientada exclusivamente al mercado, se ha convertido en un sistema de producción ampliamente dominado por grupos indígenas (Moguel y Toledo, 1996) que

demuestra cómo la agricultura de las comunidades indígenas de México es capaz de ajustarse a nuevos entornos económicos sin menoscabo de la tradición de policultivo que les distingue. La composición de los sistemas cafetaleros indígenas en México expresa de manera importante la lógica que orienta la asociación de especies, cada una con funciones y utilidades específicas, dentro de los sistemas de producción indígena, así como la vigencia de las prácticas de policultivo características de la agricultura mesoamericana (Toledo y Barrera-Bassols, 2011). La alta biodiversidad que distingue a las plantaciones de café bajo el manejo de comunidades indígenas ha llevado a algunos autores a afirmar que éstas pueden ser juzgadas como bosques manejados o artificiales (Gómez-Pompa, 1987; Toledo *et al.*, 2003).

Estudios realizados en cafetales manejados por comunidades indígenas de Chiapas evidencian cómo estos sistemas agroforestales albergan, además del café, un sinnúmero de especies arbóreas, arbustivas y herbáceas que son usadas como fuente de alimentos, medicinas, leña, así como para propósitos ceremoniales, ornamentales y de construcción (Soto-Pinto *et al.*, 2000; Bandeira *et al.*, 2002). Algunas de estas plantas pertenecen a la vegetación secundaria original y han sido toleradas dependiendo de su beneficio económico y utilidad ecológica, mientras que muchas otras han sido introducidas por los agricultores. En estos casos el establecimiento de los cafetales es resultado de un complejo manejo de la estructura florística que emula, para su ventaja, el proceso natural de sucesión ecológica (Soto-Pinto *et al.*, 2000). Al ejercer cierto control sobre la composición de las especies, la densidad arbórea y el número de especies vegetales por unidad de área, los agricultores influyen en la tasa de supervivencia de plantas permanentes, toleradas y pioneras (Bandeira *et al.*, 2002:267). Este sofisticado manejo, que logra sostener tasas razonables de producción mientras mantiene altos niveles de diversidad biológica, pone de manifiesto que estos agricultores poseen un amplio conocimiento ecológico.

2.2 DIMENSIÓN SOCIOCULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN

2.2.1 Sistemas Tradicionales de Alimentación, un marco integral de análisis

Puesto que la creación de los sistemas alimentarios requiere del empleo estratégico de una serie de pautas culturales, sociales y productivas geográfica e históricamente específicas, es natural que la alimentación tenga concreciones distintas dependiendo de la cultura en donde se desarrolla. Es este complejo proceso de creación el que hace de la alimentación una actividad social cargada de significados, y permite que la cocina obre como un lenguaje a través del cual se expresa de manera inconsciente la estructura de las sociedades (Lévi-Strauss, 1986; 2013). Para Claude Fischler, esto implicará que los alimentos sean portadores de sentido. A través de su incorporación a la cultura tendrá lugar la fundación de la identidad colectiva (Fischler, 1995:68). Por otra parte, la alta estructuración de significados que se desarrolla en torno a los alimentos permitirá a Roland Barthes afirmar que éstos constituyen auténticos sistemas de comunicación que expresan diferenciaciones sociales e identitarias entre los miembros de una comunidad. Para el filósofo francés, todo el mundo está presente y es significado por los alimentos (Barthes, 2013:32).

Como se señaló antes, para abordar la complejidad inherente a la alimentación hemos decidido utilizar el marco conceptual de los STA, desarrollado por la nutrióloga canadiense Harriet Kuhnlein. El concepto de STA es usado para identificar a todos los alimentos dentro una cultura dada, disponibles a partir de recursos naturales locales, que son aceptados culturalmente. El concepto también incluye los significados socioculturales, técnicas de provisión y procesamiento, uso, preparación y consecuencias nutrimentales para las personas que consumen estos alimentos (Kuhnlein y Receveur, 1996). Los STA se caracterizan por tener una dimensión geográfica, es decir, están ubicados en un ambiente específico, y por tener una dimensión

diacrónica, pues su composición depende del tiempo y de las variaciones estacionales (De Garine, 1999).

No obstante su carácter localizado, los STA se desarrollan al interior de un conjunto más amplio de representaciones, conocimientos, hábitos y creencias heredadas y/o aprendidas asociadas a la alimentación, que son compartidas por los miembros de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. A este complejo se le conoce como “cultura alimentaria” (Contreras y Gracia, 2005:53). En el caso de los STA de los grupos indígenas de México, estos forman parte de la vasta cultura alimentaria mesoamericana, por lo que muchos de sus componentes (como la prominencia del consumo del maíz, el uso extendido de la nixtamalización, el consumo frecuente de arvenses y otras especies silvestres, etc.) son comunes entre todos ellos. Cabe destacar que en este trabajo, entendemos a los hábitos alimentarios como las elecciones efectuadas por individuos o grupos sociales como respuestas a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimenticios posibles (National Research Council, 1945).

De acuerdo con Kuhnlein y Receveur (1996), el análisis de los STA debe hacer hincapié en la diversidad de especies socialmente aceptadas como alimento procedentes de un ambiente local diverso, las tecnologías desarrolladas para cosechar y procesar los alimentos, y las propiedades simbólicas y estructuras dietéticas desarrolladas para la selección de los mismos. En la comprensión de estas cualidades, se obtiene una perspectiva sobre la vasta diversidad de alimentos disponibles, y cómo es que distintos patrones alimentarios pueden proveer de una nutrición humana completa (Kuhnlein y Receveur, 1996; Kuhnlein, 2003; Okeke *et al.*, 2008; Kuhnlein *et al.*, 2009). Después de todo, el estudio de los STA suele revelar una amplia, y en ocasiones inusual, gama de especies animales y vegetales de alto valor alimentario (Anderson *et al.*, 1946; Acuña *et al.*, 2011), con potencial para el desarrollo de

programas enfocados a la seguridad alimentaria (Elliott *et al.*, 2012) o de atención a la salud y nutrición (Kuhnlein, 2000:657).

La diversidad de especies comestibles es esencial para que muchos grupos indígenas logren una dieta balanceada, pues les permite acceder a una rica variedad de micronutrientes indispensables para las personas que los consumen, como los carotenoides, vitaminas A, B12, C, ácidos grasos, hierro, folatos y zinc, entre otros (Kuhnlein, 2003). Además, la diversidad de alimentos silvestres que distingue a los STA contribuye a que éstos sean menos vulnerables a cambios en el ambiente, permitiendo que las comunidades indígenas tengan ventajas ante la contingencia de una catástrofe o una hambruna (Kuhnlein y Receveur, 1996; Contreras y Gracia, 2005). A pesar de la riqueza e importancia de los STA, aún existen pocos estudios científicos y literatura sobre las propiedades nutricionales de estos alimentos y los conocimientos tradicionales de aprovechamiento ligados a ellos (Kuhnlein, 2003). Esto es particularmente grave si tomamos en cuenta que muchos grupos indígenas están experimentando cambios drásticos en su alimentación, caracterizados por el incremento en el consumo de productos procesados industrialmente, lo que ha implicado no sólo la disminución del consumo de alimentos tradicionales (Kuhnlein y Chan, 2000), sino el incremento en la incidencia de enfermedades cardiovasculares, diabetes y otras asociadas al sobrepeso y la obesidad (Kuhnlein *et al.*, 2004), entre otras.

2.2.1.1 Los STA como ámbitos de creación identitaria

La fuerte correspondencia que existe entre la estructura social y cultural y los STA hace posible que su estudio arroje luz sobre procesos sociales más amplios, entre los que destaca la identidad. Para la antropóloga Katheryn Twiss, la comida representa un poderoso símbolo de identidad, debido a que las costumbres alimentarias implican tanto el desempeño de conductas culturalmente específicas como la incorporación literal de un símbolo material

(Twiss, 2007:2). Al ser capaz de articular los sistemas simbólicos con la percepción material y objetiva que las personas tienen de sí mismas, la alimentación constituye la metáfora más inmediata, y quizás la más importante, a la que los individuos y grupos sociales recurren para poder identificarse (Fischler, 1988).

Sobre esto, diversos autores han señalado que lo que comemos, el conjunto de prácticas alimentarias, y lo que no comemos, es decir, las restricciones, aversiones o tabúes, constituyen indicadores de identidad que revelan la pertenencia a un determinado grupo sociocultural o identidad colectiva (Lévi-Strauss, 1986; Durán, 2008; Dweba y Mearns, 2011). Mientras algunos autores señalan que la identidad constituye un mecanismo para distinguirse socioculturalmente, necesario ante el contacto cultural con grupos sociales de características diferentes (Armellagos, 1997; Twiss, 2003; Bertrán Vila, 2005:74), otros consideran que la relación con el “otro” no basta para determinarla, y que por ello es necesario tomar en cuenta la dinámica al interior del grupo (Good-Eshelman y Corona de la Peña, 2011:23). Para superar este debate es útil considerar a la identidad como el conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elemento cohesionador dentro de un grupo social y que actúan como sustrato para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentido de pertenencia (Berger y Luckman, 1968).

La función de los alimentos en la creación identitaria puede identificarse a lo largo de tres niveles distintos pero complementarios. En el nivel más amplio, los alimentos y cocinas son usados como marcadores que reflejan la adscripción a un determinado grupo cultural y por tanto, establecen los límites entre una identidad colectiva, en oposición con las demás. A una escala menor, los contrastes en las prácticas alimentarias pueden reflejar, apoyar e incluso desafiar diferencias sociales al interior de los grupos sociales. Finalmente, la

comida es un componente integral de las identidades individuales, pues las personas utilizan la comida y los hábitos alimentarios, junto con las connotaciones culturales asociadas a ellos, para expresar o afirmar rasgos personales y por consiguiente, fabricar su identidad (Fischler, 1988; Twiss, 2003; Twiss, 2007:3). El importante papel que tiene la alimentación en la estructuración de las relaciones sociales nos permite suponer que en sociedades tradicionales o indígenas, los STA constituyen un poderoso medio de creación identitaria, y que las costumbres alimentarias son resultado de tendencias y patrones sociales que van más allá del ámbito de la alimentación. Cabe destacar que la identidad se expresa no sólo en el consumo de alimentos, pues abarca todo tipo de actividades alimentarias, incluyendo la preparación de los alimentos, y que diferentes aspectos de la identidad suelen manifestarse en diferentes etapas del ciclo alimentario (Turkon, 2007).

En México, la alimentación ha ayudado a construir la noción de una identidad o proyecto nacional (Aguirre Beltrán, 1994:101-110; Pilcher, 2001). Sin embargo, la eficiencia sociocultural de la alimentación se hace más patente entre los grupos indígenas del país, quienes han utilizado históricamente a los STA como un rasgo distintivo de identidad (Bertrán Vila, 2006; Katz, 2009; Howie *et al.*, 2010). El abundante número de cocinas indígenas en México no es casual y en cambio refleja cómo la comida ha sido usada como espacio de negociación, adaptación y resistencia a las presiones del entorno (Good-Eshelman y Corona de la Peña, 2011). Los STA también funcionan como un ámbito para la expresión del prestigio social del que se desprenden, por ejemplo, los sistemas tradicionales de cargos (Mayorga y Sánchez, 2000:35). Desafortunadamente, las formas de comer han servido no sólo como un marcador social para mostrar pertenencia a un grupo social o clase (Goody, 1995; Pilcher, 2001; Twiss, 2007), sino también para aparentar la pertenencia a otro, un fenómeno que ocurre recurrentemente entre los grupos indígenas (Bertrán Vila, 2006; Pitarch, 2010:159-160). Esto está relacionado con que la alimentación indígena ha estado cargada de percepciones

negativas que la asocian al atraso o la pobreza, lo que en muchos casos ha derivado en cambios en los patrones de consumo (Bertrán Vila, 2005).

Para entender cómo los pueblos indígenas se relacionan con sus STA y con los patrones cambiantes en el consumo de alimentos, es importante analizar cómo la cultura y la ecología determinan las costumbres alimentarias de las poblaciones humanas, objeto del siguiente apartado.

2.2.2 Materialismo cultural: correspondencias entre naturaleza y cultura

Si bien el cuerpo de estudios científicos que aborda la relación entre alimentación y cultura es amplio (Mintz y Du Bois, 2002), es debido al papel medular que juega el vínculo entre sociedad y naturaleza en la presente investigación que es preciso ocupar un enfoque que describa, a través del análisis del comportamiento alimentario, la capacidad de los grupos humanos para encontrar estrategias ecológicamente eficientes, coherentes con sus códigos culturales, ideológicos y simbólicos. Ninguna otra corriente de pensamiento logra este objetivo como el materialismo cultural.

A diferencia de las perspectivas idealistas en donde la sociedad existe en la medida en que los participantes se ven a sí mismos como miembros de un grupo social, compartiendo valores y propósitos comunes, y en donde la cultura consiste exclusivamente en un conjunto de prácticas de pensamiento y comportamiento compartidas (*emics*), el materialismo cultural sostiene que el estudio de las culturas se lleva a cabo analizando las limitaciones materiales a las que está sujeta la existencia humana. Estas limitaciones surgen de la necesidad de producir alimentos, cobijo y herramientas, y de reproducir las poblaciones humanas dentro de unos límites establecidos por la biología y el medio ambiente (Harris, 1990; Harris, 1998). Así, la naturaleza social de los grupos humanos es descrita a partir de la densidad de las interacciones entre

seres humanos que se encuentran en un lugar espacial y temporalmente concreto. Para el materialismo cultural, la cultura se refiere al repertorio aprendido de acciones y pensamientos que exhiben los miembros de un grupo social, que contribuyen a la continuidad de la reproducción social y cultural de las comunidades (Harris, 2001a).

La estructura universal de los sistemas socioculturales que postula el materialismo cultural descansa en una serie de constantes biológicas y psicológicas que caracterizan la naturaleza humana. Para empezar, cada sociedad debe hacer frente a los problemas de producción –satisfaciendo los requisitos mínimos para su subsistencia. Segundo, cada sociedad debe hacer frente al problema de su reproducción –evitando incrementos o disminuciones destructivas en el tamaño de su población. Tercero, cada sociedad debe hacer frente a la necesidad de mantener relaciones seguras y ordenadas entre sus miembros y con otras especies. Y finalmente, dada la importancia de las estructuras discursivas y los procesos simbólicos en la conducta humana, se infiere la recurrencia universal de un comportamiento productivo que deriva en productos y servicios éticos, estéticos y recreacionales (Harris, 2001a).

Este proceso, común a todos los grupos humanos, sirve al materialismo cultural para identificar una serie de categorías que le permiten explicar el fenómeno sociocultural. Estas son: 1) *Modo de producción*. Se trata de las tecnologías y prácticas empleadas para incrementar o limitar la producción básica para la subsistencia, especialmente la producción de alimento y otras formas de energía, teniendo en cuenta las restricciones y oportunidades que resultan de la interacción de una tecnología específica con un hábitat concreto; 2) *Modo de reproducción*. Se refiere a las prácticas y tecnologías empleadas para expandir, restringir y mantener el tamaño de la población; 3) *Economía doméstica*. Corresponde a la organización de la reproducción y de la producción, intercambio y consumo al interior de las unidades domésticas; 4) *Economía*

política. Corresponde a la organización de la producción, reproducción, intercambio y consumo al interior y entre conjuntos sociales superiores a la unidad doméstica; y 5) *Superestructura conductual*. Se refiere a los elementos y productos rituales, artísticos, éticos y recreacionales que resultan de la influencia simbólica e ideológica en la actividad humana. Harris (2001a:53) agrupa las primeras dos categorías en lo que denominará *infraestructura*, y a las dos siguientes bajo el rubro de *estructura*. De esta forma, la teoría resulta en un esquema tripartito en donde con frecuencia la *infraestructura* es el factor determinante en el comportamiento de la *estructura* y *superestructura*.

Esta es la esencia del materialismo cultural. La noción de que la *infraestructura*, es decir, el conjunto de relaciones que una sociedad comparte con el medio ambiente, y que incluye sus códigos de ética y los modos de producción y reproducción es, en la mayoría de los casos, la fuerza más significativa detrás de la evolución de las culturas (Harris, 2001b:654-687). Desde este enfoque, nos es posible asumir que los fenómenos culturales, como la alimentación, son sensibles a su contexto ecológico y que por tanto representan adecuaciones funcionales y estratégicas que hacen viable la reproducción de las comunidades humanas.

2.2.2.1 Alimentación, cultura y adaptaciones ecológicas

A través de los postulados del materialismo cultural, diversos estudios han mostrado como entre muchos grupos humanos las prácticas alimentarias responden a una relación de costos y beneficios prácticos vinculados al aprovechamiento de la biomasa y el mantenimiento del equilibrio ecológico en entornos locales (Kemp, 1971; Rappaport, 1972; Harris, 1989; Moran, 1993; Peña Sánchez, 2012). Estos resultados sugieren que los STA son más que meras contingencias históricas y en cambio representan evidencias de la capacidad adaptativa de sociedades tradicionales o indígenas a ambientes específicos (Francis *et al.*, 2003). Asimismo, permiten atestiguar cómo aunque la

disponibilidad de alimentos sobre la cual el individuo y los grupos sociales dan forma a su dieta depende del medio ambiente, esta selección es moderada sustancialmente por la cultura y la tecnología.

Para propósitos de este estudio, entendemos a la adaptación como el proceso en el que el hombre desarrolla una serie de respuestas que le permitan superar las presiones del ambiente (Daltabuit, 1988), y por ambiente a los diferentes ecosistemas en donde se desarrollan las poblaciones humanas. Por su parte, los ecosistemas se definen como los sistemas de relaciones complementarias entre organismos vivos y su medioambiente, con límites definidos arbitrariamente, que aparentan mantener un equilibrio estable pero dinámico en el tiempo y el espacio (Gliessman, 2004:20).

Si bien la persistencia de ciertas prácticas alimentarias puede considerarse una adaptación a las condiciones favorables y adversas del ambiente, la realidad es que muchas de estas prácticas se relacionan también con una serie compleja de factores culturales, sociales e identitarios que llevan a las sociedades a comportarse de una u otra forma (Harris, 1989). Esto permite que los STA cumplan a menudo con funciones que van más allá del balance ecológico. El ahorro que hace posible la restricción del consumo de vacas en la India, útil ante la eventualidad de una emergencia económica (Harris, 1989:65-95), la preservación de la paz social que fomenta el “amor” por el consumo de cerdo entre los maring de Nueva Guinea (Harris, 1998:48-60), el mantenimiento de un código ético que deriva de la caza de venado entre indígenas americanos del sur de Canadá (Reo y Whyte, 2012), o el importante papel que juega el consumo de cultivos de origen mesoamericano como medio para la conservación de recursos genéticos en México (Bellon *et al.*, 2009; Nabhan, 2006:92-111) son claros ejemplos de ello.

A pesar de que la adaptación es un proceso dinámico que implica desde respuestas adaptativas rápidas relacionadas con la cultura y la organización social, hasta adaptaciones que se producen a nivel genético o demográfico (Daltabuit, 1988:10), las poblaciones tratan en lo posible de mantener sus patrones culturales ante las presiones ambientales o cambios en el entorno. Cuando esto no es posible, éstas son capaces de incorporar nuevos elementos, ideas y valores a sus patrones culturales, a fin de asegurar su supervivencia (Moran, 1993). El asunto no es menor pues con frecuencia se juzga con severidad a los grupos indígenas que incorporan elementos ajenos a su repertorio cultural, sin profundizar en las implicaciones que este proceso tiene en su relación con el ambiente, o en su estrategia de reproducción social.

Los elementos teóricos hasta ahora desarrollados nos permiten entender a la alimentación como un fenómeno que se desarrolla en un sustrato material concreto, específico en términos geográficos, culturales e históricos. Sin embargo, esta idea puede conducirnos a la presunción del consumidor como un sujeto pasivo, rehén de un conjunto de pautas culturales determinadas por su contexto ecológico (Lévi-Strauss, 1986). Para evitar este error, resulta de gran utilidad complementar el enfoque ecológico con el uso de *lo cotidiano* como categoría de análisis. Este concepto, propuesto por el historiador francés Michel de Certeau en su obra *La invención de lo cotidiano* (1996), permite reconocer la importancia de la cotidianidad sobre la que se desarrolla la existencia humana. Para Certeau, en lo cotidiano el sujeto es autor de las acciones que son condición de su actividad humana, siempre en contacto con su entorno natural-social. El móvil de la obra de Certeau apunta a explicitar lo que produce la cultura en contexto ficticiamente pasivo, la cotidianidad, desde la cual los sujetos son capaces de resignificar, con gran creatividad, sus determinaciones a fin de hacerse de espacios para su realización.

La alimentación, al ser un componente inherente de lo cotidiano, brinda constantemente al sujeto la posibilidad de asumir un papel activo en la creación y recreación de su propia individualidad. El sujeto no es sólo el que consume sino el que, a través de su alimentación, “produce” su propio significado (Fischler, 1988; Aguilar Piña, 2001:18). Al estar basados en la autosubsistencia y la autogestión de los modos de organización para la producción y consumo de alimentos, los STA hacen posible que las poblaciones gestionen con cierta autonomía sus hábitos alimentarios. Para Aguilar Piña (2001:19-20), esta es condición de posibilidad para trascender del estado pasivo de consumo. De este modo, la alimentación representa también un espacio de reivindicación para las comunidades humanas, mediante el cual es posible crear las condiciones históricas y culturales necesarias para que éstas gestionen para sí el fundamento material-social de su existencia.

2.2.2.2 Conocimiento Ecológico Tradicional

Ligado a la notable capacidad adaptativa de los grupos humanos se encuentra el hecho de que los STA constituyen un espacio para la creación, desarrollo y reproducción de conocimientos. En grupos indígenas este conocimiento está vinculado a lo que el ecólogo Fikret Berkes ha llamado Conocimiento Ecológico Tradicional² (Berkes, 1999; Berkes *et al.*, 2000). De acuerdo con lo establecido por este autor, el CET es el cuerpo acumulativo de creencias, prácticas y conocimientos, desarrollado mediante procesos adaptativos y heredado entre generaciones por vía de transmisión cultural (relatos, rituales, supersticiones, etc.), acerca de la relación entre los seres vivos (incluyendo a los humanos) y su medioambiente. Esto sucede debido a que entre los grupos indígenas la subsistencia alimentaria requiere de cierto grado de contacto directo con la naturaleza, propiciando con ello el desarrollo del CET (Ohmagari y Berkes, 1997; Pearce *et al.*, 2011). El término “tradicional” se utiliza aquí para identificar a los conocimientos y tecnologías heredadas que han

² En adelante CET

evolucionado dentro del contexto de una cultura local, de acuerdo con las condiciones ecológicas que se presentan (Gliessman, 1980:93)

El CET es culturalmente dinámico y se expresa de manera empírica a través de las distintas formas de manejo de los recursos en manos de los grupos indígenas. Es un conocimiento inscrito en un modo particular de ver el mundo, influido y caracterizado por los componentes éticos y espirituales que lo conforman. El CET sirve a estas comunidades para resolver, de forma local y a través de procesos participativos, los desafíos que el contexto les impone. Su importancia lo convierte en un medio para el mantenimiento de la cultura tradicional y la conservación de las prácticas de manejo ecológico, con implicaciones importantes en las estructuras lingüísticas (Berkes, 1999). Sin embargo el CET no funciona por sí sólo. Está inserto en instituciones y normas sociales locales, cuya estructura y dinámica es crucial para su funcionamiento (Berkes *et al.*, 2000:1258). A partir de estas ideas, podemos afirmar que las adaptaciones ecológicas que realizan los grupos indígenas implican también una recreación de los sistemas tradicionales de conocimiento.

Al igual que la alimentación, el CET no es estático y a menudo experimenta cambios y adecuaciones que repercuten de manera distinta en su transmisión (Zent, 2001; Reo y Whyte, 2012). Las características de este proceso han sido de interés científico desde hace algún tiempo, mostrando que es sensible tanto a factores económicos (Reyes-García *et al.*, 2005a), educativos (Reyes-García *et al.*, 2010; Pearce *et al.*, 2011), tecnológicos (Reo y Whyte, 2012) y religiosos (Caniago y Siebert, 1998), como al nivel de utilidad que caracteriza al complejo de conocimientos en cuestión (Hanazaki *et al.*, 1998; Cox, 2000; Reyes-García *et al.*, 2005b). En este sentido, los STA son entendidos como un factor clave de la transmisión del conocimiento ecológico, especialmente en comunidades en donde las actividades de subsistencia requieren de la contribución y participación de todos los integrantes de la familia y la comunidad.

2.3 DIMENSIÓN SIMBÓLICA DE LA ALIMENTACIÓN

2.3.1 Los sistemas alimentarios como expresión de significados

De acuerdo con la antropóloga británica Mary Douglas (1972), los sistemas alimentarios están inscritos en una forma particular de ver al mundo, una cosmología. Los seres humanos comen, por así decirlo, dentro de una cultura que ordena el mundo de una forma que es específica de sí misma. Como parte de esta cultura, los sistemas alimentarios cumplen un rol en dotar de significado al ser humano y al universo en que éste habita. Las características de este proceso han sido cuidadosamente descritas por el sociólogo francés Claude Fischler, quien afirma que entre los seres humanos, los alimentos no sólo nutren sino que nos significan (Fischler, 1988:276).

Para Fischler (1988; 1995), los sistemas alimentarios, compuestos tanto por funciones cognitivas como por prácticas y representaciones culturales, sirven a los grupos humanos para superar y encauzar la ansiedad asociada a la necesaria incorporación de nuevos alimentos a la dieta, es decir, para enfrentar la paradoja del omnívoro. Para ello, los sistemas alimentarios proporcionan algunos de los criterios utilizados para identificar a los alimentos dentro de una red compleja de referencias aprendidas culturalmente (Lévi-Strauss, 1986), es decir, para entenderlos, distinguirlos y clasificarlos con relación a cierta interpretación del mundo. En este sentido, la cocina juega un papel central, pues ésta sanciona el tránsito de los alimentos de su estado “natural” o “salvaje” a uno impregnado con valores y connotaciones culturales, haciendo accesible su consumo por las sociedades (Fischler, 1988).

Otro de los rasgos más importantes de la función simbólica de los alimentos lo constituye el principio de incorporación. Este principio se refiere a la acción de ingerir un alimento, y absorber con ello, tanto en términos reales como imaginarios, sus propiedades. Con base en el principio de incorporación,

se observa cómo los alimentos han constituido el primer y más importante medio a través del cual los seres humanos han intervenido en la composición de su cuerpo, con fuertes implicaciones en el cuidado a la salud (Fischler, 1988:278). Sin embargo, para que un alimento sea digerido se requiere que éste atraviese un proceso extenso y complejo de validación cultural, que comienza con su confirmación como producto comestible de acuerdo con los principios culturales que rigen en la colectividad, y que prosigue con la identificación del consumidor en el orden social, con el propósito de establecer si éste es apto o no para ingerir el alimento (Fischler, 1988:282).

Con base en las ideas previas, podemos sostener que los sistemas alimentarios representan un lenguaje sujeto a los códigos culturales establecidos por cada civilización en sus respectivos marcos espaciales y temporales (Counihan, 2000). Para Lisa Helke (1992), esto sirve para afirmar que tanto el alimento como su procesamiento son expresiones de una red compleja de construcción de significados, que se articulan con formas de pensamiento funcionales para cada cultura. Es así como el significado social y simbólico de los alimentos da forma no sólo a las prácticas de consumo, sino también a las estrategias de obtención y producción, y patrones de distribución de los alimentos (Twiss, 2007). Es por ello que para tener un mejor análisis de los STA es necesario estudiarlos a la luz de sus representaciones culturales, en tanto configuraciones subjetivas con las que se identifica el ser humano y que hacen posible sobreponer un orden humano sobre la realidad para operarla, sancionarla y comprenderla (López Austin, 1980:172).

Esto es especialmente importante para el estudio de las culturas amerindias cuya relación con los alimentos alcanza muchas veces un carácter ontológico (Pitarch, 2000; 2010), capaz de verificarse en sus estructuras lingüísticas (Berlin, *et al.*, 1974; Pury-Toumi, 1997). Para estas culturas, marcadas por una visión holística donde naturaleza, hombre y divinidad forman

parte de una unidad, existen dos conjuntos simbólicos, fuertemente vinculados, sobre los cuales se entretajan los STA. Uno es la concepción indígena del cuerpo y otro el sistema de clasificación frío-caliente.

2.3.1.1 La concepción indígena del cuerpo

El estudio sobre la concepción del cuerpo entre las culturas indígenas de México encuentra en la obra *Cuerpo Humano e Ideología* de Alfredo López Austin a uno de sus principales referentes. En esta obra, examen minucioso sobre la organización de la concepción del cuerpo entre los antiguos nahuas, López Austin señala al mundo anímico como elemento central para la comprensión del pensamiento indígena en torno al cuerpo. Entre los nahuas, explica López Austin, el cuerpo está dividido en dos grandes rubros: el de los centros anímicos y el de las entidades anímicas. Sobre el primero se afirma la creencia en tres centros anímicos mayores, que concentran las funciones anímicas más importantes. En la parte superior de la cabeza (*cuaitl*) se ubican la conciencia y la razón; el corazón (*yóllótl*) alberga todo tipo de procesos anímicos, y en el hígado (*elli*) se alojan los sentimientos y pasiones que pudieran estimarse más alejados a las funciones del conocimiento. Es una gradación que va de lo racional (arriba) a lo pasional (abajo), con un considerable énfasis en el centro, en la confluencia, donde radicaban las funciones más valiosas de la vida humana (López Austin, 1980:219).

Sobre el segundo rubro Lopez Austin menciona que distribuidos en todo el organismo, pero concentrados en la cabeza, el corazón y el hígado, existen tres fluidos vitales que corresponden a los centros anímicos mayores: a la cabeza, el *tonalli*; al corazón, el *yolía*, *toyolía* o *teyolía*; y al hígado, el *ihíyotl*. Las diferentes funciones psíquicas de las entidades, estimadas como dones divinos que hacen posible la existencia del hombre, van desde las más racionales (influidas por el *tonalli*), hasta las más pasionales (*influidas por el ihíyotl*), y las más importantes radicaban en la entidad central, el *teyolía* (1980:262). En la concepción de los

nahuas, en el cuerpo humano el equilibrio es la salud, y la ingestión de los alimentos apropiados significa la conservación de la armonía (1980:172-176). De esta forma, cuerpo, alimento, salud y enfermedad se concebían como uno, y la salud del cuerpo era atribuida a los alimentos.

Alfonso Villa Rojas (1985b) es el responsable de otro de los más importantes estudios sobre la concepción del cuerpo entre los indígenas de México, esta vez para la cultura maya. Villa Rojas afirma que los mayas definen la estructura de su organismo como una réplica de la estructura cósmica, a decir, un espacio dividido en cuatro sectores correspondientes a los puntos cardinales, más un punto central rector de todo el sistema. Se considera que todos los órganos internos guardan un orden preciso con relación al ombligo o punto central, donde se ubica un órgano especial llamado *tipté*. En seguida se reconocen cuatro sectores o rumbos en el abdomen: la zona del hipogastrio que los mayas llaman *chun u nak*; la parte superior o epigastrio llamada *u uich puczikal*, y finalmente, las zonas laterales a las que llaman *hay nak*. En cuanto al *tipté*, se afirma que es un órgano que sirve como punto de referencia para todo el sistema, cuya función básica consiste en normar las diversas partes del organismo. Es también en el *tipté* desde donde se supone parten todas las venas del cuerpo. Para Villa Rojas, este modo de concebir al cuerpo, como réplica del orden del cosmos, tiene alcances extensos entre el pensamiento maya, pues influye en la organización de los rituales e incluso en el registro del paso del tiempo (1985b:191).

Recientemente, Pedro Pitarch ha propuesto, para la reorganización del concepto de persona entre los indígenas tzeltales de Chiapas, un modelo cuaternario compuesto por: una *forma substancial* (cuerpo-presencia), un sujeto activo de percepción, sentimiento y cognición, comprometido en una relación intersubjetiva con un cuerpo de la misma especie; una *substancia sin forma* (cuerpo-carne), unión de carne y fluidos que forman un conjunto segregable en

partes, un objeto sensible pero sin capacidad de relación social con los demás seres, y que representa una cualidad substancialmente homogénea entre humanos y animales (Pitarch, 2010:151); una *forma insubstancial* (alma-humana) cocida como *ch'ulel*, análoga al cuerpo-presencia en tanto constituye – debido a su condición de réplica exacta de la forma humana– un principio diferenciador; y una *insubstancialidad sin forma* (alma-espíritu) conocida como *lab*, análoga al cuerpo-carne en tanto que ambos representan un continuo indeferenciado: el principio de homogeneidad y continuidad entre las especies e individuos (Pitarch, 1996:80-82; Pitarch, 2010:168-169). Una organización semejante de la persona ha sido registrada por otros estudios en la región (Guiteras, 1965:240-246; Villa Rojas, 1990:322). Un aspecto importante que señala Pitarch sobre la noción del cuerpo(s) entre los tzeltales de Chiapas es que estos requieren ser fabricados de manera continua. Por un lado, el cuerpo-carne es resultado directo de la alimentación y de ciertas condiciones ambientales y por otro, el cuerpo-presencia es fruto de los hábitos sociales y culturales. Así pues, ambos procedimientos –alimentación y código social– son necesarios para alcanzar un único desarrollo biomoral (2010:159).

2.3.1.2 El sistema dicotómico frío-caliente

El otro conjunto simbólico sobre el cual se articula la alimentación tradicional indígena es el sistema de clasificación frío-caliente. Este sistema ha sido descrito por numerosos estudios (Redfield y Villa Rojas, 1934:160-176; Madsen, 1955; Ingham, 1970; Messer, 1981; Foster, 1987; Boster y Weller, 1990) que han constando su presencia y vigencia entre culturas mesoamericanas del pasado y la actualidad. Contrario a lo que suponen algunos autores (Madsen, 1955; Foster, 1987), la clasificación frío-caliente no representa una simplificación de los supuestos hipocráticos y por tanto no se desarrolló a partir de la influencia del pensamiento europeo en América. Por el contrario, sus raíces se ubican en el pensamiento mesoamericano (Messer, 1987; Caso Barrera, 2011:25-26) y en la noción de dualidad de un universo que se ordena mediante

el balance de opuestos. Los principios del sistema frío-caliente se extienden a todos los seres vivos y sobrenaturales, basándose en la constante preservación y restauración del equilibrio que caracteriza al cosmos, a la salud y al mundo social (Acuña *et al.*, 2011:164).

Una de las expresiones más concretas del sistema de clasificación frío-caliente tiene que ver con el cuidado de la salud y el tratamiento contra las enfermedades (Redfield y Villa Rojas, 1934:161-164; Madsen, 1955; Berlin y Berlin, 1996). Cuando una persona experimenta un exceso de “frío” o “calor” se produce una enfermedad que tiene que ser tratada con remedios o alimentos de la cualidad contraria (Guiteras, 1965:128; Vargas, 1988:264; Villa Rojas, 1990:323). En este contexto, la alimentación tiene un papel central pues permite mantener la salud a través del equilibrio de lo frío o caliente de los alimentos. Algunos autores han observado como algunos grupos indígenas ordenan su dieta siguiendo estos principios (Katz y Vargas, 1990). Cabe destacar que en este sistema dual las cualidades son abstractas y no tienen necesariamente que ver con la temperatura real de los elementos.

De esta manera, las ramificaciones del sistema frío-caliente se extienden a ambitos tan diversos como la cosmogonía, religión, agricultura, silvicultura, ganadería, preparación de alimentos y vida ritual, reflejando una cuestión ideológica básica en las sociedades de origen mesoamericano. Para William Madsen, esto es indicativo de que entre los grupos indígenas de México, el comportamiento diario está constantemente influido por los conceptos de caliente y frío (1955:138). Debido al carácter de la presente investigación, que busca entender las correspondencias entre naturaleza y cultura, una de estas ramificaciones resulta de particular interés. En muchas regiones indígenas de México, los criterios frío y caliente han servido para designar regiones geográficas distintas. Aunque estas categorías son usadas por lo general para nombrar áreas con elevaciones altas y bajas respectivamente, en ocasiones estas

poseen un significado etnoecológico debido a que establecen un vínculo entre la geografía física y humana, y la organización social (Bandeira *et al.*, 2002:255). De acuerdo con Luisa Maffi (2002) estas categorías no se limitan a designar características fisiográficas del paisaje como el clima o la vegetación. En cambio, hacen referencia específica a las diferencias de fertilidad y productividad de la tierra, reproduciendo una analogía de los conceptos de un cuerpo humano “sano” vs. “enfermo”. Para Maffi, las categorías de “tierra caliente” y “tierra fría” deben por tanto ser comprendidas como conceptos etnoecológicos que implican de manera inherente una relación humana con el paisaje (2002:41)

Entre las culturas mesoamericanas, los conceptos frío-caliente tienen también importantes connotaciones en el comportamiento pues caracterizan y determinan la conducta de las personas. De acuerdo con Villa Rojas (1985b:188-190), el “calor” representa una característica fundamental de la personalidad entre los mayas, quienes la equiparan con la idea del temperamento. El calor se trae al nacer y desarrolla como resultado del género, la alimentación y la posición jerárquica dentro del complejo tradicional de cargos.

2.4. DIMENSIÓN RITUAL DE LA ALIMENTACIÓN

2.4.1 La función de la alimentación en el contexto ritual

Debido a su meticulosa descripción del acontecer cultural, los estudios etnográficos han evidenciado la importancia que tiene la vida ceremonial para las culturas indígenas de México y el mundo. Estos estudios han mostrado cómo los alimentos se enlazan, por conducto de las actividades rituales, a los sistemas de creencias. Estos contextos sagrados permiten a las personas acercarse a sus creencias mediante poderosos vínculos que unen a los alimentos con la memoria histórica de los pueblos (Aguilar Piña, 2001). Sin embargo, los rituales alimentarios no se limitan a reunir a los participantes con su pasado. La alimentación en contextos rituales puede servir también para reafirmar o transformar las relaciones entre los participantes. De este modo, los rituales y creencias alrededor de la comida sirven para reforzar los límites éticos y religiosos que organizan la vida social (Mintz y Du Bois, 2002:107).

La incorporación de los alimentos a la actividad ritual de las comunidades conlleva la producción de un sistema de reglas de etiqueta que es implementado con el propósito de expresar un orden social y espiritual preciso (Cooper, 1986). La organización del festín no es por tanto casual, y responde a valores y creencias de profundo arraigo entre los pueblos (Twiss, 2007:3). El papel que ocupan las mujeres en la elaboración de los alimentos, las formas que deben seguirse para ingerir la comida, el grado de privacidad que caracterice al ritual alimentario, etc., son todos elementos que responden a este principio.

Los rituales alimentarios pueden ser además mecanismos destinados al mantenimiento del equilibrio ecológico (Harris, 1998:50-60) y económico (Ziker y Schnegg, 2005) en entornos locales, pues suelen implicar una redistribución más o menos equitativa de los alimentos. De forma similar, distintas investigaciones señalan que los rituales y tabúes alimentarios sirven para

reforzar relaciones de poder jerárquicas o el acceso a bienes materiales (Mintz y Du Bois, 2002:108). Lo anterior permite suponer que los rituales alimentarios gozan de eficiencia instrumental (Good Eshelman, 2011:49-51), y que el simbolismo que rodea a los alimentos, especialmente visible en el contexto ritual, puede explicarse en términos de los objetivos ecológicos, nutricionales, políticos y económicos que las sociedades determinan.

2.4.2 La alimentación en la vida ritual en México

Para las culturas indígenas de México, la vida ceremonial es clave para la reproducción social, la cohesión de las comunidades y la identidad cultural (Broda y Good Eshelman, 2004). Aunque el inventario de rituales y prácticas ceremoniales entre las culturas indígenas es vasto y heterogéneo, la comida desempeña un papel central en la mayoría de ellos. Las estrategias con que muchos miembros de las culturas mesoamericanas mantienen y destacan finas distinciones cualitativas en muchas esferas de la vida colectiva (Bonfil Batalla, 2005) han hecho de la comida un instrumento eficaz para generar referentes históricos, desarrollar relaciones, afianzar la autoridad política, consolidar grupos sociales, promover la prosperidad y bienestar, relacionarse con entes sobrenaturales o prevenir e incluso curar alguna enfermedad (Good Eshelman, 2011:54). Así, todos los significados tan elaborados en las comidas rituales se vinculan con un pasado histórico, complejos contextos sociales y múltiples formas de significación (Good Eshelman, 2011).

La presencia y el manejo de estos usos y significados de la comida en los rituales demuestran la vitalidad de valores culturales de raigambre milenaria. La alimentación en el contexto ritual, fincada en la tradición mesoamericana, constituye por tanto un vehículo para la memoria histórica que permite a los participantes acercarse y recrearse en su pasado. Esto es particularmente importante frente a la transición económica que experimentan muchas

comunidades indígenas en el país, que ha implicado un abandono gradual de la producción agrícola (Garza Marcué, 2011:66).

El vínculo entre los STA y la actividad ritual de grupos indígenas mesoamericanos se remonta a tiempos prehispánicos. En su estudio de los festines mayas en el Clásico Tardío, Lisa LeCount afirma que el acto de beber chocolate era un ritual con una fuerte carga política, un evento crítico que consolidaba alianzas políticas y cimentaba acuerdos cívicos entre los individuos, tanto de la élite como de los sectores populares (LeCount, 2001). Además, señala como los rituales comenzaban con una comida sacramental relativamente privada en donde se establecían las conexiones sagradas entre los participantes y sus ancestros o dioses, y culminaban con festines públicos que fungían como escenarios en donde se materializaba el estatus social y se resolvían asuntos políticos (LeCount, 2001:940). De forma similar, Caso Barrera y Aliphath Fernández (2008) señalan la existencia de una relación estrecha entre las ceremonias en donde se consumía el chocolate y la organización política de los itzaes. Su consumo ritual daba pauta para negociar y sellar alianzas. Era tal la importancia ritual del chocolate que los vasos en donde se bebía se convertían en auténticos símbolos de poder entre la nobleza itzá (Caso Barrera y Aliphath Fernández, 2008:81). Por su parte, Cameron McNeil (2010) destaca el lugar preponderante que ocupaba el cacao en los rituales mortuorios de los antiguos mayas, pues constituía una pieza fundamental de las ofrendas a los muertos, especialmente cuando se trataba de gobernantes y líderes reverenciados. Colocadas en vistosas vasijas, las ofrendas de cacao representaban símbolos del renacimiento de las almas y eran consideradas como medios de comunicación con estos seres ancestrales, a través de las cuales los ofrendantes podían pedir por una vida exitosa (McNeil, 2010:311-312). Estos estudios hacen constar la importancia histórica de los alimentos en el contexto ritual de los pueblos de Mesoamérica.

En la actualidad, la comida sigue desempeñado un papel protagónico en la vida ritual de las comunidades indígenas de México. Así lo demuestran las complejas ofrendas que durante la celebración de “todos santos” realizan purépechas de Michoacán en honor a sus difuntos (Castilleja, 2011), los rituales de “levantamiento” que totonacos de Veracruz llevan a cabo para dotar a los recién nacidos de su cualidad de personas sociales (Peralta González, 2011), el *ch’a’ chaak*, ritual milenario para la petición de lluvias que persiste como una de las más importantes ceremonias del calendario ritual de los mayas yucatecos y que involucra la participación de cientos de personas durante varios días (Anderson, 2010), o las ceremonias de *k’in kruz* que tzotziles de Los Altos de Chiapas realizan en honor a las deidades y ancestros que vigilan los distintos manantiales que se hallan en esta región (Vogt, 1979). Para Vogt, estos rituales, compuestos por varias comidas ceremoniales, sirven para explicitar los derechos y obligaciones exclusivos de grupos particulares con respecto al uso de determinadas tierras y manantiales (1979:163)

Para examinar las razones detrás de la eficacia social y ubicar los significados profundos de la comida en contextos rituales y ceremoniales Good Eshelman y Corona de la Peña (2011:15) han propuesto identificar los siguientes aspectos clave: la producción y obtención de insumos con procedimientos particulares; los procesos de elaboración de los alimentos mediante el trabajo de personas con cierto estatus social; las formas de presentar y consumir los alimentos; y los distintos protocolos alrededor del consumo de los mismos. Este tipo de análisis ha permitido a Catharine Good (2011:45-46) señalar la existencia de tres grandes rubros de la comida ritual en México.

- 1) Comida festiva. Se relaciona con los alimentos preparados en abundancia para agasajar a los asistentes a un acontecimiento ceremonial. Normalmente, estas celebraciones se asocian con festividades religiosas, pero puede incluirse la comida preparada para una boda, un bautizo, un entierro u otra ocasión importante en el ciclo de vida. Un ejemplo de esta

categoría son las comidas que los coras de Nayarit realizan durante la celebración de Las Pachitas. Estas fiestas comienzan cuatro semanas antes del inicio de la cuaresma y representan la búsqueda que emprende la Virgen María de Cristo (Benciolini, 2014).

- 2) Dones de comida. Pueden expresarse como transferencias de comida ya preparada o de los insumos sin procesar para preparar comida en el futuro. Son ejemplos de esta categoría la “comida de siembra” o *s-uelil-abal* que Villa Rojas registra entre los tzeltales de Cancuc, Chiapas (1990:691), quienes la realizan para mostrar agradecimiento a quienes colaboran en la primer siembra de la *milpa*; o la petición de matrimonio descrita por Medina entre los tzeltales de Tenejapa (1991:163-164), que involucra una donación compuesta por distintas cantidades de maíz, aguardiente, chile, sal, panela, tortillas y pozol.
- 3) Comidas y ofrenda. Se trata de los momentos en donde los pueblos indígenas usan la comida como componente central de las ofrendas. Un ejemplo de esta categoría es la comida reservada para el primer día del mes *‘Uch*, que Calixta Guiteras registra entre los tzotziles de Chenalhó (1965:36). Esta ofrenda, compuesta por una mazorca minúscula, una tortila del tamaño de una moneda pequeña, un chile, unos cuantos frijoles, un cigarrillo, sal y una diminuta bola de posol, es colocada en la parte superior de la entrada de cada hogar, envuelta con hojas de maíz. De no cumplir con esta obligación, las familias corren el riesgo de sufrir hambre, consecuencia de una escasa producción. Otro ejemplo de ofrendas alimentarias es la que realizan los otomíes de Tulancingo, Hidalgo llamada *Xoxtu*. Compuesta por maíz y tamales, esta ofrenda tiene como destinatario principal a *Zihtu*, el diablo mayor que habita en el cerro Napateco al que los otomíes conciben como entrada al inframundo (Baez Cubero, 2014).

Todos estos rituales refuerzan roles y relaciones sociales en función de normas de parentesco, género y jerarquía política, y normalmente son pautados

por principios de reciprocidad que implican una compleja circulación de bienes y trabajo para el cumplimiento de las obligaciones, que con frecuencia repercute en un incremento del prestigio de quienes organizan dichos eventos. Sin embargo, como ya se a hecho notar, el complejo de intercambios que se produce en torno a los rituales alimentarios corresponde no sólo a los que se realizan entre los miembros de la comunidad, sino que también involucra relaciones entre lo terrenal y humano con el ámbito de lo sagrado y lo divino. Adicionalmente, los rituales ponen de manifiesto que en la cosmogonía indígena no sólo el hombre es el que requiere alimentarse. Los difuntos, la tierra (Vogt, 1979:84-97), los santos (Peralta González, 2011:172-173), los animales (Raby, 2013) y otras divinidades naturales y místicas (Serafino, 2014; Hooft, 2014) son objeto también de esta necesidad; y es el hombre, a través de sus creencias y rituales alimentarios, quien debe asumir el compromiso de satisfacerlos. Por lo anterior, los rituales alimenatrios permiten a los pueblos mesoamericanos mantener sus propias visiones de la persona, de la comunidad y del mundo natural.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO

3.1 Los Tzeltales: contexto histórico

Descendientes de la civilización maya, los pueblos tzeltales se desprenden de la familia tzeltalana que emigra de la Selva del Petén, en Guatemala, hacia el Macizo Central de Chiapas, entre los años 500 y 750 a.C. Para comienzos del periodo Clásico los hablantes de tzeltalano ya se extendían por gran parte del Valle del Río Grande de Chiapa, luego de haber desplazado a sus antiguos pobladores, los zoques (Viqueira, 2002a). La diferenciación de la lengua y territorio entre tzotziles y tzeltales se produce a partir del año 1200. En Chiapas, la Conquista española inició en 1523 y atravesó su periodo más álgido entre los años 1524 y 1525, cuando luego de vencer a los chiapa, las fuerzas españolas sometieron a los cacicazgos tzotziles y tzeltales. La conquista concluyó con la toma de la fortaleza de Chamula por el capitán Luis Marín en 1524 (Villa Rojas, 1985c). En Los Altos, la invasión de Diego de Mazariegos y la fundación de Ciudad Real, destinada a ser el principal centro político-religioso de la región, estableció la colonización definitiva de los territorios que antes habían formado el patrimonio de extensos cacicazgos precolombinos (De Vos, 1980).

La Conquista implicó para los tzeltales, como para el resto de los pueblos indígenas mesoamericanos, la imposición de la fe católica y del sistema de encomienda y reducciones, que consistían en obligar a los indios a abandonar sus antiguos refugios fortificados para asentarse en pueblos coloniales que hacían más fácil el control español (De Vos, 1980; Wasserstrom, 1992). A principios de 1545 llega a la región fray Bartolomé de las Casas, acompañado de 22 dominicos con la misión de consumar la evangelización de los indios. Hasta ese momento, la violencia de las campañas de Conquista se había encargado de impedir la aceptación indígena del catolicismo. Sin embargo, el periodo de evangelización y consolidación del dominio español concluiría sólo hasta el año 1600 (Villa Rojas, 1985c).

Asentado en los llanos de la Depresión Central de Chiapas, Copanaguastla fue uno de los principales centros de la evangelización tzeltal durante la época colonial. El pueblo fue apreciado entre los colonizadores por su rica producción de algodón y su posición estratégica sobre el Camino Real a Guatemala, así como por la existencia de minas de oro y grandes pastizales para el pastoreo de ganado. Copanaguastla experimentaría su mayor esplendor a mediados del siglo XVI. Sin embargo, tan sólo 150 años más tarde debería enfrentar su desaparición, víctima de la sobreexplotación, las epidemias y la intransigencia de los frailes. La versión de los historiadores dominicos sería distinta, pues atribuirían su caída en ruina a la persistente práctica de adoración de dioses prehispánicos, escondidos tras el altar de la iglesia (Ruz, 1992). Copanaguastla representa un importante referente para comprender la influencia de la evangelización en los pueblos indígenas de Chiapas y las contradicciones que supuso la construcción de un estilo de vida colonial.

Al imponerse el modelo de economía y sociedad colonial, los tzeltales fueron estableciéndose en caseríos dispersos dentro de cada municipio. Estos caseríos gravitaban en torno a las cabeceras municipales, que además de ser sede del poder político-administrativo eran centro ceremonial y comercial. Paulatinamente la Corona comenzó a limitar las encomiendas, dotó de tierras legales a las reducciones y les permitió promover acciones de justicia y elegir a sus autoridades. A cambio, estas nuevas comunidades debían pagar un elevado tributo al funcionario real y dar servicio al terrateniente dos veces al año (Gómez Muñoz, 2004). Como en otros puntos de la Nueva España (Melville, 1999), la economía de hacienda causó modificaciones importantes en la composición del paisaje en la región.

En 1712 tuvo lugar la Rebelión de los Zendaes, primera rebelión india contra el orden colonial. El movimiento fue motivado por el fraude en los remates de tributos, que mantenía en un estado de miseria y sujeción a las poblaciones

indígenas de la Alcaldía Mayor de Ciudad Real (Viqueira, 1994). El núcleo principal de la rebelión estuvo compuesto por los pueblos de los Zendales y de la guardianía de Huitiopán, a la que pronto se agregaron los poblados de Huixtán, Tenejapa y Oxchuc, aledaños a Ciudad Real. Posteriormente, pequeños poblados de la provincia de Las Coronas y Chinampas se adhirieron a la lucha. Para Viqueira, la veloz unificación de indios de una región muy amplia representa una de las características más notables del proceso. Lo anterior permite suponer que desde antes de la rebelión existían lazos de intercambio sólidos y diversificados, posiblemente arraigados en el pasado mesoamericano (Viqueira, 1994:257; 2002a). La rebelión concluyó en noviembre del mismo año con la toma de Cancuc, plaza principal del movimiento (Moscoso, 1992; Viqueira, 1993).

Para Villa Rojas, el periodo que comprende de 1720 a 1850 puede considerarse como el del resurgimiento y autonomía de la comunidad indígena. A raíz de los levantamientos indígenas la Corona aprobó una reforma al sistema tributario (Viqueira, 1994). Adicionalmente, el sistema de concesiones de tierras reales fue eliminado, la influencia de los dominicos se debilitó y poco a poco la autoridad española se hizo laxa e indiferente de los asuntos indígenas (Villa Rojas, 1985c). No obstante, otro importante movimiento de sublevación se desarrolló a finales de la década de 1860. Esta vez la insurrección armada fue encabezada por los tzotziles del municipio de Chamula, sin embargo también se involucraron tzeltales de la comunidad vecina de Tenejapa. El conflicto se desencadenó a raíz del culto a una deidad nativa, que desató la ira de los ladinos y la represión de los creyentes indígenas. La llamada Guerra de Castas Chiapaneca concluyó en 1870 (Moscoso, 1992).

Pese a su importancia histórica, estos movimientos no frenaron el desarrollo y expansión de la economía capitalista. Así, al madurar las explotaciones agrarias en El Soconusco y La Lacandona surgió la necesidad de

mano de obra permanente y temporal. Los cafetaleros y madereros se aliaron con familias y funcionarios influyentes de San Cristóbal de Las Casas que contaban con sistemas de enlistamiento de indios, quienes les enviaban contingentes de trabajadores. De este modo surgió el “enganche”. Desde el siglo XVIII y hasta el XX, el enganche fue el más importante sistema de explotación de la fuerza de trabajo indígena, que los apartaba indefinidamente de su territorio de origen y sujetaba a través de un sistema de potestades ladinas y endeudamientos forzados (Viqueira y Ruz, 1995). Sólo hasta el ascenso del cardenismo en Chiapas este sistema pudo ser cuestionado (Lewis, 2005).

3.2 Los Tzeltales: contexto etnográfico

Actualmente, los tzeltales constituyen uno de los pueblos indígenas más numerosos de México. Con una población que alcanzaba en 2010 los 445,856 hablantes, forman la mayoría étnica en Chiapas y el 37.9% del total de la población indígena en la entidad (INEGI, 2011). El tzeltal es también la segunda lengua indígena con más hablantes en México de entre 3 y 14 años, superada sólo por el náhuatl (INEGI, 2014). Los tzeltales han sido capaces de amoldarse a una gran variedad de entornos ecológicos, dando lugar a un conjunto diverso de saberes, costumbres y creencias que puede constatarse en los notables trabajos etnográficos realizados en la región (Hermitte, 1970; Breton, 1984; Villa Rojas, 1990; Medina, 1991; Guiteras, 1992; Pitarch, 1996).

Para Villa Rojas (1985c) el territorio tzeltal en Chiapas está dividido en tres áreas fisiográficas: el sur, en donde dominan las llanuras y suaves pendientes; el centro, conformado por sierra alta y laderas tendidas, en donde se concentra el grueso de la población tzeltal de Chiapas; y el norte, que presenta un relieve montañoso menos elevado. En las tierras altas y templadas el paisaje está compuesto primordialmente por bosques de coníferas, mientras que en las tierras más bajas y cálidas predomina el bosque siempreverde, que alterna con áreas de sabana y bosques subcaducifolios. La región está delimitada por los

ríos Grijalva y Usumacinta; el primero fluye a lo largo de su frontera occidental mientras que el segundo lo hace por el Oriente. La cumbre del nudo montañoso llamado Tzontehuitz, con una altura de 2,910 m.s.n.m. constituye la principal elevación de toda la región.

Otra característica importante del territorio tzeltal deriva de la ubicación ecológica de sus localidades. El proceso de aculturación ha permeado con mayor intensidad en las comunidades del sur, en donde abundan las tierras fértiles y en donde hay mejores servicios de transporte y comunicación. Las comunidades del centro, donde impera un paisaje irregular y alta presión demográfica, están más aisladas y por tanto son más conservadoras. La zona norte también cuenta con numerosa población indígena; sin embargo, la fertilidad y mayor extensión de las tierras, así como la presencia histórica de fincas de café son causa de que la economía sea más próspera que en el centro (Villa Rojas, 1985c).

Los municipios tzeltales son unidades social y culturalmente distintivas, y relativamente autónomas (Viqueira, 2002b). Cada uno cuenta con un territorio bien definido, su propia forma dialectal, vestimenta tradicional, sistema de parentesco, organización político-religiosa, dinámica económica, etc. Con excepción de los centros ceremoniales, en donde se concentran las autoridades políticas y religiosas del municipio, las localidades siguen un patrón de distribución poblacional disperso, bajo la modalidad de parajes. Para Villa Rojas (1985c), la pluralidad cultural de las comunidades tzeltales está vinculada con la inexistencia de solidaridad étnica en la región. Cada localidad se restringe a sus propios asuntos; lo que ocurre en cualquier otra es considerado como algo que no concierne a las demás.

No obstante la diversidad ecológica y cultural que caracteriza a la región tzeltal de Chiapas, un elemento se mantiene constante: la agricultura. Esta actividad constituye el eje de la economía tzeltal (Villa Rojas, 1985c). Casi no hay

indígenas que no cultiven algún pedazo de tierra, aun cuando sólo se trate de una fuente adicional de ingresos (Köhler, 1975). De modo igual que el resto de los grupos mayenses (Redfield y Villa Rojas, 1934; Guiteras, 1965; Ruz, 1983; Breton, 1988), la agricultura de los tzeltales se basa en la producción de maíz, que se realiza a través de las *milpas*. De hecho, la sensación de hambre y escasez, o bien de abundancia está estrechamente vinculada con el volumen de su cosecha (Guiteras, 1965; Medina, 1991). Al maíz se suma el frijol, que se cultiva casi en igual cantidad, así como la calabaza, el chile, el chayote, el tomate, la yuca, el camote, la papa, el cacahuete y varios tipos de hortalizas que dependiendo de la altitud, varían de un municipio a otro (Köhler, 1975; Villa Rojas, 1985c).

La alta densidad de población y el terreno agreste, de suelos kársticos y someros, que caracteriza a Los Altos de Chiapas tiene como consecuencia que la producción agrícola sea baja en comparación con las localidades tzeltales del norte o del sur, y con frecuencia insuficiente para satisfacer las necesidades familiares (Sonnleitner, 2002). Es por ello que la migración y el trabajo estacional asalariado han sido históricamente una fuente alternativa de ingresos para muchas familias indígenas de la región (Rus, 1995; Martínez Velasco, 1999). Sin embargo, la importancia de los flujos migratorios no ha impedido que la agricultura se mantenga como la actividad económica que ordena el ciclo de trabajo anual entre los tzeltales de Los Altos de Chiapas (véase cuadro 1).

Cuadro 1. Calendarios agrícolas indígenas de Los Altos de Chiapas

	Chenalhó (Guiteras, 1965)	Tzeltales (Villa Rojas, 1985c)	Oxchuc (Villa Rojas, 1990)	Tenejapa (Medina, 1991)		
Enero	1er tercio	Desmonte de tierra y preparación de la nueva <i>milpa</i> .		Inicio de recolección del café.	Roza y limpia de los terrenos para la <i>milpa</i> .	
	2o tercio		Siembra de la primera <i>milpa</i> o <i>sijonal</i> (sólo en tierra caliente).			
	3er tercio			Tiempo de secas.		
Febrero	1er tercio	Inicio de siembra de maíz y frijol de guía. Celebración de la primera <i>mukta mixa</i> (ritual de la cosecha) que señala el comienzo del ciclo agrícola.	Medición del terreno para la siembra.	Cosecha de cacahuete.		Inicio de siembra de cacahuete.
	2o tercio		Tareas de rastrojo, roza y quema del terreno para la <i>milpa</i> .			
	3er tercio					Inicio del deshierbe de la <i>milpa</i> de año pasado o <i>selab</i> .
Marzo	1er tercio		Siembra de chile.	Inicio de siembra de chiles.	Quema de los terrenos para la <i>milpa</i> . Fin de recolección de café. Fin de siembra de cacahuete. Fin del periodo de producción de naranja.	
	2o tercio		Siembra de la segunda <i>milpa</i> o <i>nal-aual</i> (sólo en tierra caliente).	Apogeo de las tareas de roza, limpia y quema del terreno para la <i>milpa</i> .		
	3er tercio					
Abril	1er tercio			Siembra de maíz. Realización de "comidas de la siembra".	Siembra de la <i>milpa</i> (maíz y frijol).	
	2o tercio		Cosecha de la primera <i>milpa</i> o <i>sijonal</i> (sólo en tierra caliente).			
	3er tercio					Primer deshierbe de las parcelas de cacahuete.
Mayo	1er tercio	Siembra de la <i>milpa</i> principal.	Siembra de la <i>milpa</i> principal o <i>jabalcitic</i> .		Primer deshierbe de las <i>milpa</i> .	
	2o tercio	Fin del periodo de siembra de maíz, frijol de guía y calabaza. Inicio del periodo se siembra de frijol rastrero.		Siembra de frijol. Celebración de la "misa de la <i>milpa</i> ".		

...Continúa Cuadro 1

	3er tercio			Primer deshierbe de la <i>milpa</i> .	Segundo deshierbe de las parcelas de cacahuate		
Junio	1er tercio	Primer deshierbe de la <i>milpa</i> .		Primer deshierbe de la <i>milpa</i> principal.			
	2o tercio						
	3er tercio						
Julio	1er tercio	Celebración de la segunda <i>muktá mixa</i> .			Segundo deshierbe de las <i>milpa</i> .		
	2o tercio	Periodo de trasplante de plátanos					
	3er tercio		Florecimiento del maíz.				
Agosto	1er tercio	Periodo de trasplante de plátanos	Segundo deshierbe de la <i>mipa</i> .	Segundo deshierbe de la <i>milpa</i> principal.	Segundo deshierbe.	Aparición de los primeros elotes. Cosecha de cacahuate.	
	2o tercio				Cosecha de chiles.		
	3er tercio	Fin del periodo de siembra de frijol rastrero.		Cosecha de jilotes. Cosecha de la segunda <i>milpa</i> o <i>nal-aual</i> (sólo en tierra caliente).	Cosecha de jilotes.		
Septiembre	1er tercio		Siembra de chile, cebolla, pepinos, camotes y caña de azucar.			<i>Dobla</i> de la <i>milpa</i> . Inicio del periodo de producción de naranja.	
	2o tercio	<i>Dobla</i> de la <i>milpa</i> principal.					
	3er tercio						Cosecha de elotes. Temporada de preparación de tamales.
Octubre	1er tercio			<i>Dobla</i> de la <i>milpa</i> principal.			
	2o tercio						
	3er tercio						
Noviembre	1er tercio	Segunda cosecha de <i>milpa</i> , por lo general pequeña, de nombre <i>yaxk'in baol</i> . Celebración del tercer y último <i>mukta mixa</i> , que señala el fin del ciclo agrícola.	Siembra de trigo.		Apogeo de la cosecha de maíz.	Disminución de la actividad agrícola.	
	2o tercio	Cosecha de chícharos					

...Continúa Cuadro 1

	3er tercio			
Diciembre	1er tercio		Cosecha de la <i>milpa</i> principal o <i>jibilcaltic</i>	Pisca y transportación de las mazorcas a los hogares.
	2o tercio			
	3er tercio			

Cuadro 1. Calendarios agrícolas indígenas de Los Altos de Chiapas (Guiteras, 1965; Villa Rojas, 1985c; Villa Rojas, 1990; Medina, 1991).

3.2.1 La alimentación tzeltal en la etnografía.

La aportación de las etnografías clásicas al conocimiento de la cultura alimentaria tzeltal, aunque incipiente, representa un importante punto de partida para analizar las características básicas de la alimentación tzeltal. Entre otras cosas, estos estudios han señalado que ésta se basa en el consumo de cultivos de origen mesoamericano, principalmente maíz, frijol y chile que se complementan con una importante diversidad de raíces, frutos y hierbas, muchas de ellas silvestres (Villa Rojas, 1985c; Villa Rojas, 1990; Guiteras, 1992).

El maíz se consume principalmente en forma de tortilla o *mats'*, bebida espesa y refrescante útil para resistir las jornadas de trabajo en el campo (Medina, 1991). El maíz también se prepara en forma de tamales y atoles de modo que siempre acompaña cada alimento. Además de los vegetales, los tzeltales obtienen proteínas de los animales de corral que alberga el huerto familiar, así como de la cacería de fauna silvestre. El consumo de huevo es frecuente. Generalmente, la carne se consume hervida en agua o ahumada. Otros alimentos preferidos por los tzeltales son el cacahuate, que se consume hervido, el chilacayote y el chayote. Entre los tzeltales el orden de las comidas no es fijo y más bien se come cuando se tiene hambre (Mayorga y Sánchez, 2000:37).

Se trata entonces de una alimentación estrechamente vinculada con la agricultura de subsistencia, en donde la mayor parte de lo que se consume es producido por la unidad familiar. No obstante, como resultado de la organización económica campesina la dieta tzeltal incorpora, a través del fondo ceremonial (Wolf, 1971), la ingesta ocasional de carne, principalmente de res, así como el consumo de aguardiente, indispensable en el contexto ritual (Köhler, 1975; Guiteras, 1992). El consumo de tabaco goza también de gran importancia ceremonial, especialmente entre los hombres (Guiteras, 1992; Medina, 1991).

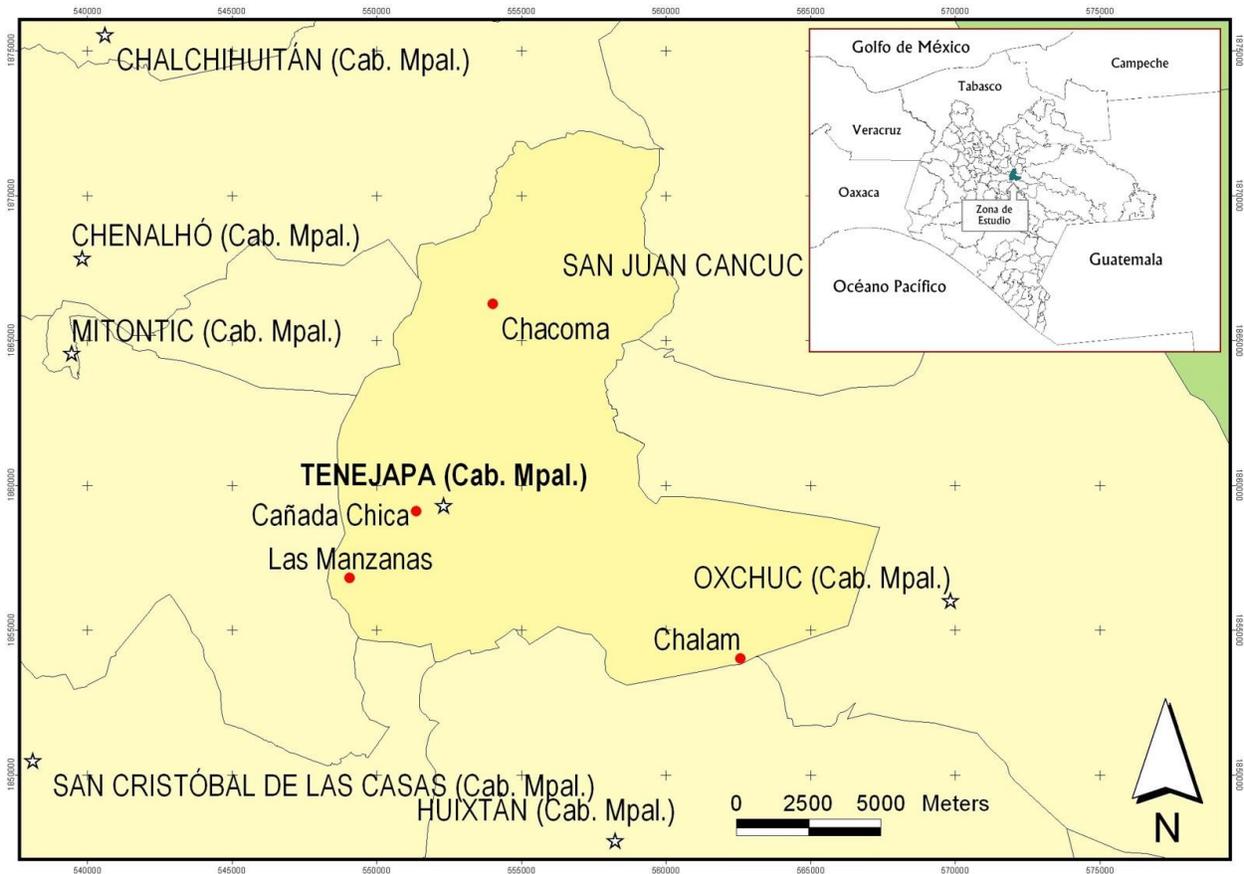
Las etnografías han registrado como entre los tzeltales, el consumo de los alimentos es frugal y guarda una etiqueta estricta, especialmente cuando se consumen o beben en compañía de otros (Köhler, 1975). En la cotidianeidad, la comida de la noche suele ser la más importante pues es la que reúne a todos los miembros de la familia (Medina, 1991). Para los tzeltales las comidas constituyen la ceremonia por excelencia, especialmente en los centros ceremoniales y durante la estación de siembras (Medina, 1991; Mayorga y Sánchez, 2000).

3.3 Tenejapa

3.3.1 Caracterización físico-geográfica y biológica

Tenejapa es uno de los 17 municipios que conforman la región socioeconómica de Los Altos Tzotzil-Tzeltal (Periódico Oficial de Chiapas, 2011), y uno de los cinco municipios que integran la zona central de la regionalización tzeltal propuesta por Villa Rojas (1985c). El municipio se localiza en los linderos del altiplano central y las montañas del norte del estado, formando parte de la región fisiográfica conocida como Los Altos de Chiapas. Tenejapa tiene una extensión territorial de 192.32 km², abarcando terrenos montañosos con altitudes que oscilan entre los 1000 y los 27000 m.s.n.m. Al Norte colinda con los municipios de Chenalhó y San Juan Cancuc, al Este con Oxchuc, al Sur con Huixtán y San Cristóbal de Las Casas, y al Oeste con Chamula y Mitontic. Su

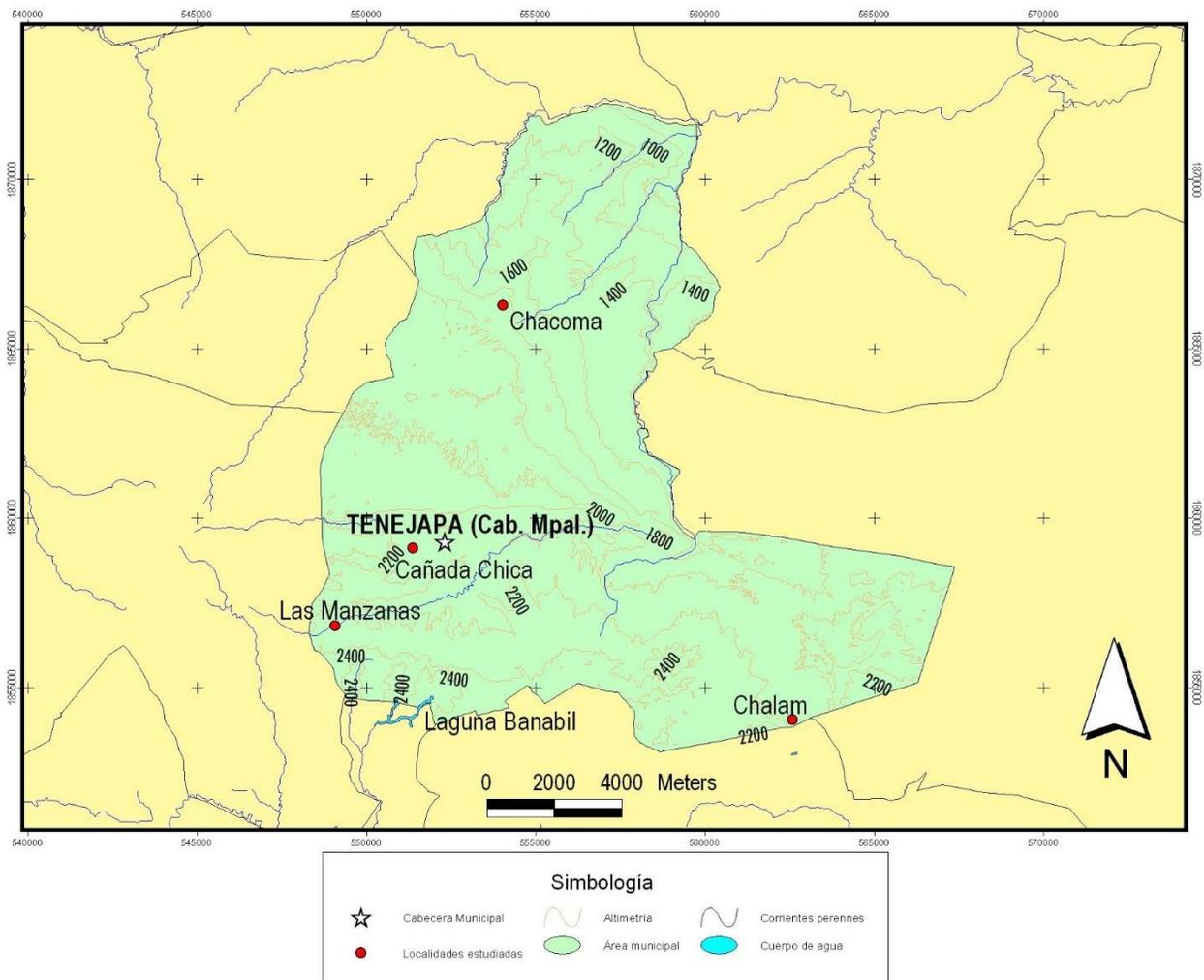
localización geográfica se encuentra entre los paralelos 16°45' y 16°56' latitud norte, y los meridianos 92°22' y 92°33' longitud oeste (véase mapa 1).



Mapa 1. Localización del área de estudio (elaboración propia)

Debido a la variación altitudinal sus temperaturas varían entre los 12 y 22°C, presentándose climas de tipo semicálido subhúmedo A(C)m en la parte norte del municipio y cálido subhúmedo con lluvias en verano Aw en la parte noroeste. Al sur del territorio se presenta un clima templado húmedo con abundantes lluvias en verano Cw (García, 1973). En general, el rango de precipitación pluvial del municipio fluctúa durante los meses de mayo a octubre de 1200 a 1700 mm, disminuyendo entre 300 a 500 mm de noviembre a abril. Los suelos dominantes en Tenejapa son Rendiza, seguido de Litosol, Alisol, Luvisol crómico, Luvisol órtico y finalmente Acrisol húmico (IDESMAC, 2012). El

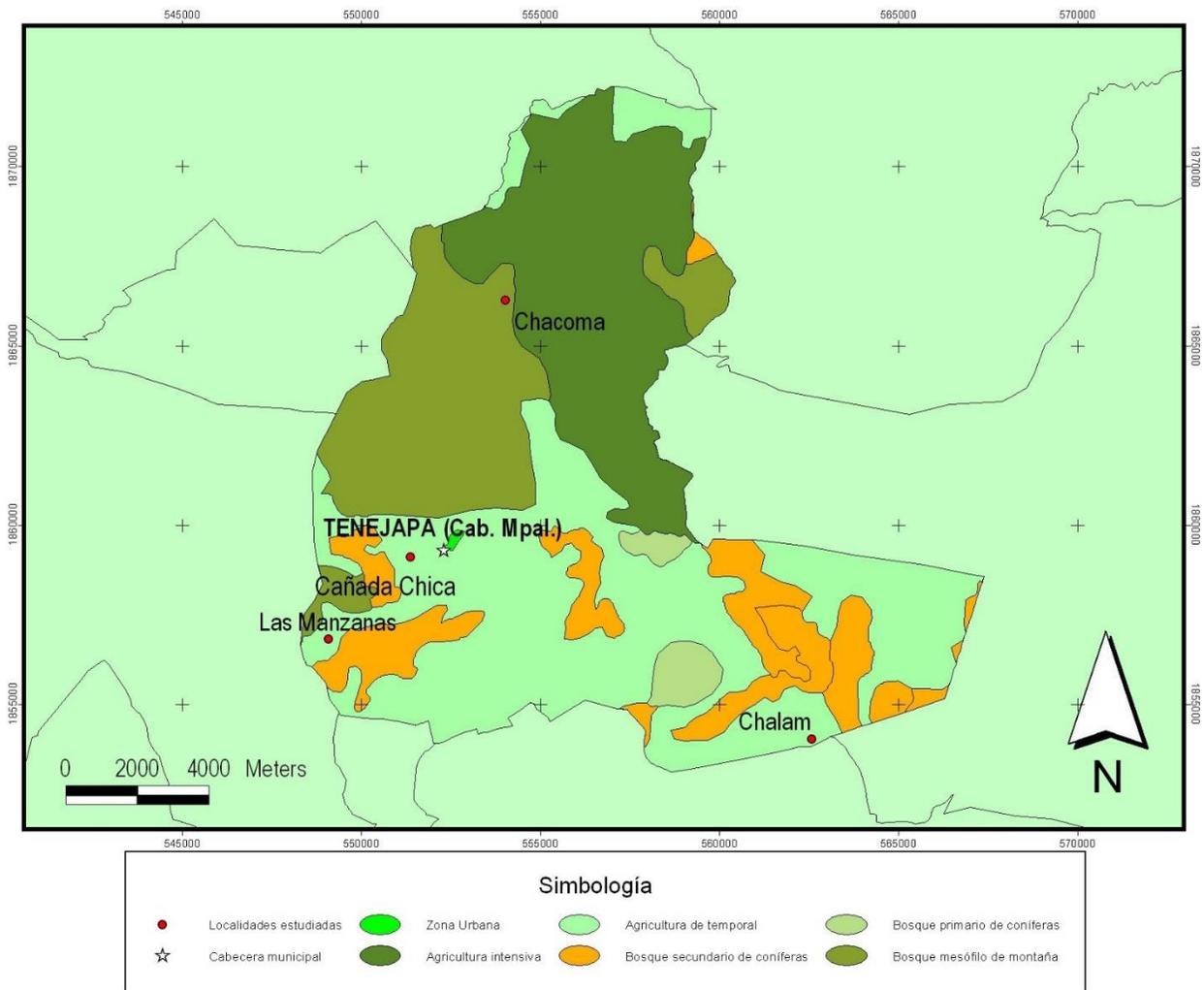
municipio se caracteriza por una superficie accidentada en donde se alternan angostos valles y empinados cerros con pendientes mayores a 25° que hacen difícil la actividad agrícola. Los ríos más importantes son aquellos que sirven de límite a los municipios vecinos, entre los que destacan el río Yoshib y Majosik; al interior del municipio las corrientes son reducidas y de caudal irregular (Medina, 1991) (véase mapa 2).



Mapa 2. Altimetría y corrientes de agua (elaboración propia)

Los escarpados gradientes y condiciones climatológicas y edafológicas diversas dan lugar a que en el municipio se presente un conjunto bastante heterogéneo de ecosistemas tales como bosque de niebla, bosque de pino-encino,

bosque caducifolio y bosque tropical siempre-verde (Berlin *et al.*, 1966). Todos ellos se aglutinan en dos sistemas etnoecológicos bien definidos: la tierra fría, ubicada al sur con vegetación abundante de pinos, abetos, robles y encinos, y la tierra caliente localizada en la mitad norte, en donde predomina una vegetación de tipo bosque tropical (Medina, 1991). Sin embargo, debido a la presencia histórica de grupos humanos en la región y su alta densidad de población, gran parte de la vegetación originaria en Tenejapa ha desaparecido para ser sustituida por un mosaico diverso de paisajes antropogénicos compuesto principalmente por pequeños núcleos agrarios irregulares (Stepp, 2000) (véase mapa 2).



Mapa 3. Vegetación de Tenejapa (elaboración propia)

Estudios previos realizados en la región han demostrado la notable diversidad biológica de Tenejapa, en donde se han identificado más de 1500 especies vasculares (Berlin *et al.*, 1966:273). En este contexto, los tzeltales han desarrollado un complejo sistema de clasificación etnobiológica que les permite interactuar y beneficiarse de la diversidad florística (Berlin *et al.*, 1966; Berlin *et al.*, 1974; Berlin y Berlin, 1996), faunística (Hunn, 1975; Enríquez Vázquez *et al.*, 2006) y fungística (Lampman, 2007; Shepard Jr. *et al.*, 2008) de su entorno en concordancia con su cosmovisión y sistemas de creencias.

3.3.2 Caracterización socioeconómica

De acuerdo con última información censal (INEGI, 2010), la población total de Tenejapa es de 40,268 personas, 20,507 mujeres y 19,761 hombres. La densidad de población es de 210 habitantes por km², poco arriba del promedio regional (203 hab/km²). Más de dos quintas partes de la población en Tenejapa está compuesta por menores de 14 años, mientras que los adultos mayores de 65 años representan apenas el 3.5% de la población total. La composición étnica del municipio es predominantemente indígena, con un 91% de hablantes tzeltales mayores a tres años. De los 36,353 hablantes de lengua indígena que habitan Tenejapa, el 44% es bilingüe. Existe también un reducido núcleo de población mestiza, la mayoría localizados en la cabecera municipal, a quienes se les conoce en la región como “ladinos”. El patrón de ocupación y asentamiento humano es disperso, 94% de la población tenejapaneca habita localidades rurales de menos de 2500 habitantes. Al sur del municipio el tipo de tenencia de la tierra que se presenta con mayor frecuencia es el ejido, mientras que en la mitad norte, más densamente poblada, la población vive dispersa en los llamados “parajes”. Los parajes son unidades de residencia indígena que forman parte de la organización político-religiosa de la comunidad (Medina, 1991). Cabe señalar que durante los últimos cincuenta años la población de Tenejapa experimentó un incremento acelerado cuyo apogeo ocurrió durante la década de

los 80's, cuando pasó de los 12,930 a los 20,642 habitantes. Desde entonces la explosión demográfica ha declinado. En la actualidad, la Tasa Media Anual de Crecimiento es de 1.35%, una de las más bajas de la región.

Como en el resto de los municipios tzeltales, el sistema económico de Tenejapa está basado en la agricultura, que puede caracterizarse como de autoconsumo donde la producción está orientada hacia la subsistencia. Además de la tríada de maíz, frijol y cucurbitáceas, ampliamente difundida en el territorio, los tenejapanecos cultivan distintas especies dependiendo de la altitud. En la región templada del sur se cosechan frutales como la pera, durazno, manzana y ciruela, mientras que en las lomas bajas de la "tierra caliente" se cosechan cítricos, guayabas, plátanos, cacahuates y caña de azúcar. El método de cultivo más extendido en el municipio es la roza y quema. Los instrumentos de trabajo que más se usan en las *milpas* de Tenejapa son el azadón, el machete, el *luk* o garabato, la coa y el hacha (Medina, 1991). Por otra parte, el envío de remesas provenientes de distintos puntos de la República Mexicana y los Estados Unidos también se ha convertido en una importante fuente de ingresos que refuerza la economía de Tenejapa.

Los tenejapanecos también cultivan algunos productos comerciales, entre los que destaca el café. La introducción y establecimiento de la cafecultura en Tenejapa estuvo a cargo del extinto Instituto Mexicano del Café (INMECAFE) a finales de la década de los 70's e inicios de la década de los 80's. El INMECAFE aprovechó las condiciones ambientales y experiencia de los tenejapanecos en el manejo de este grano, producto de su trabajo en las fincas cafetaleras del Soconusco, para desarrollar una prominente industria que pronto se hizo central para la economía del municipio. A partir de entonces el paisaje de las tierras bajas dejó de estar dominado por manchones de bosque mesófilo de montaña que alternaban con *milpas*, para ser sustituido por bosques de vegetación secundaria constituidos principalmente por cafetos, especies frutales y árboles

de Chalum (*Inga micheliana* Harms). Según cifras del Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera SIAP, actualmente se cultivan en Tenejapa 3,259 hectáreas de café, la mayoría ubicadas en la zona norte y oriente del municipio. En 2013 la producción del grano alcanzó las 9,640.62 toneladas, generando una derrama económica de 55,240.56 millones de pesos. En contraste, el maíz se sembró en 6,980 hectáreas con una producción de 8,585.40 toneladas.

El sistema de parentesco que existe en Tenejapa es de tipo patrilineal y las pautas de residencia son de orientación patrilocal. Aunque en el pasado las reglas de exogamia se trazaban con base en los apellidos indígenas y españoles, protegiéndose de la desintegración del grupo de parentesco y propiciando la consolidación del grupo familiar extenso (Villa Rojas, 1947; Viqueira, 1988), la presión que ha implicado para Tenejapa el crecimiento demográfico y la escasez de tierras productivas ha hecho de la familia nuclear el grupo doméstico predominante. Es decir, aunque la línea de descendencia continua siendo paterna, la fragmentación de la propiedad ha impedido la organización y consolidación del grupo familiar extenso. En ese contexto, la residencia patrilocal se ha desintegrado en varios subtipos y ha cedido paso a la neolocalidad. La exogamia con base en los apellidos también se ha debilitado para ser sustituida por factores vinculados a la residencia (Medina, 1991:203).

La cabecera municipal de Tenejapa se asienta sobre un estrecho valle flanqueado por montañas calcáreas, a 28 kilómetros al noreste del centro regional de San Cristóbal de Las Casas. Estudios indican que este pequeño valle ha sido habitado desde comienzos del siglo XVII (Calnek, 1961; Ruz, 1992), aunque la población tzeltal en la región se asentó allí con anterioridad. La cabecera de Tenejapa representa el núcleo del complejo de instituciones político-religiosas que gobiernan la organización social de toda la comunidad. Ahí se asienta no sólo la sede del ayuntamiento local sino las autoridades tradicionales, otorgándole el carácter de centro ceremonial (Medina, 1991). Sin embargo, otras

localidades comienzan a figurar en el ámbito municipal debido al tamaño de su población. Entre ellas destacan Kotohte, Tzajalchén y Tz'akiviljok. Ubicadas al oriente del municipio, cerca de la importante plaza comercial microrregional de Yoshib, estas localidades cuentan con una población que supera a la de la cabecera municipal. A pesar de que la cabecera municipal representa el centro ritual y administrativo de Tenejapa, la influencia creciente de la zona limítrofe con Yoshib revela el dinamismo de las relaciones de intercambio y comunicación entre miembros de una misma etnia y lengua, que con frecuencia van más allá de las fronteras municipales y las regionalizaciones económicas realizadas por el Estado.

4. METODOLOGÍA

4.1 Revisión bibliográfica

En principio, esta investigación requirió de una extensa revisión bibliográfica sobre el contexto del problema de estudio, y tópicos sobre antropología de la alimentación, el estudio de los sistemas productivos indígenas, etnoecología, agroecología, etc. Ésta se realizó a través de libros y artículos científicos tanto en medios impresos como electrónicos que permitieron establecer el panorama actual del tema de investigación. Al mismo tiempo, se realizó una delimitación preliminar del área de estudio mediante sistemas de información geográfica (SIG) con base en datos vectoriales de INEGI, usando el programa ArcView 3.3 para Windows.

4.2 Investigación en campo

El trabajo de campo se llevó a cabo entre los meses de febrero a noviembre del año 2014, en donde se alternaron visitas a las localidades de Chalam, Las Manzanas, Chacoma y Cañada Chica así como a la cabecera municipal de Tenejapa. Esta calendarización se estableció con el objetivo de recabar información sobre las prácticas productivas y alimentarias a lo largo de todo el ciclo agrícola y ritual. La mayor parte de los informantes de este estudio son integrantes de cuatro unidades familiares extensas: familia López *Kukay* (Chalam), familia Girón *Ch'ux* (Chacoma), familia Pérez *Konte* (Las Manzanas) y familia López *Tujk'awil* (Cañada Chica y Tenejapa). Sin embargo, miembros de cada localidad participaron también como informantes ocasionales.

La investigación en campo se distribuyó en tres etapas. La primera parte estuvo enfocada en la identificación y caracterización biológica de los sistemas de producción vigentes en Tenejapa, con el propósito de establecer una base de referencia sobre los productos que conforman el STA tzeltal. La segunda implicó una aproximación general a los conocimientos y hábitos alimentarios de los

tzeltales de Tenejapa. Debido a que en esta etapa no se siguieron criterios rígidos para la discriminación de datos, fue posible recabar abundante información sobre la cultura en Tenejapa, que fue utilizada más adelante en análisis etnográficos específicos y mejor estructurados. Cabe destacar que durante esta etapa se asistió a numerosos eventos rituales y ceremoniales en las distintas localidades. La tercera etapa consistió en la profundización de la información recabada previamente mediante instrumentos como cuestionarios y tablas sobre temas concretos.

4.2.1 Caracterización de los sistemas tradicionales de producción

Para conocer el estado de los sistemas de producción vigentes en Tenejapa se elaboraron registros de cultígenos y especies silvestres en cada una de las áreas de producción agrícola identificadas durante el estudio. Para ello, se realizaron recorridos a los terrenos en distintos momentos del ciclo agrícola en compañía de los dueños y sus familias, quienes suministraron información sobre el nombre de las especies (tzeltal o español), su uso, forma de preparación, parte utilizada y clasificación de acuerdo al sistema frío-caliente. Esta información fue asentada en tarjetas, grabaciones de audio y notas de campo. La selección de los predios se hizo a través de un censo dirigido, siguiendo las reglas de un muestreo no probabilístico de tipo selectivo descritas por Rojas Soriano (1998). Cada uno de los predios fue georreferenciado usando tecnología GPS, para posteriormente ser localizados mediante sistemas de información geográfica. Con frecuencia, al término de los recorridos se suscitaron conversaciones entre los participantes con el propósito de corroborar, ahondar y consensuar la información señalada en el campo.

La identificación científica de las especies se hizo con base en la metodología y hallazgos procedentes del estudio de Brent Berlin realizado en la misma región de estudio (Berlin *et al.*, 1974), complementando estos datos con información de diccionarios especializados (Robles Uribe, 1966; Slocum *et al.*,

1999), y otros trabajos etnobotánicos (Stross, 1973; Shepard Jr. *et al.*, 2008; Ramírez-Marcial *et al.*, 2012).

4.2.2 Análisis general de la cultura alimentaria en Tenejapa

La aproximación inicial al STA tzeltal requirió el uso de distintas estrategias propias de la investigación cualitativa. Durante la estancia en campo se llevó registro de las observaciones, conversaciones y experiencias mediante un diario de campo, siguiendo los planteamientos de Marcus y Cushman (1982) y Rapport (1991). También se realizaron entrevistas abiertas y semiestructuras a grupos e individuos de todas las localidades con experiencia en actividades agrícolas u otras vinculadas con la alimentación tradicional, con base en las metodologías propuestas por Martín (1995), Savin-Baden y Van Niekerk (2007) y Elliott *et al.* (2012). Información etnográfica adicional fue recopilada mediante el método de observación participante, documentando los avances en grabaciones de audio y cuadernos de notas (Reynaga Obregón, 1998).

Por lo general, las entrevistas se llevaron a cabo en el domicilio de los informantes, en un lugar determinado por el anfitrión (usualmente el área de cocina, alrededor del fogón), siguiendo un listado de tópicos determinado previamente. La mayoría de los encuentros tuvo una duración aproximada de dos horas, aunque se presentaron ocasiones en que la conversación se extendió hasta por seis. La dinámica se basó en el intercambio de preguntas enfocadas en el STA tzeltal y la agricultura tradicional en Tenejapa. No obstante, con frecuencia los informantes aprovecharon la oportunidad para tratar temas de su interés. Estas situaciones resultaron útiles para relajar la plática, mientras servían para explorar aspectos adicionales sobre la cultura en Tenejapa. Cabe destacar que conversaciones importantes también tuvieron lugar durante los recorridos en las áreas productivas o mientras transcurría la celebración de rituales y ceremonias en sitios distintos a la vivienda de los informantes.

4.2.3 Análisis específico del STA tzeltal

Durante esta etapa se aplicaron cuestionarios que permitieron obtener información pormenorizada sobre temas selectos de la investigación, en especial la clasificación frío-caliente. Para ello se elaboró un cuadro con 119 especies identificadas en los distintos sistemas de producción utilizada como guía para hacer preguntas cerradas a especialistas e informantes clave sobre la cualidad frío-caliente de los productos enlistados. Los resultados fueron utilizados para la elaboración de una clasificación tradicional de especies con base en su cualidad frío-caliente.

Con base en la información recabada se elaboraron distintos catálogos sobre el tema de estudio, atendiendo a las recomendaciones hechas por Kuhnlein (2000), entre los que destacan: catálogo de animales comestibles, catálogo de hongos comestibles, recetario tradicional; así como inventarios fotográficos sobre las herramientas más importantes utilizadas en la agricultura y cocina tradicional. Asimismo, la información obtenida en campo sirvió para la elaboración de calendarios sobre las actividades agrícolas y rituales, así como de disponibilidad de recursos alimentarios, que fueron comparados con información etnográfica para determinar los cambios y continuidades de las prácticas agrícolas tradicionales en la región. La información fue procesada y organizada electrónicamente mediante tabulados, cuadros y figuras para facilitar su presentación y comprensión.

5. RESULTADOS

Los resultados de este estudio serán presentados siguiendo el orden descrito en el capítulo anterior, es decir, en tres etapas concernientes al desarrollo de la investigación en campo. En primera instancia, se exhibirán los resultados sobre el estado de los sistemas de producción vigentes en Tenejapa. La segunda parte estará dedicada a la descripción de la cultura alimentaria, incluyendo el análisis de los aspectos materiales y ceremoniales del STA tzeltal. La tercera parte contendrá información específica sobre el tema de estudio, poniendo énfasis en el sistema dual frío-caliente.

5.1 Caracterización de los sistemas tradicionales de producción

La agricultura tzeltal está basada en la *milpa*, que continua siendo la principal fuente de abastecimiento de alimento para las familias tenejapanecas. Todos los campesinos entrevistados aseguraron cultivar al menos una porción de sus terrenos con *milpa*. No obstante, el cuidado de otros sistemas de producción representa también una parte importante de la actividad agrícola en región. Destacan los huertos familiares, *acahuales* y cafetales, componentes esenciales del paisaje y economía tenejapaneca. El manejo conjunto de estos sistemas constituye la estrategia de uso múltiple (Toledo *et al.*, 2003; Gliessman, 2004) que los tzeltales de Tenejapa emplean para proveerse de los recursos necesarios para la reproducción social y cultural de la comunidad.

5.1.1 La Milpa

Las *milpas* tzeltales pueden ser consideradas como ilustrativas evidencias de la capacidad, creatividad y diligencia que caracteriza a los campesinos indígenas de los Altos de Chiapas. Durante la estancia se campo se observó como la mayoría se ubica en claros de vegetación secundaria, sobre relieves agrestes con pendientes pronunciadas. Aunque no es una práctica extendida, se observaron *milpas* en donde eran utilizadas terrazas más o menos uniformes

para evitar escurrimientos y enfrentar el relieve escarpado. Debido a que se basan en el sistema de roza-tumba-quema o agricultura migratoria, las *milpas* tzeltales suelen hallarse a distancias considerables de la vivienda de sus propietarios. Por lo regular, los campesinos tenejapanecos caminan entre cuarenta minutos a dos horas para llegar a sus parcelas. Si bien el tamaño de las *milpas* difiere de familia en familia, la mayoría tiene una extensión de aproximadamente una hectárea.

Como el resto de las *milpas* indígenas en México (Caamal y del Amo, 1987; Hernández Xolocotzi *et al.*, 1995), la *milpa* tzeltal se basa en el cultivo en asociación de maíz, frijol y cucurbitáceas. Sin embargo, también se siembran otros cultígenos y alienta el crecimiento de especies silvestres. Por lo general, las *milpas* tzeltales están divididas en dos secciones: a) un área dedicada a la tríada maíz-frijol-cucurbitáceas, intercalada con cultivos de mostaza silvestre (*Brassica juncea* (L.) Czern.), quelites (*Amaranthus hybridus* L.), alcachofa azul (*Cleome magnifica* Briq.) y otras herbáceas; y b) áreas adyacentes más pequeñas para el cultivo y experimentación de otras especies, como chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.), rábano (*Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus* (L.) Domin), haba (*Vicia Faba* L.) y aguacate (*Persea americana* [Mill.]). En total, se registró la existencia de 29 especies vegetales en las *milpas* de Tenejapa (véase cuadro 2), pertenecientes a 13 familias biológicas distintas, entre las que destacan las fabáceas (21% del total), brasicáceas (14%), cucurbitáceas (10%) y solanáceas (10%). Casi la totalidad de las especies cultivadas en la *milpa* son de uso alimentario. Sólo se registró una especie, el agave (*Agave spp.*), con propósitos puramente medicinales. Nueve de las especies cultivadas en la *milpa* son consideradas calientes (31%), mientras que 17 se distinguen por ser frías (63%).

El método para la roza y deshierbe de la *milpas* varía dependiendo de las características del relieve. En terrenos excesivamente pedregosos el campesino

utiliza una coa de nombre *wach*³, mientras que en áreas menos accidentadas se ocupa el azadón o *asarona*. Con todo, el labrado de la tierra es siempre mínimo. La siembra de la *milpa* se realiza usando un bastón plantador llamado *abo'il*, con el que se abren orificios en el suelo de aproximadamente diez centímetros de profundidad, a una distancia de un metro uno del otro. De esta forma se avanza por el terreno formando una red ortogonal. El campesino coloca en promedio cinco semillas de maíz y tres semillas de frijol en cada orificio. La distancia tradicional que existe entre cada uno de estos orificios se denomina *spisol awoil*. Los informantes de mayor edad expresaron que de no respetarse el *spisol awoil* se augura que la *milpa* se malogre pues las plantas competirán entre ellas, impidiendo el desarrollo idóneo del maíz. En el pasado, las semillas se depositaban en una vasija hecha a base de caparazón de armadillo conocida como *yawil ixim*, sin embargo en la actualidad se utiliza un morral de henequen (o fibra de plástico) llamado *ch'ojak*. El cultivo de calabaza (*Cucurbita pepo* L.) y chilacayote (*Cucurbita ficifolia* Bouché) se realiza luego de terminar con los trabajos de siembra del maíz y frijol. Los deshierbes se realizan con machete ayudándose con una herramienta conocida como *karabato*, una vara de madera en forma de L que sirve para arrancar con precisión las hierbas indeseables.

De acuerdo con información proporcionada por informantes clave, en el pasado las *milpas* se cultivaban siguiendo un diseño rectangular formado por tres largas hileras sembradas con no menos de treinta filas de maíz, conocido como *oxchol* (véase figura 1). Este formato era útil para determinar el pago que recibirían los ayudantes como remuneración por la realización de la roza, siembra y deshierbes que requería la *milpa*. En los casos en que la roza se hacía en terrenos en barbecho de corta duración (de 3 a 5 años), conocidos localmente como *selab*, el pago consistía en una mazorca de maíz por cada fila despejada. La proporción que servía como referencia del pago era de treinta filas abiertas

³ Las imágenes de las herramientas agrícolas pueden consultarse en el anexo A “Catálogo de Herramientas Agrícolas”, ubicando en la parte final de este trabajo.

por treinta mazorcas de maíz. En cambio, en el primer deshierbe de la *milpa*, conocido como *baak'en*, la proporción era de treinta filas trabajadas por veinte mazorcas de maíz. Éste se realizaba cuando las matas de maíz alcanzan una altura no mayor a los cincuenta centímetros. Para el segundo deshierbe, de nombre *chaak'en*, la proporción disminuía a quince mazorcas de maíz por treinta filas trabajadas. Éste se realizaba cuando las plantas habían alcanzado una altura promedio de metro y medio. Finalmente, en el tercer deshierbe u *oxak'en*, llevado a cabo cuando las plantas de frijol comenzaban a florear, la proporción era de treinta filas de trabajo por diez mazorcas de maíz.

La roza en áreas de vegetación primaria o en barbechos de larga duración (entre 6 y 15 años), conocidos como *kalajel*, se realizaba con ayuda de una coa llamada *luk'*, y tenía lugar durante el mes de septiembre. Este proceso recibe el nombre de *chajkinal*. Entre los meses de diciembre y enero se llevaba a cabo la tumba de árboles, conocida como *tsetab*, para la apertura de una nueva parcela de *milpa*. Las quemas, que localmente se denominan *chik ka'pel*, se realizaban durante el mes de febrero. Cabe destacar que cuando concluyen las quemas los campesinos tenejapanecos acostumbran esperar por dos o tres días para que el suelo absorba los nutrientes de las cenizas. A diferencia de las *milpas* en *selab*, las que se sembraban en *kalajel* requerían sólo de los primeros dos deshierbes. Por lo general, los campesinos tenejapanecos hacían una sola siembra de *milpa* al año que regularmente ocupaba una superficie de dos hectáreas y media, distribuida en terrenos de tamaños distintos. Aunque en la actualidad muchas de estas prácticas continúan vigentes, la presión del crecimiento demográfico y la escasez de tierras productivas ha causado que los barbechos largos sean cada vez menos frecuentes. Asimismo, las actividades de quema y deshierbe han descendido, siendo reemplazadas con el uso de herbicidas.

Otro elemento importante que influyó en la transformación de las prácticas tradicionales agrícolas fue el arribo de técnicos de la Secretaría de Agricultura y

Recursos Hidráulicos durante la década de los 70's, quienes recomendaban disminuir la cantidad de semillas sembradas, así como estrechar la distancia entre plantas, siempre con el objetivo de incrementar los rendimientos. Aunque muchas de las recomendaciones no se acataron al pie de la letra si produjeron modificaciones significativas en el modelo agrícola de Tenejapa. Un ejemplo de ello son las denominadas "tareas", medidas de superficie de ocho brazadas cuadradas conocidas como *xak' tiwil*, ahora utilizadas como base en el diseño de las *milpas*. Las *tareas* se siembran con doce hileras de maíz por cada lado (véase figura 2). El cambio en el trazo de la *milpa* tuvo efectos en la forma de determinar el pago a los ayudantes. En la actualidad, cada ayudante recibe de cincuenta a sesenta pesos dependiendo de las condiciones del terreno por cada *tarea* trabajada.

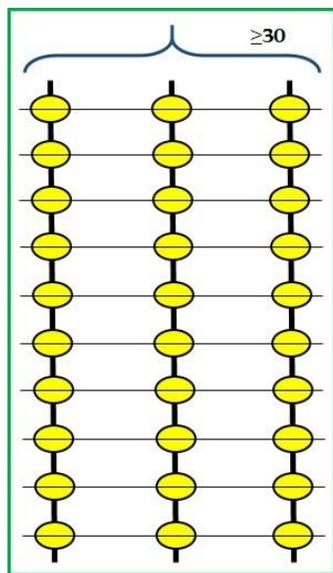


Figura 1. Diseño tradicional de una milpa (los óvalos amarillos representan la ubicación de las plantas de maíz).

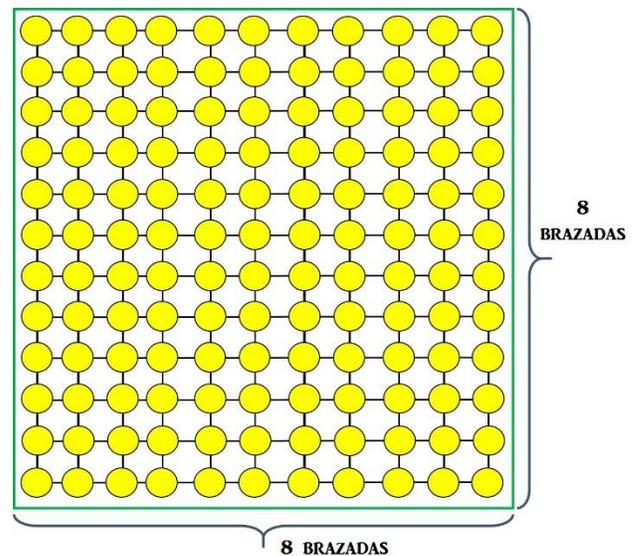


Figura 2. Diseño contemporáneo de una milpa (los círculos amarillos representan la ubicación de las plantas de maíz)

Cuadro 2. Registro Biológico: Milpa

No.	Nombre (español)	Nombre (tzeltal)	Nombre científico	Clasificación Frío-Caliente	Uso	Parte que se usa	Procesos de cocción
1	Agave	Met	<i>Agave spp.</i>	Frío	Medicinal	Penca	¿?
2	Quelites	Sts'ul	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	Frío	Alimentario	Hojas	Hervido
3	Mostaza silvestre	Mustisa	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	Caliente	Alimentario	Hojas, Tallo	Hervido
4	Repollo	Jolbok/ Kulix	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Frío	Alimentario	Cogollo	Hervido
5	Nabo silvestre	Sakil bok	<i>Brassica rapa</i> var. <i>oleifera</i> DC.	Frío	Alimentario	Hojas, Tallo	Hervido
6	Chile manzano	Muk'ul ich/ Workin ich	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco, Asado
7	Limón	Elmonex	<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
8	Alcachofa azul	Paita	<i>Cleome magnifica</i> Briq.	Caliente	Alimentario	Hojas, Flor	Hervido
9	Chilacayote	Mayil	<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	Frío	Alimentario	Fruto, Hojas, Semilla, Flor	Hervido, En Dulce
10	Calabaza	Tsol	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Caliente	Alimentario	Fruto, Semilla, Flor	Hervido, Tostado, En Dulce
11	Epazote	Kajkaan	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Caliente	Condimento	Hojas	Hervido
12	Palo de agua	Tsuy	<i>Liabum glabrum</i> var. <i>hypoleucum</i> Greenm.	Frío	Alimentario	Hojas	Hervido
13	Aguacate criollo	On	<i>Persea americana</i> (Mill.)	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco

...Continúa Cuadro 2

14	Aguacate (hass)	On tsits	<i>Persea americana</i> (Mill.)	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
15	Frijol ayocote	Xbojt'il chenek'	<i>Phaseolus coccineus</i> L.	Frío	Alimentario	Semilla	Hervido, Molido
16	¿ ?	Xch'u'il chenek'	<i>Phaseolus leucanthus</i> Piper	Frío	Alimentario	Semilla	Hervido, Molido
17	Frijol trepador	Ch'ujch'ul chenek'/ Sitixim chenek'	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Caliente	Alimentario	Semilla	Hervido, Molido
18	Frijol de suelo	Xlumil chenek'/ Ijk'al chenek'	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Caliente	Alimentario	Semilla	Hervido, Molido
19	Tomate verde	Yaxal chichol/ Tumatil k'altik	<i>Physalis philadelphica</i> Lam.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco, Molido
20	Hierbasanta	Mumun	<i>Piper auritum</i> Kunth	Frío	Alimentario, Envoltorio	Hojas	Hervido
21	Chícharo	Karawanso	<i>Pisum sativum</i> L.	Caliente	Alimentario	Semilla	Hervido
22	Durazno	Turesna	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
23	Rábano criollo	Wanex	<i>Raphanus raphanistrum</i> subsp. <i>sativus</i> (L.) Domin	Frío	Alimentario	Raíz	Fresco
24	Chayote	Ch'omate	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Frío	Alimentario	Fruto, Hojas, Raíz	Hervido
25	Papa	Is ak' chi'in	<i>Solanum tuberosum</i> L.	¿?	Alimentario	Tubérculo	Hervido
26	Chicoria	Kulix pimil/ Ch'ix bok	<i>Sonchus oleraceus</i> (L.) L.	Caliente	Alimentario	Hojas	Hervido
27	Haba	Abax	<i>Vicia Faba</i> L.	Frío	Alimentario	Semilla	Hervido
28	Maíz	Ixim	<i>Zea mays</i> L.	Caliente	Alimentario	Grano	Hervido, Asado, Molido, Nixtamalizado
29	¿?	Itaj	¿?	¿?	Alimentario	Hojas	Hervido

Cuadro 2. Registro Biológico: Milpa

5.1.2 El Huerto Familiar

Al igual que otros huertos mayas (Rico-Gray *et al.*, 1990; Caballero, 1992), los huertos tzeltales de Tenejapa se ubican en los alrededores de la unidad habitacional campesina. Por lo general, el área productiva del huerto está localizada en la parte trasera de la vivienda mientras que al frente se mantienen especies ornamentales y algunos árboles frutales, una estructura similar a la descrita por Barrera-Marín en el área maya yucatanense (Barrera-Marín, 1980). El tamaño difiere con cada familia, pues se observaron huertos de entre doscientos y hasta quinientos metros cuadrados. Sin duda, la característica más notable de los huertos tzeltales consiste en su copiosa diversidad florística.

En total se identificaron 74 especies vegetales en los huertos de Tenejapa, incluyendo árboles frutales, tubérculos, hortalizas y herbáceas de 31 familias biológicas distintas, (véase cuadro 3). Cabe destacar que si bien todos los huertos visitados compartían algunas especies en común, como el chayote (*Sechium edule* [Jacq.] Sw.), el limón (*Citrus limon* [L.] Osbeck), la verbena (*Verbena litoralis* Kunth) y otras especies para condimentar los alimentos como cilantro (*Coriandrum sativum* L.), epazote (*Dysphania ambrosioides* [L.] Mosyakin & Clemants) y hierbabuena (*Mentha spicata* L.), en todos se desarrollaban plantas únicas que reflejaban las preferencias e intereses de cada agricultor. Las familias biológicas con mayor representatividad en el huerto son las asteráceas (11%), solanáceas (11%), rosáceas (9%) y brasicáceas (8%). Más de la mitad de las especies registradas tienen usos estrictamente alimentarios (56%), mientras que las especies con uso medicinal representan el 36% del total. 31% de las especies fueron consideradas calientes, en tanto que 58% fueron consideradas frías.

La mayor parte de los huertos tzeltales cuenta con pequeños corrales en donde se crían gallinas, guajolotes y, en casos menos frecuentes, patos, cerdos y conejos. Normalmente, estos corrales están situados en uno de los extremos de los huertos, cerca de las viviendas, abarcando un área que no excede los

cuarenta metros cuadrados. Aunque la mayoría de los cultivos en el huerto son tradicionales, las familias de Tenejapa utilizan el huerto para experimentar ocasionalmente con la siembra de especies foráneas, especialmente de ornato. Por otra parte, se advirtió que la colindancia entre los huertos familiares de una misma unidad familiar extensa no implica que los miembros puedan aprovecharse de la totalidad de sus recursos. En realidad, cada familia nuclear tiene libre acceso solamente a los recursos que crecen en su propio huerto, mientras que para poder utilizar los productos de otro huerto se requiere solicitarlo, aún cuando éste sea propiedad de otro integrante de la misma familia.

Durante la estancia en campo se observó como el huerto experimenta importantes cambios estructurales en función de la estacionalidad, sin que aquello represente menoscabo a su diversidad y utilidad. Entre los meses de mayo hasta septiembre, los huertos familiares de Tenejapa se distinguen por una vegetación abundante de maíz y frijol, mientras que entre octubre y noviembre, el paisaje se transforma a uno dominado por exuberantes plantas de chayote (*Sechium edule* [Jacq.] Sw.), chilacayote (*Cucurbita ficifolia* Bouché) y malanga (*Xanthosoma violaceum* Schott).

Cuadro 3. Registro biológico: Huerto Familiar

No.	Nombre (español)	Nombre (tzeltal)	Nombre científico	Clasificación Frío-Caliente	Uso	Parte que se usa	Cómo se prepara
1	Agave	Met	<i>Agave spp.</i>	Frío	Medicinal	Penca	¿?
2	Cebolla	Tux ak	<i>Allium kunthii</i> G.Don	Caliente	Alimentario	Bulbo	Hervido, Asado
3	Ajo criollo	Axux	<i>Allium sativum</i> L.	Caliente	¿?	¿?	¿?
4	Sábila	¿?	<i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f.	Frío	Medicinal	Savia	Fresca
5	Quelites	Sts'ul	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	Frío	Alimentario	Hojas	Hervido
6	Anona	K'ewex	<i>Annona cherimola</i> Mill.	¿?	Alimentario	Fruto	Fresco
7	Cacahuete	Kaxlan chenek'	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Caliente	Alimentario	Semilla	Fresco, Hervido, Tostado
8	¿?	Xixch'	<i>Baccharis trinervis</i> (Lam.) Pers.	¿?	Medicinal	Hojas, Tallo	Infusión
9	Palo de escoba	Meste'	<i>Baccharis vaccinioides</i> Kunth	Caliente	Medicinal	Hojas	¿?
10	Acelga	Bok	<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>cicla</i> (L.) W.D.J. Koch	Frío	Alimentario	Hojas	Fresco, Hervido
11	Mozote	Majtas	<i>Bidens pilosa</i> L.	¿?	Medicinal	Hojas, Ramas	Infusión
12	Nabo	Napux	<i>Brassica campestris</i> L.	Frío	Alimentario	Hojas, Tallo	Hervido
13	Mostaza silvestre	Mustisa	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	Caliente	Alimentario	Hojas, Tallo	Hervido
14	Repollo	Jolbok/ Kulix	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Frío	Alimentario	Cogollo	Hervido
15	Nabo silvestre	Sakil bok	<i>Brassica rapa</i> var. <i>oleifera</i> DC.	Frío	Alimentario	Hojas, Tallo	Fresco, Hervido
16	Floripondio	Kampana nichim	<i>Brugmansia x candida</i> Pers.	Caliente	Medicinal	Hojas	Cataplasma
17	¿?	Ja'aben	<i>Canna edulis</i> Ker Gawl.	Indeterminado	Envolutorio	Hojas	¿?

...Continúa Cuadro 3

18	Chile manzano	Muk'ul ich/ Workin ich	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco, Asado
19	Huele de noche	Ch'aal bok	<i>Cestrum nocturnum</i> L.	Frío	Alimentario	Hojas	Hervido
20	Limón	Elomonex	<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
21	Naranja	Alchax	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Caliente	Alimentario	Fruto, Hojas	Fresco, Infusión
22	Alcachofa azul	Paita	<i>Cleome magnifica</i> Briq.	Caliente	Alimentario	Hojas, Flor	Hervido
23	Cilantro	Kulanto	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Frío	Condimento, Medicinal	Hojas, Tallo	Hervido, Infusión
24	Manzanilla/ Tejocote	Ch'ixte'	<i>Crataegus pubescens</i> (Kunth) Steud.	¿?	Alimentario	Fruto	¿?
25	Chipilín	Ch'awen	<i>Crotalaria longirostrata</i> Hook. & Arn.	Frío	Alimentario	Hojas	Hervido
26	¿?	Polots'	<i>Cyclanthera langaei</i> Cogn.	Indeterminado	Jabón	Raíz	Fresco
27	Té limón	Sansirwe ak	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Frío	Alimentario, Medicinal	Hojas	Infusión
28	Epazote	Kajkaan	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Caliente	Condimento	Hojas	Hervido
29	¿?	Yak' ts'i wamal	<i>Eryngium ghiesbreghtii</i> Decne.	Frío	Medicinal	Hojas, Tallo	Licuado
30	Hinojo	¿?	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill	Frío	Medicinal	Hojas, Tallo	Infusión
31	Fresa salvaje	Kaxlan makum	<i>Fragaria vesca</i> L.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
32	Arrayán	Ajte'es	<i>Gaultheria odorata</i> Bredem. ex Willd.	Caliente	Alimentario, Condimento	Fruto, Hojas	Fresco, Horneado
33	¿?	Sakilte'	<i>Jatropha curcas</i> L.	Caliente	Alimentario	Fruto	En Atole
34	Lechuga	Bok	<i>Lactuca sativa</i> L.	Frío	Alimentario	Hojas	Fresco
35	Laurel	Tsiltsilujch'	<i>Laurus nobilis</i> L.	Caliente	Condimento	Hojas	Hervido, Horneado
36	Guaje	Paka' / Wax	<i>Leucaena leucocephala</i> (Lam.) de Wit	Frío	Alimentario	Semilla	Fresco

...Continúa Cuadro 3

37	Tarete	Te'	<i>Lippia alba</i> (Mill.) N.E.Br. ex Britton & P.Wilson	Caliente	Medicinal	Hojas, Tallo	Infusión
38	Manzana	Mantsana	<i>Malus pumila</i> Mill.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco, En Dulce
39	Malva	Malba	<i>Malva parviflora</i> L.	Frío	Medicinal	Hojas	Cataplasma
40	Manzanilla	Mansaniya	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Caliente	Medicinal	Hojas, Flor, Tallo	Infusión
41	Hierbabuena	Wena	<i>Mentha spicata</i> L.	Caliente	Condimento, Medicinal	Hojas	Hervido, Infusión
42	Menta	¿?	<i>Mentha x citrata</i> Ehrh.	Frío	Medicinal	Hojas, Tallo	Infusión
43	Plátano	Pochoch lo'bal	<i>Musa acuminata</i> Colla	Frío	Envoltorio	Hojas	¿?
44	Berro	Bokilja'	<i>Nasturtium officinale</i> R.Br.	Frío	Alimentario	Hojas	Hervido
45	Tabaco	Bankiltik/ Bankilal/ May	<i>Nicotiana tabacum</i> L.	Caliente	Medicinal	Hojas	Molido, Infusión
46	Nopal	Pejtak'	<i>Opuntia guatemalensis</i> Britton & Rose	Frío	Alimentario, Medicinal	Fruto, Penca, Espinas	Fresco, Asado, Cataplasma
47	Orégano	¿?	<i>Origanum vulgare</i> L.	Caliente	Condimento	Hojas	Hervido
48	Granadilla	Karanato	<i>Passiflora ligularis</i> Juss.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
49	Aguacate criollo	On	<i>Persea americana</i> Mill.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
50	Aguacatillo	Tsits	<i>Persea americana</i> var. <i>drimyfolia</i> (Cham. & Schltdl.) S.F. Blake	Caliente	Alimentario	Fruto	Fresco
51	Carrizo	Jalal	<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steud.	Frío	Herramienta, Medicinal	Tallo	Infusión
52	Ciruela	Cirwela	<i>Prunus domestica</i> L.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
53	Durazno	Turesna	<i>Prunus persica</i> (L.) Bastch	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco, En Dulce

...Continúa Cuadro 3

54	Cerezo	Chicholte'	<i>Prunus serotina</i> Ehrh.	Frío	Medicinal, Maderable	Hojas, Tronco, Ramas	¿?
55	Guayabita	Pakchak'	<i>Psidium guineense</i> Sw.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco, Hervido
56	Pera	Pera	<i>Pyrus communis</i> L.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
57	Rábano criollo	Wanex	<i>Raphanus raphanistrum</i> subsp. <i>sativus</i> (L.) Domin	Frío	Alimentario	Raíz	Fresco
58	¿?	Cha'al bakal	<i>Salvia lavanduloides</i> Kunth	Caliente	Medicinal	Hojas	Fresco, Infusión
59	Sauco	Chilte'/ Chijilte'	<i>Sambucus mexicana</i> C.Presl ex DC.	Frío	Medicinal	Hojas, Ramas	En Temascal
60	Chayote	Ch'omate	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Frío	Alimentario	Fruto, Hojas, Raíz	Hervido
61	Cola de borrego	Siwil wamal	<i>Sedum morganianum</i> E. Walther	Frío	Medicinal	Hojas	¿?
62	Siempreviva	Pisil ora kuxul	<i>Sedum praealtum</i> A. DC.	Frío	Medicinal	Hojas	¿?
63	Tomate de árbol	Tumat	<i>Solanum betaceum</i> Cav.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco, Asado
64	Hierbamora	Moem	<i>Solanum douglasii</i> Dunal	Caliente	Alimentario	Hojas	Hervido
65	Sosa	Tujk'ulum ch'ix	<i>Solanum hispidum</i> Pers.	Caliente	Medicinal	Hojas	¿?
66	Papa	Is ak' chi'in	<i>Solanum tuberosum</i> L.	¿?	Alimentario	Tubérculo	Hervido
67	Chicoria	Kulix pimil/ Ch'ix bok	<i>Sonchus oleraceus</i> (L.) L.	Caliente	Alimentario	Hojas	Hervido
68	Nispero	Lulu'	<i>Spondias purpurea</i> L.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
69	Anís	Tusus wamal/ Tsawal tusus	<i>Tagetes filifolia</i> Lag.	Frío	Medicinal	Hojas, Flor, Tallo	
70	Diente de león	Kulix pimil wakax	<i>Taraxacum officinale</i> (L.) Weber ex F.H.Wigg.	Caliente	Medicinal	Flor, Tallo	Infusión
71	Tigridia	Yoy	<i>Tigridia pavonia</i> (L.f.) DC.	Frío	Alimentario	Raíz	Hervido
72	Verbena	Yakan k'ulub/ K'ulub wamal	<i>Verbena litoralis</i> Kunth	Frío	Medicinal	Hojas, Tallo	Infusión

...Continúa Cuadro 3

73	Malanga	Pajalmats' chi'in	<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott	Frío	Alimentario	Hojas, Raíz	Hervido
74	¿?	X-ob'	¿?	Frío	Alimentario, Jabón	Hojas, Fruto	Hervido, Fresco

Cuadro 3. Registro Biológico: Huerto Familiar

5.1.3 El Acahual

Los *acahuales* de Tenejapa, llamados *unin k'in*, representan importantes áreas para el aprovisionamiento de recursos, especialmente maderables y medicinales, un fenómeno observado también en otras regiones indígenas (del Amo, 1991; Voeks, 1996). En total se registraron 43 especies correspondientes a 21 familias biológicas distintas (véase cuadro 4), entre las que destacan las rosáceas (16%), astaráceas (14%) y fagáceas (9%). El *acahual* es el único sistema de producción tradicional en donde las especies con uso alimentario no son mayoría, pues éstas constituyen sólo el 30% del registro. En contraste, sobresalen las especies de uso medicinal, que componen el 33% del total, así como las maderables, que representan el 30%. De las especies identificadas en los *acahuales* tzeltales 14 fueron consideradas como calientes (36%), y 18 fueron descritas como frías (42%). En este último sentido cabe destacar que el *acahual* fue el sistema de producción que registró el menor número de identificaciones de acuerdo al sistema frío-caliente. Esto pudo deberse al alto número de especies maderables, cuya clasificación con frecuencia se dificultó a los informantes.

Una de las actividades más importantes que tiene lugar en los *acahuales* de Tenejapa es la recolección de leña. Durante el trabajo de campo se observó cómo con frecuencia, luego de concluir con las labores en la *milpa*, el campesino y su familia trasladan fardos de leña hasta sus hogares ayudándose del *pejtik'* o mecapal. Por lo general, éstos se hallan apilados en montones contiguos a las *milpas*. Para cortar la madera se utilizan hachas o, si la familia cuenta con el dinero suficiente para pagar por el servicio, motosierras. En el pasado el uso de un trozo de cuero vacuno para protegerse la espalda llamado *tespat* era una práctica común, sin embargo en la actualidad se utilizan costales de rafia o yute.

Aunque se considera como una actividad que corresponde a mujeres y niños, es común que todos los integrantes de la familia colaboren trasladando leña cada vez que es posible. En Tenejapa, la leña constituye la principal fuente

de combustible, indispensable para el desempeño de actividades cotidianas como la cocción de alimentos y el aseo personal. Además, muchas familias comercian con ella durante periodos económicamente adversos. Por su importancia, la recolección se realiza casi todos los días, e incluso hay jornadas en que toda la familia se dedica sólo a esta actividad. Esto ocurre sobre todo durante la temporada de lluvias, pues las constantes precipitaciones dificultan las labores en las *milpas*. Se observó que las mujeres cargan entre veinticinco y treinta kilos de madera (de 25 a 30 leños), mientras que los hombres soportan entre 35 y 40 kilos (de 30 a 40 leños), dependiendo de su tamaño y la distancia del recorrido. La leña trasladada dura de dos a tres días dependiendo de las exigencias de la cocina. Entre las especies arbóreas más utilizadas se encuentra el roble (*Quercus crassifolia* Bonpl.), ciprés (*Cupressus lusitanica* Mill) y ocote (*Pinus montezumae* Lamb.).

Los *acahuales* también sirven como áreas de recolección de especies para uso ceremonial, como el *krus ech'* (*Tillandsia guatemalensis* L.B.Sm) y el *pats ech'* (*Tillandsia violacea* Baker), utilizadas para ornamentar altares tradicionales. Esto sucede sobre todo en terrenos menos afectados por la actividad agrícola ubicados al poniente del municipio llamados *tetikil*, donde el bosque de niebla domina el paisaje. En estos casos, la recolección es exclusivamente masculina y se realiza en el contexto de la celebración de un ritual de renovación del altar. Por otra parte, las visitas a los *acahuales* también representan oportunidades para recolectar bayas silvestres, entre las que destacan el *chawukil makum* (*Rubus adenotrichus* Schltdl.), *tsots it makum* (*Rubus irasuensis* Liebm.) y *roxox makum* (*Rubus eriocarpus* Liebm.). La recolección de plantas medicinales es menos frecuente pues se acude a éstas sólo en los casos en que no es posible obtener un sustituto en los huertos familiares, o cuando se trata de dolencias que requieren tratamientos específicos. Entre las especies de mayor recolección se encuentran el *tujk'ulum ch'ix* (*Solanum hispidum* Pers.), *cha'al bakal* (*Salvia lavanduloides* Kunth) y *chin ak'* (*Cuscuta tinctoria* Mart. ex Engelm.).

Cuadro 4. Registro de componentes: Acahual

No.	Nombre (español)	Nombre (tzeltal)	Nombre científico	Clasificación Frío-Caliente	Uso	Parte que se usa	Cómo se prepara
1	¿?	Xinte'	¿ <i>Bassovia foliosa</i> Brandegee?	Indeterminado	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
2	¿?	Ch'aj te'/ Stots'	¿ <i>Eupatorium linguistrinum</i> DC.?	Frío	Medicinal, Tinta	Hojas, Fruto	Infusión, Molido
3	Aliso	Najk	<i>Alnus acuminata</i> subsp. <i>arguta</i> (Schltdl.) Furlow	Indeterminado	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
4	¿?	Pajal wamal	<i>Arthrostepma ciliatum</i> Ruiz & Pav.	Frío	Alimentario, Medicinal	Tallo, Hojas	Fresco
5	Palo de escoba	Meste'	<i>Baccharis vaccinioides</i> Kunth	Caliente	Medicinal, Maderable	Hojas, Tronco, Ramas	¿?
6	¿?	Si'ban	<i>Cornus excelsa</i> Kunth	Indeterminado	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
7	Manzanilla/ Tejocote	Ch'ixte'	<i>Crataegus pubescens</i> (Kunth) Steud.	¿?	Alimentario	Fruto	¿?
8	Ciprés	Nujku pat	<i>Cupressus lusitanica</i> Mill.	Indeterminado	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
9	Cocoxtle	Chin ak'	<i>Cuscuta tinctoria</i> Mart. ex Engelm.	Frío	Medicinal	Tallo	Molido
10	¿?	Ch'oliw	<i>Dahlia imperialis</i> Roetzl ex Ortgies	Frío	Medicinal	Tallo	Agua al interior
11	Cola de caballo	Tujt	<i>Equisetum laevigatum</i> A. Braun	Caliente	Medicinal	Tallos	Infusión
12	Fresa salvaje	Kaxlan makum	<i>Fragaria vesca</i> L.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
13	Arrayán	Ajte'es	<i>Gaultheria odorata</i> Bredem. ex Willd.	Caliente	Alimentario, Condimento	Fruto, Hojas	Fresco, Horneado
14	Laurel	Tsiltsilujch'	<i>Laurus nobilis</i> L.	Caliente	Condimento	Hojas	Hervido, Horneado

15	Liquidambar	So'te'	<i>Liquidambar styraciflua</i> L.	Indeterminado	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
16	Sacristán	Xa crixte'	<i>Montanoa hexagona</i> B.L.Rob & Greenm./ <i>Montanoa hibiscifolia</i> Benth.	Caliente	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
17	Nopal	Pejtak'	<i>Opuntia guatemalensis</i> Britton & Rose	Frío	Alimentario, Medicinal	Fruto, Penca, Espinas	Fresco, Asado, Cataplasma
18	Aguacate criollo	On	<i>Persea americana</i> Mill.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
19	¿?	Yon chuch'	<i>Persea donnell-smithii</i> Mez	Caliente	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
20	Pino	K'isistaj	<i>Pinus chiapensis</i> (Martínez) Andresen	Caliente	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
21	Ocote	Tajalte'	<i>Pinus montezumae</i> Lamb.	Caliente	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
22	Cerezo	Chicholte'	<i>Prunus serotina</i> Ehrh.	Frío	Medicinal, Maderable	Hojas, Tronco, Ramas	¿?
23	¿?	Tulante'	<i>Quercus benthamii</i> A.DC.	Indeterminado	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
24	Encino	Chikinib	<i>Quercus conspersa</i> Benth.	Caliente	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
25	Roble	Jijte'	<i>Quercus crassifolia</i> Bonpl.	Caliente	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
26	Ciprés	Lejpat	<i>Quercus x dysophylla</i> Benth.	Caliente	Maderable	Tronco, Ramas	¿?
27	¿?	Paj ulul	<i>Rhus terebinthifolia</i> Schltdl. & Cham.	Frío	Medicinal	Hojas	Molido con sal
28	Mora silvestre	Chawukil makum	<i>Rubus adenotrichus</i> Schltdl.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
29	¿?	Lopsit makum	<i>Rubus coriifolius</i> Liebm.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
30	Frambuesa	Roxox makum/ Tsajal makum	<i>Rubus eriocarpus</i> Liebm.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
31	Mora silvestre	Tsots it makum	<i>Rubus irasuensis</i> Liebm.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco

...Continúa Cuadro 4

32	¿?	Cha'al wamal	<i>Sabazia pinetorum</i> S.F.Blake	Caliente	Medicinal	Hojas	Infusión
33	¿?	Cha'al bakal	<i>Salvia lavanduloides</i> Kunth	Caliente	Medicinal	Hojas	Fresco, Infusión
34	Sauco	Chilte'/ Chijilte'	<i>Sambucus mexicana</i> C.Presl ex DC.	Frío	Medicinal	Hojas, Ramas	En Temascal
35	Sosa	Tujk'ulum ch'ix	<i>Solanum hispidum</i> Pers.	Caliente	Medicinal	Hojas	¿?
36	Chicoria	Kulix pimil/ Ch'ix bok	<i>Sonchus oleraceus</i> (L.) L.	Caliente	Alimentario	Hojas	Hervido
37	Bromelia	Krus ech'	<i>Tillandsia guatemalensis</i> L.B.Sm.	Indeterminado	Ornamental	¿?	¿?
38	Bromelia	Pats' Ech'	<i>Tillandsia violacea</i> Baker	Indeterminado	Ornamental, Ritual	Hojas, Flor	¿?
39	¿?	Jp'ij chamal	<i>Vaccinium confertum</i> Kunth	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
40	Verbena	Yakan k'ulub/ K'ulub wamal	<i>Verbena litoralis</i> Kunth	Frío	Medicinal	Hojas, Tallo	Infusión
41	Uva silvestre	Ts'usub	<i>Vitis bourgaeana</i> Planch.	Frío	Alimentario	Hojas	Fresco, Hervido
42	¿?	Itaj	¿?	¿?	Alimentario	Hojas	Hervido
43	¿?	X-ob'	¿?	Frío	Alimentario, Jabón	Hojas, Fruto	Hervido, Fresco

Cuadro 4. Registro Biológico: Acahual

5.1.4 El Cafetal

Como consecuencia del alto valor comercial del cultivo del café, y en parte alentado por la transición socioeconómica que ha experimentado la región en fechas recientes (desarrollo de las comunicaciones, incremento del flujo migratorio, aumento de la escolaridad, etc.) el cuidado de los cafetales ha cobrado gran importancia entre los agricultores tenejapanecos. En la actualidad, un número cada vez más grande de campesinos destinan cuando menos una hectárea de sus terrenos para el cultivo del grano. Incluso quienes habitan en las regiones más altas y frías del municipio han hecho el esfuerzo por adquirir propiedades en tierras más bajas y cálidas para sembrar café (*Coffea arabica* L.), pues en Tenejapa éste crece sólo hasta los 1700 m.s.n.m.

Al igual que en otras regiones indígenas en el país (Moguel y Toledo, 1999; Bandeira *et al.*, 2002; Perfecto *et al.*, 2007), los cafetales tzeltales se distinguen por albergar una notable diversidad de especies biológicas. Adicionalmente al café, se registraron 34 especies (véase cuadro 5) entre las que destacan las variedades de zapote (*Diospyros nigra* [J.F.Gmel.] Perriner, *Casimiroa edulis* La Llave, y *Pouteria mammosa* [L. Cronquist) y plátano (*Musa balbisiana* Colla, y *Musa paradisiaca* L.). Se observó la presencia de 18 familias biológicas, siendo las rutáceas y musáceas las más numerosas (20 y 14% respectivamente). De entre las especies del cafetal 21 fueron consideradas frías (60%), mientras que sólo cinco especies fueron señaladas como calientes (14%). Cabe destacar que sólo tres de las 35 especies identificadas en los cafetales tzeltales servían para un propósito diferente al alimentario: la nochebuena (*Euphobia pulcherrima* Willd. Ex Klotzsch), el chalum (*Inga micheliana* Harms) y el carrizo (*Phragmites australis* [Cav.] Trin. ex. Steud.). El resto (91%) fue descrito como comestible. La diversidad florística que caracteriza a los cafetales de Tenejapa puede servir para afirmar que éstos constituyen auténticos jardines de café (Moguel y Toledo, 1996).

Debido a que la introducción del café en Tenejapa se realizó bajo la dirección del extinto INMECAFE, los cafetales conservan una estructura básica similar, heredada de las recomendaciones técnicas: la asociación de café con árboles de chalum, usado como principal fuente de sombra y materia orgánica. Cabe destacar que el resto de las especies que se observan en los cafetales se han mantenido gracias a la voluntad de los campesinos tenejapanecos, quienes contraviniendo las recomendaciones técnicas han decidido continuar con el cultivo de especies que consideran útiles y culturalmente relevantes, manteniendo con ello el exuberante paisaje que caracteriza a las tierras bajas en Tenejapa.

En este sentido, se observó cómo algunos campesinos utilizan los cafetales para cultivar especies consideradas por los estudios etnográficos como tradicionales del municipio, como el cacahuete (*Arachis hypogaea* L.), la caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.) y la naranja (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck) (Köhler, 1975; Medina, 1991). Sin embargo, estos productos, que en el pasado representaban no sólo importantes activos económicos sino referentes culturales e identitarios del municipio, han sido opacados paulatimamente por el auge del café. En la actualidad su siembra se restringe a pequeñas áreas que rodean al cafetal.

La cosecha de café se realiza manualmente entre los meses de enero y abril, sin embargo los campesinos tenejapencos visitan constantemente los cafetales no sólo para vigilar el estado del terreno y los arbustos sino para atender y cosechar el resto de especies que ahí se encuentran. Luego de su cosecha, los granos se colocan sobre una sección del piso de concreto o tendidos sobre una lona de plástico en el patio de las viviendas, para ponerlos a secar durante tres o cuatro días. Una vez secos, los granos se almacenan en costales de yute. Los tenejapanecos utilizan una herramienta de madera con forma de escoba para distribuir los granos por el suelo sin dañarlos. La cosecha de árboles

frutales se hace con ayuda de un largo palo de madera en forma de L llamado *lukuchte*'. Su terminación perpendicular permite manipular las altas ramas de los árboles para arrancar con mayor facilidad los frutos.

El éxito de la integración del café a la estrategia productiva de los campesinos tenejapanecos se observa no sólo en el plano económico, pues también ha tenido repercusiones culturales e identitarias. Una prueba de este hecho puede hallarse en las modificaciones que ha experimentado el mito sobre el origen y fundación de Tenejapa. Mientras que antes se creía que San Ildefonso, santo patrono del municipio, había arribado a tierras tenejapanecas con un costal con cacahuates sobre su espalda, en la actualidad se afirma que traía consigo una carga de granos de café.

Cuadro 5. Registro de componentes: Cafetal

No .	Nombre (español)	Nombre (tzeltal)	Nombre científico	Clasificación Frio-Caliente	Uso	Parte que se usa	Cómo se prepara
1	Anona	K'ewex	<i>Annona cherimola</i> Mill.	¿?	Alimentario	Fruto	Fresco
2	Coliflor	Chinam bok	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	Frío	Alimentario	Flor	Hervida
3	Zapote blanco	Ajate'	<i>Casimiroa edulis</i> La Llave	¿?	Alimentario	Fruto	Fresco, Ahumado
4	Limón verde	Bats'i limon	<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
5	Lima	Lima	<i>Citrus limetta</i> Risso	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
6	Limón	Elmonex	<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
7	Limón injertado	Sila elomonex	<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
8	Mandarina	Mantarina	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
9	Naranja	Alchax	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Caliente	Alimentario	Fruto, Hojas	Fresco, Infusión
10	Chaya	Kulix ek'	<i>Cnidioscolus aconitifolius</i> (Mill.) I.M.Johnst.	Frío	Alimentario	Hojas	Hervido
11	Café	Kajpe	<i>Coffea arabica</i> L.	Caliente	Alimentario	Grano	Tostado y Hervido
12	Zapote negro	Tsa tuluk'	<i>Diospyros nigra</i> (J.F.Gmel.) Perrier	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
13	Nochebuena	Xela nichim	<i>Euphorbia pulcherrima</i> Willd. ex Klotzsch	Indeterminado	Ornamental	¿?	¿?
14	Chalum	Chalum	<i>Inga micheliana</i> Harms	Indeterminado	Sombra	¿?	¿?
15	Palo de agua	Tsuy	<i>Liabum glabrum</i> var. <i>hypoleucum</i> Greenm	Frío	Alimentario	Hojas	Hervido
16	Mango	Manko	<i>Mangifera indica</i> L.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco

17	Yuca	Ts'inté'	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Frío	Alimentario	Raíz	Hervido
18	Plátano cuadrado	Mantsana l'obal	<i>Musa acuminata x balbsiana</i> Colla	Caliente	Alimentario	Fruto	Fresco
19	Plátano blanco	Sakil l'obal	<i>Musa acuminata x balbsiana</i> Colla	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
20	Plátano macho	Machu l'obal	<i>Musa acuminata x balbsiana</i> Colla	¿?	Alimentario	Fruto	Asado, Frito
21	Plátano guineo	Bats'i lo'bal	<i>Musa acuminata x balbsiana</i> Colla	¿?	Alimentario	Fruto	Fresco
22	Granadilla	Karanato	<i>Passiflora ligularis</i> Juss.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
23	Aguacate criollo	On	<i>Persea americana</i> Mill.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
24	Aguacatillo	Tsits	<i>Persea americana</i> var. <i>drimyfolia</i> (Cham. & Schltld.) S.F. Blake	Caliente	Alimentario	Fruto	Fresco
25	Frijol de suelo	Xlumil chenek'	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Caliente	Alimentario	Semilla	Hervido
26	Carrizo	Jalal	<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steud.	Frío	Medicinal, Herramienta	Tallo	Infusión
27	Hierbasanta	Mumun	<i>Piper auritum</i> Kunth	Frío	Alimentario, Envoltorio	Hojas	Hervido
28	Zapote rojo	Ja'as	<i>Pouteria mammosa</i> (L.) Cronquist	Caliente	Alimentario	Fruto	Fresco
29	Guayaba	Pata	<i>Psidium guajava</i> L.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
30	Caña de azúcar	Wale'	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Caliente	Alimentario	Caña	Fresco, Fermentado
31	¿?	Ajo'	<i>Saurauia scabrida</i> Hemsl. / <i>Saurauia comitis-rossei</i> R.E. Schultes	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco
32	Tomate de árbol	Tumat	<i>Solanum betaceum</i> Cav.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco, Asado
33	Níspero	Lulu'	<i>Sponodias purpurea</i> L.	Frío	Alimentario	Fruto	Fresco

...Continúa Cuadro 5

34	¿?	Tsirin chi'in	<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott	Frío	Alimentario	Raíz	En Dulce
35	Taro	Pajalmats' chi'in	<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott	Frío	Alimentario	Hojas, Raíz	Hervido

Cuadro 5. Registro de componentes: Cafetal

5.2 Cultura alimentaria entre los tzeltales de Tenejapa

5.2.1 Cultura material de la cocina tzeltal.

Aunque durante el trabajo de campo se observaron cocinas de distinta estructura y distribución, es posible señalar los rasgos básicos que la mayoría comparte con el objetivo de proponer una descripción general de la cultura material que caracteriza a las cocinas tzeltales de Tenejapa. Por lo general, la habitación que ocupa la cocina tiene una superficie de entre doce y quince metros cuadrados (imagen 1,2). Está construida a base de block, madera y en algunos casos bajareque con techo de teja o lámina. Al centro se localiza el fogón sobre el cual se coloca la leña y parrilla, así como las ollas, comales y cazuelas utilizadas durante la preparación de los alimentos (imagen 3). Por encima del fogón penden varas de madera de *sibante'* (*Cornus excelsa* Kunth), sostenidas desde el techo por lazos de mecate o bejuco (*at'* o *kulak*). Sobre estas varas cuelgan trozos de carne para ahumarse con ayuda del fuego que produce la cocina diaria. En la parte superior de la cocina, sobre las vigas que atraviesan el techo, se colocan decenas de mazorcas de maíz. Alrededor del fogón están dispersas varias sillas pequeñas. El resto del mobiliario está compuesto por algunas mesas, estantes y una alacena.

Respecto a los utensilios de cocina⁴, se registró el uso de dos tipos de comal. El primero, de nombre *samet ajch'al*, está hecho a base de barro y es utilizado únicamente para la elaboración de las tortillas pues los informantes consideran que su composición permite que las tortillas no se quemem, se cocinen mejor y conserven por más tiempo. El segundo, hecho a base de aluminio, se denomina *samet tak'in* y es utilizado para la cocción del resto de los alimentos. Aunque en el pasado la molienda de maíz y frijol se hacía con ayuda del metate o *cha'* en la actualidad la mayoría utiliza un molino manual, pues

⁴ Las imágenes de los utensilios de cocina pueden consultarse en el anexo B “Catálogo de Instrumentos y Utensilios de Cocina”, ubicando en la parte final de este trabajo.

permite realizar el trabajo de forma más rápida y ocupando menos energía. Al utilizarse, el molino se empotra a una mesa grande fija al suelo llamada *ak'en*.

De acuerdo con descripciones proporcionadas por informantes en campo, en el pasado era común el uso del fogón de tres piedras o *k'ajk'*. A falta de platos, la comida se colocaba sobre el suelo encima de hojas de plátano. Al comer las mujeres se sentaban en el suelo de tierra o si la familia podía permitírselo, en petates. En cambio, los hombres tomaban asiento en troncos huecos tallados en forma de taburetes llamados *ts'amalte*. La escasa vajilla utilizada estaba hecha de barro, carrizo o cortezas de jícaros y calabazas. Entre los utensilios empleados antes de la introducción de materiales como el plástico y peltre destacan el *p'in* y el *pulatu*, vasijas de barro globulares cuya única diferencia estribaba en que la segunda estaba cubierta con una capa de barniz. El *xalu*, recipiente de barro con mango u “oreja” a modo de pocillo. El *k'ib* o *kantaro*, un jarrón grande de barro utilizado para transportar agua o cocinar tamales. Por lo general, cada familia contaba con cinco o seis piezas de *k'ib* pues sólo podían ser adquiridos una vez al año durante las fiestas celebradas en la localidad de Yoshiib y era común que se rompieran durante los largos y abruptos recorridos para acarrear agua. Asimismo, destaca el *tsu*, conocido también como bule o tecomate, usado para almacenar agua para beber durante los viajes al campo y el *moch'*, canasta de carrizo utilizada para guardar tortillas. Antes del uso de costales de rafia para transportar el maíz se utilizaban los *lomsit*, grandes morrales tejidos con fibras de henequén que, en combinación con los mecapales, alcanzaban a contener desde 200 hasta 300 mazorcas.

Cabe destacar que las diferencias observadas en cada cocina responden ante todo a las características de la economía de cada familia. Así, en familias mejor acomodadas económicamente es frecuente el uso de utensilios de plástico, peltre o aluminio, estufas ecológicas o la presencia de un mayor número de mobiliario. Por el contrario, en las cocinas de familias con menos recursos se

mantiene el uso de utensilios de barro, jícaros, estantería sencilla y fogones tradicionales. Con todo, el uso de herramientas de cocina de plástico o aluminio parece difundirse con rapidez entre las cocinas de Tenejapa. Las estufas ecológicas han reemplazado paulatinamente a los fogones tradicionales debido a que ahorran leña y permiten evitar el molesto contacto de humo con los ojos, responsable de importantes afectaciones a la salud. Por lo general, estas estufas son de una sola hornilla para un comal de forma rectangular (imagen 6).



Imagen 1. Cocina en Chacoma. Familia Girón



Imagen 2. Cocina en Las Manzanitas. Familia Pérez



Imagen 3. Fogón tradicional



Imagen 4. Estufa ecológica

5.2.2 Técnicas de preparación, cocción y conservación de alimentos

Cocción por ebullición. La mayoría de los platillos y productos que conforman el STA tzeltal se elaboran utilizando este proceso de cocción. Se trata

de una técnica ocupada desde la época prehispánica (Bertrán Vila, 2005; Zizumbo-Villareal *et al.*, 2012), que generalmente implica el uso de una olla de barro o peltre colocada sobre el fogón dentro de la cual se agregan los ingredientes para cocerlos mediante la inmersión en agua hirviendo, a la que se añade algún condimento para dar sabor. Aunque la técnica se utiliza en gran medida para la preparación de caldos, no se limita a éstos pues muchas de las hierbas que conforman la dieta tradicional, como el *paita*, puntas de chayote, mostaza o nabo silvestre, se consumen hervidas. Los frijoles y las habas, elementos centrales de la dieta, también requieren de un largo proceso de cocción por ebullición que puede durar, luego de remojarlos desde la noche anterior a su preparación, hasta tres horas dependiendo de la variedad y la especie.

Asado sobre el comal. Aunque quizá el ejemplo más representativo de la cocción sobre comal lo representa la elaboración de tortillas, la realidad es que muchos otros productos del STA tzeltal requieren de esta técnica de cocción. La técnica implica calentar el comal a fuego de leña y poner sobre éste los productos que se deseen cocinar. Antes de usarlo, el comal suele recibir un tratamiento tradicional llamado “curado” que consiste en lavarlo con agua fría, colocarlo sobre el fogón caliente y frotarlo con una mezcla de agua, cal y ceniza. Al secarse, esta mezcla evita que los alimentos se quemen o adhieran a la superficie del comal. Debido a que no hay utensilios que asemejen la forma de una espátula, es común el uso de las manos durante la mayor parte de las cocciones que se realizan sobre el comal. Un ejemplo importante este tipo de preparación de alimentos lo constituye el *setbil tomut*, uno de los platillos más representativos de la gastronomía tradicional en Tenejapa. También conocido como huevo en torta su preparación es la siguiente: sobre el comal caliente se esparce una pizca de sal y vierten dos huevos revueltos. Los huevos se voltean en repetidas ocasiones hasta que ambos lados de la tortilla estén bien cocidos. Algunas personas acostumbran mezclar los huevos con cebollín troceado. El *setbil tomut*

se acompaña tradicionalmente con *puyum ich* o agua de chile. Para preparar este platillo se tuestan sobre el comal entre tres y cinco chiles (*Cancuc ich*). Cuando están bien cocidos se baten dentro de un tazón con agua caliente hasta alcanzar la consistencia de un caldo. Aunque la mayoría de los tenejapanecos consume el *puyum ich* de esta forma, algunos agregan gotas de jugo de limón para atenuar el picor.

Nixtamalización. Como se señaló en capítulos previos, la nixtamalización es una tecnología de origen mesoamericano utilizada para potenciar los valores nutricionales del maíz, pues permite incrementar la biodisponibilidad de aminoácidos mientras mejora la absorción de minerales (Fournier, 1998; Paredes López *et al.*, 2006). Se trata de un proceso que involucra la cocción de maíz con agua y cal para la elaboración de una masa utilizada en la elaboración de tortillas, atoles, tamales, etc. En Tenejapa, la nixtamalización se realiza de la siguiente forma: para empezar, los granos de maíz se remojan durante tres o cuatro horas en una solución de agua con cal dentro de una cubeta de aluminio. A continuación la mezcla se cuece sobre el fogón cerca del punto de ebullición, un proceso que puede repetirse hasta en tres ocasiones. Tras la cocción, el maíz se deja inmerso en el caldo durante una noche. Al día siguiente el proceso continúa con el lavado de los granos. Con ayuda de una cubeta de plástico y agua limpia se cuele el maíz para eliminar restos de cal u otra sustancia que se haya incorporado durante el proceso de cocción. En seguida, el maíz se muele hasta obtener una masa espesa. Cabe destacar que la masa se separa siempre en dos porciones, una usada para la elaboración de las tortillas y otra para preparar bebidas como el *mats'*. Mientras la masa reservada para las tortillas se cuece en ese mismo momento, la porción de masa utilizada para las bebidas puede dejarse reposar durante uno o dos días, especialmente si se desea obtener masa para elaborar bebidas agrias.

Fermentación. La fermentación es una de las técnicas más antiguas de preparación y conservación de alimentos e implica el crecimiento y acción de diferentes microorganismos como bacterias, mohos o levaduras sobre los alimentos para alterar su sabor, beneficiar su composición química y aumentar su vida útil. A grandes rasgos podría definirse como un proceso de oxidación incompleta (García Garibay *et al.*, 2004). El trabajo en campo permitió observar cómo este proceso constituye una de las tecnologías más importantes del STA tzeltal. El fermentado se aplica a una amplia gama de alimentos, desde atoles de maíz y bebidas alcohólicas hasta frijoles y hierbas comestibles. Uno de los productos más representativos del uso de esta técnica es la *chicha*, bebida de uso ritual hecha a partir de jugo de caña de azúcar fermentado con salvado de trigo, o maíz y panela. Otras bebidas de consumo más cotidiano, como el *ul* o el *pajal ul*, también aprovechan esta técnica. En el primer caso, se elabora una masa de granos de elote que se disuelve en agua y deja reposar en una olla durante una noche para que agrie. Al día siguiente se cuele y pone a cocer, agregando un poco de panela cuando esté hirviendo. El segundo, cuyo consumo goza también de importantes connotaciones rituales, se elabora con masa de maíz previamente remojado que se bate en agua y deja reposar por una noche. De la mezcla se extrae la capa más fina para hervirla en una olla hasta obtener la consistencia de un atole. Por otra parte, muchos campesinos manifestaron disfrutar del consumo pozol o *mats' agrio*. Para ello, es necesario dejar reposar la masa de maíz que haya resultado de la nixtamalización por una o dos noches para luego batirla en agua. Algunos informantes señalaron que envolver la masa en hojas de *ja'aben* (*Canna edulis* Ker Gawl.) sirve para acelerar el proceso de agriado.

Ahumado. Al utilizar del fogón como medio principal para la cocción de los alimentos las familias tzeltales de Tenejapa deben lidiar con la emisión constante de humo derivado de la combustión de madera. Sin embargo, lejos de considerarlas como un residuo inútil la cocina tradicional tzeltal ha sabido

aprovechar estas emisiones para secar y conservar sus alimentos. Durante el trabajo en campo se observó como en la mayoría de las cocinas tzeltales, las familias cuelgan sobre las vigas del techo parte de las mazorcas de maíz cosechadas, con el propósito que el humo las impregne hasta ennegrecerlas permitiendo que se conserven hasta por un año (imagen 5). Basta con lavar cuidadosamente las mazorcas para que estén nuevamente listas para su nixtamalización. De hecho, algunos informantes señalaron que el humo añade al maíz un sabor particular, bien valorado entre los tenejapanecos.

Por otra parte, el ahumado constituye también una técnica indispensable para la preparación tradicional de carnes, especialmente res, rata de campo y tuza. Antes de cocinarse, la carne de estos animales se coloca sobre varas de madera que cuelgan sobre el fogón durante un periodo que oscila entre un par de días hasta una semana, dependiendo de la especie (imagen 6). El ahumado de los alimentos es tan importante para la cocina tzeltal que incluso ha provocado modificaciones en el uso del fogón ecológico, ajustándolo a sus necesidades. Por ejemplo, durante el trabajo de campo se observó como las cocineras evitan introducir los leños al fondo de la cámara de combustión, permitiendo que parte del humo escape por la apertura principal para utilizarlo en el ahumado de la carne colocada encima del fogón.

Secado al sol. Este tipo de secado es un método de conservación de alimentos que consiste en exponer los productos a los rayos del sol por lapsos de tiempo prolongados permitiendo que el agua se evapore, inhibiendo la proliferación de microorganismos y dificultando su putrefacción. Constituye una de las técnicas más antiguas de conservación de los alimentos. En Tenejapa, el secado al sol se usa principalmente en el procesamiento de los granos de café, que luego de cosechados permanecen sobre en el suelo de concreto o sobre lonas de plástico en las inmediaciones de la vivienda durante tres o cuatro días. Luego de este periodo, se almacenan en costales de rafia o yute para su posterior

comercialización o consumo. Cabe destacar que los campesinos tenejapanecos también utilizan esta técnica para endurecer algunas de las maderas utilizadas para la construcción de las viviendas o en la elaboración de herramientas agrícolas.



Imagen 5. Carne ahumándose sobre el fogón



Imagen 6. Método tradicional de conservación del maíz

5.2.3 Dieta tradicional tzeltal

El trabajo de campo permitió observar como el maíz continúa siendo, como en el pasado, el componente más importante y eje rector de la alimentación indígena en Tenejapa. Su consumo se realiza primordialmente a través de dos tipos de productos: tortillas y bebidas espesas. Si bien los tamales también son un platillo tradicional que implica la ingesta de maíz, su consumo, más que cotidiano, está vinculado a eventos rituales o festivos. Cabe señalar que contrario a lo esperado, las tortillas no representan la principal vía de ingesta de maíz. Aunque su consumo es elevado y considerado imprescindible durante las comidas, en realidad la fracción más importante de ingesta diaria de maíz se debe al consumo de una amplia diversidad de bebidas espesas y atoles.

De este mosaico de bebidas, la más importante es el *mats'*. Similar al pozol tabasqueño, el *mats'* está hecho a base de masa de maíz nixtamalizado diluida en agua. Se trata de una bebida refrescante que acompaña todo momento de la

cotidianidad campesina de los tzeltales tenejapanecos. Su consumo es particularmente relevante durante las arduas jornadas de trabajo agrícola, pues se considera que proporciona la energía necesaria para desempeñar este tipo de actividades. Aunque en el pasado se solía almacenar en bules o tecomates, en la actualidad los campesinos tenejapanecos transportan el *mats'* en envases de plástico o botellas de refresco recicladas. No es poco frecuente que luego de trabajar en sus parcelas se susciten encuentros entre campesinos durante los trayectos de regreso a sus hogares. Cuando estos casos se presentan, se tiene la costumbre de detenerse para descansar y beber juntos *mats'*, mientras que comparten noticias y anécdotas. Otra bebida de gran presencia en la dieta tradicional tzeltal es el *juilwilmats'*, atole hecho a base de masa de maíz mezclada con chile molido. Aunque la receta tradicional del *juilwilmats'* involucra la cocción de la mezcla en combinación con semillas de calabaza molidas y cilantro, es común que las cocineras tenejapanecas hagan modificaciones al platillo dependiendo de sus preferencias y productos a su disposición. Así, es posible encontrarse con *juilwilmats'* acompañados con cebollín picado, camarones secos, huevos hervidos, etc.

Existen cuatro tipos de tortillas de consumo tradicional. La más importante es el *waj*. Esta es una tortilla grande y redonda, de aproximadamente quince centímetros de diámetro, hecha de maíz amarillo que acompaña la mayor parte de las comidas cotidianas. Su elaboración inicia con el desgranamiento de los elotes, cuyos granos se depositan en una canasta de carrizo. Esta tarea se realiza prácticamente todos los días y de ella se encargan las mujeres (aunque es común que los hombres ayuden durante sus descansos de las responsabilidades agrícolas). Por otra parte, se encuentra las *nupil waj*, tortillas con forma oval de aproximadamente diez centímetros de largo hechas a base de maíz untadas con frijol molido. Están también las *chenkul waj*, de elaboración similar a las *nupil waj* sólo que de forma redonda y a veces sazonadas con chile molido. Y finalmente las denominadas *sejib*, tortillas de elote tierno con azúcar.

La dieta tradicional tzeltal involucra el consumo ocasional de varios tipos de tamales. Destacan el *pats'*, que se prepara enrollando capas intercaladas de masa de maíz y frijol, envuelta en hojas de plátano, y el *bak' sit*, hecho a base de una masa de maíz que contiene frijoles enteros, envuelta en totomoxtles u hojas de maíz. Los tamales son un platillo que acompaña siempre las fiestas, celebraciones y eventos rituales en Tenejapa. Además de los productos de maíz, el consumo de frijoles es bastante frecuente. La cocina tzeltal utiliza al menos cuatro variedades de frijol, *xbojt'il chenek'* (*Phaseolus coccineus*), *ch'ujch'ul chenek'* (*Phaseolus vulgaris*), *xlumil chenek'* (*Phaseolus vulgaris*) y *xchu'il chenek'* (*Phaseolus leucanthus*). Aunque gran parte de la cosecha de frijoles se ocupa para preparar platillos en combinación con maíz, como tortillas y tamales, también se consumen hervidos, a veces sazonados con epazote. Los chiles son también parte importante de la dieta tradicional. La cocina tzeltal ocupa cinco variedades, cuatro de las cuales se consumen secas: *tsamut ich'* (chile piquín, Cancuc *ich'*), *bak ich'* (chile parado) y *ton ich'* (chile blanco), todas variedades de la especie *Capsicum annum* L. Solamente el *mukul ich'* o chile manzano (*Capsicum pubescens* Ruiz & Pav.) se consume fresco. Al igual que el frijol, parte importante de la cosecha de chiles se utiliza en platillos que lo combinen con maíz, sin embargo también se utiliza para condimentar prácticamente todos los platillos de la cocina cotidiana. Entre las cucurbitáceas, destaca el consumo de calabaza (*Cucurbita pepo* L.), chilacayote (*Cucurbita ficifolia* Bouché) y chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.). Las dos primeras se consumen cuando el fruto está tierno, es decir, apenas madurando. Sin embargo también se consumen maduras preparadas en dulce. El chayote constituye un ejemplo paradigmático del aprovechamiento exhaustivo que los campesinos tzeltales hacen de sus cultivos, pues consumen el fruto, la raíz (llamada *cuesa*), los tallos y las hojas.

Si bien fue incorporado de forma muy reciente a la cultura alimentaria tzeltal, el consumo de café, como su cultivo, pronto se ha convertido en un

componente preponderante de la dieta tenejapaneca. El café ha desplazado paulatinamente a bebidas tradicionales como la *chicha* o el *ul'* para convertirse en la bebida preferida para acompañar comidas cotidianas y festivas. Sin embargo, cabe destacar que en las comidas rituales, como las que incumben al Carnaval o las fiestas de mayordomías, el consumo de bebidas tradicionales continúa vigente. El proceso de tostado comienza al seleccionar una porción de café, generalmente un kilo, de los costales almacenados en casa. Los granos se vierten sobre el comal caliente. Sobre esta etapa del proceso vale la pena mencionar dos aspectos importantes que los informantes enfatizaron durante el trabajo de campo. Primero, que a diferencia del tostado convencional o comercial, en las comunidades de Tenejapa no se practica la remoción de la cáscara que envuelve a los granos, por lo que ésta se incorpora a los procesos de tostado y molino, imprimiendo al café un sabor más amargo. Segundo, que para alcanzar la temperatura idónea para el tostado, debe evitarse calentar el comal con leños ardiendo y en cambio deben utilizarse solamente brasas. Es evidente que la estufa ecológica ha simplificado el proceso de tostado pues a diferencia del fogón tradicional, que necesita de un comal liso colocado sobre la parrilla y en donde debido a la constante manipulación una porción de los granos de café solía caer a las brasas, la estufa ecológica forma una concavidad en el área del comal que evita cualquier merma. Cuando los granos están bien tostados se levantan del comal y colocan dentro de una canasta de carrizo para cernirlos. La última etapa corresponde a la molienda, para la cual se utiliza un molino eléctrico de nixtamal.

El consumo de animales ocupa un papel destacado en la dieta tradicional de los tzeltales de Tenejapa. Aunque su consumo no es tan elevado como el de los vegetales, es igual de variado (véase cuadro 6). Por lo general, las principales fuentes de proteínas cárnicas provienen de la res y el gallo. A diferencia de la cocina mestiza, el consumo de carne de cerdo es mínimo y algunas personas incluso la consideran como desagradable. En cambio, el consumo de animales

silvestres como la rata de campo y la tuza es bastante frecuente. Menos usual aunque con gran preferencia es el consumo de carne de venado, liebre, tlacuache y armadillo. El consumo de guajolote también es importante, sin embargo su condición “fría” obliga a los tenejapanecos a consumirlo sólo ocasionalmente. Los insectos son también una importante fuente de alimento, entre los que destacan las larvas de avispas, conocidas como *xuux*. Luego de haber recolectado el panal y removido de su interior las avispas adultas, se les pone a cocer sobre el comal por diez minutos para consumirlos.

Cuadro 6. Animales comestibles en Tenejapa, Chiapas

Tipo	Nombre (español/ tzeltal)	Frío-Caliente	Forma de preparación	Características
Domésticos	Res (<i>wakax</i>)	Caliente (con excepción de las vísceras, que se consideran frías).	En caldo. Se prepara tradicionalmente con puntas de chayote aunque en la actualidad se acompaña con repollo y papas. Se condimenta con hierbabuena. Para preparar el caldo la carne debe ahumarse durante una semana. El caldo de vísceras se condimenta con cilantro.	Es considerada como una carne de fiesta.
	Cerdo (<i>chitam</i>)	Muy frío	En caldo. Se prepara acompañado de <i>sakil bok</i> o <i>napux</i> . Se condimenta con cilantro.	Se debe evitar cocinarlo junto con chayotes, frijoles o calabazas ya que de lo contrario estas plantas dejarán de dar frutos.
	Guajolote (<i>tuluk'</i>)	Muy frío	En caldo. Se condimenta con cilantro y chile seco. Debe evitarse acompañarlo con cualquier otro vegetal.	¿?
	Chivo (<i>tat tentsun</i>)	Caliente	¿?	¿?

Silvestres	Gallo (<i>tatmut</i>)	Caliente	En caldo. Se condimenta con epazote.	Es considerada como una carne de fiesta. Se le atribuyen propiedades medicinales, especialmente en mujeres que acaban de dar a luz.
	Pato (<i>pech</i>)	Frío	¿?	¿?
	Gavilán (<i>i'i'-jxik</i>)	¿?	¿?	¿?
	Conejo (<i>t'ul</i>)	Caliente	En caldo. Se condimenta con cilantro.	¿?
	Ardilla (<i>chuch</i>)	Caliente	¿?	¿?
	Tlacuache (<i>j'uch</i>)	Muy caliente (especialmente la cola).	¿?	¿?
	Armadillo (<i>j'ib</i>)	Muy frío	¿?	¿?
	Venado (<i>chij</i>)	Caliente	¿?	¿?
	Tuza (<i>ba</i>)	Caliente	En caldo. Se condimenta con hierbabuena y chile seco.	Se recomienda hervir la carne junto con sus vísceras o por lo menos, hacer con ellas un caldo distinto, pues tirarlas o desperdiciarlas es considerado de mal augurio.
	Rata (<i>ch'o</i>)	Caliente	En caldo. Se acompaña con puntas de chayote. Se condimenta con hierbabuena y chile seco.	¿?
	Rana (<i>xch'uch'</i>)	¿?	Asado sobre el comal o en caldo, en cuyo caso se condimenta con epazote. Se consumen solo las ancas.	Es considerada como un remedio para curar la enfermedad conocida como <i>nijkel</i> o ataque (crisis epilépticas).
	Caracol de río (<i>puy</i>)	Caliente	En caldo. Se le acompaña con puntas de chayote y chile seco. Se condimenta con cilantro.	Se considera un platillo tradicional de semana santa.
	Pescado salado (<i>chay chi'il</i>)	Caliente	En caldo. Se condimenta con epazote.	Por tradición, sólo se consume durante la época de cuaresma.
	Cangrejo (<i>nep</i>)	Caliente	Asado sobre el comal o en caldo,	Su consumo se recomienda para

			en cuyo caso se condimenta con epazote.	mujeres que acaban de dar a luz y no están produciendo leche materna. Para usarlo como remedio debe hervirse junto con trece chiles secos. El caldo se utilizará, primero, para bañarse, y luego para beberse.
Insectos	Avispa (<i>xuux</i>)	Caliente	Dorado sobre el comal.	Se consumen las larvas junto con la sección de la colmena en que están depositadas.
	Larva (<i>Chanulte</i>)» <i>schausiana trojesa</i> .	¿?	Dorado sobre el comal.	Los lugareños comentan que en el pasado estos insectos existían en abundancia, sin embargo en la actualidad se han hecho muy escasos.
	Hormiga chicatana (<i>sme' ts'isim</i>)	¿?	Dorado sobre el comal.	¿?
	Cigarra (<i>chikitin</i>)	¿?	Dorado sobre el comal.	Es un insecto considerando de tierra caliente. Por costumbre, se le consume durante Semana Santa. Además, su consumo se recomienda a niños que experimentan dificultades para aprender a hablar.
	<i>Jonon</i>	Caliente	Dorado sobre el comal.	De forma similar a una abeja, el <i>jonon</i> es un insecto que se encuentra bajo tierra. Los lugareños comentan que los terrenos habitados por este insecto son favorables para la siembra de frijol, especialmente ayocote.
	Chapulín (<i>k'ulub</i>)	Caliente	Dorado sobre el comal.	Los lugareños afirman que su consumo no es

				abundante debido a las dificultades que impone su caza.
	Oruga de mariposa nocturna (<i>tsats'</i>)	Caliente	Dorado sobre el comal o en caldo acompañado con limón y chile seco.	¿?

Cuadro 6. Animales comestibles en Tenejapa, Chiapas

Finalmente, el STA tzeltal se complementa con el consumo ocasional de hongos silvestres. Aunque escasos, los estudios etnomicológicos realizados en Chiapas han constatado la notable diversidad de especies utilizadas por las comunidades indígenas de la región (Robles *et al.*, 2005; Ruan-Soto *et al.*, 2005; Lampman, 2007; Shepard Jr. *et al.*, 2008; Ruan-Soto *et al.*, 2009). Aunque la mayoría de las especies se aprovechan como comestible, otras también tienen uso medicinal. Para recolectar los hongos, la familia tenejapaneca organiza recorridos a los bosques y *acahuales*, especialmente durante la temporada de lluvias. Además de consumirlos, muchas personas suelen comercializarlos en los mercados indígenas de la región, alcanzando importantes volúmenes de venta. Los informantes señalaron la existencia de catorce especies comestibles (véase cuadro 7), la mayoría consumidas en forma de caldo o asados sobre el comal.

Cuadro 7. Hongos comestibles en Tenejapa, Chiapas

Nombre (tzeltal)	Nombre (científico)	Características de consumo	Temporada de cosecha
<i>Konkiw</i>	<i>Agaricus californicus</i> Peck	Se agrega al <i>juilwilmats'</i> (atole de maíz con chile) condimentado con epazote.	Julio o durante el tiempo de lluvias
<i>Tsukum ti'bal</i>	<i>Morchella elata</i> Fries/ <i>Morchella esculenta</i> (L.) Pers.	¿?	¿?
<i>Tsajal ti'bal</i>	<i>Hypomyces lactiflorum</i> (Schwein.) Tul. & C. Tul.	¿?	Junio
<i>Akuxa ti'bal</i>	<i>Clavicornia pyxidata</i> (Pers.)	¿?	¿?
<i>K'an chay</i>	<i>Lactarius deliciosus</i> (Fr.) S.F. Gray	¿?	¿?

<i>Yaxal lu'</i>	<i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.		
<i>Chejchew</i>	<i>Armillaria mellea</i> (Vahl.: Fr.) Quélet	Se consume asado sobre el comal o en caldo condimentado con epazote.	Diciembre
<i>Chikin te'</i>	<i>Phellodon niger</i> (Fr.) P. Karst./ <i>Polyporus badius</i> (Pers.) Schwein/ <i>Lentinus crinitus</i> (L.) Fr.	¿?	Octubre- Noviembre
<i>Sulte'</i>	<i>Schizophyllum commune</i> Fries	Aparece después de que se realizan las rozas para las <i>milpas</i> . Se prepara en caldo condimentado con epazote.	Julio-Agosto
<i>T'ot'</i>	<i>Daldinia concentrica</i> (Bolton) Ces. & De Not.	¿?	Agosto
<i>K'o' chikin</i>	<i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc/ <i>Auricularia auricula</i> (L.) Underw.	Se debe tener cuidado pues en ocasiones es venenoso.	¿?
<i>K'an tsu</i>	<i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers.	Se agrega al <i>juilwilmats'</i> (atole de maíz con chile) condimentado con epazote.	Junio-Julio
<i>Sak itaj</i>	<i>Pleurotus djamor</i> (Rumph. ex Fr.) Boedijin	Crece sobre los troncos caídos de aliso.	Junio
<i>Taxux</i>	<i>Coprinus</i> sp.	¿?	¿?

Cuadro 7. Hongos comestibles en Tenejapa, Chiapas

5.2.4 Etiqueta alimentaria

La estancia en campo permitió observar varias de las normas que rigen el consumo de alimentos. Aunque la etiqueta alimentaria presenta características distintas dependiendo si se trate de una comida cotidiana, ritual o festiva, hay reglas más o menos generales que aplican a todas estas variantes. En primer lugar, se observó cómo los hombres comen separados de las mujeres. Este comportamiento es más evidente durante los eventos rituales o festivos, pues para el festín se asignan áreas diferentes para cada género. En estas ocasiones, se acostumbra además que los hombres coman antes. Por el contrario, en la cotidianeidad se espera que el núcleo familiar esté reunido para comer, con

excepción de los casos en que tenga lugar la presencia de un invitado. Cuando es así, se acostumbra que los hombres de la familia coman junto con el invitado para luego ceder turno a las mujeres.

Si bien las comidas cotidianas no presentan un orden específico para ingerir los alimentos, las comidas festivas y las rituales sí observan una secuencia estricta en el consumo de los platillos. Por lo general, ésta secuencia implica el consumo inicial de una bebida espesa (*ul o pajal ul*) acompañada por tamales (*pats', bak' sit*), seguida por la ingesta de un plato fuerte. Aunque el caldo de res constituye el plato fuerte tradicional por excelencia, en ocasiones éste se reemplaza con caldo de rata de campo, tuza o gallo. Para finalizar, se sirven tragos de *pox* u otra bebida alcohólica. Por lo general, el consumo de alimentos se realiza de forma acelerada, prolongándose no más de quince minutos en las comidas diarias. En comidas rituales, el consumo es aún más rápido, ocupando alrededor de diez minutos. No obstante este apresuramiento, en las comidas cotidianas se acostumbra tener por lo menos una hora de conversación al finalizar los alimentos para charlar sobre los acontecimientos suscitados durante la jornada. Estas tertulias no sólo representan ámbitos importantes para la cohesión familiar, sino que con frecuencia se utilizan para discutir y consensuar temas de interés para la familia, que abarcan desde mitos y creencias, hasta problemas concretos o conocimientos tradicionales. Durante la experiencia en campo se observó que la participación en las comidas y el consumo, sin exhibir gestos de aversión, de los alimentos ofrecidos por los anfitriones representan actos de cortesía indispensables para establecer lazos de confianza sólidos entre miembros de la comunidad y visitantes foráneos. Esto es especialmente importante para el investigador, cuya participación en las comidas le ofrece una ventana de oportunidad para vincularse eficazmente con los sujetos de estudio.

De acuerdo con testimonios proporcionados por informantes clave, en el pasado las comidas se distribuían a lo largo del día siguiendo el orden mostrado en la figura 3. Aunque en la actualidad pocos cambios han tenido lugar (véase figura 4), sí se observan ajustes en el horario así como la introducción de nuevos productos, como el café. Cabe destacar que durante la primera comida del día, mujeres y hombres comen juntos sólo en los casos en que la mujer debe acompañar a su marido durante las actividades agrícolas de la jornada. Cuando hay niños pequeños en el hogar, se acostumbra que la mujer coma más tarde y en compañía de sus hijos, poco después que éstos hayan despertado. En los casos en que la mujer trabaje en las parcelas, ésta debe regresar a su casa una hora antes que su marido, para preparar y tenerle lista la comida.



Figura 3. Orden del consumo cotidiano de alimentos: Pasado



Figura 4. Orden del consumo cotidiano de alimentos: Presente

5.2.5 Rasgos sociopolíticos de la alimentación tzeltal

Como ha sido destacado por otros estudios (Goody, 1995; Barthes, 2013), la alimentación tiene la capacidad de expresar la pertenencia a determinados estratos sociales, haciendo visible algunas de las normas implícitas que rigen el orden social y político al interior de una cultura dada. En ocasiones, el poder de la alimentación como factor de distinción sociopolítica se expresa mejor mediante el consumo de ciertos productos (Goody, 1995). Con base en lo anterior se preguntó a los informantes si conocían de la existencia de productos o prácticas alimentarias que gozaran de alguna implicación de este tipo dentro del STA tzeltal. Por lo general, las respuestas fueron negativas. De acuerdo con los informantes, esta situación se debe a dos razones. En primer lugar, que la alimentación tradicional está basada en un modo distintivo de producción agrícola, a decir, el cultivo de *milpa* como base para la subsistencia, practicado extensamente por los campesinos de Tenejapa. Segundo, que la alimentación tradicional ha estado condicionada por las limitantes económicas que ha enfrentado históricamente la población indígena de la región. Ambos hechos, la práctica generalizada de un modelo agrícola y una situación histórica de pobreza, antes quizá mucho más acentuada, han resultado en que la dieta este más o menos estandarizada entre las familias tenejapanecas, con variaciones que corresponden únicamente a las zonas ecológicas en donde desarrollan su agricultura.

La única implicación sociopolítica de la alimentación tradicional que mencionaron los informantes está relacionada con el prestigio asociado al consumo de alimentos propios de la cocina de tradición mestiza y la imitación de sus prácticas de consumo. Es decir, los informantes señalaron que el uso de utensilios, prácticas y consumo de productos vinculados a la alimentación mestiza es capaz de incrementar el prestigio social de un tzeltal en Tenejapa. Solamente dos alimentos propios de la cultura alimentaria indígena local han gozado de estos atributos: la carne de res y el café. En primer lugar, el consumo

frecuente de res requería forzosamente de estabilidad y suficiencia económica pues su comercialización, en manos de ladinos, se hacía siempre en forma monetaria. En segundo, el consumo cotidiano de café implicaba una producción que requería de la posesión de grandes extensiones de terreno para su cultivo. De este modo, ambos hábitos indicaban una situación económica holgada y por tanto, la pertenencia a un estrato social más acomodado.

No obstante, algunos de los informantes de mayor edad señalaron que el caldo de rata de campo y caldo de res ahumada con puntas de chayote han sido platillos vinculados a la autoridad y ejercicio de poder. El primero está especialmente relacionado con la presidencia municipal pues en el pasado era común que el alcalde o *kunerol* solicitara ser recibido con un caldo de rata cada vez que visitaba una de las localidades de Tenejapa. Así, la cualidad sociopolítica de este platillo, y otros caldos cuyo ingrediente principal eran las carnes exóticas como el venado o la liebre, deriva de la exigencia que impone su preparación, pues se requiere de la habilidad de un cazador experimentado que obtenga los insumos. Debido a que el *kunerol* era el único personaje con la autoridad suficiente para hacer esta clase de peticiones, se forjó un vínculo entre el caldo de rata de campo y la presidencia municipal. Al día de hoy, los alcaldes continúan solicitando caldo de rata de campo para comer durante la mayoría de sus visitas a las localidades.

5.2.6 Alimentación y mitos

Al ser un componente central de la cosmovisión indígena, la alimentación es ámbito de innumerables mitos, creencias y supersticiones que norman momentos distintos del proceso alimentario, desde la producción y recolección hasta el consumo. Estas representaciones son expresión de las preocupaciones, actitudes y sistemas de valores que dan sentido a la percepción indígena del cosmos. Durante el trabajo de campo se documentaron varias de estas creencias, entre las que destacan las siguientes:

1. Durante la recolección de moras y bayas silvestres en bosques y *acahuales*, se mantiene la creencia que al colectarlas se debe evitar que los frutos caigan al suelo, pues de lo contrario se augura una mordedura de serpiente. Además, debido a la proximidad del apogeo de la cosecha de moras silvestres con la aparición de los jilotes en las *milpas*, la gente, y especialmente los niños, suelen atribuir una supuesta relación “de cariño” entre las moras y el maíz.
2. Sobre el consumo de caldos cuyo ingrediente principal es la carne de un animal obtenido mediante la caza, se considera que al comerlo se debe tener cuidado de no derramar ninguna porción del caldo al suelo, pues de lo contrario el animal escapará para siempre de la vista del cazador.
3. Respecto a la elaboración de tortillas, se cree que al concluir con su preparación estas no deben contabilizarse pues además de ser un acto mal visto, acarrea como consecuencia que estas se estropeen más rápidamente.
4. Se cree que la preparación de los tamales debe llevarse a cabo durante las noches, pues al hacerlo durante las mañanas estos no se cocerán bien.
5. Los tzeltales de Tenejapa creen en la existencia de un conjunto numeroso de seres mágicos y/o anímicos que habitan los bosques de la región⁵. Estas entidades son sujeto de incontables mitos y supersticiones que en algunos casos tienen implicaciones directas en la cotidianidad campesina. Destaca la creencia de que los seres humanos solamente pueden dedicarse a las labores agrícolas mientras haya luz de sol. Trabajar en la oscuridad es mal visto e incluso peligroso, pues se trata un periodo de tiempo que corresponde a las actividades a cargo de las entidades mencionadas. De hecho, en el pasado no se permitía que los niños jugaran fuera de sus hogares después de las seis de la tarde pues de lo contrario corrían el riesgo de ser perjudicados por un espíritu maligno.

⁵ El conjunto de entidades mágicas y anímicas puede consultarse en el anexo C “Entidades anímicas con presencia en Tenejapa”, ubicando en la parte final de este trabajo.

6. Los fenómenos naturales y estelares son motivo de gran preocupación para los tzeltales de Tenejapa pues están asociados a estaciones de malas cosechas. Durante el trabajo en campo se registró la reacción a dos fenómenos de este tipo: los sismos y los eclipses. Los primeros se interpretan como un anuncio de la ausencia de lluvias y el advenimiento de tiempos de carestía. Los segundos se consideran presagios de enfermedad y muerte. Sobre éstos últimos, cabe destacar que los eclipses de luna están asociados a las mujeres mientras que los eclipses de sol a los hombres.

5.2.7 Mercados y día de plaza en Tenejapa

Como ha sido señalado por la literatura etnográfica (Köhler, 1975:88-92; Medina, 1991; Guiteras, 1992), los mercados son ilustrativos escaparates de la riqueza y diversidad alimentaria que distingue a las comunidades indígenas de Los Altos de Chiapas. En Tenejapa, el día de plaza se celebra en la cabecera municipal los días jueves. El tianguis se instala sobre la avenida principal que atraviesa el pueblo de suroeste a noreste. Aunque la mayoría de los productos que se ofrecen a la venta son comestibles, es común encontrar también ropa, herramientas o baratijas de importación. De entre los muchos vegetales en venta, destaca la presencia de múltiples puestos de cacahuete. Los cacahuates se comercializan en tres formas distintas, todas comestibles: frescos, dorados o hervidos. Aunque como se ha señalado, en Tenejapa el cultivo de cacahuete ha decrecido debido a la introducción del café, su vigencia comercial sugiere que su consumo continúa siendo parte importante de la dieta de los indígenas tzeltales. Asimismo, llama la atención la diversidad de raíces comestibles a la venta, la mayoría variedades de camote, malanga y yuca, que se ofrecen dentro de rejas de madera forradas con hojas de plátano.

Aunque en la actualidad se realiza los días jueves, en el pasado el día de plaza se celebraba los domingos. En ese entonces el intercambio de productos

se regía por el sistema de trueques y sólo en algunas ocasiones se utilizaba la mediación de la moneda. Durante la jornada, era común que quienes ofrecían verduras se acomodaran en pequeños puestos rudimentarios a lo largo de la avenida sobre la que se asienta todavía el tianguis. En cambio, quienes ofrecían frutas recorrían la avenida en busca del intercambio deseado. Los productos que con más frecuencia eran sujetos del sistema de trueques incluían tortillas, plátanos, naranjas, limas, aguacates, camotes y una gran variedad de arvenses comestibles o quelites. Caso contrario era el de la carne de res, usualmente en manos de comerciantes mestizos, que sólo podía adquirirse mediante pago en efectivo. Para realizar los intercambios existían varias unidades de cambio que los tzeltales utilizaban para regular el sistema de trueques. Estas eran, en orden ascendente, el *tuk*, *chatuk*, *oxtuk*, *chantuk* y *jotuk*. Así por ejemplo, un repollo grande podía intercambiarse por un *oxtuk* de naranjas (quince naranjas).

Cabe destacar que debido a la diversidad ecológica característica de la región de Los Altos de Chiapas, así como consecuencia de los procesos históricos diferenciados que han acontecido a su interior (Viqueira y Ruz, 1995), los municipios indígenas de la región se han distinguido por la producción casi exclusiva de determinados cultígenos. Debido a la dificultad de obtener estos productos dentro de los límites del municipio, éstos se vuelven apreciados y muy solicitados durante los días plaza, pues se trata de jornadas que reúnen a agricultores de toda la región. De acuerdo con informantes, Chamula se caracteriza por el cultivo de papa, repollo y rábano; Tenejapa por el cultivo de naranja, cacahuate y caña de azúcar; Cancuc por el cultivo de chile, etc. En adición a las grandes concentraciones de personas que tienen lugar durante los días de plaza, estos hechos han permitido que más allá de las relaciones económicas que se producen como consecuencia del intercambio comercial, los mercados sean un ámbito de comunicación, cohesión e intercambio social y cultural entre las comunidades indígenas de Los Altos de Chiapas.

5.3 Alimentación, fiesta y ritual

Uno de los ámbitos que mejor ejemplifican la centralidad de los alimentos en la cosmogonía indígena de los tzeltales de Tenejapa concierne a la ritualidad y la festividad. Como fue señalado en capítulos previos, los ritos y ceremonias explicitan el orden social y los sistemas de creencias que determinan a cada cultura, al tiempo que hacen posible la reactualización de su memoria histórica. Para los tenejapanecos, la comida ocupa un lugar preponderante en el desarrollo y significado del ritual pues representa una analogía del cuerpo y de la tierra. Es por ello que su consumo se realiza siguiendo un estricto orden cargado de simbolismo. La comida posee además gran importancia en el contexto festivo pues a partir de ella se organizan los espacios de convivencia social. En estos eventos, consumir los alimentos es motivo de encuentro, discusión y fortalecimiento de los lazos sociales. Con el objetivo de profundizar en las implicaciones de la comida en el contexto ceremonial, las siguientes líneas, recogidas del diario de campo, están dedicadas a la descripción de diez fiestas, de orden religioso, familiar o comunal, en donde los alimentos juegan un papel destacado, ya sea por su simbolismo o por su aspecto de reproducción del orden social. Al término de la sección se presenta el calendario de actividades rituales y agrícolas de Tenejapa, útil para entender la intrincada relación que existe entre la producción agrícola y la vida ritual, determinante en la configuración del estilo de vida campesino indígena.

5.3.1 Carnaval de Tenejapa o *Tajimal K'in*

El carnaval es la fiesta más larga y una de las más importantes del calendario festivo de Tenejapa. Aunque el epicentro de las actividades tiene lugar en la cabecera municipal, su celebración se extiende a todas las localidades de la región. Tiene una duración de doce días, periodo durante el cual se realizan distintas ceremonias enfocadas principalmente a la relajación del orden social y la petición por un año fértil para las cosechas (Medina, 1965; Ochiai, 1984). Las siguientes líneas se usarán para describir, con base en los notas de campo, una

de estas ceremonias que destaca por su notorio vínculo con las prácticas agrícolas de la comunidad: la siembra de chilacayote o “Ts’un bak’ mayil”. Este evento tiene lugar en la última parte del carnaval, usualmente tres días antes de que concluya el carnaval.

06 de marzo de 2014. *Llegué a Tenejapa poco después de las diez de la mañana, para observar como los alféreces se saludaban y organizaban, mientras recorrían los alrededores de la plaza principal del pueblo. Minutos después se acomodaron en círculo usando pequeñas sillas de madera, que usaron para tomar asiento y continuar con la amena charla que los había encontrado desde temprano ese día (imagen 7). Era momento para el inicio de la ceremonia de Ts’un bak’ mayil o siembra de chilacayote. El evento comienza cuando dos parejas integradas por un cantor y su ayudante recorren la formación. Frente a cada alférez las parejas efectúan el mismo protocolo. El cantor saluda con veneración al alférez, y acto seguido aparenta abrir un hoyo en el piso usando un bastón plantador. Entonces coloca de 4 a 5 semillas de chilacayote sobre el suelo de concreto, para luego colocar sobre ellas un poco de pasto o paja. El alférez y el cantor charlan por unos instantes y se despiden. Ahora es turno del ayudante. Lo primero que hace es servir al alférez un poco de pox, el aguardiente tradicional. Luego simula la búsqueda de las semillas usando un mico o gato montés disecado, primero entre las piernas del alférez y luego sobre el montón de pasto recién colocado. La pequeña representación termina cuando el mico encuentra las semillas al despejarlas del pasto puesto encima de ellas (imagen 8). El ayudante las levanta y se las ofrece al alférez quien las guarda en su morral. Ambos brindan con el pox recién servido y la pareja continúa hasta terminar todo el circuito. Según informantes, la ceremonia cumple con el propósito de evitar que la tuza y otros animales silvestres se alimenten de la milpa y la estropeen. Al final, todos se levantan para continuar vigilando la plaza, mientras beben pox y saludan a los participantes.*



Imagen 7. Alistándose para celebrar el *Ts'un bak' mayil*



Imagen 8. Búsqueda de semillas a los pies del alférez

5.3.2 Fiesta de la Santa Cruz

La fiesta de la Santa Cruz tiene fuerte simbolismo acuático y constituye por excelencia la ceremonia de las siembras. Está relacionada con la llegada de las primeras lluvias y el inicio del cultivo del maíz. Tiene un carácter eminentemente agrícola denotando una vinculación con la idea de la fertilidad y buen logro de las cosechas (Vogt, 1979; Broda y Good Eshelman, 2004). En Tenejapa, como en muchos otros municipios de los Altos de Chiapas, los manantiales son durante el día de la Santa Cruz escenario de múltiples rezos, cantos y banquetes. Los pueblos se reúnen, más allá de adscripciones religiosas, para pedir entre gestos de solemnidad y algarabía por una abundante lluvia para las *milpas*.

03 de mayo de 2014. Hoy visité Chalam luego de que la familia de Nazario me invitara a celebrar con la comunidad la fiesta de la Santa Cruz. Al llegar a la localidad observe como varias personas se encargaban de los preparativos de la celebración que se realizaría en las inmediaciones del manantial que surte de agua a la comunidad. Ahí estaba tendida una carpa y bajo ella una tarima. Además se había colocado una cruz de madera encima de la toma de agua adornada con bromelias [...] La ceremonia se realizó en las inmediaciones del ojo de agua de la comunidad, en donde se había congregado un numeroso grupo de personas. Sobre la tribuna permanecían las autoridades religiosas de la localidad así como representantes de otras comunidades que habían sido invitados al evento. Mientras arriba los mayordomos entonaban

varios rezos, debajo y separados, un grupo compacto de mujeres y otro más disperso de hombres acompañaba las oraciones, manteniendo la cabeza agachada. La ceremonia estuvo compuesta por varios rezos de aproximadamente cinco minutos sucedidos por cánticos de alabanza, siempre pronunciados en tzeltal. Luego de transcurrido una hora las autoridades decidieron cambiar, debido a las lluvias, la locación del evento al salón de usos múltiples de la comunidad. Hasta ese momento, tres autoridades distintas, una después de la otra, habían dirigido el rezo. Al llegar al salón, las autoridades se acomodaron en bancos y sillas de frente al estrado, en donde se encontraba una banda de música compuesta por dos guitarras acústicas y un bajo. El evento se reanudó cuando todos los asistentes se encontraron dentro. Sin embargo, la ceremonia no continuó encabezada por las autoridades tradicionales. En cambio, tomaron la palabra pastores y líderes de otras iglesias con presencia en Chalam. El acto prosiguió dando espacio a los feligreses de la iglesia presbiteriana. Aunque más modernos, los cánticos continuaron mientras el pastor recitaba elocuentemente extractos de la biblia. Durante esta parte las oraciones y cantos se hicieron en español. Nazario y su familia me explicaron que ésta es la única fiesta que reúne a creyentes de todas las religiones que hay en la localidad. Católicos, cristianos y tradicionalistas se unen para organizar un evento en común. Al tener una connotación acuática, la fiesta de la Santa Cruz reviste de gran importancia pues todos dependen, independientemente de su filiación religiosa, de las lluvias para la realización de sus actividades agrícolas y éxito en las cosechas.

Al término de las oraciones y cánticos los organizadores ofrecieron una comida a la comunidad, compuesta por barbacoa, arroz blanco y tortillas. La logística estuvo a cargo de varios equipos, uno encargado de desenterrar la barbacoa, otro de reacomodar las mesas dentro del salón, otro de distribuir los refrescos y uno más dedicado a repartir las raciones de arroz. La carne fue cocida en ollas tamaleras de aluminio dentro de un hoyo de aproximadamente 80 cm de profundidad, 60 cm de ancho y 120 cm de largo. Las ollas se colocaron sobre una pequeña estructura de ladrillos bajo la cual había brasas de leña. Al fondo se acomodó una capa de grava para mantener el calor. El horno se tapó con una capa de hojas de plátano cubierta de tierra (imagen 9). Sacar la carne del horno llamó la atención de gran parte de los asistentes, especialmente los niños. Cuando la carne estuvo lista se inició con la distribución de los alimentos. Los asistentes formaron una fila para recibir sobre un plato de unicel una porción de barbacoa y arroz rojo. En otra fila se repartieron botellas de refresco de cola. Aunque la mayoría tomó asiento en las mesas que se habían acomodado en largas filas paralelas dentro del salón (imagen 10), otros consumieron sus alimentos en los alrededores de la plaza. La comida se acompañó con tortillas y salsa roja estilo pico de gallo. Durante este lapso los músicos amenizaron el evento ocupando breves descansos para comer. Nazario me comentó que aunque deliciosa, la comida que acompañó la celebración no fue la indicada, pues tradicionalmente se sirven tamales de frijol molido conocidos como pats' y caldo de res ahumada. Además, se ofrece pox y queman fuegos

pirotécnicos. La ausencia de estos elementos (particularmente el pox y los explosivos) disgustó al sector católico de la localidad sin embargo el asunto no pasó de algunas muecas de descontento.



Imagen 9. Barbacoa del día de la Santa Cruz



Imagen 10. Salón de usos múltiples de Chalam

5.3.3 Comida de siembra o *majan awal*

Entre las comunidades indígenas de Los Altos de Chiapas, la preparación y siembra de las *milpas* es considerada como un proceso religioso y delicado que debe acompañarse por mucha actividad ritual. Con frecuencia, estos rituales utilizan símbolos representativos de transacciones recíprocas entre los campesinos y sus deidades (Vogt, 1979). En este contexto se inscribe el *majan awal*, ceremonia efectuada en las parcelas una semana después del inicio de la siembra de *milpa* que implica la realización de rezos acompañados de incienso y velas (Medina, 1991) así como una comida tradicional ofrecida como remuneración por el trabajo desempeñado.

13 de mayo de 2014. Al reanudar la charla, Alonso describió uno de los rituales que mejor reflejan el vínculo de la alimentación con la cultura agrícola indígena: el *majan awal*. El *majan awal* es una ceremonia que se realiza al término de la primera jornada de siembra en las *milpas* e incluye una comida que ofrece el propietario como pago a sus ayudantes, sean estos miembros de su familia o trabajadores apalabrados. La comida se realiza en casa del dueño de las parcelas. En el pasado se acostumbraba colocar sobre el suelo hojas de *ch'ik* sobre las que se servía el “pago” de cada trabajador, compuesto por tres tamales de frijol molido o *pats'*, siete huevos hervidos y un tazón de atole de maíz con chile o *juilwilmats'*. Alonso cuenta que era común que los

trabajadores consumieran sólo uno de los huevos y el tazón completo de juilwilmats', mientras entablaban una alegre conversación con la familia. Al despedirse, cada ayudante llevaba consigo un tazón relleno de juilwilmats' así como el resto de la comida ofrecida a manera de itacate. En la actualidad esta tradición ha sufrido algunas modificaciones pues los trabajadores demandan que parte del pago se realice en efectivo. Si bien la comida se continúa llevando a cabo, ahora sólo se ofrecen a cada trabajador dos huevos hervidos y un tazón de juilwilmats' además de un pequeño pago en efectivo.

5.3.4 Ceremonias de clausura de cursos escolares

Las clausuras de cursos, especialmente en escuelas primarias y secundarias, gozan cada vez de más importancia dentro del ciclo festivo de Tenejapa e incluso han llegado a reemplazar a las ceremonias religiosas como los eventos de mayor concurrencia y participación entre los miembros de cada localidad.

08 de julio de 2014. *(En Las Manzanas) Horas antes de que la clausura diera inicio comenzó un torneo de basquetbol. Los torneos son comunes durante estas celebraciones y transcurren durante toda la jornada. El basquetbol es posiblemente el deporte con más aficionados en Tenejapa y su práctica ha adquirido cada vez mayor importancia. Tanto en Tenejapa como en muchos otros municipios de la región, existen personas dedicadas exclusivamente a competir en estos torneos pues con el triunfo no sólo obtienen importantes cantidades de dinero en efectivo, sino el prestigio asociado a esta clase de logros.*

Conforme avanzó el tiempo los alrededores de la escuela fueron ocupándose por varios puestos donde se ofrecían dulces y frituras. Pronto el lugar estuvo abarrotado y envuelto en una atmosfera de gran alborozo. Una banda de música variada instalada en el escenario ubicado de frente a la mesa del presidio comenzó a tocar. Poco antes de que la clausura diera inicio arribó al lugar un nutrido grupo de mayordomos, en representación de la autoridad municipal. Les acompañaba la banda tradicional del municipio compuesta por cuatro músicos (arpa, violín, guitarra y guitarrón). Tomaron asiento en la mesa del presidio, mayordomos al frente y músicos detrás, para observar entretenidos los duelos de basquetbol. Más tarde llegó un conjunto de mariachi integrado por músicos del municipio. Minutos después mayordomos y músicos se dirigieron al cubículo asignado a la dirección para efectuar un breve ritual en donde todos colocaron sus bastones de mando sobre una mesa cubierta de juncia decorada a manera de altar (imagen 11). Uno de los mayordomos recitó un rezo que el resto acompañó. Para concluir, los mayordomos

brindaron con una botella de pox que había permanecido sobre el altar, mientras los músicos tocaban. Cuando terminaron el aguardiente la comitiva volvió a dirigirse a la mesa del presidio dejando en el altar sus bastones de mando.

Minutos más tarde el director de la primaria anunció el inicio de la ceremonia de clausura. El programa estuvo compuesto por los honores patrios, varios números de carácter cultural, sobre todo bailables ejecutados por los niños, y la entrega de documentos aprobatorios a los alumnos de sexto grado acompañados por sus padrinos. Mientras los mayordomos presenciaban el evento el comité de educación les ofreció refrescos de cola y bolsas de cacahuates crudos como bocadillos (imagen 12). El programa concluyó con la presentación y toma de protesta del nuevo comité de educación. Para ello pasaron al centro de la plaza cívica el comité de educación saliente y entrante. Ambos formaron dos filas paralelas. Conforme se anunciaba el nombre y cargo de cada uno de los integrantes del nuevo comité se intercambiaban posiciones. Poco después de concluida la clausura, se reanudaron los partidos de basquetbol y la música continuó de manos de la banda de música variada.

La celebración continuó con una comida que se ofreció tanto a las autoridades, profesorado e invitados distinguidos como a los padrinos de los niños egresados. Para ello, acomodaron un pequeño comedor en el salón de usos múltiples de la localidad. Los primeros en comer fueron los mayordomos y autoridades locales, le siguió el personal docente de la primaria y continuaron los padrinos y familiares. Cabe destacar que mujeres y hombres no comieron juntos. Además, fueron los grupos de mujeres, integrados por familiares, madrinas y esposas de los miembros del comité de educación, los últimos en pasar al comedor. Antes de comer visité la cocina en donde un grupo numeroso de mujeres cocinaba y servía los alimentos. Sabiendo que mi presencia causaría recelo en un espacio manejado eminentemente por mujeres, el director de la primaria decidió acompañarme. En la cocina alrededor de veinte mujeres, la mayoría esposas o familiares de los miembros del comité de educación, trabajaba con diligencia. Sobre una parrilla se colocaron grandes ollas de aluminio con caldo de res (imagen 13). Del otro lado de la habitación una mesa grande sostenía varios platos con cebolla y chile jalapeño picado, cubetas repletas de limones cortados en trozos, tortillas, bolsas de sal, rejas de refrescos de cola, platos y cubiertos.

Al entrar al comedor observe como en una pequeña cocineta estaba almacenada una gran cantidad de bolsas con refrescos y galletas que, luego me enteraría, habían sido donados por el padrino de generación y serían distribuidos entre las familias de los alumnos egresados. La comida, que transcurrió de forma muy apresurada, estuvo conformada por caldo de res con papas, cebolla y chile jalapeño troceado, tortillas, limones y refresco de cola (imagen 14).



Imagen 11. Altar de presentación de bastones de mando



Imagen 12. Mayordomos observando clausura de cursos



Imagen 13. Cocción del caldo de res



Imagen 14. Comida ofrecida después de la clausura

14 de julio de 2014. Hoy visité Chacoma para asistir a la fiesta de clausura de la primaria local [...] El lugar estaba abarrotado de asistentes evidenciando la importancia que la comunidad confiere al evento (imagen 15). Las autoridades municipales tomaron asiento en una mesa de presidio ubicada al frente de la plaza cívica, mientras los profesores anunciaban el inicio del programa (imagen 16). La clausura transcurrió de forma similar a la que días antes presencié en Las Manzanas. Para comenzar se efectuaron los honores cívicos, luego se presentaron varios números culturales y al final se hizo entrega de documentos aprobatorios a los egresos, quienes estaban acompañados de sus padrinos [...] Al término de la clausura reanudaron las actividades del torneo de basquetbol e iniciaron con la comida tradicional que se ofrece a padrinos e invitados, cuyo platillo principal fue caldo de res acompañado con repollo y papas.



Imagen 15. Gran asistencia a la clausura de cursos



Imagen 16. Autoridades presenciando el evento

17 de junio. Hoy se celebró en Chacoma la clausura de cursos de la secundaria [...] Alonso comentó que la clausura comenzaría tarde pues a diferencia de los cierres de cursos en primarias, donde solamente asisten algunos regidores y autoridades municipales, en las clausuras de secundarias de Tenejapa se acostumbra la presencia del presidente municipal [...] Luego del desayuno nos dirigimos a la plaza para presenciar celebración, que estaba una vez más atiborrada de asistentes (imagen 17). La clausura transcurrió de forma similar a las observadas en las primarias, con la notable diferencia de la asistencia del kunerol o presidente municipal [...] El programa concluyó con la entrega de documentos a los egresados acompañados por sus padrinos y la realización de un vals de despedida (imagen 18). Pude observar como muchos jóvenes egresados contaban con padrinos que provenían de ciudades como San Cristóbal de Las Casas o Tuxtla Gutiérrez. Alonso me comentó que los padres hacen esfuerzos para que un mestizo apadrine a sus hijos con la esperanza que estos puedan darles asilo mientras continúan con sus estudios universitarios. Al término del evento el comité de educación ofreció una comida a los padrinos e invitados en donde se sirvió caldo de res con papas y repollo.



Imagen 17. Espectadores de la clausura de la secundaria



Imagen 18. Vals de despedida

5.3.5 Fiesta de la Virgen de la Natividad

En Tenejapa, las mayordomías son las instituciones de mayor prestigio en la organización religiosa del municipio. Su finalidad explícita es el cuidado de los santos que residen en la iglesia. Los mayordomos son los únicos funcionarios capacitados para manejar todos aquellos objetos relacionados directamente con las imágenes y, por consiguiente, participar de su carácter mágico-religioso. Las mayordomías están compuestas por comités de diferente importancia, cuya primera manifestación es el grado de un mayor o menor prestigio. La más importante es la de la Virgen de la Natividad, a la que se atribuyen las características mágicas y religiosas de la luna, como símbolo de la fertilidad femenina y de la tierra. El comité de mayordomos de la Natividad tiene a su cargo, además de la imagen de la cual toman su nombre, las de la Asunción y de la Presentación (Medina, 1991).

21 de julio de 2014. Hoy se llevó a cabo en Tenejapa la fiesta en honor a la Virgen de la Natividad. Un día antes Sebastián me había comentado que la celebración implicaría la realización de rezos tradicionales en casa de cada uno de los cuatro mayordomos que conforman el comité de la Virgen (imagen 19), siempre en la habitación en donde se encuentre colocado el altar (imagen 20). El primer rezo se realizó en casa de Sebastián a las nueve de la mañana. Al llegar a Tenejapa, me encontré con que el conjunto de mayordomos, sus esposas, músicos tradicionales y un pequeño

grupo de acompañantes avanzaba por las calles en dirección a la casa en donde se realizaría el siguiente rezo (imagen 21) [...] Al llegar al sitio en donde se llevaría a cabo el ritual, entramos a una habitación amplia hecha de bahareque con techo de palma y carrizo. El suelo era de tierra y estaba cubierto de juncia. Al fondo del cuarto se ubicaba el altar, frente al que había cuatro veladoras, un cirio, un incendiario en el que ardía copal, un pequeño cuadro con la imagen de la virgen y una tablilla que sostenía varias velas pequeñas. Al centro estaba colocada una mesa cubierta de juncia a cuyos costados se habían acomodado dos largas bancas para tomar asiento. Al entrar, los músicos se acomodaron de lado derecho de la mesa y los mayordomos en el costado izquierdo. Las esposas de los mayordomos o jme'tiketik se acomodaron en la parte posterior de la habitación sentadas sobre petates tendidos en el suelo (figura 5). El grupo también estaba conformando por dos personas con el cargo de "meseros". Estos últimos pocas veces tomaron asiento pues su responsabilidad consistía en servir y retirar los alimentos, ofrecer pox, acomodar los enseres, etc.

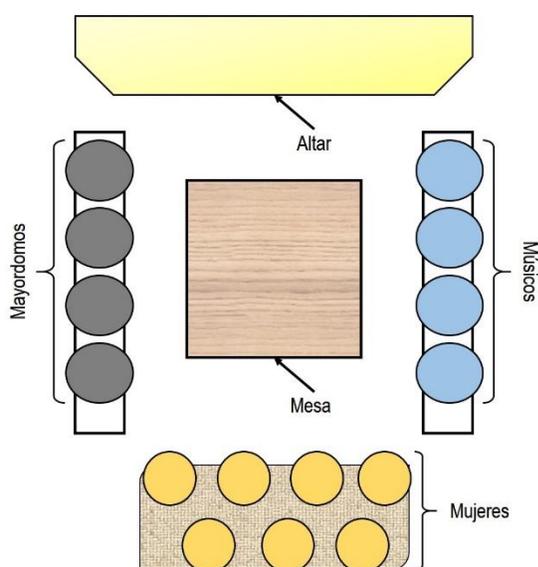


Figura 5. Organización del espacio al comienzo de la ceremonia de la Virgen de la Natividad

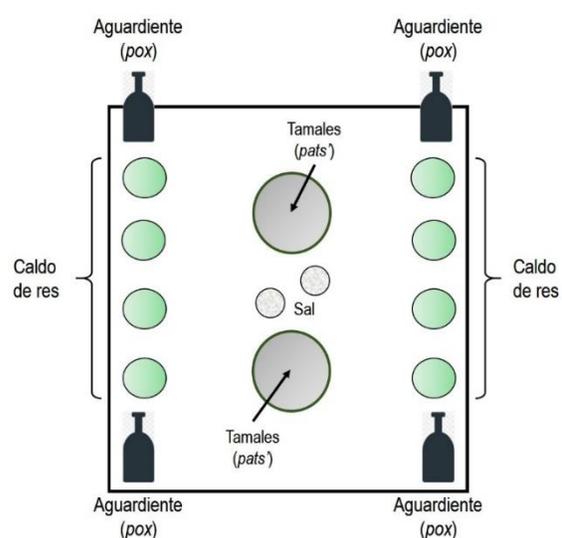


Figura 6. Distribución de los alimentos durante la comida tradicional

La ceremonia comenzó con la realización de una comida ritual. Antes de iniciar los meseros pasaron dos jícaras con agua tibia: una para lavarse las manos y otra para lavarse la boca. Las mujeres fueron las primeras en comer. Los platillos se sirvieron uno después del otro. Comenzaron con atole de maíz (ul), luego tamales de frijol molido (pats') colocados dentro de una canasta de carrizo y por último caldo de res ahumada con puntas de chayote. Cabe señalar que fueron las esposas de los meseros quienes distribuyeron los alimentos entre las mujeres, pues los meseros debían de ocuparse exclusivamente de los hombres. Mientras músicos y mayordomos esperaban

que las mujeres terminaran de comer mantenían entre ellos una amena charla y la música tradicional no cesaba de hacerse escuchar. Los meseros servían con constancia y diligencia pox tanto a hombres como a mujeres, sin embargo la mayoría probaba solo un sorbo y guardaba el resto del trago dentro de su kachu, un cuerno hueco de toro que sirve como vasija tradicional del aguardiente. Cuando las mujeres terminaron de comer comenzó el turno de los hombres. Los músicos colgaron sus instrumentos sobre el altar. A diferencia de las mujeres, los hombres (músicos y mayordomos) comieron parados y situados alrededor de la mesa de centro. Los meseros comenzaron pasándoles una jícara con agua caliente para lavarse las manos. Luego les repartieron jícaras con ul. A continuación sirvieron platos individuales con caldo de res y canastos con pats' que acomodaron al centro de la mesa. En las esquinas se colocaron pequeños platos con sal y botellas con pox (figura 6).

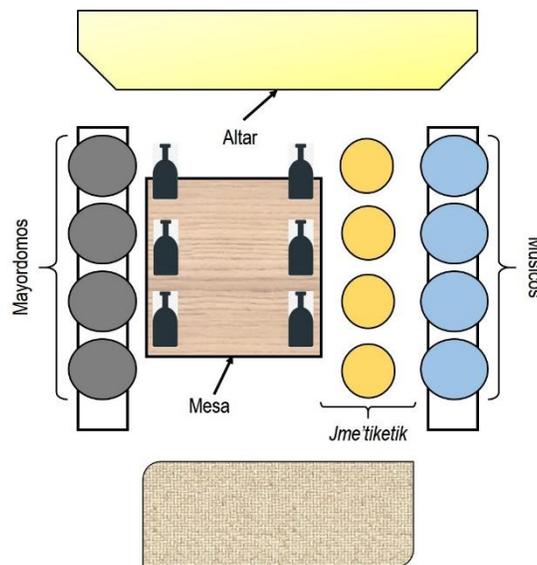


Figura 7. Organización del espacio durante la danza en honor a la Virgen de la Natividad

Todos comieron de forma apresurada. La mayoría guardaba la carne ahumada del caldo en una pequeña bolsa de plástico oculta bajo sus trajes, para comerla más tarde y compartirla con sus familiares. La rápida comida duró apenas diez minutos. Al terminar, los meseros levantaron los trastes sucios y músicos y mayordomos regresaron a sus asientos. Minutos más tarde los meseros reacomodaron la mesa para abrir espacio al centro de la habitación, colocando sobre ella seis botellas de pox. La esposa del mayordomo principal o wixil ants se situó detrás del altar y uno a uno los participantes se le fueron acercando, para escuchar de ella un pequeño rezo y recibir un trago de pox. A diferencia de los tragos distribuidos por los meseros, en esta ocasión la mayoría bebió el aguardiente en vez de depositarlo en el kachu, demostrando respeto a la autoridad de la wixil ants. Al servirse, cada mayordomo brindaba dirigiéndose a los presentes. Luego de que todos

recibieron un trago de pox siguió una danza tradicional. Las mujeres se levantaron de sus asientos y se colocaron de frente a los músicos, mientras que los mayordomos permanecieron en sus lugares, de espaldas a sus esposas (figura 7). Los músicos comenzaron a tocar mientras mayordomos y esposas ejecutaron una danza basada en pasos cortos que duró entre quince y veinte minutos (imagen 22) [...] Al término de la danza los mayordomos hicieron un breve rezo de agradecimiento, con el que daban por terminada la ceremonia. De inmediato emprendieron el camino hacia la siguiente locación. El ritual se repitió en tres ocasiones más, presentándose pequeños cambios que dependieron sobre todo de las características del espacio disponible.



Imagen 19. Mayordomos del comité de la Virgen de la Natividad



Imagen 20. Altar dedicado a la Virgen de la Natividad



Imagen 21. Procesión con músicos y mayordomos



Imagen 22. Danza tradicional (*jme'tiketik* y músicos)

5.3.6 Novenario de rezos para difuntos

El novenario de rezos es un ejercicio de devoción católica que implica la realización de oraciones privadas o públicas durante nueve días para obtener

alguna gracia o intención especial. Aunque pueden estar consagrados a cualquier imagen, es común que los novenarios dedicados a los difuntos estén centrados en la oración a la Virgen María, cuya intercesión ante Dios se considera más poderosa en estos casos. De acuerdo con información de campo, la práctica de novenarios entre los tzeltales de Tenejapa es relativamente reciente. Su introducción al marco de actividades religiosas locales es consecuencia del arribo a la región de un grupo de misioneros católicos de corriente liberacionista denominados “La Palabra de Dios” durante la década de los cincuentas. A través de sus enseñanzas, un sector importante de la población en Tenejapa se apartó de las costumbres del tradicionalismo católico indígena, de arraigo maya, y comenzó a adoptar nuevos hábitos, más cercanos al estilo de devoción católica practicado por los mestizos, sumando nuevos elementos a su percepción sobre el mundo espiritual.

14 de julio de 2014. *(Comienzo del novenario) Los rezos se realizaron en la habitación en donde está apostada la tumba de Doña Catarina, difunta esposa de Alonso. Cabe destacar que en Tenejapa, lejos de enterrar a sus difuntos en el panteón, mucha gente decide mantener sus restos en sus viviendas. Para ello, construyen una habitación dentro de la cual montan el sepulcro, usualmente cercana a la recámara en donde el difunto descansaba. Sobre la tumba colocaron arreglos y coronas de flores, un vaso con agua y un cirio que permanecería encendido durante nueve días (imagen 23). El rezador se ubicó a un costado de la tumba. Frente a él había un incensario con copal y una tabilla alargada que utilizó para colocar veinte velas pequeñas (imagen 24). El resto de la habitación estaba ocupado por bancas alargadas en donde los asistentes tomaron asiento. Afuera, el conjunto musical de la ermita local amenizaba el evento. Aunque Alonso extendió la invitación a todos los miembros de la comunidad católica en Chacoma la asistencia fue reducida y no supero más de veinte personas. Antes que el rezo diera inicio, el hijo mayor de la difunta Catalina dirigió algunas palabras a los presentes para luego ceder la conducción del ritual al rezador. La oración del rosario duro una hora y al terminar la familia de Alonso ofreció café y pan regional. Poco a poco los invitados se fueron retirando del lugar. El novenario concluyó hasta bien entrada la noche.*



Imagen 23. Tumba de Doña Catalina



Imagen 24. Velas para rezar el rosario

22 de julio de 2014. *(Conclusión del novenario)* Hoy se celebró en Chacoma el último día del novenario en honor a Catalina, difunta esposa de Alonso. Aunque en días previos la ceremonia se había realizado por la tarde, hoy el rezo se efectuó por la mañana pues una vez concluido el novenario es tradicional ofrecer una comida a todos los asistentes. Al contrario de lo acontecido durante días anteriores en donde los asistentes no sobrepasaban las veinticinco personas, al llegar observé una notable concurrencia que sumaba casi sesenta personas. Para todos era especialmente importante la presencia del diácono encargado de la región. El rezo, también más largo que en días previos, duró aproximadamente dos horas.

La familia de Alonso estableció dos espacios para servir los alimentos, una en la habitación que normalmente funge como comedor y otra en uno de los patios de la casa (imagen 25). Los presentes se distribuyeron entre ambos sitios, respetando el derecho que tienen los invitados de más alto rango de comer primero y bajo techo. Se sirvió caldo de res ahumada con repollo. En las mesas había tortillas, aguacates, chiles jalapeños troceados y sal para condimentar. Para beber se distribuyeron refrescos de cola (imagen 26). Dos de las hijas de Alonso asumieron el papel de meseras, encargándose de servir los alimentos, volver a servir en caso que algún comensal pidiera otra porción y levantar los trastos una vez que estos hubiesen terminado. Aunque apresurada, la comida permitió que se desarrollaron pequeñas y amenas conversaciones entre los comensales. Como en ceremonias anteriores de este tipo, mujeres y hombres no comieron juntos, y fueron los hombres quienes mantuvieron el derecho de comer primero.



Imagen 25. Comida ofrecida al finalizar el novenario



Imagen 26. Caldo de res, tortillas y refresco

5.3.7 Fiesta de matrimonio

Alejado de la formalidad jurídica o religiosa, el matrimonio en Tenejapa constituye el comienzo del proceso de socialización fuera del seno familiar. Las normas sociales aprueban y exaltan el estatus marital de casado, tanto que una persona se considera adulta una vez que ha contraído matrimonio (Medina, 1991:165). Como en otros municipios tzeltales de la región, la concertación de un matrimonio inicia con la petición de mano (Villa Rojas, 1990; Guiteras, 1992). En la aceptación de las pretensiones del joven se toma en consideración el status económico y social de ambas familias pues se busca, independientemente de la relación romántica, que el nuevo matrimonio fortalezca la organización familiar extensa. También se toma en cuenta que la mujer sea capaz de realizar las tareas básicas de cocina como moler, tortear y hacer pozol (Guiteras, 1992:173). La ceremonia del matrimonio se reduce al arreglo que hacen las dos familias involucradas, sin que exista la presencia de algún funcionario, civil o religioso, que sancione la ceremonia en nombre de la comunidad (Villa Rojas, 1985c). No obstante, sí se realiza una fiesta para presentar a la pareja frente a los miembros de la familia de la novia que sella el contrato nupcial (Villa Rojas, 1990:227).

05 de mayo de 2014. Durante nuestra conversación, Alonso me describió las características de la petición tradicional de matrimonio en Tenejapa. La petición, que se dirige al padre de la novia, está compuesta por los siguientes elementos: 1) 200 mazorcas de maíz, 2) una canasta mediana de frijol (5 kg aprox.), 3) una canasta mediana de chile (3 kg aprox.), 4) una garrafa de 20 litros de pox o aguardiente y, 5) una porción grande de sal envuelta en un trozo de petate. De aceptar la proposición, el novio debe ofrecer una panza de res para prepararse en caldo, cuya entrega se efectúa al día siguiente de la petición. El caldo de panza es el componente central de una comida tradicional en donde participan tanto el novio (puede acompañarlo su familia pero no es indispensable) como la familia de la novia, que sirve para discutir los detalles de la unión.

25 de julio de 2014. La mañana en Chalam comenzó envuelta en una auténtica atmósfera de alborozo pues toda la familia López estaba ansiosa por que comenzara la fiesta de matrimonio. Los organizadores solicitaron a los invitados que llegasen sin desayunar pues se ofrecería una gran comida. La mayoría iba con atuendos elegantes, mujeres vistiendo el traje típico regional y hombres con camisa y pantalón de vestir. Nazario me comentó que la fiesta era exclusiva para los miembros del clan kukay pues la tradición señala que el novio debe ofrecer una comida a toda la familia de la novia.

La fiesta se realizó en el patio de la casa de la novia. La familia tendió una carpa bajo la cual colocaron dos mesas largas con bancos a sus costados, una para hombres otra para mujeres (imagen 27). Antes que los alimentos comenzaran a servirse los asistentes se tomaron el tiempo para saludar y conversar entre ellos. Mientras tanto Ignacio, uno de los hermanos de Nazario, me explicó las tres etapas del proceso de presentación de un matrimonio tradicional en Chalam. La primera etapa involucra una ceremonia de petición en donde el novio visita al padre de la novia para pedir la mano de su hija y ofrecerle un regalo compuesto por maíz, frijol, aguardiente, chile y sal. Si el padre acepta la propuesta se organiza una segunda ceremonia que incluye la presencia de miembros prominentes de la familia de la novia (normalmente se trata de los parientes de edad más avanzada aunque también pueden ser personas que hayan ocupado cargos importantes o tengan alguna virtud que reconozca la comunidad) y el novio, en ocasiones acompañado de sus padres. Se trata un evento restringido que sirve para discutir los beneficios e inconvenientes de la unión y establecer las responsabilidades que el nuevo matrimonio deberá asumir. La tercera etapa constituye la ceremonia de esta mañana, cuya planeación se desarrolla durante las dos etapas previas, que cumple el propósito de presentar a la pareja a todos los miembros del clan de la novia.

Ignacio me adelantó que el momento cumbre de la celebración ocurre cuando el matrimonio se presenta formalmente a los asistentes. En ese momento, la pareja toma asiento al centro de una

de las mesas con los padres del novio detrás de ellos. El novio ofrece algunas palabras a los invitados para luego escuchar de distintos miembros prominentes de la familia de la novia consejos y reparos sobre el matrimonio así como la descripción de las reglas de convivencia que norman en la comunidad. Este momento también sirve para otro propósito importante: el establecimiento del acuerdo de servicio. Este acuerdo implica la residencia de la joven pareja por un año en el hogar de la familia de la novia para que el novio demuestre su capacidad para hacerse cargo de las actividades cotidianas, fundamentalmente agrícolas. El acuerdo es determinado por el padre de la novia y suele implicar un mes de residencia en casa de la novia y una semana en casa de la familia del novio (aunque se permite cualquier variante que el suegro estime conveniente). Después del año de servicio el matrimonio vuelve a casa de la familia del novio. Permanecen ahí varios años hasta que la llegada de matrimonios más jóvenes presiona a la pareja a independizarse. Si la familia puede permitirselo, el matrimonio exige a los padres del esposo un terreno en donde construir su hogar. Sin embargo, si la familia no cuenta con terrenos que heredar, el esposo se ve obligado a ahorrar para comprar un terreno. Ignacio añadió el que matrimonio debe permanecer por un amplio periodo de tiempo en compañía de los padres del novio pues es importante que la esposa pruebe a sus suegros su disposición por formar parte y colaborar con su nueva familia. Cabe destacar que si bien la fiesta concierne a todos los miembros del clan kukay la invitación se hace sólo a los jefes de familia y sus esposas, por lo que se descarta la presencia de menores de edad.

Luego de media hora de charlas y saludos comenzaron a servir los alimentos. Iniciaron con café y pan regional. Luego colocaron sobre la mesa tortillas, tamales de frijol (bak'sit) y refrescos de cola. Pasaron limones, cebolla y chiles jalapeños troceados para condimentar. A continuación se sirvió a cada asistente un tazón con caldo de res acompañado con papas, ejotes, repollo y zanahoria (imagen 28). Al terminar de comer, el novio ofreció a los asistentes tragos de brandy. También distribuyeron dulces de menta y refrescos de cola embotellados en plástico.

El evento continuó con otro momento crucial de la ceremonia: el reparto de carne. Además de la comida que se ofrece a los invitados es tradicional que los organizadores obsequien a los presentes una porción de carne de res cruda. Para distribuir la carne primero se desarrolló una intensa discusión en donde el padrino de los recién casados y otros familiares analizaron el tamaño de porción que correspondería a cada invitado (imagen 29). Existe una gran exigencia de que todos los asistentes reciban el mismo tamaño de porción, pues un cálculo errado será considerado como de mal augurio para el matrimonio. Luego de concluir con la partición de la carne se hizo entrega a cada invitado de un paquete de obsequios compuesto por una bola de masa de maíz natural, una bola de masa de maíz con chile, un trozo de carne de res (1.5 kg aproximadamente), cuatro huevos tibios y una botella de refresco (imagen 30). Además de estos regalos, la mayoría de los asistentes llevó a sus casas botellas de refresco de cola, tamales, tortillas

y dulces de menta. Todos los gastos que implica la organización del evento sirven al novio y su familia para demostrar a la familia de la novia su estatus económico. Esto permite que la familia del novio sea más apreciada, propiciando un balance del ejercicio de poder entre ambos clanes.



Imagen 27. Fiesta de matrimonio en Chalam



Imagen 28. Caldo de res ofrecido durante la fiesta nupcial



Imagen 29. Reparto tradicional de carne de res



Imagen 30. Paquete de regalos que recibió cada asistente

5.3.8 Celebración tradicional de muertos o *Ak' wamal*

En Tenejapa, la celebración de Día de Muertos se realiza dos semanas antes de lo indicado por el calendario cristiano. Aunque estudios etnográficos previos proveen una minuciosa descripción del ritual, no explican las razones que suscitan semejante variación (Medina, 1991). Sin embargo, el estudio de Villa Rojas sobre los tzeltales de Oxchuc ofrece algunas pistas al respecto. De acuerdo con su diario etnográfico, los indígenas consideran que las almas

permanecen en la Tierra durante trece días. Durante los primeros seis, las ánimas se ocupan de recorrer sus *milpas* y lugares donde trabajaron estando en vida. Los siguientes siete días son dedicados al jolgorio, durante los cuales gozan de comida abundante (Villa Rojas, 1990:595-596). Esta información sugiere que el *Ak' wamal* representa la celebración de bienvenida a las ánimas al mundo de los vivos. Por lo demás, se trata de una celebración que incumbe a los miembros de un grupo familiar y algunos vecinos, en donde las personas que tienen difuntos sepultados en el panteón acuden para limpiar el pedazo de tierra bajo el cual descansa su cuerpo, decorando la tumba y sus alrededores con flores y frutas. Sobre la tumba encienden velas y pronuncian rezos y lamentaciones, mientras beben aguardiente. En los casos en que el muerto está enterrado en la propia casa, o en un sitio cercano, la ceremonia se hace allí, en forma idéntica a la del panteón sólo que más prolongada (Villa Rojas, 1990; Medina, 1991).

17 de octubre de 2014. *Esta mañana visité Tenejapa para acompañar a Sebastián y su familia durante la celebración tradicional de muertos que tuvo lugar en el panteón municipal. Al llegar observé que un numeroso grupo de personas, integrantes todos del clan de Sebastián, se habían aglutinado alrededor de las tumbas familiares. Todos los sepulcros estaban adornados con flores de cempasúchil y siemprevivas (imagen 31). Encontré a Sebastián rezando arrodillado frente a una de las tumbas. Frente a él tenía más de veinte velas pequeñas encendidas (imagen 32). Varias veladoras y ramas de pino o “juncia” complementaban los ornamentos. Mientras trascurrían las oraciones de Sebastián el resto de los integrantes de la familia López charlaban animosamente y compartían tragos de pox. Ocasionalmente se hacía pasar un trago a Sebastián, quien suspendía por un instante sus actividades para beberlo. Más allá de un par de ancianas que tendidas sobre el suelo lloraban inconsolablemente por sus muertos, en general la atmósfera del evento fue alegre y entusiasta. Sebastián rezó durante veinte minutos frente a la tumba para luego repetir el ritual en dos sepulcros más que pertenecen a miembros de su familia. Al terminar, repartieron botellas de refrescos a todos los asistentes.*

Más tarde pregunté a Sebastián sobre la relación del Ak' wamal con el Día de Muertos que se realiza el 01 y 02 de noviembre. Contestó que desde tiempos de “los primeros tenejapanecos” la costumbre ha indicado celebrar a los muertos entre los días 15 y 17 de octubre. La celebración del 01 y 02 de noviembre fue por mucho tiempo una tradición practicada sólo por el pequeño grupo de kaxlanes o mestizos que ha habitado Tenejapa. Sin embargo, paulatinamente los indígenas han

abandonado la tradición de honrar a sus muertos entre el 15 y el 17 de octubre y adoptado con mayor vigor la celebración del 01 y 02 de noviembre. Con todo, la nutrida presencia y las muchas decoraciones puestas sobre los sepulcros del panteón sugieren que el Ak' wamal continua siendo una fiesta de gran envergadura en la vida ritual de Tenejapa. Sobre el sentido del Ak' wamal, Sebastián comentó que la fiesta cumple con la intención de recordar y honrar la memoria de los difuntos. Más que ofrecer tributo a las almas de los muertos que rondan durante la jornada, idea sobre la que se fundan las fiestas del 01 y 02 de noviembre, el evento sirve a los vivos para tener presente la vida y obra de sus familiares fallecidos, reflexionando con ello sobre su propia existencia. Después de todo, para Sebastián nada queda de las personas después de su muerte.

Luego de casi dos horas de oraciones, charla y celebración regresé a casa de Sebastián junto con su esposa, hijos y nietos, pues para culminar con el evento ofrecerían una comida. Al llegar, los hombres tomaron asiento alrededor de una mesa en la habitación en donde está ubicado el altar de la Virgen de la Natividad. Por otro lado, las mujeres se acomodaron en la cocina, cerca del fogón. Se sirvió caldo de res con papas y repollo acompañado con tortillas caseras. Hubo también refresco y chiles jalapeños troceados para dar sabor. Como es usual, la comida se desarrolló de forma apresurada. Diez minutos después servimos todos habían concluido con su ración. Al terminar, ofrecieron tragos de pox mientras la conversación abundó sobre temas diversos.



Imagen 31. Decoración del sepulcro



Imagen 32. Material para el rezo a los difuntos

5.3.9 Recolección de bromelias y renovación del altar de la Virgen de la Natividad

Algunos estudios han destacado la importancia ritual de la recolección de bromelias en comunidades indígenas de Los Altos de Chiapas (Vogt, 1979; Beutelspacher, 1989), a la vez que se ha enfatizado la función que cumple el dosel donde se localizan como micro-hábitats para anfibios, reptiles y una gran variedad de invertebrados (Aranda-Coello *et al.*, 2012). En Tenejapa, las bromelias son elementos centrales de los altares utilizados durante la mayoría de las festividades que componen el ciclo ritual y su recolección reviste de gran importancia, especialmente durante la renovación de la decoración de los altares a cargo de las mayordomías tradicionales.

19 de octubre de 2014. *Hoy volví a la cabecera municipal de Tenejapa para visitar a Sebastián, quien días antes me había invitado a participar en la tradicional búsqueda y recolección de bromelias, específicamente de la especie Tillandsia eizii, conocida en tzeltal como pats ech', como parte de la ceremonia de renovación del altar de la Virgen de la Natividad, de quien es mayordomo. La familia me pidió llegar a las siete de la mañana pues la actividad comenzaría desde temprano. Al llegar encontré a Sebastián orando frente al altar de su casa. Delante de él habían colocadas varias velas y veladoras encendidas. Sus hijos comentaron que este rezo representa el comienzo de la ceremonia, pues es responsabilidad de Sebastián orar por la salud y bienestar de sus ayudantes frente a la difícil y en ocasiones peligrosa tarea de recolección de bromelias. Antes de partir al sitio de recolección, bebimos una taza de café y un trago de pox. Viajamos durante diez minutos en carro hasta llegar al bosque de niebla localizado cerca de la localidad de Cañada Chica. Iban cinco adultos, cuatro de ellos hijos de Sebastián y un amigo de la familia que goza de renombre por su pericia en este tipo de actividad. Además nos acompañaron dos adolescentes y tres niños pequeños, nietos todos de Sebastián. Al llegar nos adentramos al bosque por las veredas que lo atraviesan.*

Las bromelias se desarrollan en las copas de los árboles, muchas veces sobre sus ramas más altas, por lo que su recolección implica escalarlos y arrancar desde sus alturas el ejemplar deseado. Por si no bastara, la actividad debe realizarse con sumo cuidado pues de imprimir demasiada fuerza se corre el riesgo de romper la planta, inutilizándola para su propósito ritual. Las lluvias de la mañana, propias de la temporada, dificultaron aún más la actividad, pues dejaron los caminos lodosos y los troncos húmedos y resbaladizos a causa del musgo mojado. Esta

situación no impidió en ningún momento que la actividad se llevara a cabo pues una y otra vez los miembros del equipo enfatizaron que era parte de la obligación asumida cuando Sebastián decidió hacerse cargo de la mayordomía de la Virgen de la Natividad. Una vez dentro del bosque el equipo se dividió en dos grupos con el objetivo de abarcar más terreno. Cabe destacar la admirable fortaleza de quienes se encargaron de la recolección, quienes con la única ayuda de brazos y piernas trepaban los árboles a alturas que con frecuencia superaban los quince metros. Especial mención merecen los niños, quienes cumplieron durante la jornada un papel fundamental. Ellos fueron los encargados de escalar y recolectar los especímenes en árboles de tallos delgados o de difícil acceso para los adultos (imagen 33). El recorrido por el bosque también sirvió a los niños para experimentar con otras actividades. Por ejemplo, luego de descubrir un panal de avispas en la copa de uno de los árboles los niños no demoraron en traerlo abajo. Minutos más tarde volvieron con algunos piquetes en las manos y un panal cubierto de larvas que estaban ávidos de comer (imagen 34).

Por momentos el grupo se detenía para beber pozol y pox o fumar un cigarrillo. El pox y la cajetilla de cigarros fueron donados por Sebastián, pues parte de su responsabilidad implica proveer al equipo de estos productos, presentes siempre en las actividades rituales de Tenejapa. La búsqueda concluyó luego de aproximadamente cuatro horas. Los resultados fueron satisfactorios pues el equipo recolectó más de veinticinco especímenes, suficientes para adornar el altar. Los grupos se encontraron cerca de un arroyo para descansar, charlar y beber más pox. Aproveché para preguntar si los terrenos que habíamos recorrido son de propiedad privada o comunal. Contestaron que el área pertenece a la comunidad, y que se ha mantenido al margen de las actividades agrícolas para permitir que ahí se desarrollen actividades como la recolección de bromelias, entre otras. Los pobladores de Cañada Chica pueden acudir a esta zona del bosque para recolectar una gran diversidad de productos silvestres (bromelias y otras epifitas, maderas preciosas, hongos comestibles, animales salvajes, etc.) respetando siempre el equilibrio natural del ecosistema. Para que habitantes de otras localidades accedan a los recursos del área es necesario que primero se reúnan y hagan una petición formal a las autoridades locales. Al finalizar con la recolección, cada uno de los miembros del equipo acomodó parte las bromelias colectadas en su mecapal (imagen 35) para emprender el regreso a casa de Sebastián.

El término de la recolección no implicó la culminación del ritual pues al llegar a casa de Sebastián todavía se realizaron varios actos. Al entrar, su esposa se apuró en bendecir las plantas soplando sobre ellas incienso con ayuda de un sahumador (imagen 36). A continuación los especímenes se colocaron sobre una mesa redonda dentro de la habitación para comenzar con la reposición de los elementos del altar. Primero se desataron los lazos sobre los que colgaban los frutos de k'anchix. Desprendieron las plantas viejas y comenzaron a colocar las bromelias recién

colectadas. Por un lado, las mujeres se encargaban de cambiar los frutos de k'anchix que habían ennegrecido o podrido por frutos nuevos. Por otro, los hombres colgaban una a una las bromelias (imagen 37). Durante el proceso todos bebieron pox, fumaron cigarrillos y charlaron de forma jocosa y entusiasta. La renovación duró aproximadamente una hora. Al final, el altar lucía otra vez radiante, dejando a todos alegres con los resultados. Sebastián dio las gracias y pronunció un breve rezo frente al altar. Para concluir ofreció una comida a los presentes. Al igual que en otras ocasiones, los hombres comieron juntos en la mesa ubicada a un costado del altar mientras que las mujeres lo hicieron en la cocina. Sirvieron mole rojo acompañado de arroz, refrescos y tortillas (imagen 38).



Imagen 33. Niños recolectando bromelias



Imagen 34. Larvas de avispas o xuux



Imagen 35. Transportación de las bromelias



Imagen 36. Bendición de las bromelias



Imagen 37. Renovación del altar de la Virgen de Natividad



Imagen 38. Comida ofrecida al término de la renovación

5.3.10 Celebración de Día de Muertos

El Día de Muertos constituye una de las celebraciones tradicionales más importantes en México. Durante esta fiesta, se llevan a cabo rituales de distinta naturaleza para rendir culto a los antepasados fallecidos. Es el tiempo en que las almas de los parientes fallecidos regresan a casa para convivir con los familiares vivos y nutrirse de la esencia de los alimentos que se ofrecen en los altares domésticos. Numerosos estudios etnográficos efectuados en Los Altos de Chiapas aportan abundante información sobre las prácticas y costumbres que conforman la celebración del Día de Muertos, evento con el que concluye el ciclo festivo anual de las comunidades indígenas en la región. En general, la fiesta implica la ofrenda de grandes cantidades de comida a los muertos tanto en el camposanto como en casa de cada uno de los dolientes, con el fin de que las ánimas o *ch'u'lel* puedan alimentarse durante su visita al mundo de los vivos (Guiteras, 1965; Hermitte, 1970; Guiteras, 1992). En algunos municipios se toca todo el día la campana de la iglesia principal para llamar a los muertos a que salgan de sus sepulturas. Se acostumbran visitas matutinas al panteón, ya desmontado y limpio desde días previos, para pronunciar oraciones, encender velas, beber *pox* e invitar a las ánimas a acudir a su antigua casa, haciéndoles saber que su comida favorita los está esperando (Villa Rojas, 1990). Cuando las

familias pueden permitírselo, se acostumbra que la música de arpas, violines y guitarras acompañe el evento (Guiteras, 1965).

01 de agosto de 2014. *Esta vez Nazario habló acerca de la celebración del Día de Muertos y sus implicaciones alimentarias. Para comenzar me dio detalles sobre el altar que se instala durante esas fechas. Es común que sobre el altar se coloquen tazones con caldo de res acompañado de elotes, calabacita tierna y chayote. Además, se preparan ratas ahumadas, tamales (bak'sit, pats', xojwil waj y sejib), atol agrío (pajal ul), tortillas y café. También se ofrendan refrescos, naranjas, anonas y pan de muerto. Por lo regular, el altar se encuentra en la habitación que ocupaba el difunto. Junto a él se colocan velas, veladoras, incienso y flores de cempasúchil. Nazario me comentó que la mayoría de la gente acude al panteón el primero de noviembre para asear la tumba y avisar al difunto que la comida lo está esperando, pues se cree que a lo largo de la noche y madrugada las ánimas visitarán su altar. Al día siguiente la familia consume los alimentos que hayan quedado en el altar.*

26 de octubre de 2014. *(Familia Pérez, Las Manzanas) Continuamos conversando acerca de los planes para la celebración de Día de Muertos. Comentaron que la fiesta se realizará durante el 01 y 02 de noviembre. Para comenzar, tienen previsto visitar las tumbas de sus difuntos ubicadas en el panteón de la localidad, para luego colocar las ofrendas en casa, que constarán de arreglos florales, pozol, pox y tamales pats (elaborados con ayocotes), estos últimos considerados como un platillo tradicional de estas fiestas.*

27 de octubre de 2014. *Sobre la fiesta de Día de Muertos en la localidad el comité de educación (de Las Manzanas) comentó que tradicionalmente se celebra durante el 01 y 02 de noviembre. El día primero se acostumbra visitar el panteón o el lugar en donde se encuentre enterrado el difunto para asear y adornar el área del sepulcro. La familia se reúne y preparan atole o ul, tamales de frijol o pats y caldo de res ahumada. La tumba se adorna con flores y veladoras y sobre ella se coloca una ofrenda de alimentos con todo aquello que el difunto disfrutaba comer en vida. Además de la ofrenda en el panteón es común que se coloque un altar en el hogar. Al igual que la tumba del cementerio, el altar es adornado con flores y veladores además de los alimentos favoritos del difunto. El objetivo de ambas ofrendas es proveer de alimento a las ánimas, tanto en el momento en que se levantan del panteón como cuando arriban a sus antiguos hogares. Cada familia elige si comer o no los alimentos ofrendados. La familia de Alberto prefiere esperar hasta que los alimentos se pudran. Las familias evangélicas que habitan en Las Manzanas, incluyendo la de Diego, se mantiene al margen de esta festividad.*

28 de octubre de 2014. Mientras comimos, charlamos sobre el modo en que se realizarían los festejos del Día de Muertos en Chacoma. Alonso comentó que su familia había comenzado con los preparativos desde el domingo pasado. Ese día, sus hijos se reunieron para discutir la organización del evento y distribuir responsabilidades. Para el 01 de noviembre tienen previsto que la celebración comience desde el mediodía con la realización de rezos en la ermita local en compañía del ministro local. Prevén la asistencia de gran parte de la familia de Alonso así como de miembros de las familias del resto del comité a cargo del cuidado de la ermita. Al término de la ceremonia en la ermita se realizará otro conjunto de rezos junto al sepulcro de la difunta esposa de Alonso. Para concluir, la familia de Alonso ofrecerá a los asistentes una comida integrada por pan regional, café, juilwilmats' con huevos hervidos y pats'. El 02 de noviembre Alonso planea visitar con su familia la tumba de sus padres ubicada en una localidad cercana llamada Chulja'. Durante esta visita se ofrendaran flores de cempasúchil, velas, veladoras y varas con resina de ocote llamadas tsumalte'. Se entonaran rezos y colocarán sobre el sepulcro refrescos y naranjas para deleite de las ánimas.

Cabe destacar la escasa cantidad de alimentos que, de acuerdo con Alonso, conforman este tipo de ofrendas. Sobre esto agregó que en Tenejapa nunca se tiene por costumbre colocar altares con abundancia de alimentos pues más que apetecer de comida, las ánimas requieren de la luz que proviene de las velas y flores ofrendadas. Es en Chamula, municipio tzotzil que colinda con Tenejapa, en donde el uso de la comida como parte de la ofrenda a las almas está más extendido.

31 de octubre de 2014. Hoy pasé el día en Chalam, acompañando a la familia de Nazario durante los preparativos para la celebración del Día de Muertos [...] Luego de la comida Nazario me explicó cómo se llevaría a cabo la celebración de muertos a largo de los próximos dos días. Para empezar, comentó que las actividades se iniciaron una semana antes, cuando le correspondió a Nazario asear la sección del panteón local que corresponde a la familia López. Esta responsabilidad se rota anualmente entre los hijos de meme Rosa. Para el 01 de noviembre está previsto que meme Rosa visite temprano y en compañía de algunos miembros de la familia el sepulcro de una de sus hijas, ubicado en el camposanto, llevando consigo frutas y flores de temporada. Al llegar, meme Rosa se presenta ante su difunta hija ofrendándole flores, frutas y velas. Frente a su tumba pide perdón por cualquier agravio que haya cometida contra ella en vida y entre rezos y sollozos le avisa que su familia la está aguardando en casa, enfatizando que la comida está lista también esperándole. Además, le pide que interceda para que en su trayecto a casa le acompañen el resto de las ánimas familiares. Nazario afirmó que el propósito principal de la visita al camposanto es “traer el alma a la casa”. Por lo general, la visita dura alrededor de una hora. De regreso, meme Rosa se encarga de concluir con la decoración del altar, colocando varios

de los platillos que el difunto disfrutaba de comer en vida, así como flores, refrescos, velas y veladoras. Cabe destacar que ninguno de estos platillos es consumido durante la jornada y solo bien entrada la noche pueden recogerse, si es necesario, para guardarse en ollas. A la tarde del día siguiente los alimentos se recalientan para consumo de todos los miembros de la familia. De este modo, el altar permanece decorado e iluminado desde la mañana del día primero hasta la tarde del día segundo.

01 de noviembre de 2014. Esta mañana, Nazario me indicó que el mal tiempo había obligado a meme Rosa a cancelar su visita al panteón, pues se haya lastimada de la espalda y las veredas lodosas podrían provocarle una caída. Por lo anterior, Nazario decidió que en cambio fuéramos nosotros quien visitáramos el panteón para “invitar” a las almas de la familia. Antes de partir recomendó que observara como su madre había comenzado con la instalación del altar de muertos. El altar fue ubicado en una pequeña habitación a un costado de la recámara de meme Rosa. Estuvo conformado por dos mesas. Sobre la primera se esparció una capa de juncia y se colocaron tres cruces (dos pequeñas y una grande), tres veladoras, cuatro vasos con flores de cempasúchil, varias velas pequeñas y dos jícaras con tabaco molido o piliko. Había también varias figuras de santos, incluyendo a la Virgen de la Merced, el Ángel Gabriel, la Virgen de Guadalupe, la Santísima Trinidad y la Sagrada Familia (imagen 39). Debajo de la mesa se esparció otro poco de juncia sobre la que se colocaron dos cirios y un sahumador con incienso. Los alimentos y platillos tradicionales se colocaron encima de otra mesa. Había limas, naranjas, atole (ul), caldo de res ahumada, pan regional, salsa picante, tortillas y memelas (imagen 40). Colgados sobre la pared había varios arreglos y coronas de flores que remataban la decoración del altar.

Luego de visitar el altar Nazario me indicó que camináramos hacia el panteón. Como lo había advertido meme Rosa, el camino fue escabroso pues las lluvias dejaron las veredas muy resbaladizas [...] Caminamos durante treinta minutos hasta llegar al sitio en donde se encuentra el panteón. El terreno que ocupa el camposanto de Chalam no es muy grande, aproximadamente sesenta metros de largo por quince metros de ancho (imagen 41). Al llegar, Nazario se postró frente a la tumba de su difunta hermana para orar, encender un par de velas y pedir porque esta noche su ánima visitara su antiguo hogar. Observamos que uno de los tíos de Nazario se encontraba rezando y conversando frente a los sepulcros de sus difuntos. Sobre las tumbas estaban colocadas flores de cempasúchil, naranjas, vasos con agua y pox, velas y veladores (imagen 42). Cuando su tío empezó a mostrar muecas de insatisfacción por mi presencia y curiosidad Nazario consideró pertinente continuar nuestro camino y evitar cualquier tipo de confrontación.



Imagen 39. Altar de muertos en Chalam



Imagen 40. Ofrenda de alimentos a los difuntos



Imagen 41. Panteón de Chalam



Imagen 42. Decoración en los sepulcros

Cuadro 8. Calendario de actividades rituales y agrícolas en Tenejapa, Chiapas

Calendario maya	Calendario gregoriano	Fechas	Fiestas rituales	Actividades agrícolas
Sakil ja'	Enero	16-23	Fiesta de San Ildefonso/ Kajkanantik	Comienza la temporada de siembra de cacahuete. Inicia la primera cosecha de café. Inicia el tiempo de heladas en las tierras altas.
Ch'ak				Inicia el periodo de roza y limpia de los terrenos con vegetación secundaria o barbechos cortos para el establecimiento de <i>milpas</i> (mediados de Ch'ak).
Mak	Febrero			Inician el periodo de quemas, conocidas como <i>ka'pal</i> o <i>kalajel</i> . Inicia la segunda y más importante cosecha de café
Olalti'		Del 23/02 al 07/03	Carnaval de Tenejapa/ Tajimal k'in o Manojel	Fin del periodo de roza y limpia de los terrenos. Comienza la temporada para la primer siembra de <i>milpa</i> (<i>xch'uil chenek'</i> , <i>xbojt'il chenek'</i> , <i>sitixim chenek'</i> , <i>ixim</i> , <i>tsol</i> y <i>mayil</i>)
Jul ol	Marzo		Ritual de agradecimiento por la <i>milpa</i> / Majan awal	Continúa la temporada de siembra de <i>milpa</i> y algunos realizan la primer "limpia" o deshierbe de las <i>milpas</i> o <i>baak'en</i> . Fin de la temporada de siembra de cacahuete. Son tiempos del <i>Kal elkinl</i> o <i>K'el pelal</i> (periodo sin lluvias)
Joeb K'alajtal o Ch'ay K'in/ 5 días de descanso				Se realiza la siembra de <i>milpa</i> en tierras bajas. Inicia la cosecha de haba
Jo' k'in Ajaw	Abril	13-21	Semana Santa/ Kuxibal	Se considera tiempo de oración. La gente abandona sus actividades en la <i>milpa</i> para dedicarse a actividades religiosas y de recolección.
Ch'in Uch				Continúa la siembra de <i>milpa</i> en tierras bajas. Termina la cosecha de café (finales de abril)
Muk' Uch	Mayo	Primeros días de mayo	Petición por la <i>milpa</i> / K'al nail y Fiesta de la Santa Cruz	Temporada en que los árboles de café comienzan a florecer
				Inicia la temporada de siembra de <i>xlumil chenek'</i> y antiguamente de caña de azúcar.
				Se inicia con la recolección de variedades de zapote

	Junio			Se realiza la segunda limpia de la <i>milpa</i> o <i>chaak'en</i> . Comienza la cosecha de la segunda <i>milpa</i>
Juk winkil				Inicia la temporada de siembra de variedades de plátanos
Wak winkil	Julio	20-25	Fiesta de Santiago Apostol/ Santiako	Inicia la temporada de siembra de café
Jo' winkil				Inicia la temporada de siembra de naranja
	Agosto			Las cañas de maíz comienzan a jilotear. Inicia la cosecha de <i>xlumil chenek'</i> . Temporada de secas.
Chan winkil				Temporada de siembra de variedades de plátano, café y naranjas.
Ox winkil	Septiembre	8	Fiesta de la Virgen María/ Sk'in jme'tik	Inicia la roza de terrenos de vegetación primaria o barbechos largos para el establecimiento de una nueva <i>milpa</i> , llamado <i>chajkinal</i> .
Pom				
	Octubre			Inicia la temporada para la segunda siembra de la <i>milpa</i> (sólo <i>ixim</i> y <i>ch'um</i>). Inicia la temporada de recolección de árboles frutales. Inicia la cosecha de <i>xbojt'il chenek'</i> .
Yax k'in		16 y 17	Celebración de muertos/ Ak' wamal	Inicia la temporada de siembra de haba y garbanzo. En las partes más bajas de Tenejapa inicia la siembra de chile
Mux	Noviembre	01 y 02	Celebración de día de muertos/ Skin Santo	Inicia la segunda siembra de <i>milpa</i> en tierras bajas
Ts'un				Termina la temporada de siembra de <i>milpa</i> . La recolección de naranja está en su apogeo.
		12	Fiesta de la Virgen de Guadalupe/ Sk'in jalame'tik	Inicia la temporada de cosecha de la primera <i>milpa</i> o tapisca.
	Diciembre	13	Fiesta de Santa Lucía/ Santalusa	Inicia la tumba de árboles en terrenos con vegetación primaria o de barbechos largos para el establecimiento de una nueva <i>milpa</i> , conocida como <i>tsetab</i> .
Bats'ul		24, 25	Celebración del nacimiento de Jesús/ Pasku	Termina la época de recolección de árboles frutales.

Cuadro 8. Calendario de actividades rituales y agrícolas en Tenejapa, Chiapas (elaborado a partir de trabajo de campo)

5.4 Análisis específicos del STA tzeltal

5.4.1 Disponibilidad anual de recursos alimentarios

Hasta este momento, se ha puesto énfasis en la importancia del conjunto maíz-frijol-cucurbitáceas como base de la alimentación de los tzeltales de Chiapas. Sin embargo, insistir en este hecho puede hacer caer en el error de omitir el exuberante mosaico de especies que, adicionalmente a la tríada mesoamericana, integra y complementa la dieta tradicional. Para evitar estos riesgos, durante el trabajo de campo se aplicaron cuestionarios a informantes clave en donde se hicieron preguntas específicas sobre el periodo de cosecha de varias de las especies identificadas en los sistemas tradiciones de producción. Este ejercicio se llevó a cabo con el objetivo de elaborar un calendario de disponibilidad de productos que ilustrase las distintas temporadas de acceso a los recursos alimentarios (véase cuadro 9). Al ser cultivos anuales, la cosecha de maíz, frijol y cucurbitáceas se realiza durante un periodo específico del ciclo agrícola anual. Si bien se utilizan varias técnicas para conservar estos productos por la mayor cantidad de tiempo, la realidad es que durante gran parte del año las familias tenejapanecas recurren al consumo de otras especies para cumplir con los requerimientos de su alimentación diaria.

La época que exhibe una menor disponibilidad de productos comestibles tiene lugar durante el primer bimestre del año. Estos resultados coinciden con los comentarios de varios entrevistados, quienes aseguraron que la temporada de mayor escasez abarca los meses de enero y febrero, en donde además es frecuente la caída de heladas que devastan los campos de cultivo. El acceso a productos comestibles se incrementa y diversifica de forma considerable a mediados del año, entre los meses de junio y agosto. Por lo general, esta época se caracteriza por abundantes lluvias que benefician el crecimiento de hierbas y hongos comestibles. Se trata además de la temporada de cosecha de la primera *milpa*, cultivada sobre todo en las tierras bajas y de clima cálido ubicadas al

norte del municipio. Sin embargo, es importante destacar que la mayoría de los informantes señalaron como la temporada de mayor abundancia de alimentos el periodo de cosecha de la *milpa* principal, llevado a cabo a finales de año. A pesar de que se trata de una temporada en donde disminuye la recolección de arvenses y la producción de árboles frutales no abarca más que algunos cítricos como la naranja, lima y guayaba, la cosecha más importante de frijol y maíz produce entre los campesinos tenejapanecos una sensación de abundancia.

El cuadro también ilustra el manejo que los campesinos tenejapanecos hacen de las especies durante distintas etapas de su desarrollo biológico. Así, el maíz se aprovecha en tres fases a lo largo de un periodo que comprende cinco meses, desde agosto hasta diciembre. En agosto, cuando las plantas comienzan a fructificar, se cosechan *jilotes*, entre septiembre y octubre se arrancan los elotes y finalmente, en el último bimestre del año se tapisca maíz maduro. La cosecha de frijoles varía dependiendo de la especie, aunque la mayoría de la producción se obtiene durante el último cuatrimestre del año. Destaca el aprovechamiento y consumo de la flor de ayocote (*nichbojt'il chenek'*), que junto con el frijol de tierra (*xlumil chenek'*) se cosechan entre los meses de julio y agosto. De modo similar, la mayoría de las cucurbitáceas cultivadas se aprovechan en momentos distintos del desarrollo de la planta, tanto cuando sus frutos están tiernos como cuando han madurado. El consumo de hojas y tallos tiernos sirve también para ampliar el periodo de vida útil de estos cultivos. El aprovechamiento estacional de estas especies hace posible un abastecimiento constante de alimentos a lo largo de gran parte del año. Finalmente, existen algunas especies con las que el campesino tenejapaneco cuenta durante todo el año, entra las que destacan el *paita* (*Cleome magnifica* Briq.), *Sts'ul* (*Amaranthus hybridus* L.), *Ch'aal bok* (*Cestrum nocturnum* L.) malanga (*Xanthosoma violaceum* Schott), *chaya* (*Cnidioscolus aconitifolius* [Mill.] I.M.Johnst.), hierbasanta (*Piper auritum* Kunth) y plátanos (*Musa* sp.). Aunque es común que acompañen la dieta

cotidiana tradicional, estas especies son valiosas fuentes de alimento durante los periodos de escasez o sequía.

Cuadro 9. Calendario de Disponibilidad de Alimentos

Español	Tzeltal	Nombre científico	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Triada mesoamericana														
Maíz	<i>Ixim</i>	<i>Zea mays</i>	■				■	■	■	■			■	■
Frijol de suelo	<i>Xlumil chenek'</i>	<i>Phaseolus vulgaris</i>						■	■	■				
Frijol ayocote	<i>Xbojt'il chenek'</i>	<i>Phaseolus coccineus</i>										■	■	■
Flor de frijol	<i>Nichbojt'il chenek'</i>	<i>Phaseolus coccineus</i>							■	■				
S/N	<i>Xch'uil chenek'</i>	<i>Phaseolus leucanthus</i>										■	■	■
Chayote	<i>Ch'omate</i>	<i>Sechium edule</i>	■										■	■
Puntas de chayote	<i>Sni ch'omate</i>	<i>Sechium edule</i>			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Cuesa	<i>Coesan</i>	<i>Sechium edule</i>												■
Chilacayote	<i>Mayil</i>	<i>Cucurbita ficifolia</i>										■	■	■
Chilacayote tierno	<i>Uni mayil</i>	<i>Cucurbita ficifolia</i>							■	■	■			
Calabaza	<i>Tsol</i>	<i>Cucurbita pepo</i>								■	■			
Calabaza tierna	<i>Uni tsol</i>	<i>Cucurbita pepo</i>						■	■					
Verduras y arvenses														
Alcachofa azul	<i>Paita</i>	<i>Cleome magnifica</i>			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Nabo silvestre	<i>Sakil bok</i>	<i>Brassica rapa var. oleifera</i>					■	■	■					
Mostaza silvestre	<i>Mustisa</i>	<i>Brassica juncea</i>					■	■	■					
Tomate de árbol	<i>Tumat</i>	<i>Solanum betaceum</i>								■	■	■		
Tomate verde	<i>Yaxal chichol</i>	<i>Physalis philadelphica</i>			■	■								
Chile manzano	<i>Muk'ul ich</i>	<i>Capsicum pubescens</i>					■	■	■	■				
Papa	<i>Is ak' chi'in</i>	<i>Solanum tuberosum</i>	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
Repollo	<i>Jolbok/ Kulix</i>	<i>Brassica oleracea var. capitata</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Haba	<i>Abax</i>	<i>Vicia Faba</i>		■	■									
Chícharo	<i>Karawanso</i>	<i>Pisum sativum</i>			■	■								

Chile	<i>Ich' Cancuk</i>	<i>Capsicum annum</i>																		
Tabaco	<i>Bankiltik/ May</i>	<i>Nicotiana tabacum</i>																		
Hierbamora	<i>Moem</i>	<i>Solanum douglasii</i>																		
Quelites	<i>Sts'ul</i>	<i>Amaranthus hybridus</i>																		
Cilantro	<i>Kulanto</i>	<i>Coriandrum sativum</i>																		
Epazote	<i>Kajkaan</i>	<i>Dysphania ambrosioides</i>																		
Nabo	<i>Napux</i>	<i>Brassica campestris</i>																		
S/N	<i>X-ob'</i>																			
Malanga	<i>Pajalmats' chi'in</i>	<i>Xanthosoma violaceum</i>																		
Huele de noche	<i>Ch'aal bok</i>	<i>Cestrum nocturnum</i>																		
Hierbabuena	<i>Wena</i>	<i>Mentha spicata</i>																		
Hierbasanta	<i>Mumun</i>	<i>Piper auritum</i>																		
Palo de agua	<i>Tsuy</i>	<i>Liabum glabrum</i> var. <i>hypoleucum</i>																		

Árboles y arbustos

Naranja	<i>Alchax</i>	<i>Citrus sinensis</i>																		
Zapote rojo	<i>Ja'as</i>	<i>Pouteria mammosa</i>																		
Zapote negro	<i>Tsa tuluk'</i>	<i>Diospyros nigra</i>																		
Limón	<i>Elmonex</i>	<i>Citrus limón</i>																		
S/N	<i>Nochi'</i>	<i>Pouteria campechiana</i>																		
Café	<i>Kajpe</i>	<i>Coffea arabica</i>																		
Durazno	<i>Turesna</i>	<i>Prunus pérsica</i>																		
Plátano	<i>L'obal</i>	<i>Musa</i> sp.																		
Moras silvestres	<i>Makum</i>	<i>Rubus</i> sp.																		
Pera	<i>Pera</i>	<i>Pyrus communis</i>																		
Níspero	<i>Lulu'</i>	<i>Spondias purpurea</i>																		
Aguacate criollo	<i>On</i>	<i>Persea americana</i>																		
S/N	<i>Ib'</i>	<i>Persea</i> sp.																		
Aguacatillo	<i>Tsits</i>	<i>Persea americana</i> var. <i>drimyfolia</i>																		
Aguacate hass	<i>On tsits</i>	<i>Persea americana</i>																		
Tuna	<i>Pejtak'</i>	<i>Opuntia guatemalensis</i>																		

5.4.2 Clasificación frío-caliente

Durante el trabajo de campo se corroboró la vigencia y continuidad del sistema dicotómico frío-caliente. Se observó cómo esta clasificación forma parte activa del conocimiento tradicional y cosmogonía de los tzeltales de Tenejapa, pues constituye un criterio de valoración de profundo arraigo entre la gente que abarca aspectos tan amplios como el paisaje, el mundo biológico, la concepción de la salud y enfermedad, la cocina, la sexualidad, entre otros. El conocimiento sobre las cualidades frías o calientes de las especies biológicas (plantas, animales y hongos) dentro de la clasificación frío-caliente es de suma importancia para el cuidado a la salud. Como lo evidencian los siguientes extractos del diario de campo, en diversas ocasiones se observó cómo varias de las familias entrevistadas utilizan este criterio para definir la estructura de la dieta cotidiana, vigilando así el estado de salud de sus miembros.

22 de abril de 2014. *Luego de la agitación que implicó el sacrificio del guajolote, Micaela me invitó a desayunar. Al entrar a su cocina observé como se encontraba desplumando un gallo. Me explicó que debido a que el guajolote es un animal muy “frío” prefería que esta ocasión su familia se abstuviera de comerlo, pues su consumo podría provocarles alguna enfermedad. Además, Micaela debía evitar comer guajolote debido a que recientemente había padecido malestares en el estómago, asociados a la presencia de “aires fríos” en esta zona del cuerpo. Por lo anterior, decidió preparar caldo de gallo, un animal considerado “caliente” (Chalam, familia López).*

20 de julio de 2014. [...] *Sebastián comentó también que debido a la cualidad fría del rábano se recomienda consumirlo en combinación con frijol y evitarlo en los casos en que se halle enfermo del estómago (Tenejapa, familia López).*

23 de julio de 2014. [...] *La identificación de plantas medicinales dio pauta a que los niños mencionaran varias de las enfermedades culturales que existen en Tenejapa, entre ellas el xchich ts'anel, que se caracteriza por una diarrea aguda capaz de causar la muerte. Los niños consideran que la incidencia de este tipo de enfermedades incrementa durante la temporada de lluvias, pues son fechas en que es más fácil que el frío “entre” al estómago (Las Manzanas, familia Pérez).*

[...] *Lucía comentó que la flor de frijol y la mostaza silvestre son calientes, mientras que el nabo, el paita, el napux y la mayoría de las plantas que crecen en las cercanías de los arroyos y estanques son frías. Además, hizo énfasis en lo importante que es para las mujeres que acaban de dar a luz consumir alimentos calientes y evitar los fríos (Las Manzananas, familia Pérez).*

24 de julio de 2014. [...] *Mientras Nazario se dedicaba a separar los frijoles, conversamos sobre los animales silvestres que integran la dieta tradicional en Tenejapa. Me compartió detalles sobre la rata (ch'o), la tuza (ba), el conejo (t'ul) y el tlacuache (j'uch). Comentó que la mayoría de los animales silvestres comestibles se consideran calientes, con la única excepción del armadillo (Chalam, familia López).*

27 de octubre de 2014. *Sobre el sistema frío-caliente los miembros del comité señalaron que el limón es considerado como un producto muy frío, tanto que se cree que si las mujeres lo consumen en exceso corren el riesgo de quedar estériles. Por otro lado, el cacahuete se considera muy caliente, adjudicándole efectos en el incremento de la libido. Comentaron que en general, los alimentos fríos son aquellos cuyo consumo en exceso produce dolencias en el estómago. Por el contrario, los alimentos calientes difícilmente acarrearán problemas a la salud. Esto se debe a que encontrándose el campesino en constante actividad, su cuerpo se mantiene "caliente". Al alimentarse con productos que coinciden con el estado natural del cuerpo (es decir, calientes) se evitan los desequilibrios responsables de la mayoría de las enfermedades. Es por ello que el consumo de alimentos fríos se acostumbra sólo ocasionalmente y en pequeñas cantidades. Destacaron que los productos vinculados al incremento de la libido se consideran calientes. El pavo, el cerdo, el pescado y otros animales vinculados al agua (como los caracoles) son considerados fríos, mientras que la res, el gallo, la culebra y la tuza son considerados calientes. Sobre esto, Alberto, uno de los miembros del comité, contó que hace un par de meses se había enfermado del estómago luego de comer dos tazones de caldo de rata. Aunque en un principio atribuyó su malestar al exceso de calor que obtuvo por el consumo de las ratas, después de pensarlo con más detenimiento dedujo que fue consecuencia de acompañar los caldos con el consumo de cervezas, consideradas frías. La combinación de productos fríos y calientes produce en los alimentos un "choque" que afecta la salud de quienes los consume. Por consiguiente, aconsejan que si va a consumirse un producto caliente se acompañe con alimentos de su misma cualidad. La misma regla aplica para los alimentos fríos. Otros productos considerados calientes son el aguardiente y la sal (Las Manzananas, comité de educación).*

31 de octubre. [...] *Mientras la familia se hacía cargo de la preparación de los tamales, aproveché para preguntarles sobre la clasificación frío-caliente de varias de las especies*

registradas hasta ese momento. Llamó mi atención como se refirieron al maíz como un alimento que en su estado crudo se considera frío. Destacaron que su característica cualidad caliente se obtiene a través los distintos procesos de cocción a los que está sujeto, especialmente la nixtamalización (Chalam, familia López).

[...] Durante la comida conversamos más acerca de la clasificación frío-caliente de los alimentos. Micaela comentó que el refresco, azúcar, sal, arroz y avena son consideradas calientes (de hecho, muchas personas recomiendan el consumo de avena para estimular la producción de leche materna), mientras que la leche de vaca es fría (Chalam, familia López).

Con la información recopilada en campo se elaboró un cuadro que muestra la clasificación tradicional frío-caliente de 119 especies de uso comestible, medicinal y maderable empleadas por los tzeltales de Tenejapa (véase cuadro 10). Como se observa, del conjunto de especies enlistadas la mayor parte son consideradas frías (66%) mientras que sólo una tercera parte de estas son consideradas calientes (34%). El cuadro ofrece también información reveladora sobre los criterios de clasificación que conforman el sistema frío-caliente. Por ejemplo, se observa que todos los cereales son considerados calientes mientras que todos los tubérculos se consideran fríos. Con excepción de la naranja (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck), plátano cuadrado (*Musa acuminiata x balbsiana* Colla), zapote rojo (*Pouteria mammosa* [L.] Cronquist), caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.) y sakilte' (*Jatropha curcas* L.), el resto de las frutas enlistas fueron consideradas frías. Este tipo de correlación, la de un mayor número de especies frías contra un menor número de especies calientes, se presentó también en el rubro de bayas silvestres (86% frías, 14% calientes), verduras/hortalizas (78% frías, 22% calientes), arvenses comestibles (70% frías, 30% calientes) y plantas medicinales (65% frías, 35% calientes). En cambio, los rubros de especies leñosas y condimentos registraron una correlación a la inversa, 78% calientes-22% frías y 67% calientes-33% frías respectivamente. El único rubro que recibió igual número de menciones en ambas categorías fue el de las leguminosas, cuatro especies de cada una. Rubros con menos número de menciones fueron los de las cucurbitáceas, herbáceas cultivadas y cactáceas.

Cuadro 10. Clasificación tradicional frío-caliente

Nombre (español)	Nombre (tzeltal)	Nombre científico	Clasificación frío-caliente
<i>Cereales</i>			
Avena	S/N	<i>Avena sativa</i> L.	Caliente
Arroz	S/N	<i>Oryza sativa</i> L.	Caliente
Maíz	Ixim	<i>Zea mays</i> L.	Caliente
<i>Legumbres</i>			
Cacahuete	Kaxlan chenek'	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Caliente
Frijol trepador	Ch'ujch'ul chenek'/ Sitixim chenek'	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Caliente
Frijol de suelo	Xlumil chenek'/ Ijk'al chenek'	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Caliente
Chícharo	Karawanso	<i>Pisum sativum</i> L.	Caliente
Guaje	Paka' / Wax	<i>Leucaena leucocephala</i> (Lam.) de Wit	Frío
Frijol ayocote	Xbojt'il chenek'	<i>Phaseolus coccineus</i> L.	Frío
S/N	Xchu'il chenek'	<i>Phaseolus leucanthus</i> Piper	Frío
Haba	Abax	<i>Vicia Faba</i> L.	Frío
<i>Tubérculos</i>			
Yuca	Ts'inté'	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Frío
Rábano criollo	Wanex	<i>Raphanus raphanistrum</i> subsp. <i>sativus</i> (L.) Domin	Frío
Papa	Is ak' chi'in	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Frío
Tigridia	Yoy	<i>Tigridia pavonia</i> (L.f.) DC.	Frío
Malanga	Pajalmats' chi'in	<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott	Frío
S/N	Tsirin chi'in	<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott	Frío
<i>Cucurbitáceas</i>			
Calabaza	Tsol	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Caliente
Chilacayote	Mayil	<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	Frío
Chayote	Ch'omate	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Frío
<i>Frutas</i>			
Naranja	Alchax	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Caliente
S/N	Sakilte'	<i>Jatropha curcas</i> L.	Caliente
Plátano cuadrado	Mantsana l'obal	<i>Musa acuminata</i> x <i>balbsiana</i> Colla	Caliente
Zapote rojo	Ja'as	<i>Pouteria mammosa</i> (L.) Cronquist	Caliente
Caña de azúcar	Wale'	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Caliente
Limón	Elmonex	<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	Frío
Limón verde	Bats'i limon	<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	Frío
Lima	Lima	<i>Citrus limetta</i> Risso	Frío
Mandarina	Mantarina	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Frío
Zapote negro	Tsa tuluk'	<i>Diospyros nigra</i> (J.F.Gmel.) Perrier	...Continúa Cuadro 10
Manzana	Mantsana	<i>Malus pumila</i> Mill.	Frío

Mango	Manko	<i>Mangifera indica</i> L.	Frío
Plátano	Pochoch lo'bal	<i>Musa acuminata</i> Colla	Frío
Plátano blanco	Sakil l'obal	<i>Musa acuminata</i> x <i>balbsiana</i> Colla	Frío
Granadilla	Karanato	<i>Passiflora ligularis</i> Juss.	Frío
Ciruela	Cirwela	<i>Prunus domestica</i> L.	Frío
Durazno	Turesna	<i>Prunus persica</i> (L.) Bastch	Frío
Guayaba	Pata	<i>Psidium guajava</i> L.	Frío
Guayabita	Pakchak'	<i>Psidium guineense</i> Sw.	Frío
Pera	Pera	<i>Pyrus communis</i> L.	Frío
S/N	Ajo'	<i>Saurauia scabrida</i> Hemsl. / <i>Saurauia comitis-</i> <i>rossei</i> R.E. Schultes	Frío
Níspero	Lulu'	<i>Spondias purpurea</i> L.	Frío
<i>Bayas silvestres</i>			
Arrayán	Ajte'es	<i>Gaultheria odorata</i> Bredem. ex Wild.	Caliente
Fresa salvaje	Kaxlan makum	<i>Fragaria vesca</i> L.	Frío
Mora silvestre	Chawukil makum	<i>Rubus adenotrichus</i> Schltdl.	Frío
S/N	Lopsit makum	<i>Rubus coriifolius</i> Liebm.	Frío
Frambuesa	Roxox makum/ Tsajal makum	<i>Rubus eriocarpus</i> Liebm.	Frío
Mora silvestre	Tsots it makum	<i>Rubus irasuensis</i> Liebm.	Frío
S/N	Jp'ij chamal	<i>Vaccinium confertum</i> Kunth	Frío
<i>Arvenses comestibles</i>			
Mostaza silvestre	Mustisa	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	Caliente
Hierbamora	Moem	<i>Solanum douglasii</i> Dunal	Caliente
Chicoria	Kulix pimil/ Ch'ix bok	<i>Sonchus oleraceus</i> (L.) L.	Caliente
Quelites	Sts'ul	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	Frío
S/N	Pajal wamal	<i>Arthrostemma ciliatum</i> Ruiz & Pav.	Frío
Huele de noche	Ch'aal bok	<i>Cestrum nocturnum</i> L.	Frío
Té limón	Sansirwe ak	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Frío
Berro	Bokilja'	<i>Nasturtium officinale</i> R.Br.	Frío
Hierbasanta	Mumun	<i>Piper auritum</i> Kunth	Frío
S/N	X-ob'	¿?	Frío
<i>Verduras/ Hortalizas</i>			
Cebolla	Tux ak	<i>Allium kunthii</i> G.Don	Caliente
Ajo criollo	Axux	<i>Allium sativum</i> L.	Caliente
Café	Kajpe	<i>Coffea arabica</i> L.	Caliente
Aguacatillo	Tsits	<i>Persea americana</i> var. <i>drimyfolia</i> (Cham. & Schltdl.) S.F. Blake	Caliente
Acelga	Bok	<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>cicla</i> (L.) W.D.J. Koch	Frío
Nabo	Napux	<i>Brassica campestris</i> L.	Frío
Coliflor	Chinam bok	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	Frío

Repollo	Jolbok/ Kulix	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Frío
Nabo silvestre	Sakil Bok	<i>Brassica rapa</i> var. <i>oleifera</i> DC.	Frío
Chile manzano	Muk'ul ich/ Workin ich	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.	Frío
Chaya	Kulix ek'	<i>Cnidocolus aconitifolius</i> (Mill.) I.M.Johnst.	Frío
Lechuga	Bok	<i>Lactuca sativa</i> L.	Frío
Palo de agua	Tsuy	<i>Liabum glabrum</i> var. <i>hypoleucum</i> Greenm.	Frío
Aguacate criollo	On	<i>Persea americana</i> (Mill.)	Frío
Aguacate (hass)	On tsits	<i>Persea americana</i> (Mill.)	Frío
Tomate verde	Yaxal chichol/ Tumatil k'altik	<i>Physalis philadelphica</i> Lam.	Frío
Tomate de árbol	Tumat	<i>Solanum betaceum</i> Cav.	Frío
Uva silvestre	Ts'usub	<i>Vitis bourgaeana</i> Planch.	Frío
<i>Condimentos</i>			
Epazote	Kajkaan	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Caliente
Laurel	Tsiltsilujch'	<i>Laurus nobilis</i> L.	Caliente
Hierbabuena	Wena	<i>Mentha spicata</i> L.	Caliente
Orégano	S/N	<i>Origanum vulgare</i> L.	Caliente
Cilantro	Kulanto	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Frío
Hinojo	S/N	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill	Frío
<i>Herbáceas cultivadas</i>			
Alcachofa azul	Paita	<i>Cleome magnifica</i> Briq.	Caliente
Chipilín	Ch'awen	<i>Crotalaria longirostrata</i> Hook. & Arn.	Frío
S/N	Yak' ts'i wamal	<i>Eryngium ghiesbreghtii</i> Decne.	Frío
<i>Lenosas</i>			
Palo de escoba	Meste'	<i>Baccharis vaccinioides</i> Kunth	Caliente
Sacristán	Xa crixte'	<i>Montanoa hexagona</i> B.L.Rob & Greenm. / <i>Montanoa hibiscifolia</i> Benth.	Caliente
Pino	K'isistaj	<i>Pinus chiapensis</i> (Martinez) Andresen	Caliente
Ocote	Tajalte'	<i>Pinus montezumae</i> Lamb.	Caliente
Encino	Chikinib	<i>Quercus conspersa</i> Benth.	Caliente
Roble	Jijte'	<i>Quercus crassifolia</i> Bonpl.	Caliente
Ciprés	Lejpat	<i>Quercus x dysophylla</i> Benth.	Caliente
Cerezo	Chicholte'	<i>Prunus serotina</i> Ehrh.	Frío
Sauco	Chilte'/ Chijilte'	<i>Sambucus mexicana</i> C.Presl ex DC.	Frío
<i>Cactáceas</i>			
Nopal	Pejtak'	<i>Opuntia guatemalensis</i> Britton & Rose	Frío
<i>Plantas medicinales</i>			

Floripondio	Kampana nichim	<i>Brugmansia x candida</i> Pers.	Caliente
Cola de caballo	Tujt	<i>Equisetum laevigatum</i> A. Braun	Caliente
Tarete	Te'	<i>Lippia alba</i> (Mill.) N.E.Br. ex Britton & P.Wilson	Caliente
Manzanilla	Mansaniya	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Caliente
Tabaco	Bankiltik/ Bankilal/ May	<i>Nicotiana tabacum</i> L.	Caliente
S/N	Cha'al bakal	<i>Salvia lavanduloides</i> Kunth	Caliente
Sosa	Tujk'ulum ch'ix	<i>Solanum hispidum</i> Pers.	Caliente
Diente de león	Kulix pimil wakax	<i>Taraxacum officinale</i> (L.) Weber ex F.H.Wigg.	Caliente
S/N	Ch'aj te'/ Stots'	¿ <i>Eupatorium linguistrinum</i> DC.?	Frío
Agave	Met	<i>Agave</i> spp.	Frío
Sábila	S/N	<i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f.	Frío
Cocoxtle	Chin ak'	<i>Cuscuta tinctoria</i> Mart. ex Engelm.	Frío
S/N	Ch'oliw	<i>Dahlia imperialis</i> Roezl ex Ortgies	Frío
S/N	Yak' ts'i wamal	<i>Eryngium ghiesbreghtii</i> Decne.	Frío
Malva	Malba	<i>Malva parviflora</i> L.	Frío
Menta	S/N	<i>Mentha x citrata</i> Ehrh.	Frío
Carrizo	Jalal	<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steud.	Frío
S/N	Paj ulul	<i>Rhus terebinthifolia</i> Schltdl. & Cham.	Frío
Ruda	Lula	<i>Ruta graveolens</i> L.	Frío
Cola de borrego	Siwil wamal	<i>Sedum morganianum</i> E. Walther	Frío
Siempreviva	Pisil ora kuxul	<i>Sedum praealtum</i> A. DC.	Frío
Anís	Tusus wamal/ Tsawal tusus	<i>Tagetes filifolia</i> Lag.	Frío
Verbena	Yakan k'ulub/ K'ulub wamal	<i>Verbena litoralis</i> Kunth	Frío

Cuadro 10. Clasificación tradicional frío-caliente (elaborado a partir de trabajo de campo)

A partir de conversaciones entabladas con informantes clave fue posible identificar uno de las experiencias que detonan con mayor claridad el conocimiento tradicional sobre la clasificación frío-caliente. Para los tenejapanecos, este tipo de conocimiento cobra gran importancia cuando una mujer ha dado a luz, pues se cree que el parto deja a la madre en un estado muy frío. Para recuperar el equilibrio natural, se recomiendan alimentos y actividades

calientes. Las mujeres que han dado a luz deben bañarse diariamente en temazcal durante un mes y evitar labores domésticas que impliquen el contacto con el agua, como lavar trastes. También tienen prohibido consumir guajolote o cerdo. En cambio, la dieta debe estar compuesta por frijoles, chiles y epazote. Curiosamente, los baños de temazcal o *pus* sirven también para disminuir cierto tipo de “calor” presente en las personas, especialmente niños y adolescentes, que se asocia con conductas violentas y/o de rebeldía.

Las conversaciones a profundidad con los informantes también sirvieron para reconocer en las carnes uno de los rubros de la cultura alimentaria en donde el conocimiento sobre el sistema frío-caliente está más vivo y mejor desarrollado. A diferencia de la clasificación de verduras, frutas y arvenses, que mostró mayores dificultades (especialmente cuando se trataba de especies asociadas a áreas ecológicas distintas a donde está ubicado el domicilio del informante), la clasificación de las carnes fue no sólo más sencilla sino que registró un consenso bastante generalizado. Para la mayoría de los informantes es claro que, por ejemplo, la carne de cerdo, guajolote y armadillo son frías mientras que la carne de res, rata, tuza y gallo son calientes. Además, cuando se solicitaba a los informantes que describieran las características de los animales comestibles era común que comenzaran estableciendo a cuál de los dominios frío-caliente pertenecía la especie.

Cabe destacar que durante las entrevistas personales se registró cómo la clasificación que proporcionaron los informantes sobre varias de las especies varió, a veces de forma significativa, entre cada caso e incluso llegó a ser discordante con lo señalado por la literatura sobre el tema. No obstante, cuando el ejercicio se llevó a cabo con grupos los resultados fueron distintos. En estos casos, cada participante exponía sus argumentos hasta que el grupo alcanzara un consenso sobre la cualidad de cada especie, que usualmente coincidía con lo establecido por la literatura. Es posible que esto esté vinculado con el carácter

práctico de este tipo de conocimientos, que por lo general operan a nivel inconsciente entre los sujetos. Además, se trata de conocimientos contruidos y actualizados colectivamente y por tanto dependen de la discusión y consenso, lo que se corrobora al observar la animosidad con que estos temas se discuten cada vez que son planteados.

6. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

6.1 La agricultura tzeltal

La exuberante vegetación que cubre los cerros y rodea las localidades de Tenejapa puede hacer suponer que se trata de un territorio con un bajo impacto de acción humana. Sin embargo, afirmar algo así implicaría un grave error. La realidad del paisaje tenejapaneco es que es característicamente antropogénico. Tras siglos de presencia humana en la región (Calnek, 1961; Ruz, 1992; Viqueira y Ruz, 1995), los campesinos tzeltales han moldeado a través de sus actividades agrícolas el paisaje, ajustando la estructura y composición de los ecosistemas mediante su estrategia de producción y reproducción social. Del mismo modo en que los sistemas de producción en manos de los tzeltales de Tenejapa son resultado de largos procesos histórico-culturales, también representan adecuaciones sustentables a un conjunto diverso de nichos ecológicos.

Como se señaló en capítulos anteriores, el paisaje cultural tenejapaneco se conforma de pequeños núcleos agrarios irregulares distribuidos a lo largo del territorio municipal (Stepp, 2000). La presente investigación registró cómo en Tenejapa, estos núcleos corresponden a cuatro sistemas tradicionales de producción: la *milpa*, el huerto familiar, el *acahual* y el cafetal. Por lo general, la familia campesina tenejapaneca tiene acceso a estos cuatro agroecosistemas, salvo algunos casos concentrados en las localidades más altas, en donde las características ambientales hacen inviable el cultivo de café y la familia carece de los recursos económicos para adquirir parcelas en tierras más cálidas. El manejo de este sofisticado conjunto productivo constituye la estrategia de uso múltiple (Toledo, 1992; Toledo *et al.*, 2003; Gliessman, 2004) mediante la cual los campesinos tzeltales, valiéndose de los hábitos diferenciados de crecimiento de las especies así como de la sucesión vegetal, logran maximizar la diversidad y el número de recursos disponibles, garantizar su subsistencia anual y minimizar los riesgos en casos de pérdidas.

Dentro de la estrategia de uso múltiple, la *milpa* constituye el eje central de la actividad agrícola tradicional, pues no sólo representa la principal fuente de alimentos y recursos para la subsistencia, sino que es el ámbito de innumerables representaciones culturales y simbólicas que son fundamento para la identidad indígena tzeltal (Huff, 2006; Stross, 2006). Contrario a la homogeneidad que suele atribuírsele a este sistema de producción, en Tenejapa se observó la existencia de *milpas* de distintas características y composición. Si bien las *milpas* manejadas por agricultores jóvenes comparten una mayor uniformidad, las que están en manos de campesinos de mayor edad registran una gran diversidad de especies que hace a cada una claramente distinta de la otra. No obstante, en todos los casos la tríada mesoamericana maíz-frijol-cucurbitáceas permanece como base del sistema.

Los huertos familiares son también una agroecosistema de gran relevancia para la estrategia de uso múltiple empleada por los campesinos de Tenejapa, especialmente porque a través de ellos la familia tzeltal se abastece de un gran número de productos orientados a la diversificación de la dieta familiar. A diferencia de la *milpa*, cuya composición está determinada por la asociación de maíz-frijol-cucurbitáceas y cuya estructura se fija mediante una serie de normas tradicionales (Hernández Xolocotzi *et al.*, 1995; Estrada Lugo *et al.*, 2011), los huertos familiares son expresión de las múltiples preferencias culinarias y gustos alimentarios, así como de las distintas necesidades materiales y disponibilidad de recursos con que cuenta cada familia tenejapaneca. En el plano alimentario, la importancia de estos sistemas de producción estriba en que los campesinos cultivan y alientan el desarrollo de especies en el huerto que amplían y complementan la dieta familiar, proveyéndoles de nutrientes que sería imposible obtener a partir del consumo único de maíz, frijol, chile y calabazas (Toledo y Barrera-Bassols, 2011).

Introducidos a la región hace menos de cincuenta años (Soto-Pinto *et al.*, 2000; Bandeira *et al.*, 2002), los cafetales han adquirido rápidamente un papel medular en la estrategia de uso múltiple de los campesinos tzeltales de Tenejapa. La pronta asimilación de los cafetales pone de manifiesto la notable plasticidad de la actividad agrícola indígena, sensible no sólo a distintas condiciones ecológicas sino también a escenarios económicos y políticos cambiantes. En este sentido, es importante destacar como en Tenejapa, la integración del café a la estrategia productiva implicó no sólo una conversión de cultivos, sino que se tradujo en modificaciones en la estructura de la dieta cotidiana, desplazando el consumo de productos que anteriormente se consideraban como icónicos del municipio, como la caña de azúcar. Además, implicó una serie de adecuaciones a varios de los mitos que dan sentido a la identidad cultural local, incluyendo el relato de la fundación de Tenejapa. Consideramos que estos ajustes no son resultado de la casualidad y en cambio constituyen acciones conscientes de los tenejapanecos en el marco de la necesidad por incorporar con rapidez y eficiencia el cultivo del café a su economía.

Aunque distintos en términos de su estructura, composición, exigencias de trabajo, periodo de cosecha, etc., los sistemas de producción registrados en Tenejapa comparten algunas características que arrojan valiosa información sobre los principios que norman la agricultura tradicional tzeltal. De entre ellos, parece claro que el más importante es el de cultivos asociados. En los cuatro agroecosistemas analizados en esta investigación se observó la práctica de combinar cultivos para asegurar un abastecimiento constante de alimentos, incrementar la producción y propiciar alternativas contra posibles catástrofes y pérdidas en las cosechas, una estrategia utilizada también por otros grupos indígenas (Barrera-Marín *et al.*, 1977; Caamal y del Amo, 1987; Toledo y Barrera-Bassols, 2011). El tamaño y composición de la asociación varía en cada caso, sin embargo se observó que los huertos familiares y *acahuales* alojan las asociaciones más complejas, a diferencia de las *milpas* y cafetales cuyas

asociaciones giran en torno a dos o tres cultivos principales y otros complementarios. En segundo lugar, se observó cómo todos los agroecosistemas emulan y/o se aprovechan del proceso natural de sucesión vegetal, incidiendo en los componentes florísticos y características estructurales de la vegetación. Este tipo de manejo permite a los campesinos tenejapanecos acceder a un conjunto diverso de productos con base en el conocimiento de una secuencia cronológica de cambios en la vegetación de los agroecosistemas. El aprovechamiento de la sucesión vegetal puede producirse en periodos largos que se extienden hasta por varios años, como los que presentan los *acahuales* y cafetales, o abarcar periodos más cortos menores a un año, como los que ocurren en el huerto familiar o la *milpa*. Uno de los mejores ejemplos del aprovechamiento de la sucesión en periodos cortos se observa en la recolección de hongos comestibles que crecen sobre la corteza de árboles tumbados y quemados que los campesinos mantienen, luego de la preparación del terreno, cerca de sus *milpas*. Ambas prácticas, el cultivo en asociación y el aprovechamiento de la sucesión vegetal, constituyen principios básicos de la tradición agrícola de los tzeltales (Pool Novelo, 1997; Soto-Pinto, Perfecto, Castillo-Hernández, & Caballero-Nieto, 2000; Shepard Jr., Arora, & Lampman, 2008).

La relación que existe entre estos cuatro agroecosistemas, sintetizada a través del concepto de estrategia de uso múltiple, nos permite afirmar que al menos en términos alimentarios, la *milpa* no debe ser considerada como el sistema de producción más importante del que hacen uso los tenejapanecos. Si bien debido a su producción de maíz, frijol y cucurbitáceas la *milpa* representa la principal fuente de abastecimiento de carbohidratos y proteínas, lo cierto es que la dieta tradicional tzeltal se complementa y nutre de un sinnúmero de especies que se desarrollan en otros sistemas de producción. Consideramos que la errónea y por años extendida creencia de una alimentación indígena supuestamente limitada y monótona (Köhler, 1975:91; Aguirre Beltrán, 1994; Bertrán Vila, 2006) está sustentada en la consideración de la *milpa* como única

fuentes para el aprovisionamiento de recursos alimentarios. Sin embargo, esta suposición se derrumba cuando se toma en cuenta el mosaico de productos comestibles cosechados y recolectados en los huertos familiares, *acahuales* y cafetales. Esto no quiere decir que la *milpa* carezca de relevancia cultural pues sin duda continúa siendo, como en el pasado (Albores Zarate, 1978:102; Villa Rojas, 1985a), un eje ordenador de la vida social y ritual de las comunidades indígenas tzeltales. Sin embargo, cuando el análisis se realiza desde una perspectiva alimentaria es de vital importancia abordarla como parte de una estrategia de manejo conjunto de agroecosistemas.

Al igual que el resto de la agricultura practicada por grupos indígenas en México, la agricultura tzeltal está fundada en prácticas y conocimientos de origen mesoamericano (González Jácome, 2007; Moreno-Calles *et al.*, 2013). La preponderancia del cultivo de la tríada mesoamericana, el empleo de herramientas tradicionales como la coa o el bastón sembrador y la vitalidad de las prácticas de policultivo son pruebas de este hecho (Dhalin, 1989; Flannery, 1989; Rojas, 1989). En este sentido, la agricultura tradicional constituye una de los ámbitos en donde persiste más tenazmente el legado cultural y cosmogónico mesoamericano. Sin embargo, también es cierto que se trata de una agricultura acondicionada, o que intenta adecuarse, a las circunstancias de su presente, incorporando elementos tecnológicos y estratégicos del modelo agrícola occidental. La conversión de cultivos orientados a la exportación y el diseño de parcelas con base en las “tareas” son ejemplos de ello. De este modo, ambas tradiciones agrícolas confluyen bajo el escrutinio del campesino tzeltal, quien determina que cambios deben hacerse o que prácticas deben mantenerse, siempre en aras de hacer posible la reproducción social de la comunidad.

Ahora bien, consideramos que la activa comercialización de productos agrícolas que se produce a nivel regional, evidente durante los recorridos por los mercados indígenas de Los Altos de Chiapas, constituye otra evidencia del rico

diálogo cultural que se desarrolla a raíz de la agricultura. Afirmar algo así supone superar la concepción de las comunidades indígenas como poblaciones aparentemente herméticas y aisladas. En cambio, refleja una característica básica de los grupos indígenas de origen mesoamericano: la relación histórica que se ha desarrollado entre comunidades y grupos étnicos, fincada en intercambios comerciales (Buenrostro y Barros, 2001).

6.2 Binomio agricultura y alimentación

Tomando en cuenta que una de las metas de esta investigación consiste en aportar información relevante acerca de los lazos sobre los que se articulan las prácticas agrícolas y alimentarias de los grupos indígenas de Chiapas, se observó que existen correlaciones importantes entre ambos ámbitos. En primer lugar, es claro que tanto la agricultura como la alimentación tzeltal están bien ajustadas a las restricciones materiales del entorno local y regional. Esto quiere decir que tanto los sistemas agrícolas como los alimentarios están estructurados con base en las características ecológicas de los Altos de Chiapas. Aunque de tradición maya y mesoamericana, se observa como varios de los rasgos de la agricultura tradicional tzeltal están anclados en la dinámica local, como lo demuestra el cultivo de una amplia variedad de raíces comestibles o las prácticas de recolección de bromeliáceas para propósitos rituales. Del mismo modo, la composición de la dieta tradicional se extiende más allá del consumo de cultivos culturales icónicos (como el maíz, frijol, chile o aguacate) y aprovecha especies y productos cuyo acceso sólo es posible local o regionalmente (insectos como el *chanulte* [*Schausiana trojesa* Schaus], hongos como el *chikin te'* [*Phellodon niger* (Fr.) P. Karst.] y hierbas comestibles como el *paita* [*Cleome magnifica* Briq.] son prueba de este hecho).

En términos del materialismo cultural (Harris, 2001a; 2001b), podemos afirmar que ambas actividades, la agricultura (modos de producción) y la alimentación (modos de reproducción), elementos centrales de la *infraestructura*

de los tzeltales de Chiapas, se desarrollan de forma armónica, ajustándose a las características materiales del entorno. Tomando en cuenta que el materialismo cultural postula que las relaciones entre los seres humanos y el medio ambiente plantean las condiciones a través de las cuales se ordena la sociedad, advertimos que en Tenejapa estas relaciones son mediadas fundamentalmente por la agricultura y la alimentación. Al estar bien adaptado ecológicamente, el binomio agricultura-alimentación hace posible el desarrollo de una *estructura* que asegura a los tzeltales la reproducción social de sus comunidades. Como estrategia de producción y reproducción de la vida social, la alimentación tzeltal opera como un sistema abierto donde se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, atendiendo a su especificidad histórica. Esto significa que por ningún lado que se le analice la alimentación constituye un fenómeno estático ni uniforme.

Se observa entonces como el binomio agricultura-alimentación modera la cultura al mismo tiempo que la cultura modera el binomio agricultura-alimentación. Se trata de una serie de correspondencias complejas que explicitan aspectos cruciales del orden social y la cultura tzeltal. Sin embargo, la importancia de estas afirmaciones radica en reconocer que el STA tzeltal no se trata de una mera contingencia histórica (De Garine, 1999), sino que es resultado de la planeación y deliberación de los campesinos indígenas de Tenejapa. Es precisamente debido al protagonismo que ejercen los campesinos en la configuración del STA, algo que ha llevado a varios autores a plantearlos como auténticos estrategas (Toledo *et al.*, 2003:9), lo que hace posible la innovación de las prácticas agrícolas o la incorporación de nuevos productos a la dieta tradicional. Lo interesante de este proceso es que la asimilación de nuevos elementos se produce en el marco de su re-contextualización conforme a la cosmogonía indígena. Es decir, cuando los tzeltales incorporan nuevos productos a su STA, estos atraviesan un proceso de significación que involucra, entre otras cosas, su clasificación en el sistema dual frío-caliente. Sin embargo,

dependiendo de la relevancia del producto asimilado el proceso puede abarcar ámbitos tan importantes como la reorganización de los rituales o la recreación de los mitos fundacionales. Ejemplos de estos casos son el consumo de refresco de cola y el café. El primero, además de ser considerado caliente, se ha convertido en un elemento habitual de eventos festivos y rituales e incluso hay quienes lo utilizan como ingrediente durante la realización de rezos y curaciones tradicionales. El segundo, también considerado caliente, ha afectado tan profundamente el estilo de vida de los tenejapanecos que no sólo se ha convertido en uno de los cultivos más importantes sobre los que gira la economía local sino que ha desplazado el consumo de bebidas tradicionales como la *chicha* o el *ul*, instalándose como la bebida preferida de los tzeltales para acompañar la alimentación cotidiana.

6.3 El Sistema Tradicional Alimentario Tzeltal

Esta investigación ha puesto de manifiesto la heterogeneidad de la alimentación de los tzeltales de Tenejapa, Chiapas. Desde las estrategias de producción agrícola hasta las normas de etiqueta en el consumo, incluyendo el empleo de distintos instrumentos y utensilios o la función de los alimentos en el contexto ritual, todas las aristas que componen el STA tzeltal se caracterizan por una notable diversidad, así como por el sincretismo de saberes y prácticas culturales tanto indígenas como mestizas. El uso de herramientas agrícolas y utensilios de cocina es ilustrativo de este fenómeno. Como los resultados lo demuestran, los tenejapanecos emplean para el desarrollo de su agricultura y el manejo de los alimentos, más de treinta y cinco herramientas, con materiales que van desde el hierro hasta la palma. Algunas de estas herramientas son de tradición indígena, como el *abo il* (palo sembrador) o el *samet ach'al* (comal de barro), mientras que muchas otras, como el *jux* (afilador) o el *juchu' bil painil* (molino manual), pueden considerarse modernas o de influencia mestiza. Lo mismo se observa en el ámbito ritual, en donde el rol de los alimentos es variado y polisémico. Por ejemplo, la fiesta en honor de la Virgen de la Natividad es un

ritual de fuertes raíces tradicionales en donde los alimentos representan la referencia tangible y simbólica sobre la que se consagra el desarrollo del ritual. Por el contrario, en las modernas celebraciones de fin de cursos escolares, la comida se ocupa como vehículo para fortalecer y afianzar el orden sociopolítico. Consideramos que estas afirmaciones contribuyen al reconocimiento del STA tzeltal como un sistema orgánico, diacrónico y maleable, que se nutre de múltiples expresiones culturales, indígenas y no indígenas.

Otro de los hallazgos importantes de este estudio se relaciona con el modo en que el STA tzeltal garantiza y diversifica el acceso a los recursos alimentarios a lo largo del ciclo anual. El cuadro de disponibilidad de alimentos presentada en el capítulo anterior exhibe como a través de la estrategia de uso múltiple y el empleo de sofisticadas técnicas de manejo de la biota, como la asociación de especies y el manejo de la sucesión vegetal, los campesinos tzeltales producen y obtienen una notable variedad de alimentos. Si bien los cultivos vinculados a la *milpa* aportan la porción más importante de nutrientes a la dieta, las diferencias estacionales de cultivo y cosecha del resto de los sistemas de producción permiten que aun cuando el apogeo de la cosecha en las *milpas* esté distante, la familia tenejapaneca cuente con los medios suficientes para asegurar su alimentación.

Todo esto tiene consecuencias directas en los hábitos alimentarios, pues éstos se modifican con base en las variaciones estacionales del acceso a productos. Así, durante el primer tercio del año, la alimentación se sostiene con el consumo de maíz y frijol almacenado así como de algunas arvenses que se desarrollan durante la preparación de los terrenos para la *milpa*. Cabe destacar que este es el periodo de mayor carestía alimentaria pues además de la escasez de cultivos, es común que se presenten heladas en las tierras altas que afectan los sembradíos. Sin embargo, la cosecha y venta de café, que se produce durante esta temporada, permite a los campesinos obtener suficientes ingresos para

satisfacer los requerimientos de su alimentación. Por el contrario, durante el segundo tercio del año la alimentación se abastece de un sinnúmero de especies, muchas de ellas silvestres, que se desarrollan gracias a las lluvias de la temporada. Durante esta época, la dieta se basa en el consumo de hortalizas, bayas silvestres, hongos comestibles, frutas, etc. Finalmente, en el último tercio del año, considerado por los campesinos como el de mayor abundancia debido a que se trata del periodo de apogeo de las cosechas en *milpas* y huertos familiares, la alimentación se basa en el consumo de elotes, frijol, cucurbitáceas (tiernas y maduras) y una gran variedad de frutas. Consideramos que esta información puede ser útil para el diseño de programas focalizados de atención a la seguridad alimentaria, pues se observa que la alimentación indígena no es uniforme a lo largo del año y que existen periodos dominados por la amenaza a la seguridad alimentaria. Es factible que al introducir programas de este tipo en los meses de mayor carestía la incidencia y aceptación social de la política sea mayor.

En este orden de ideas, un elemento crucial del STA tzeltal tiene que ver con la variedad de arvenses y otras especies silvestres utilizadas para enriquecer la dieta tradicional en Tenejapa. Además de adicionar vitaminas, minerales y otros micronutrientes a la dieta, el consumo de estas especies sirve a los campesinos tenejapanecos como estrategia para enfrentar eventuales contingencias (Kuhnlein y Receveur, 1996; Contreras y Gracia, 2005), como la incidencia de largos periodos de sequía, pérdidas en las cosechas, imprevistos que exijan un desembolso económico, etc. Conscientes de que la ocurrencia de eventos de este tipo puede limitar el abastecimiento de cultivos básicos como el maíz y el frijol, los campesinos son capaces de reestructurar su dieta y actividades, empleando más energía en la recolección de yerbas, raíces, insectos y otras especies comestibles. Sin embargo, el consumo de estos productos no se restringe a escenarios de emergencia, pues es frecuente que muchas familias tenejapanecas los incluyan en su dieta por gusto o porque los consideran saludables. Además, debido a que muchas de estas especies poseen propiedades

medicinales, su consumo también se produce en el contexto del tratamiento a enfermedades o dolencias padecidas por los miembros de la familia. Cabe destacar que algunas de estas especies como el *paita* (*Cleome magnifica* Briq.) o el *pajalmats' chi'in* (*Xanthosoma violaceum* Schott), hongos como el *k'an tsu* (*Amanita caesaria* [Scop.] Pers.) o insectos como el *xuux* (*Vespidae* spp.) gozan de importantes connotaciones identitarias vinculadas al territorio y cultura tzeltal, por lo que su consumo, más o menos frecuente, se lleva a cabo no sólo como fuente de nutrientes, sino como una forma de involucrarse simbólicamente con la tradición étnica.

El marco teórico de los sistemas tradicionales alimentarios señala que uno de los aspectos a considerar durante el estudio de la alimentación en grupos indígenas tiene que ver con la diversidad de las especies socialmente aceptadas como alimento (Kuhnlein y Receveur, 1996; Kuhnlein, 2000). En este sentido, consideramos que el amplio mosaico de productos que dan forma y sentido el STA tzeltal sirve para señalar uno de los aspectos centrales de la alimentación indígena en México: su capacidad para identificar e incorporar, sobre la base de un conocimiento profundo de la naturaleza y los ecosistemas, una gran cantidad de opciones alimentarias de manera que sean coherentes con sus códigos simbólicos y sistemas de conocimiento. Al imbuir de categorías culturales a los alimentos, tales como la clasificación frío-caliente o la noción de la elaboración del cuerpo-alma, se asegura su aceptación social, haciendo posible su consumo a lo largo del tiempo. Lejos de empobrecer su sistema alimentario, una tendencia en ascenso de la dieta occidental contemporánea (Popkin, 1994; 2004), los tenejapanecos dinamizan sus criterios para establecer qué es y qué no es comestible, de modo que encuentran opciones alimentarias inusuales en la alimentación urbana o mestiza, como las hierbas y arbustos silvestres, insectos, hongos y animales salvajes; así como en sabores poco explorados por la cocina mestiza, como lo amargo y lo agrio.

No obstante los matices estacionales y estructurales de la alimentación mencionados previamente, se observó que por lo general la dieta tzeltal es saludable y aporta a las familias tenejapanecas la energía suficiente para el pleno desarrollo de sus actividades diarias. Lo anterior coincide con lo sostenido por varios estudios, que señalan cómo distintos patrones de alimentación pueden proveer una nutrición completa (Kuhnlein y Receveur, 1996; Kuhnlein, 2003; Okeke *et al.*, 2008; Kuhnlein *et al.*, 2009, Acuña *et al.* 2011).

6.4 Aspectos culturales y simbólicos del STA tzeltal

El cuerpo de estudios que señala que las características del fenómeno alimentario se extienden más allá de la dimensión material, nutricional y bromatológica es amplio y diverso (Lévi-Strauss, 1986; Fischler, 1995; Goody, 1995; Mintz, 1996; Caplan, 1997; Mintz, 2003; Twiss, 2007; Barthes, 2013). Gracias a estos trabajos, existe extenso reconocimiento de que la alimentación cumple con funciones clave en la conformación de la identidad, el orden social y los sistemas de pensamiento. Como se señaló en capítulos previos, esto es especialmente evidente entre las culturas indígenas, cuya cosmogonía se ve fuertemente influida por las prácticas alimentarias. Entre ellas el pueblo tzeltal no es la excepción. Los resultados de esta investigación sugieren que en Tenejapa, como en otras poblaciones y regiones indígenas de México (Katz y Vargas, 1990; Bertrán Vila, 2005; Bertrán Vila, 2006; Nájera Castellanos y Álvarez Gordillo, 2010; Good Eshelman y Corona de la Peña, 2011), los alimentos son portadores de sentido e influyen de forma importante en la construcción de la identidad individual y colectiva. Una de las mejores evidencias de este hecho se encuentra en el prestigio asociado al consumo de productos y prácticas vinculadas con la cocina mestiza. Algunos tenejapanecos consideran que al adoptar algunos de estos usos proyectan una imagen que los libera parcialmente de su filiación étnica, evitando así ser blancos de discriminación, mientras los coloca en un escalón intermedio entre ambas identidades: indígena y mestiza (Bertrán Vila, 2006). Este comportamiento sugiere que al menos en cierto sector

de la población en Tenejapa subsiste la asociación entre la alimentación tradicional y una percepción de atraso, pobreza y marginación. Sin embargo, también es cierto que muchos otros tenejapanecos juzgan el consumo de alimentos tradicionales como una oportunidad para afianzar su identidad indígena, algo especialmente importante durante la participación en eventos rituales o festivos que implican el reconocimiento del status social del individuo (Medina, 1991:172). Se observa aquí una dicotomía entre comida mestiza y comida indígena que influye en la caracterización de los hábitos alimentarios en Tenejapa. Con todo, consideramos que estas asociaciones identitarias no limitan ni condicionan en ningún momento la conducta de los tzeltales tenejapanecos y en cambio, estos las utilizan para acercarse o distanciarse de su identidad étnica dependiendo de las circunstancias.

Otro ejemplo de la construcción identitaria que resulta del consumo de alimentos puede hallarse en las diferencias en las prácticas de consumo que se observan entre los distintos municipios que integran Los Altos de Chiapas. Como se ha mencionado previamente, estos municipios han sido relacionados históricamente con la producción de ciertos cultígenos (Köhler, 1975; Villa Rojas, 1985c). Por ejemplo, a Chamula se le identifica con el cultivo de papa, repollo y rábano; a Tenejapa con el cultivo de naranja, café y caña de azúcar; a Cancuc con el cultivo de chile, etc. Estas asociaciones también abarcan la dimensión del consumo, pues se considera que las familias ingieren con mayor frecuencia y abundancia las especies distintivas de su municipio en comparación a las que se producen en el resto de la región. Tales diferencias en la ingesta producen cambios en la conducta que con el paso del tiempo se han convertido en rasgos de la identidad cultural de cada municipio. De este modo, debido a su dieta a los chamulas se les considera orgullosos y ásperos en el trato, a los tenejapanecos afables y alegres, y a los cancuqueros violentos y apasionados. Es interesante observar como a partir de estas asociaciones surgen identidades que, a diferencia de lo que ocurre con la dicotomía indígena-mestizo, no son

intercambiables pues se sustentan en un referente más concreto: el territorio. Cabe destacar que este estudio se llevó a cabo dentro del municipio de Tenejapa por lo que se recomiendan mayores estudios que aborden, mediante la realización de trabajo de campo en toda la región de Los Altos, los contrastes identitarios que surgen entre las comunidades indígenas a raíz del consumo de ciertos alimentos.

Sin embargo, las funciones del STA tzeltal no se restringen a los procesos de identificación, pues además se encarga de proveer a los sujetos de los recursos simbólicos y metafóricos para reflexionar, en el marco de la cosmogonía amerindia, sobre su existencia y papel en el mundo. En este sentido, la creencia en la elaboración del cuerpo-alma, bien documentada por Pedro Pitarch (2000; 2010; 2013), juega un papel central en los modos en que se compone la dieta así como en la significación del consumo de alimentos. Escribe Pitarch que para los tzeltales, las personas se van “desarrollando” biomoralmente a través de su alimentación y el cumplimiento de las normas sociales (2010:159). Este proceso tiene dos concreciones que fungen como principios ordenadores del STA tzeltal. En primer lugar, la alimentación es concebida como el medio más importante para obtener y mantener un buen estado de salud. En segundo, la alimentación se reconoce como una práctica capaz de explicitar y/o modificar el lugar del sujeto en el orden social de la comunidad.

De hecho, el mantenimiento de un estado de salud óptimo es quizá el objetivo más importante del STA tzeltal. Al concebir la alimentación como el principal canal mediante el cual dotarse de una forma y una identidad, los tenejapanecos tienden a ser muy cuidadosos con lo que consumen, pues la elección de los productos y las cantidades que ingieren tiene consecuencias directas en su condición física y anímica. Para algunos autores, esto implica la existencia de una especie de ontología alimentaria, según la cual los seres existen en función de los alimentos que consumen (Millán Valenzuela, 2010).

Esto es importante si se toman en cuenta las exigencias del estilo de vida campesino, en donde cualquier deterioro de la salud afecta el tiempo que el agricultor puede asignar al cuidado a sus parcelas. Para entender mejor como actúa esta concepción de la alimentación es útil recurrir a los planteamientos de Claude Fischler sobre el principio de incorporación, que establece como el acto de comer envuelve también la absorción, física y simbólica, de un conjunto de propiedades atribuidas culturalmente a los alimentos (Fischler, 1988; 1995). El consumo de maíz es característico de este proceso. Los tenejapanecos consideran que a través de la ingesta de tortillas, y más aún de *mats'*, absorben la fuerza y vitalidad que se cree contiene el maíz, indispensable para desempeñar sus actividades diarias. Otro ejemplo de este fenómeno deriva de la clasificación frío-caliente.

Cómo ha sido señalado, los alimentos están infundidos de una serie de valores histórico-culturales que sustentan al STA tzeltal. Estos valores sirven para establecer los criterios utilizados para identificar los alimentos dentro de una red compleja de referencias aprendidas. Entre estos criterios, uno de los más importantes es el de la clasificación frío-caliente. A través de este estudio se observó cómo los valores frío y caliente sirven a los tenejapanecos para entender, distinguir y clasificar el mundo biológico que les rodea en relación a cierta interpretación del mundo. Si bien es cierto que los miembros más longevos de la comunidad manejan con mayor destreza el sistema, en general se observó que miembros de todas las generaciones lo utilizan para referirse a enfermedades, plantas, animales, etc. Esto coincide con lo señalado por otros estudios sobre cómo el sistema de clasificación frío-caliente constituye una cuestión ideológica básica de la cosmogonía que distingue a las sociedades indígenas de origen mesoamericano (Redfield y Villa Rojas, 1934:160-176; Madsen, 1955; Ingham, 1970; Messer, 1981; Foster, 1987; Boster y Weller, 1990; Caso Barrera, 2011). Aunque la mayoría de los estudios en la materia se han enfocado en su aplicación en el cuidado a la salud y el tratamiento a enfermedades, este estudio observó

que el sistema también cumple con funciones fundamentales para el desarrollo de la agricultura y la conformación de la dieta.

Debido a que el STA tzeltal está orientado hacia la búsqueda de la salud, los criterios frío y caliente se convierten en herramientas claves que las familias tenejapanecas utilizan para planear su alimentación. Así pues, el consumo de productos de una u otra cualidad cambia dependiendo de la situación de que se trate. Las dietas se modifican si la persona está atravesando alguna enfermedad, que a su vez pueden considerarse frías o calientes. En estos casos, la aplicación de los criterios frío-caliente puede responder tanto al principio de equilibrio de los alimentos como al concepto de homeopatía, en donde lo similar cura lo similar (Caso Barrera, 2011). Otras variaciones en la dieta que resultan de la influencia del sistema frío-caliente se presentan cuando es necesario hacer correcciones en la conducta de algún miembro de la familia, por ejemplo, cuando alguien es demasiado violento o pasivo. También se realizan adecuaciones a la dieta cuando hay que infundir calor a una mujer luego del parto o durante la realización de ceremonias y rituales. Al consumir más productos de una u otra cualidad, los tenejapanecos moldean su identidad y conducta. Se observa así como el significado simbólico de los alimentos da forma a las prácticas de consumo, y en consecuencia, a las estrategias de obtención y producción de alimentos.

Es importante destacar que la clasificación frío-caliente es parte central del conjunto simbólico que da sentido al STA tzeltal, que continúa vigente y aún hoy sirve a los tenejapanecos para conocer, clasificar y contextualizar nuevos productos que paulatinamente se han integrado a su dieta, como el café, el refresco, la avena, las frituras o las pastas. El reconocimiento de la fuerte influencia cultural que el sistema dual frío-caliente tiene en el STA tzeltal debe servir para replantear los programas dirigidos a la atención de problemas de índole alimentaria en regiones indígenas (inseguridad alimentaria, incidencia de

enfermedades asociadas a una mala nutrición, etc.). Especialmente la asistencia alimentaria debe hacer un esfuerzo por acoplarse a este sistema, pues de lo contrario se corre el riesgo de continuar distribuyendo alimentos que debido a su posición en el sistema dual no sean bien acogidos y menos aún consumidos por la población indígena.

Durante el desarrollo de esta investigación se observó también que los rituales y ceremonias constituyen una de las manifestaciones culturales más importantes que caracterizan al STA tzeltal. En Tenejapa, las comidas son el ritual por excelencia. Las reuniones para compartir los alimentos están presentes en prácticamente todos los eventos rituales y festivos que los tenejapanecos realizan a lo largo del año, con diferencias que resultan del carácter más o menos sagrado o más o menos tradicional del evento. Mientras los rituales se llevan a cabo, las reglas de etiqueta para el consumo de los alimentos se encargan de consolidar y reproducir cierto modo de organización social que, por ejemplo, hace una clara distinción de los roles que desempeñan hombres y mujeres en el hogar y la comunidad. Dicho de otra forma, los rituales alimentarios refuerzan roles y relaciones sociales basadas en normas de parentesco, género y jerarquía política.

En este sentido podemos afirmar, como otros lo han hecho (Cooper, 1986; Goody, 1995; Good Eshelman, 2011), que en el marco de la vida ritual la alimentación reafirma relaciones de poder y consagra cierto orden social. En Tenejapa, gran parte de este orden social abrevia de la organización tradicional que caracteriza a los pueblos de origen maya. No obstante, como ya se ha mencionado, los cambios sociales experimentados durante fechas recientes (el impacto que generó en la economía local la introducción del cultivo de café, el acceso a tecnologías de la información, importantes procesos de migración al centro del país y los Estados Unidos, el mejoramiento de las redes de comunicación, etc.) han tenido efectos significativos en la forma en que se

desenvuelven las relaciones sociales, permitiendo el ascenso de nuevos sectores sociales, la penetración de nuevas formas de practicar la religión y el debilitamiento de algunos valores y creencias considerados como tradicionales. Estos cambios han tenido fuertes repercusiones en la forma de organización del ritual, modificando en ocasiones la elección de qué alimentos deben servirse y las reglas de etiqueta que rigen su consumo. La importancia de estos hechos radica en reconocer como la realidad social influye y se entremezcla con una vida ritual que aparentemente rígida, se encuentra en constante cambio, y que aprovecha los alimentos como un medio para introducir innovaciones.

Finalmente, los rituales alimentarios que fueron documentados en Tenejapa dejan entrever lo que consideramos un aspecto central de la concepción sobre la alimentación que distingue a los tzeltales y a otros grupos indígenas de México: la noción de que, al igual que los seres humanos, el resto del mundo natural y anímico requiere alimentarse (Vogt, 1979:84-97; Peralta González, 2011:172-173; Raby, 2013; Serafino, 2015; Hooft, 2014). El concepto abarca no sólo a los animales y plantas, sino que se extiende a las almas, las *milpas*, la tierra, los vientos y otros entes mágicos o divinos. Con frecuencia, recae en el ser humano la responsabilidad de velar por la alimentación de muchas de estas entidades. Quizá el ejemplo más claro de este fenómeno puede encontrarse en las celebraciones que se realizan en honor a los muertos. Durante estas fiestas, los tenejapanecos se encargan de ofrendar alimentos a sus difuntos, confiando en que durante la jornada volverán a sus hogares para disfrutar del festín. Tanto los rituales como los cuidados cotidianos del que son objeto las *milpas* se ven también envueltos en este principio. Los tenejapanecos creen que es a través de estas acciones que logran “alimentar” a la tierra, que a cambio les proveerá de cosechas abundantes. Se observa así la vigencia de la concepción de un universo en donde la alimentación es una característica afín a una gran diversidad de entidades.

6.5 Consideraciones finales y propuesta de estrategia

Esta investigación ha puesto de manifiesto como en comunidades indígenas como las tzeltales, la alimentación se haya en estrecho vínculo con los sistemas productivos o agrícolas. Se trata de un contraste definitivo con lo que parece ser una tendencia en ascenso entre las prácticas alimentarias propias de los entornos urbanos occidentales, en donde la alimentación cotidiana se disocia cada vez más de los sistemas agrícolas que la sustentan, usualmente localizados en el entorno rural, a través del alto consumo de productos industrializados, la acelerada expansión de grandes cadenas de supermercados, el abandono de valores y costumbres vinculadas a la tradición gastronómica local, etc. Este vínculo, característico de la alimentación indígena, va más allá de una relación causal entre la producción de insumos y el consumo de productos, pues además determina gran parte de la forma de vida de los campesinos indígenas tzeltales, incluyendo el ámbito sociocultural, ritual o identitario. La vigorosa interrelación que se observa entre los sistemas productivos y las prácticas de consumo de alimentos constituyen desde nuestra perspectiva la base del STA tzeltal.

En este sentido, el STA tzeltal representa el cúmulo de saberes, hábitos, técnicas, costumbres y creencias que dan forma y sentido a la alimentación que practican los pueblos tzeltales de Chiapas, y en el caso de este estudio, los del municipio de Tenejapa. Como se ha señalado en capítulos previos, el sistema está anclado en una realidad material concreta, geográficamente situada. Esto quiere decir que se desarrolla en un contexto ecológico específico a partir del cual se obtienen, mediante el empleo de múltiples sistemas tradicionales de producción, los recursos necesarios, biológicos y culturales. Para los STA este contexto no va más allá del ámbito regional, e incluso suele ceñirse a las posibilidades del entorno local (Kuhnlein y Receveur, 1996; Damman *et al.*, 2008; Kuhnlein *et al.*, 2009). A diferencia de lo que pudiera pensarse, esto no implica que la dieta resultante sea poco diversa. Por el contrario, los STA destacan por su capacidad para aprovechar al máximo, a través del amplio

conocimiento de la naturaleza que detentan los campesinos indígenas, los recursos alimentarios disponibles, integrando a la dieta una numerosa variedad de productos vegetales y animales que en conjunto con los cultígenos que se producen en los distintos agroecosistemas conforman una dieta completa y variada, capaz de aportar la energía y los nutrientes necesarios para el desempeño de sus actividades (Kuhnlein, 2003; Damman *et al.*, 2008; Dweba y Mearns, 2011).

Por lo anterior, nos es posible afirmar que el estudio de la alimentación de las comunidades indígenas de México implica necesariamente el análisis de los sistemas de producción que los sustentan. Si bien los estudios que se focalizan en el análisis de las prácticas alimentarias y sus representaciones culturales arrojan información relevante, lo cierto es que será difícil comprender a cabalidad las dimensiones reales del fenómeno alimentario entre las culturas indígenas a menos que se tome en cuenta su agricultura. Lo mismo se puede aseverar sobre el lado opuesto; será difícil entender la complejidad y lógica que rige la agricultura indígena si no se comienza por considerar el estudio de sus prácticas alimentarias, sus hábitos, preferencias y desagradados. Desde nuestra perspectiva, alimentación y agricultura constituyen el binomio más importante sobre el que descansa la reproducción social de las comunidades indígenas, así como desde donde se recrean los referentes culturales, simbólicos e identitarios que ordenan la vida al interior de estas comunidades.

Los resultados presentados en esta investigación aportan información valiosa para subrayar tres aspectos clave sobre los STA en México. En primer lugar, la alimentación indígena es mucho más compleja y diversa a cómo se le ha encasillado históricamente, tildándola de ser comida de “pobres”, carente de un adecuado aporte nutricional y por lo tanto objeto constante de programas gubernamentales que buscan sustituirla por una “dieta adecuada”. Lejos de estar basada únicamente en el consumo de maíz, frijol y chile, la dieta de los

tzeltales está compuesta por una abundante variedad de platillos y productos que varían en concordancia con los cambios estaciones del ciclo anual. Además, la diversidad de ecosistemas que existen tanto en Los Altos de Chiapas como en el resto de la región tzeltal en el estado permite que durante la realización de los mercados tradicionales, las familias tenejapanecas accedan a productos procedentes de otras áreas ecológicas, robusteciendo significativamente su dieta. Ambos hechos son prueba de la riqueza de la alimentación tradicional tzeltal, que bajo este enfoque puede incluso considerarse más diversa y adecuada que las cocinas mestizas de la región, incluyendo la prestigiada gastronomía sancristobalense.

En segundo, la alimentación tradicional cumple con funciones estratégicas para el orden sociopolítico y cultural que caracteriza a las comunidades indígenas. Además de influir en la agricultura, la alimentación constituye un ámbito de fabricación de significados con efectos profundos en la organización social, la consolidación identitaria, la memoria histórica, la reproducción de sistemas tradicionales de conocimiento, etc. El caso de la clasificación dual frío-caliente es paradigmático de este hecho. En buena medida, el STA tzeltal se ordena siguiendo los principios que rigen a dicho sistema dicotómico, de modo que la dieta se modifica con base en la necesidad de acentuar, dependiendo de la situación, la presencia de una y otra cualidad en el cuerpo, y en última instancia, en la búsqueda del equilibrio idóneo. Esto implica que el consumo de alimentos conlleva siempre cierta reactualización de los principios normativos del sistema (que con frecuencia sucede de manera inconsciente), y en consecuencia, de un conocimiento cuyas raíces se encuentran en la rica tradición cosmogónica mesoamericana. Así, las cualidades frías o calientes de los alimentos se establecen en el marco de los esfuerzos por entender la realidad de un modo particular de percibir y comprender al mundo (López Austin, 1980; Pitarch, 2000), que hace posible operarla y sancionarla de acuerdo con las exigencias que impone la reproducción social de las comunidades.

En tercer lugar, la alimentación tradicional está orientada principalmente a la obtención y mantenimiento de un estado de salud óptimo. Entre los tzeltales de Tenejapa esto se expresa a través de la alimentación de un cuerpo equilibrado y sano tanto en términos biológicos como morales (Pitarch, 2010; 2013), capaz de llevar a cabo las labores campesinas y cumplir con las exigencias de la vida social local (Medina, 1991). Este hecho supone otra diferencia sustancial entre la alimentación indígena y las prácticas alimentarias de origen urbano-mestizo. Mientras que en las segundas la influencia del deleite culinario o el antojo (Iturriaga, 2013) es central para la elección de los productos a consumir, en la alimentación indígena la búsqueda de la salud (física, mental y espiritual) constituye el criterio más importante para la conformación de la dieta. Lo anterior no significa que el placer gastronómico no exista dentro de la cultura alimentaria indígena, sin embargo su peso en el STA es menor y por lo general se restringe a la elección de los alimentos con qué acompañar eventos festivos al interior de la unidad doméstica. Se trata entonces de una alimentación cuyo objetivo va más allá de la mera satisfacción degustativa y en cambio se centra en la construcción y cuidado de cuerpos y almas en plenitud de sus capacidades.

Para finalizar, cabe mencionar que pese a que la alimentación ha probado ser un tema de discusión constante para políticos y especialistas, reportes internacionales indican que continúa siendo una asignatura pendiente que afecta a millones alrededor del mundo (WHO, 2003; FAO, 2014), haciendo de las enfermedades relacionadas con la pérdida de los STA, como la mala nutrición, obesidad y diabetes, temas sustantivos de salud pública. Además, la rápida convergencia de grandes sectores de población a un patrón de dieta caracterizado por un alto consumo de grasas saturadas y alimentos procesados industrialmente también ha sido señalada como una amenaza creciente a la salud pública en varios países, principalmente México (Popkin, 1994; Popkin, 2004; Damman *et al.*, 2008). Ante estos hechos, el estudio y conservación de la

alimentación tradicional debe ser una preocupación presente en la agenda de centros de investigación y planes de gobierno, especialmente cuando su importancia para garantizar la seguridad y autosuficiencia alimentaria ha sido destacada por varios autores (Kuhnlein, 2000; Elliot *et al.*, 2012).

Esto es de especial importancia en un país como México, en donde la alimentación ha sido, al menos nominalmente, una prioridad política de gran envergadura (Diario Oficial de la Federación, 2013, SEDESOL, 2014). Sin embargo, esta preocupación ha carecido de estudios específicos y pormenorizados de los numerosos sistemas alimentarios que componen la vasta tradición alimentaria mexicana. Esto ha conducido con frecuencia a cometer el error de asumir la nutrición y los problemas alimentarios desde un punto de vista externo (Messer, 1986), dificultando la aceptación social de las políticas gubernamentales, pues se desconocen los recursos y sistemas alimentarios de los grupos indígenas que habitan en México, fomentando su debilitamiento. En adición, el menosprecio y/o abandono de las prácticas alimentarias por parte de generaciones indígenas jóvenes y la erosión de los sistemas de conocimiento tradicionales como consecuencia de la influencia de factores de aculturación como el incremento del flujo migratorio, la penetración de la televisión y otros medios de comunicación masiva y el aumento en el acceso a alimentos industrializados, ajenos a la tradición alimentaria local compromete la supervivencia de los STA y el invaluable cúmulo de conocimientos asociados a ellos.

Ante este problemático escenario y atendiendo a la naturaleza del Programa en Estrategias para el Desarrollo Agrícola Regional ofertado en el Colegio de Postgraduados *Campus* Puebla, el presente trabajo de investigación culmina presentando una propuesta para la impartición de un taller sobre alimentación tradicional diseñada con base en el trabajo de campo llevado a cabo

en el municipio de Tenejapa, Chiapas⁶. El taller lleva el título tentativo de “*Sbeel yuchbal lumaltik: La comida y bebida de nuestro pueblo*” y está dirigido a niños de entre 10 y 12 años, preferentemente estudiantes de primaria. Su objetivo es el de reforzar los conocimientos infantiles acerca de las características de la alimentación tradicional y sensibilizar a los niños respecto a la importancia cultural, nutricional y simbólica de su STA. El taller está estructurado en torno a cuatro dimensiones del STA: histórica, productiva (agricultura), sociocultural y nutricional. Cada dimensión se debe desarrollar en sesiones matutinas de dos horas a lo largo de cuatro días consecutivos en un espacio cómodo y acogedor para que los niños se desenvuelvan libremente. Cabe destacar que en el marco de esta investigación este taller se impartió a un grupo de treinta estudiantes de 5° y 6° grado de primaria (entre 11 y 13 años) en las instalaciones de la primaria federal ubicada en localidad de Las Manzanas, probando tener excelentes resultados pues al cierre del taller los niños expresaron sentir gran curiosidad sobre su alimentación y en general mostraron una actitud positiva respecto a la valoración de sus prácticas y preferencias alimentarias.

Desde luego, se entiende que por sí sólo el taller no podrá enfrentar los complejos procesos de cambio que actualmente experimenta el STA tzeltal sin embargo constituye una herramienta cuidadosamente estructurada que, en conjugación con acciones más amplias como el fomento y apoyo económico a los sistemas tradicionales de producción, la adecuación del paquete de productos que contienen las asistencias alimentarias suministradas por el Estado, la organización de ferias comerciales que añadan valor agregado a productos tradicionales icónicos de la región, campañas de concientización en medios que hablen sobre la riqueza de la alimentación indígena, etc., servirá para conformar una estrategia integral dirigida a la revaloración y continuidad de la alimentación tradicional en comunidades indígenas de Chiapas.

⁶ Los detalles sobre la impartición taller sobre alimentación tradicional (objetivos, método, estrategias, recursos pedagógicos, etc.) pueden consultarse en el Anexo D “Plan de impartición del taller ‘*Sbeel yuchbal lumaltik: La comida y bebida de nuestro pueblo*’”, ubicando en la parte final de este trabajo.

7. BIBLIOGRAFÍA

Acuña, A. M., Caso, L., Aliphath, M. M., y Vergara, C. H. (2011). Edible insects as part of the traditional food system of the popoloca town of Los Reyes Metzontla, Mexico. *Journal of Ethnobiology*, 31(1), 150-169.

Aguilar Piña, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios antropología de la alimentación. *Anales de Antropología*, 35, 11-29.

Aguilar-Støen, M., Moe, S. R., y Camargo-Ricalde, S. L. (2011). Home gardens sustain crop diversity and improve farm resilience in Candelaria Loxicha, Oaxaca, México. *Human Ecology*, 37, 55-77.

Aguirre Beltrán, G. (1994). *Obra antropológica V. Programas de salud en la situación intercultural*. México, D.F.: FCE.

Albores Zarete, B. A. (1978). *El funcionalismo en la etnografía tzeltal-tzotzil*. Tuxtla Gutiérrez: UNACH.

Alcorn, J. B., y Toledo, V. M. (1998). Resilient resource management in Mexico's forest ecosystems: the contribution of property rights. En F. Berkes, y C. Folke (eds.), *Linking Social and Ecological Systems. Management Practices and Social Mechanisms for Building Resilience*. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 216-249.

Alemán Santillán, T. (1997). La explotación del bosque en las regiones indígenas: sus aportes y perspectivas en la generación de alternativas de uso sostenido de los recursos naturales. En M. R. Parra Vázquez, y B. M. Díaz Hernández (eds.), *Los Altos de Chiapas: Agricultura y Crisis Rural*. San Cristóbal de Las Casas: ECOSUR, pp. 65-83.

Amo, R., S. del (1991). Management of secondary vegetation for artificial creation of useful rain forest in Uxpanapa, Veracruz, Mexico. An intermediary alternative between transformation and modification. En A. Gómpez-Pompa, T. C. Whitmore, y M. Hadley (eds.), *Rain Forest Regeneration and Management*. París: UNESCO y Parthenon, pp. 343-350.

Amo, R., S. del, y Vergara, C. (2002). The Orchard system: An intermediary stage between intensive production and natural protection areas. *Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente*, 3(1), 65-74.

Anderson, E. N. (2010). Food and feasting in the Zona Maya of Quintana Roo. En J. E. Staller, y M. Carrasco (eds.), *Pre-Columbian Foodways. Interdisciplinary approaches to food, culture, and markets in Ancient Mesoamerica*. Springer, pp. 441-465.

Anderson, R. K., Cálvo, J., Serrano, G., y Payne, G. C. (1946). A study of the nutritional status and food habits of Otomi Indians in the Mezquital Valley of Mexico. *American Journal of Public Health*, 36(8), 883-903.

Aranda-Coello, J. M., Ochoa-Ochoa, L. M. y Naranjo-Piñera, E. J. (2012). Evaluación de algunos efectos de la extracción tradicional de bromelias sobre la herpetofauna de los bosques de Chanal, Chiapas. *Acta Zoológica Mexicana*, 28(3), 621-624.

Armelagos, G. (1997). Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales. En J. Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, D.F.: UNAM, pp. 105-129.

Baez Cubero, L. (2014). Cocinar para los dioses. Comida ritual y alteridad entre los otomíes orientales de Hidalgo (México). *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [en línea]. Obtenido de <http://nuevomundo.revues.org/66718>

Bandeira, F. P., López Blanco, J., y Toledo, V. M. (2002). Tzotzil Maya ethnoecology: landscape perception and management as a basis for coffee agroforest design. *Journal of Ethnobiology*, 22(2), 247-272.

Barba Pingarrón, L. (1987). Estudios de áreas de actividad. En S. Manzanilla (ed.), *Coba, Quintana Roo. Un análisis de dos unidades habitacionales mayas del horizonte clásico*. México, D.F.: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, pp. 69-115.

Barrera-Bassols, N., y Toledo, V. M. (2005). Ethnoecology of the Yucatec Maya: symbolism, knowledge and management of natural resources. *Journal of Latin American Geography*, 4(1), 9-41.

Barrera-Rubio, A. (1987). Tierra y productividad agrícola en la región Puuc. *Anales de Antropología*, 24(1), 127-142.

- Barrera-Marín, A. (1980). Sobre la unidad de habitación tradicional campesina y el manejo de recursos bióticos en el área maya yucateca. *Biótica*, 5(3), 115-129.
- Barrera-Marín, A., Gómez-Pompa, A., y Vázquez-Yanes, C. (1977). El Manejo de las Selvas por los Mayas: sus Implicaciones Silvícolas y Agrícolas. *Biótica*, 2(2), 47-61.
- Barthes, R. (2013). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. En C. Counihan, y P. Van Esterik (eds.), *Food and Culture. A Reader*, 3ª edición. Nueva York: Routledge, pp. 23-30.
- Bellon, M. R., Barrientos-Priego, A. F., Colunga-GarcíaMarín, P., Perales, H., Reyes Agüero, J. A., Rosales Serna, R., y Zizumbo-Villareal, D. (2009). Diversidad y conservación de recursos genéticos en plantas cultivadas. En J. Sarukhán (coord.), *Capital Natural de México, Vol. II: Estado de conservación y tendencias de cambio*. México: CONABIO, pp. 355-382.
- Benciolini, M. (2014). Noches de trabajo y días de fiesta. Intercambios de comida en dos rituales coras (México). *Anthropology of food* [en línea]. Obtenido de <http://aof.revues.org/7612>
- Berger, P. L., y Luckman, T. (1968). *La Construcción Social de la Realidad*. Buenos Aires: Amorrout.
- Berkes, F. (1999). *Sacred Ecology. Traditional Ecological Knowledge and Resource Management*. Philadelphia/Londres: Taylor and Francis.
- Berkes, F., Colding, J., y Folke, C. (2000). Rediscovery of traditional ecological knowledge as adaptive management. *Ecological Applications*, 10(5), 1251-1262.
- Berlin, B., Breedlove, D. E., y Raven, P. H. (1966). Folk taxonomies and biological classification. *Science*, 154(3746), 273-275.
- Berlin, B., Breedlove, D. E., y Raven, P. H. (1974). *Principles of Tzeltal Plant Classification: An Introduction to the Botanical Ethnography of a Mayan-Speaking People*. Nueva York: Academic Press.
- Berlin, E. A., y Berlin, B. (1996). *Medicinal ethnobiology of the Highland Maya of Chiapas, Mexico: The gastrointestinal diseases*. Princeton: Princeton University Press.

- Bertrán Vila, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México, D.F.: UNAM.
- Bertrán Vila, M. (2006). La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. En A. L. Alonzo Padilla, y F. Peña Saint-Martin (coords.), *Cambio social, antropología y salud*. México, D.F.: CONACULTA-INAH, pp. 167-175.
- Beutelspacher, C. R. (1989). Bromeliáceas asociadas a la fiesta del “Niño Florero” en Chiapa de Corzo, Chiapas. *Cactáceas y Suculentas Mexicanas*, 34, 44-47.
- Bonfil Batalla, G. (1981). *Utopía y revolución*. México, D.F.: Nueva Imagen.
- Bonfil Batalla, G. (2005). *México Profundo*. México, D.F.: Debolsillo.
- Boster, J. S., y Weller, S. C. (1990). Cognitive and contextual variation in hot-cold classification. *American Anthropologist*, 92(1), 171-179.
- Breton, A. (1984). *Bachajón. Organización socioterritorial de una comunidad tzeltal*. México, D.F.: Instituto Nacional Indigenista.
- Breton, A. (1988). En los confines del norte chiapaneco, una región llamada Bulujib. Itinerario y enseñanzas de una visita al “país chol” (1737-1738). *Estudios de Cultura Maya*, 17, 295-354.
- Broda, J., y Good Eshelman, C. (coords.) (2004). *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México, D.F.: CONACULTA-INAH.
- Brush, S. B., y Perales, H. R. (2007). A maize landscape: ethnicity and agro-biodiversity in Chiapas Mexico. *Agriculture, Ecosystems and Environment*, 121(2007), 211-221.
- Buenrostro, M., y Barros, C. (2001). *La cocina prehispánica y colonial*. México, D.F.: CONACULTA.
- Caamal, J. A., y Amo R., S. del (1987). La Milpa Múltiple como Punto de Partida del Manejo de la Sucesión Secundaria. *Turrialba*, 37(2), 195-210.
- Caballero, J. (1992). Maya homegardens: Past, present and future. *Etnoecológica*, 1(1), 35-54.

- Caniago, I., y Siebert, S. F. (1998). Medicinal plant ecology, knowledge and conservation in Kalimantan, Indonesia. *Economic Botany*, 52(3), 229-250.
- Caplan, P. (1997). Approaches to the study of food, health and identity. En P. Caplan (ed.), *Food, Health and Identity*. Londres/Nueva York: Routledge, pp 1-31.
- Casagrande, D. G. (2000). Human taste and cognition in Tzeltal Maya medicinal plant use. *Journal of Ecological Anthropology*, 4, 57-69.
- Caso Barrera, L. (2011). *Chilam Balam de Ixil. Facsimiliar y estudio de un libro maya inédito*. México, D.F.: INAH, CONACULTA.
- Caso Barrera, L., y Aliphath Fernández, M. (2006). Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya Lowlands, XVI-XVII centuries. *Journal of Latin American Geography*, 5(2), 29-52.
- Caso Barrera, L., y Aliphath Fernández, M. M. (2008). Los vasos como símbolos de poder entre los Itzes. En O. Guilhem (coord.), *Símbolos de poder en Mesoamérica*. México, D.F.: UNAM, pp. 67-84.
- Caso Barrera, L., y Aliphath Fernández, M. M. (2012). Mejores son huertos de cacao y achiote que minas de oro y plata: huertos especializados de los Choles del Manché y de los K'ekchi'es. *Latin American Antiquity*, 23(3), 282-299.
- Castilleja, A. (2011). Ofrenda para las ánimas. Un estudio de caso en un pueblo purépecha. En C. Good-Eshelman, y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México, D.F.: INAH, pp.151-166.
- Certeau, M. (1996). *La invención de lo cotidiano I*. México D.F.: Universidad Iberoamericana.
- Christenson, A. J. (2010). Maize was their flesh: Ritual feasting in the Maya Highlands. En J. E. Staller, y M. Carrasco (eds.), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*. Springer, pp. 577-600.

Contreras, J., y Gracia, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

Cooper, E. (1986). Chinese table manners: you are how you eat. *Human Organization*, 45(2), 179-184.

Counihan, C. M. (2000). The Social and Cultural Uses of Food. En K. F. Kiple, y K. C. Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food, Part 2*. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 1513-1523.

Cox, P. A. (2000). Will tribal knowledge survive the millennium? *Science*, 287, 44.

Daltabuit, M. (1988). *Ecología humana en una comunidad de Morelos*. México, D.F.: UNAM.

Damman, S., Eide, W. B., and Kuhnlein, H. V. (2008). Indigenous peoples' nutrition transition in a right to food perspective. *Food Policy*, 33(2), 135-155.

De Garine, I. (1999). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. En *Alimentación y Cultura: Actas del Congreso Internacional 1998*. Museo Nacional de Antropología. España. Huesca: La Val de Onsera, pp. 13-34.

De Vos, J. (1980). *La paz de Dios y del Rey. La conquista de la Selva Lacandona (1521-1821)*. Tuxtla Gutiérrez: Gobierno del Estado de Chiapas.

De Walt, K. M. (1983). *Nutritional Strategies and Agricultural Change in a Mexican Community (Studies in cultural anthropology)*. Ann Arbor: University of Michigan.

Dhalin, B. (1989). La geografía histórica de la antigua agricultura maya. En T. Rojas, y W. Sanders (eds.), *Historia de la agricultura en la época prehispánica Siglo XVI*. México: INAH, pp. 125-196.

Diario Oficial de la Federación (2013). Decreto por el cual se establece el Sistema Nacional para la Cruzada contra el Hambre. Secretaría de Desarrollo Social. Publicado en Internet.

http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285363&fecha=22/01/2013

Diemont, S. A., Bohn, J. L., Rayome, D. D., Kelsen, S. J., y Cheng, K. (2011). Comparisons of Mayan forest management, restoration, and conservation. *Forest Ecology and Management*, 261, 1696-1705.

Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, 61-81.

Dufour, D. L., y Wilson, W. M. (1994). Characteristics of "wild" plant foods used by indigenous populations in Amazonia. En N. L. Etkin (ed.), *Eating on the Wild Side: the Pharmacologic, Ecologic and Social Implications of Using Noncultigens*. Tucson: University of Arizona Press, pp. 114-133.

Durán, P. (2008). Representaciones sobre la alteridad. Inmigración, contacto cultural y alimentación. En F. X. Medina, R. Ávila, y I. de Garine (coords.), *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, pp. 367-378.

Dweba, T. P., y Mearns, M. A. (2011). Conserving indigenous knowledge as the key to the current and future use of traditional vegetables. *International Journal of Information Management*, 31(6), 564-571.

Elliott, B., Jayatilaka, D., Brown, C., Varley, L., y Corbett, K. K. (2012). "We are not being heard": Aboriginal perspectives on traditional food access and food security. *Journal of Environmental and Public Health*, 1-9.

Enríquez Vázquez, P., Mariaca Méndez, R., Retana Quiascón O. G., y Naranjo Iñera E. J. (2006). Uso medicinal de la fauna silvestre en Los Altos de Chiapas, México. *Interciencia*, 31(7), 491-499.

Estrada Lugo, E. I., Bello Baltazar, E., y Serralta Peraza, L. (2011). El solar: espacio social y conocimiento local. En E. Bello Baltazar, y E. I. Estrada Lugo (comps.), *Cultivar el territorio maya. Conocimiento y organización social en el uso de la selva*. México: ECOSUR, Universidad Iberoamericana, pp. 45-66.

Estrada Lugo, E. I., Bello Baltazar, E., y Velazco Te, S. J. (2011). Milpa, conocimiento local y organización social del espacio. En E. Bello Baltazar, y E. I. Estrada Lugo (comps.), *Cultivar el territorio maya. Conocimiento y organización social en el uso de la selva*. México: ECOSUR, Universidad Iberoamericana, pp. 99-131.

- Farb, P., y Armelagos, G. J. (1980). *Consuming Passiones: The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin.
- FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations (2014). *Food and Nutrition in Numbers 2014*. Roma: FAO.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Flannery, K. V. (1986). *Güila Naquitz Archaic Foraging and Early Agriculture in Oaxaca, Mexico*. Nueva York: Academic Press, Serie Studies in Archeology.
- Flannery, K. V. (1989). Los orígenes de la agricultura en México: las teorías y la evidencia. En T. Rojas, y W. T. Sanders (eds.), *Historia de la agricultura en la época prehispánica Siglo XVI*. México, D.F.: INAH, pp. 237-266.
- Foster, G. M. (1987). On the origin of humoral medicine in Latin America. *Medical Anthropology Quarterly, New Series*, 1(4), 355-393.
- Fournier, P. (1998). el complejo nixtamal/comal/tortilla en mesoamérica. *Boletín de Antropología Americana*, 32, 13-40.
- Francis, C., Lieblein, G., Gliessman, S., Breland, T. A., Creamer, N., Hardwood, R., Salomonsson, L., Helenius, J., Rickerl, D., Salvador, R., Wiedenhoef, M., Simmons, S., Allen, P., Altieri, M., Flora, C., y Poincelot, R. (2003). Agroecology: The Ecology of Food Systems. *Journal of Sustainable Agriculture*, 22(3), 99-118.
- García, E. (1973). Modificaciones al Sistema de Clasificación Climática de Köppen (para adaptarlo a las condiciones de la República Mexicana). México, D.F.: UNAM.
- García Cook, Á. (1989). Historia de la tecnología agrícola en el Altiplano Central desde el principio de la agricultura hasta el siglo XIII. En T. Rojas, y W. T. Sanders (eds.), *Historia de la agricultura en la época prehispánica Siglo XVI*. México, D.F.: INAH.
- García Garibay, M., Quintero Ramírez, R., López-Munguía Canales, A. (2004). *Bioteología Alimentaria*. México, D.F.: Limusa.

García-Robles, J. (2013). *Enchílame otras. Comida mexicana del siglo XIX*. México, D.F.: INBA, CONACULTA.

Garza Marcué, R. M. (2011). La vida ceremonial como patrimonio vivo en Iztapalapa, pueblo originario de la Ciudad de México. En C. Good-Eshelman, y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México, D.F.: INAH, pp. 57-74

Gasco, J. (2008). "Le da alegría tener flores" Homegardens in the Soconusco region of Chiapas, México. *Journal of Ethnobiology*, 28(2), 259-277.

Gliessman, S. R. (1980). Aspectos ecológicos de las prácticas agrícolas tradicionales en Tabasco México: Aplicaciones para la producción. *Biótica*, 5(3), 93-101.

Gliessman, S. R. (2004). Agroecology and Agroecosystems. En D. Rickerl, y C. Francis (eds.), *Agroecosystems Analysis*. Madison: American Society of Agronomy, pp. 19-30.

Gómez-Pompa, A. (1987). On Maya silviculture. *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, 3(1), 1-17.

González Chévez, L., y Hersch Martínez, P. (2008). *Alimentación y cultura. Nahuas de Guerrero*. Guerrero: INAH, Secretaría de Salud del Estado de Guerrero.

González Jácome, A. (2003). Ambiente y cultura en la agricultura tradicional de México: casos y perspectivas. *Anales de Antropología*, 37, 117-140.

González Jácome, A. (2007). Agroecosistemas mexicanos: pasado y presente. *Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*, 6, 55-80.

Good Eshelman, C. (2011). Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno. En C. Good-Eshelman, y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México, D.F.: INAH, pp. 39-55.

Good Eshelman, C., y Corona de la Peña, L. E. (2011). Estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad. En C. Good-Eshelman, y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México, D.F.: INAH, pp. 11-38.

- Goody, J. (1995). *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Guiteras, C. (1965). *Los Peligros del Alma: Visión del mundo de un tzotzil*. México: FCE.
- Guiteras, C. (1992). *Cancuc: etnografía de un pueblo tzeltal de los Altos de Chiapas*. México: Gobierno del Estado de Chiapas.
- Hanazaki, N., Tamashiro, J. Y., Leitão-Filho, H. F., y Begossi, A. (1998). Diversity of plant uses in two Caiçara communities from the Atlantic Forest coast, Brazil. *Biodiversity and Conservation*, 9, 597-615.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Harris, M. (1990). *Antropología cultural*. Madrid: Alianza Editorial.
- Harris, M. (1998). *Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Harris, M. (2001a). *Cultural Materialism: The Struggle for a Science of Culture*. Walnut Creek: AltaMira Press.
- Harris, M. (2001b). *The Rise of Anthropological Theory: A History of Theories of Culture*. Walnut Creek: AltaMira Press.
- Heldke, L. M. (1992). Foodmaking as a thoughtful practice. En D. W. Curtin, y L. M. Heldke (eds.), *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*. Bloomington: Indiana University Press, pp. 203-229.
- Hermitte, M. E. (1970). *Poder sobrenatural y control social en un pueblo maya contemporáneo*. México: Instituto Indeginista Interamericano.
- Hernández Xolocotzi, E. (1985). Maize and man in the greater southwest. *Economic Botany*, 39(4), 416-430.
- Hernández Xolocotzi, E., Bello Baltazar, E., y Levy Tacher, S. (1995). *La milpa en Yucatán: un sistema de producción agrícola tradicional*. Montecillo: Colegio de Postgraduados.

Hooft, A. (2014). Comida para Apanchaneh: alteridades y la petición de lluvia en la Huasteca veracruzana. *Anthropology of food* [en línea]. Obtenido de <http://aof.revues.org/7548>

Howie, L., White, C. D., y Longstaffe, F. J. (2010). Potographies and Biographies: The Role of Food in Ritual and Identity as Seen Through Life Histories of Selected Maya Pots and People. En J. E. Staller, y M. Carrasco (eds.), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*. Springer, pp. 369-398.

Huff, L. A. (2006). Sacred Sustenance: Maize, Storytelling, and a Maya Sense of Place. *Journal of Latin American Geography*, 5(1), 79-96.

Hunn, E. S. (1975). The Tenejapa Tzeltal Version of the Animal Kingdom. *Anthropological Quarterly*, 48(1), 14-30.

IDESMAC Instituto para el Desarrollo Sustentable de Mesoamérica A.C. (2012). *Diagnóstico Municipal de Tenejapa. Retos para el dinamismo cultural frente a una tradición fuerte al tercer milenio*. San Cristóbal de Las Casas.

INEGI Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2010). *Censo General de Población y Vivienda 2010*. México: INEGI.

INEGI Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2011). *Panorama sociodemográfico de Chiapas*. México: INEGI.

INEGI Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2014). *Perfil sociodemográfico de niños*. México: INEGI.

Ingham, J. M. (1970). On mexican folk medicine. *American Anthropologist*, 72(1), 76-87.

Iturriaga, J. N. (2013). *La cultura del antojito. De tacos, tamales y tortas...* México, D.F.: CONACULTA.

Juarez López, J. L. (2008). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana del siglo XX*. México, D.F.: CONACULTA.

- Katz, E. (1997). La influencia del contacto en la comida campesina mixteca. En J. Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, D.F.: UNAM, pp. 339-363.
- Katz, E. (2009). Chili Pepper, from Mexico to Europe: Food, Imaginary and Cultural Identity. En F. X. Medina, R. Ávila, y I. de Garine (coords.), *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, pp. 213-232.
- Katz, E., y Vargas, L. A. (1990). Cambio y continuidad en la alimentación de los mixtecos. *Anales de Antropología*, 27(1), 15-51.
- Kemp, W. B. (1971). The flow of energy in a hunting society. *Scientific American*, 224(3), 105-115.
- Kirchoff, P. (1943). Mesoamérica. *Acta Americana*, 9, 92-107.
- Köhler, U. (1975). *Cambio cultural dirigido en Los Altos de Chiapas*. México, D.F.: Instituto Nacional Indigenista, SEP.
- Kuhnlein, H. V. (2000). The joys and pains of sampling and analysis of traditional food of indigenous peoples. *Journal of Food Composition and Analysis*, 13, 649-658.
- Kuhnlein, H. V. (2003). Micronutrient nutrition and traditional food systems of indigenous peoples. *Food Nutrition and Agriculture*, 32, 33-39
- Kuhnlein, H. V., y Receveur, O. (1996). Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. *Annual Reviews of Nutrition*, 16, 417-442.
- Kuhnlein, H. V., y Chan, H. M. (2000). Environment and Contaminants in Traditional Food Systems of Northern Indigenous Peoples. *Annual Reviews of Nutrition*, 20, 595-626.
- Kuhnlein, H. V., Receveur, O., Soueida, R., y Egeland, G. M. (2004). Arctic Indigenous Peoples Experience the Nutrition Transition with Changing Dietary Patterns and Obesity. *The Journal of Nutrition*, 134(6), 1447-1453.

- Kuhnlein, H. V., Erasmus, B., y Spigelski, D. (2009). *Indigenous Peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition health*. Roma: FAO.
- LeCount, L. J. (2001). Like water for chocolate: Feasting and political ritual among the late classic maya at Xunantunich, Belize. *American Anthropologist*, 103(4), 935-953.
- Lévi-Strauss, C. (1986). *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido I*. México, D.F.: FCE.
- Lévi-Strauss, C. (2013). The culinary triangle. En C. Counihan, y P. Van Esterik (eds.), *Food and Culture. A Reader*, 3ª edición. Nueva York: Routledge, pp. 40-47.
- Lewis, S. E. (2005). El choque del siglo: los coletos y el cardenismo. 1936-1940. En M. Olivera Bustamante, y M. D. Palomo Infante (coords.), *Chiapas: de la Independencia a la Revolución*. México, D.F., Tuxtla Gutiérrez: CIESAS, Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Chiapas, pp. 73-95.
- Long, J. (coord.) (1996). *Conquista y Comida: consecuencias del encuentro entre dos mundos*. México, D.F.: UNAM.
- López Austin, A. (1980). *Cuerpo Humano e Ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas I*. México, D.F.: UNAM.
- Lugo, A. E. (1995). Management of tropical biodiversity. *Ecological Applications*, 5, 956-961.
- MacNeish, R. S. (1967). *The Prehistory of the Tehuacan Valley. Vol 1: Environment and Prehistory*. The University of Texas Press.
- Madsen, W. (1955). Hot and cold in the universo of San Francisco Tecospa, Valley of Mexico. *Journal of American Folklore*, 68(268), 123-139.
- Maffi, L. (2002). Domestic Land, Warm and Cold. Linguistic and historical evidence on Tenejapa Tzeltal Maya Ethnoecology. En T. L. Gragson, y B. G. Blount (eds.), *Ethnoecology: Knowledge, Resources and Rights*. Atenas: The University of Georgia Press, pp. 41-56.

Marcus, G. E., y Cushman, D. (1982). Ethnographies as texts. *Annual Review of Anthropology*, 11, 25-69.

Mariaca Méndez, R. (2012). La complejidad del huerto familiar maya del sureste de México. En R. Mariaca Méndez (ed.), *El Huerto Familiar del Sureste de México*. México: Secretaría de Recursos Naturales y Protección Ambiental del Estado de Tabasco, ECOSUR, pp. 7-97.

Mariaca Méndez, R., Pérez Pérez, J., León Martínez, N. S., y López Meza, A. (2007). *La milpa tsotsil de los Altos de Chiapas y sus recursos genéticos*. San Cristóbal de las Casas: Univesidad Intercultural de Chiapas, ECOSUR.

Martín, G. J. (1995). *Etnobotánica: Manual de Métodos*. Montevideo: Nordam Comunidad.

Martínez Velasco, G. (1999). Globalización y subdesarrollo local: diferenciación social y migración en Chiapas. *Papeles de Población*, 5(22), 141-160.

Mauss, M. (1979). Técnicas y movimientos corporales. En M. Mauss, *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos, pp. 337-356.

Mayorga, F., y Sánchez, A. F. (2000). *Recetario indígena de Chiapas*. México, D.F.: CONACULTA.

McNeil, C. L. (2010). Death and Chocolate: The Significance of Cacao Offerings in Ancient Maya Tombs and Caches at Copan, Honduras. En J. E. Staller, y M. Carrasco (eds.), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*. Springer, pp. 292-314

Medina, A. (1965). El carnaval de Tenejapa. *Anales*, 12, 323-341.

Medina, A. (1991). *Tenejapa. Familia y tradición de un pueblo tzeltal*. México: Gobierno del Estado de Chiapas.

Melville, E. G.K. (1999). *Plaga de Ovejas. Consecuencias ambientales de la Conquista de México*. México, D.F.: FCE.

- Messer, E. (1981). Hot-cold classification: Theoretical and practical implications of a Mexican study. *Social Science & Medicine. Part B: Medical Anthropology*, 15(2), 133-145.
- Messer, E. (1986). The "small but healthy" hypothesis: historical, political, and ecological influences on nutritional standards. *Human Ecology*, 14(1), 57-75.
- Messer, E. (1987). The hot and cold in mesoamerican indigenous and hispanicized thought. *Social Science & Medicine*, 25(4), 339-346.
- Millán Valenzuela, S. (2010). La comida y la vida ceremonial entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. *Diario de Campo Nueva Época*, 1, 18-22.
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México D.F.: Siglo XXI.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México, D.F.: CONACULTA, CIESAS.
- Mintz, S., y Du Bois, C. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Reviews of Anthropology*, 31, 99-119.
- Moctezuma Pérez, S. (2010). Una aproximación al estudio del sistema agrícola de huertos desde la antropología. *Ciencia y Sociedad*, 35(1), 47-69.
- Moerman, D. E., Pemberton, R. W., Kiefer, D., y Berlin, B. (1999). A comparative analysis of five medicinal floras. *Journal of Ethnobiology*, 19(1), 49-67.
- Moguel, P., y Toledo, V. M. (1996). El café en México, ecología, cultura indígena y sustentabilidad. *Ciencias*, 43, 40-51.
- Moguel, P., y Toledo, V. M. (1999). Biodiversity conservation in traditional coffee systems of Mexico. *Conservation Biology*, 13(1), 11-21.
- Moran, E. F. (1993). *La ecología humana de los pueblos de la Amazonia*. México, D.F.: FCE.
- Moreno-Calles, A. I., Toledo, V. M., y Casas A. (2013). Los sistemas agroforestales tradicionales de México: Una aproximación biocultural. *Botanical Sciences*, 91(4), 375-398.

- Moscoso, P. (1992). *Rebeliones indígenas en los Altos de Chiapas*. México, D.F.: UNAM.
- Nabhan, G. P. (2006). *Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural*. México, D.F.: FCE.
- Nájera Castellanos, A. d., y Álvarez Gordillo, G. d. (2010). Del posol a la Coca Cola: cambios en las prácticas alimentarias en dos comunidades tojolabales. *Liminar. Estudios Sociales y Humanísticos*, 8(1), 173-190.
- National Research Council. (1945). *Manual for the Study of Food Habits*. Washington: National Research Council, National Academy of Sciences.
- Nations, J. D., y Nigh, R. B. (1980). The evolutionary potential of Lacandon Maya sustained-yield tropical forest agriculture. *Journal of Anthropological Research*, 36(1), 1-30.
- Nestel, D. (1995). Coffee in Mexico: international market, agricultural landscape and ecology. *Ecological Economics*, 15, 165-178.
- Ochiai, K. (1985). Revuelta y renacimiento: Una lectura cosmológica del carnaval tzotzil. *Estudios de Cultura Maya*, 15, 207-223.
- Odum, E. P. (1969). The strategy of ecosystem development. *Science, New Series*, 164(3877), 262-270.
- Ohmagari, K., y Berkes, F. (1997). Transmission of indigenous knowledge and bush skills among the Western James Bay cree women of Subartic Canada. *Human Ecology*, 25(2), 197-222.
- Okeke, E., Eneobong, H., Uzuegbunam, A., Ozioko, A., y Kuhnlein, H. (2008). Igbo traditional food system: documentation, uses and research needs. *Pakistan Journal of Nutrition*, 7(2), 365-376.
- Paredes López, O., Guevara Lara, F., y Bello Pérez, L. A. (2006). *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*. México, D.F.: FCE.

Pearce, T., Wright, H., Notaina, R., Kudlak, A., Smit, B., Ford, J. D., y Furgal, C. (2011). Transmisión of environmental knowledge and land skills among Inuit men in Ulakhaktok, Northwest Territories, Canada. *Human Ecology*, 39, 271-288.

Peña Sánchez, E. Y. (2012). *Enfoque biocultural en antropología y alimentación-nutrición y salud-enfermedad en Santiago de Anaya, Hidalgo*. México, D.F.: INAH.

Peralta González, E. (2011). Las ofrendas alimentarias en el ritual de "levantamiento" entre los totonacos de Coahuilán, Veracruz. En C. Good-Eshelman, y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México, D.F.: INAH, pp. 167-186.

Perfecto, I., Armbrecht, I., Philpott, S. M., Soto-Pinto, L., y Dietsch, T. V. (2007). Shaded coffee and the stability of rainforest margins in northern Latin America. En T. Tschardtke, C. Leuschner, M. Zeller, E. Guhardja, y A. Bidin (eds.), *Stability of Tropical Rainforest Margins*. Berlin: Springer Verlag, pp. 225-261

Perfecto, I., Rice, R. A., Greenberg, R., y van de Voort, M. E. (1996). Shade coffee: a disappearing refuge for biodiversity. *BioScience*, 46(8), 598-608.

Periódico Oficial de Chiapas (2011). Decreto no. 210 por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Chiapas. Secretaría General de Gobierno. Publicado en Internet. http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/home/wp-content/uploads/downloads/2011/05/Periodico_Oficial_299-11052011.pdf

Pilcher, J. (2001). *¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad nacional*. México, D.F.: La Reina Roja, CIESAS, CONACULTA.

Pimentel, D., Stachow, U., Takacs, D. A., Brubaker, H. W., Dumas, A. R., Meaney, J. J., O'Neil, J. A. S., Onsi, D. E., Corzilius, D. B. (1992). Conserving biological diversity in agricultural/forestry systems. *BioScience*, 42(5), 354-362.

Pitarch, P. (1996). *Ch'ulel: una etnografía de las almas tzeltales*. México, D.F.: FCE.

Pitarch, P. (2000). Almas y cuerpo en una tradición indígena tzeltal. *Archives de sciences sociales des religions*, 112, 31-48.

Pitarch, P. (2010). Los dos cuerpos mayas. Esbozo de una antropología elemental indígena. *Estudios de Cultura Maya*, 37, 149-178.

Pitarch, P. (2013). *La cara oculta del pliegue*. México, D.F.: Artes de México.

Pool Novelo, L. (1997). Intensificación de la agricultura tradicional y cambios en el uso de suelo. En M. R. Parra Vázquez, y B. M. Díaz Hernández (eds.), *Los Altos de Chiapas: Agricultura y Crisis Rural*. San Cristóbal de Las Casas: ECOSUR, pp. 1-22.

Popkin, B. M. (1994). The nutrition transition in low-income countries: an emerging crisis. *Nutrition Reviews*, 52(9), 285-298.

Popkin, B. M. (2004). The nutrition transition: An overview of world patterns of change. *Nutrition Reviews*, 62(7), 140-143.

Puleston, D. E. (1982). The role of ramón in Maya subsistence. En *Maya subsistence. studies in Memory of Dennis E. Puleston*. Nueva York: Academic Press, pp. 353-366.

Pury-Toumi, S. (1997). *De Palabras y Maravillas*. México, D.F.: CEMCA, CONACULTA.

Raby, D. (2013). Comidas del Zopilote. Ofrenda, limpieza y empatía en un ritual agrícola (Alto Balsas nahua, México). *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM* [en línea]. Obtenido de <http://alhim.revues.org/4496>

Ramírez-Marcial, N., Luna-Gómez, A., Castañeda Ocaña, H. E., Martínez-Icó, M., Holz, S. C., Camacho Cruz, A., y González-Espinosa, M. (2012). *Guía de propagación de árboles nativos para la recuperación de bosques*. San Cristóbal de Las Casas: ECOSUR.

Rappaport, R. (1972). El flujo de energía en una sociedad agrícola. *Biología y Cultura*, 3, 379-391.

Rappaport, N. (1991). Writing fieldnotes: The conventionalities of note-taking and taking note in the field. *Anthropology Today*, 7(1), 10-13.

Redfield, R., y Villa Rojas, A. (1934). *Chan Kom. A Maya Village*. Washington, D.C.: Carnegie Institution of Washington.

Reo, N. J., y Whyte, K. P. (2012). Hunting and morality as elements of traditional ecological knowledge. *Human Ecology*, 40, 15-27.

Reyes-García, V., Kightley, E., Ruiz-Mallén, I., Fuentes-Peláez, N., Demps, K., Huanca, T., y Martínez-Rodríguez, M. R. (2010). Schooling and local environmental knowledge: Do they complement or substitute each other? *International Journal of Educational Development*, 30, 305-303.

Reyes-García, V., Vadez, V., Byron, E., Apaza, L., Leonard, W. R., Perez, E., y Wilkie, D. (2005a). Market economy and the loss of folk knowledge of plant uses: Estimates from the Tsimane' of the Bolivian Amazon. *Current Anthropology*, 46(4), 651-656.

Reyes-García, V., Vadez, V., Huanca, T., Leonard, W., y Wilkie, D. (2005b). Knowledge and consumption of wild plants: A comparative study in two Tsimane' villages in the Bolivian Amazon. *Ethnobotany Research & Applications*, 3, 201-207.

Reynaga Obregón, S. (1998). Perspectivas cualitativas de investigación en el ámbito educativo. La etnografía y la historia de vida. En R. Mejía, y S. A. Sandoval (coords.), *Tras las vetas de la investigación cualitativa. Perspectivas y acercamientos desde la práctica*. Tlaquepaque: ITESO, pp. 123-154.

Richards, A. (1939). *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*. Londres: International Institute of African Languages & Culture by Oxford University Press.

Rico-Gray V., García-Franco, J. G., Chemas, A., Puch, A., y Sima P. (1990). Species Composition, Similarity, and Structure of Mayan Homegardens in Tixpeual y Tixcaltuyub, Yucatan, Mexico. *Economic Botany*, 44(4), 470-487.

Robles, L., Huerta, G., Andrade, R. H., y Ángeles, H. M. (2005). Conocimiento tradicional sobre los macromicetos en dos comunidades tseltales de Oxchuc, Chiapas, México. *Etnobiología*, 5: 21-35.

Robles Uribe, C. (1966). *La Dialectología Tzeltal y el Diccionario Compacto*. México, D.F.: INAH.

Rojas, T. (1989). La tecnología agrícola mesoamericana en el siglo XVI. En T. Rojas, y W. T. Sanders (eds.), *Historia de la agricultura en la época prehispánica Siglo XVI*. México, D.F.: INAH, pp. 129-232.

Rojas Soriano, R. (1998). *Guía para realizar investigaciones sociales*, 3ª edición. México, D.F.: Plaza y Valdés.

- Roncal-García, S., Soto-Pinto, L., Castellanos-Albores, J., Ramírez-Marcial, N., y de Jong, B. (2008). Sistemas agroforestales y almacenamiento de carbono en comunidades indígenas de Chiapas, México. *Interciencia*, 33(3), 200-206.
- Rosado May, F. J. (2012). Los huertos familiares, un sistema indispensable para la soberanía y suficiencia alimentaria en el sureste de México. En R. Mariaca Méndez (ed.), *El huerto familiar del sureste de México*. México: Secretaría de Recursos Naturales y Protección Ambiental del Estado de Tabasco, ECOSUR, pp. 350-360.
- Ruan-Soto, F., Mariaca Méndez, R., Cifuentes, J., Limón Aguirre, F., Pérez-Ramírez, L., y Sierra-Galván, S. (2005). Nomenclatura, clasificación y percepciones locales acerca de los hongos en dos comunidades de la Selva Lacandona, Chiapas, México. *Etnobiología*, 5, 1-20.
- Ruan-Soto, F., Cifuentes, J., Maricana, R., Limón, F., Pérez-Ramírez, L., y Sierra S. (2009). Uso y manejo de hongos silvestres en dos comunidades de la Selva Lacandona, Chiapas, México. *Revista Mexicana de Micología*, 29, 61-71.
- Rus, J. (1995). Local adaptation to global change: The reordering of native society in Highland Chiapas, Mexico, 1974-1994. *European Review of Latin American and Caribbean Studies*, 58, 71-89.
- Ruz, M. H. (1983). *Los Legítimos Hombres. Aproximación antropológica al grupo tojolabal. Volúmen II*. México, D.F.: UNAM.
- Ruz, M. H. (1992). *Copanaguastla en un espejo. Un pueblo tzeltal en el Virreinato*. San Cristóbal de Las Casas: UNACH, INI-CONACULTA.
- Sánchez G., J. J., Goodman, M. M., y Stuber, C. W. (2000). Isozymatic and morphological diversity in the races of maize of Mexico. *Economic Botany*, 54(1), 43-59.
- Sánchez-Cortés, M. S., Moreno Andrade, S. U., Sánchez Cruz, K. R., Luna-Cázares, L. M., y González-Esquinca, A. R. (2008). Cultura alimentaria y cambio ambiental en las comunidades zoques de Chiapas. En M. A. Schlie Guzmán, y L. M. Luna-Cázares (coords.), *Recursos fitogenéticos y sustentabilidad en Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: UNICACH, pp. 115-131.

Sauer, C. O. (1925). The morphology of landscape. *University Of California Publications In Geography*, 2(2), 19-54.

Sauer, C. O. (1952). *Agricultural origins and dispersals*. Nueva York: George Grady Press.

Savin-Baden, M., y Van Niekerk, L. (2007). Narrative Inquiry: Theory and Practice. *Journal of Geography in Higher Education*, 31(3), 459-472.

SEDESOL Secretaría de Desarrollo Social (2014). Elementos Técnicos de Diseño, Planeación e Instrumentación del Programa Nacional México Sin Hambre. Publicado en Internet.

<http://sinhambre.gob.mx/wp-content/uploads/2014/03/Elementos-Metodol%C3%B3gicos-0512.pdf>

Serafino, G. (2014). La comida ritual de los nahuas de San Pedro Petlacala por la petición de lluvia. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [en línea]. Obtenido de <http://nuevomundo.revues.org/67391>

Slocum, M. C., Gerdel, F. L., y Cruz Aguilar, M. (1999). *Diccionario Tzeltal de Bachajón, Chiapas*. México, D.F.: Instituto Lingüístico de Verano.

Sonnleitner, W. (2002). Indianidad, violencia revolucionaria y democratización electoral entre los tzotziles y tzeltales de Los Altos de Chiapas, México ¿Hacia nuevas formas de participación y representación política? En *Crisis y conflicto en el capitalismo latinoamericano: Lecturas políticas*. Buenos Aires: CLACSO, pp. 273-323.

Soto-Pinto, L., Perfecto, I., Castillo-Hernández, J., y Caballero-Nieto, J. (2000). Shade effect on coffee production at the northern Tzeltal zone of the state of Chiapas, Mexico. *Agriculture, Ecosystems and Environment*, 80(2000), 61-69.

Stepp, J. R. (2000). Mountain Ethnobiology and development in Highland Chiapas, México. *Mountain Research and Development*, 20(3), 218-219.

Stross, B. (2006). Maize in Word and Image in Southeastern Mesoamerica. En J. Staller, R. Tykot, y B. Benz (eds.), *Histories of maize. Multidisciplinary approaches to the prehistory, linguistics, biogeography, domestication, and evolution of maize*. Burlington: Academic Press, pp. 577-598.

- Toledo, V. M. (1992). What is ethnoecology? Origins, scope and implications of a raising discipline. *Ethnoecológica*, 1(1), 5-21.
- Toledo, V. M., y Boege, E. (2010). La biodiversidad, las culturas y los pueblos indígenas. En V. Toledo (coord.), *La Biodiversidad de México. Inventarios, manejos, usos, informática, conservación e importancia cultural*. México, D.F.: FCE, CONACULTA, pp. 160-192.
- Toledo, V. M., Ortiz-Espejel, B., Cortés, L., Moguel, P., y Ordoñez, M. (2003). The multiple use of tripartite forests by indigenous peoples in México. a case of adaptive management. *Conservation Ecology*, 7(3), 9.
- Toledo, V., y Barrera-Bassols, N. (2011). Saberes tradicionales y adaptaciones ecológicas en siete regiones indígenas de México. En F. Reyes Escutia, y S. Barrasa García (coords.), *Saberes Ambientales Campesinos. Cultura y naturaleza en comunidades indígenas y mestizas de México*. Tuxtla Gutiérrez: UNICACH, pp. 15-60.
- Turkon, P. (2007). Food Preparation and Status in Mesoamerica. En K. C. Twiss (ed.), *the Archaeology of Food and Identity*. Carbondale: Southern Illinois University Press, pp. 1-15.
- Twiss, K. C. (2003). Archaeology of food and identity. *Anthropology News*, 44(8), 17.
- Twiss, K. C. (2007). We Are What We Eat. En K. C. Twiss (ed.), *the Archaeology of Food and Identity*. Carbondale: Southern Illinois University Press, pp. 1-15.
- Van der Wal, H. (1999). *Chinantec shifting cultivation: Interactive landuse. A case-study in the Chinantla, Mexico, on secondary vegetation, soils and crop performance under indigenous shifting cultivation*. Heelsum: Treemail Publishers.
- Vargas, L. A. (1988). El suministro de alimentos en México: pasado, presente y futuro. En G. Ainsworth Harrison, C. Cournot, G. Esteva, C. Fischler, y I. de Garine (eds.), *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Barcelona: UNESCO, Serbal, pp. 254-268.
- Vázquez Dávila, M. A. (2001). Etnoecología chontal de Tabasco, México. *Ethnoecológica*, 8, 42-60.

- Villa Rojas, A. (1947). Kinship and nagualism in a Tzeltal community, Southeastern Mexico. *American Anthropologist*, 49, 578-587.
- Villa Rojas, A. (1985a). Distribución y estado de los grupos mayenses del México actual. En A. Villa Rojas, *Estudios Etnológicos. Los Mayas*. México, D.F.: UNAM, pp. 47-77.
- Villa Rojas, A. (1985b). La imagen del cuerpo humano según los mayas de Yucatán. En A. Villa Rojas, *Estudios Etnológicos. Los Mayas*. México, D.F.: UNAM, pp. 187-198.
- Villa Rojas, A. (1985c). The Tzeltal. En A. Villa Rojas, *Estudios Etnológicos. Los Mayas*. México, D.F.: UNAM, pp. 383-431.
- Villa Rojas, A. (1990). *Etnografía Tzeltal de Chiapas. Modalidades de una cosmovisión prehispánica*. México: Gobierno del Estado de Chiapas.
- Viqueira, J. P. (1988). Incesto y justicias en los pueblos tzeltales y tzotziles a fines del periodo colonial. *Relaciones*, 9(35), 31-52.
- Viqueira, J. P. (1993). *María de la Candelaria. India natural de Cancuc*. México, D.F.: FCE.
- Viqueira, J. P. (1994). Tributo y sociedad en Chiapas (1680-1721). *Historia mexicana*, 44(2): 237-267.
- Viqueira, J. P. (2002a). Ires y venires de los caminos de Chiapas (Épocas prehispánica y colonial). En J. P. Viqueira, *Encrucijadas Chiapanecas. Economía, Religión e Identidades*. México, D.F.: Tusquets, El Colegio de México, pp. 109-158.
- Viqueira, J. P. (2002b). Las identidades colectivas en los Altos de Chiapas: Una visión histórica. En J. P. Viqueira, *Encrucijadas Chiapanecas. Economía, Religión e Identidades*. México, D.F.: Tusquets, El Colegio de México, pp. 335-374.
- Viqueira, J. P., y Ruz, M. H. (coords.) (1995). *Chiapas: Los Rumbos de otra Historia*. México, D.F.: UNAM, CIESAS.
- Voeks, R. A. (1996). Tropical forest healers and habitat preference. *Economic Botany*, 50(4), 381-400.
- Vogt, E. Z. (1979). *Ofrendas para los dioses*. México, D.F.: FCE.

Wahlqvist, M., y Lee, M.-S. (2007). Regional food culture and development. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 16(1), 2-7.

Wasserstrom, R. (1992). *Clase y sociedad en el centro de Chiapas*. México, D.F.: FCE.

WHO World Health Organization (2003). *Diet, Nutrition and The Prevent of Chronic Diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation*. Ginebra: WHO.

Wolf, E. R. (1971). *Los Campesinos*. Barcelona: Labor.

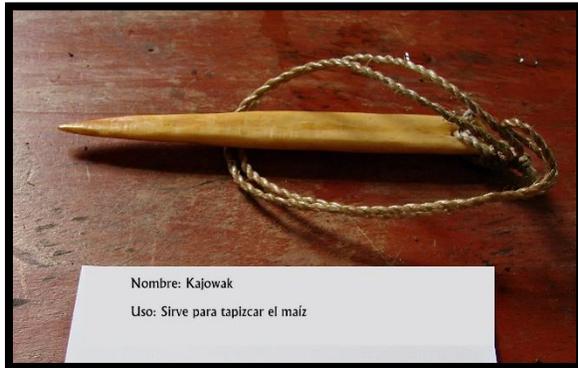
Zent, S. (2001). Acculturation and ethnobotanical knowledge loss among the Piaroa of Venezuela. En L. Maffi (ed.), *On Biocultural Diversity. Linking language, knowledge, and the environment*. Washington, D.C.: Smithsonian Institution Press, pp. 190-211.

Ziker, J., y Schnegg, M. (2005). Food Sharing at Meals. Kinship, Reciprocity, and Clustering in the Taimyr Autonomous Okrug, Northern Russia. *Human Nature*, 16(2), 178-211.

Zizumbo-Villareal, D., Flores-Silva, A., y Colunga-García Marín, P. (2012). The archaic diet in Mesoamerica: incentive for milpa development and species domestication. *Economic Botany*, 66(4), 328-343.

8. ANEXOS

Anexo A. Catálogo de Herramientas Agrícolas



Nombre: *Kajowak*

Descripción: Instrumento utilizado para tapizar el maíz.



Nombre: *Ch'ojak*

Descripción: Morral empleado para transportar maíz y otros productos.



Nombre: *Tespat*

Descripción: Respaldo para proteger la espalda durante la carga de leña.



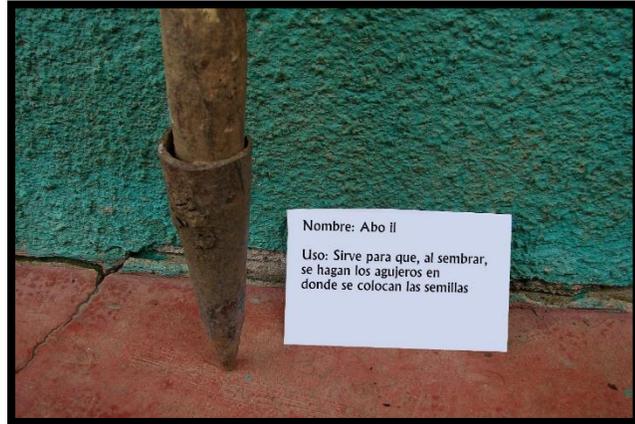
Nombre: *Jux*

Descripción: Instrumento ocupado para afilar.



Nombre: *Eche*

Descripción: Hacha usada para cortar leña.



Nombre: *Abo il*

Descripción: Conocido en español como *palo sembrador*, sirve para realizar los agujeros en donde se colocan las semillas para sembrar, usualmente maíz y frijol.



Nombre: *Asarona'*

Descripción: Azadón utilizado para deshierbar terrenos agrícolas.



Nombre: *Wach'*

Descripción: Coa empleada para realizar el deshierbe de terrenos pedregosos y para abrir agujeros en donde sembrar plantas arbóreas (café, plátano, naranja, etc.).



Nombre: Tendedor de café

Descripción: Herramienta ocupada a manera de escoba para distribuir los granos sobre el suelo durante la etapa de secado al sol.



Nombre: Karabato

Descripción: Instrumento utilizado en conjunto con el machete para facilitar las actividades de deshierbe.



Nombre: Pejtik
 Uso: También llamado "mecapal", sirve para facilitar la carga de leña y otros recursos

Nombre: *Pejtik*

Descripción: Conocido en español como *mecapal*, se utiliza para realizar la carga y traslado de leña.



Nombre: Lukuch te'
 Uso: Sirve para arrancar frutos de las copas de los árboles

Nombre: *Lukuch te'*

Descripción: Vara larga usada para arrancar frutos de las copas de los árboles.



Nombre: Yawil ixim
 Uso: Se utiliza para transportar las semillas de maíz que se sembrarán en la milpa.

Nombre: *Yawil ixim*

Descripción: Bolso hecho de caparazón de armadillo empleado para guardar las semillas de maíz durante la siembra de *milpa*.



Nombre: Machit
 Uso: Corte leña, deshierbar, etc.

Nombre: *Machit*

Descripción: Machete de uso común utilizado para cortar leña, deshierbar, etc.



Nombre: Pore ok'el
 Uso: Se usa para preparar y limpiar el suelo de la milpa y también para sembrar y cuidar los cultivos.



Nombre: Pore ok'el
 Uso: Se usa para preparar y limpiar el suelo de la milpa y también para sembrar y cuidar los cultivos.

Nombre: *Puyo tak'in*

Descripción: Vara de madera con terminación de metal en forma de aguijón ocupada como bastón de ayuda durante los recorridos por laderas. Sirve además como arma para enfrentar animales salvajes y entidades anímicas.

--	--

Anexo B. Catálogo de Instrumentos y Utensilios de Cocina

Con registro fotográfico:



Nombre: *Ts'amalte'*

Descripción: Taburete de madera usado por los hombres para tomar asiento durante las comidas.



Nombre: *P'in*

Descripción: Vasija de barro globular utilizada para beber.



Nombre: *Samet ach'al* o *lumil samet*

Descripción: Comal de barro. Recomendado para la elaboración de tortillas.



Nombre: *Samet tak'in*

Descripción: Comal de aluminio.



Nombre: *Tsu*

Descripción: Bule o tecomate utilizada para almacenar y transportar agua.



Nombre: *Kachu*

Descripción: Recipiente hecho a base de cuerno de toro empleado para almacenar y servir *pox* o aguardiente.



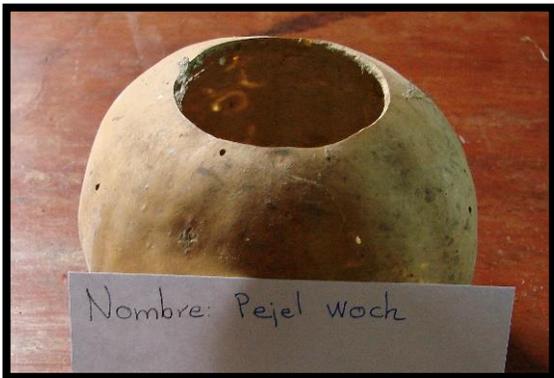
Nombre: *Tuts'*

Descripción: Cucharón hecho de corteza de jicaro.



Nombre: *Ts'ulja'*

Descripción: Vasija hecha de corteza de jicaro ocupada para guardar tortillas.



Nombre: *Pejel woch*

Nombre: *Pejel woch*

Descripción: Jicara usada para almacenar productos pequeños.



Nombre: *Ts'ima*

Uso Recipiente para batir el pozol

Nombre: *Ts'ima*

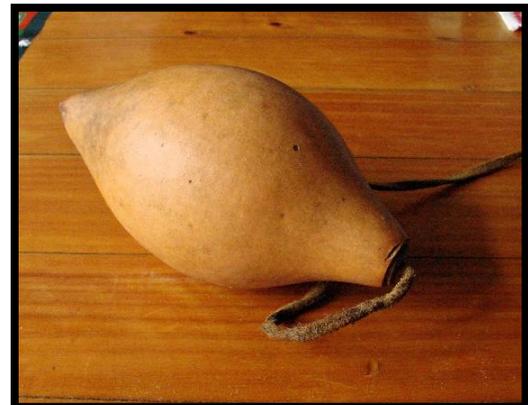
Descripción: Jicara esférica utilizada para batir y beber *mats'*.



Nombre: *Moch*

Nombre: *Moch*

Descripción: Canasta hecha a base de carrizo empleada para almacenar y cernir maíz o café.



Nombre: *Tsul bankilal*

Descripción: Bule pequeño usado para guardar y transportar *piliko* (tabaco molido con cal).



Nombre: *Ak'en*

Descripción: Mesa grande de madera fija al suelo sobre la que se empotra el molino manual. También sirve para guardar vajilla y otros utensilios de cocina.



Nombre: *Pohp*

Descripción: Petate utilizado para que las mujeres tomaran asiento durante las comidas.



Nombre: *K'ib* o *kantaro*

Descripción: Jarrón grande empleado para acarrear agua o en la elaboración de tamales.



Nombre: *Pulatu*

Descripción: Vasija de barro barnizada ocupada para servir los alimentos.

Sin registro fotográfico:

Nombre: <i>K'ajk'/ Yoket</i>	Descripción: Conocido como fogón de tres piedras, se refiere al uso de tres piedras colocadas en el suelo sobre las cuales se equilibra el comal para cocinar los alimentos.
Nombre: <i>Cha'</i>	Descripción: Mortero de piedra tallada en forma rectangular también conocido como metate, utilizado para moler maíz, frijol y otros productos.
Nombre: <i>Xalu</i>	Descripción: Vasija de barro con mango a modo de pocillo.
Nombre: <i>Yawil atsam</i>	Descripción: Vasija de barro pequeña utilizada para almacenar sal.
Nombre: <i>Pokok k'awal</i>	Descripción: Jícara en donde se vertía agua para lavarse las manos.
Nombre: <i>Lumil tsets'</i>	Descripción: Cajete de barro.
Nombre: <i>Amul</i>	Descripción: Canasta utilizada a manera de almud.
Nombre: <i>Woch'</i>	Descripción: Jícara alargada empleada para batir y beber <i>mats'</i> .

Anexo C. Catálogo de entidades anímicas con presencia en Tenejapa

Nombre	Características	Comportamiento
<i>Ijk'al</i> o negrito	Son entidades enanas de un distintito color negro a quienes se les atribuye la posesión de una gran energía o “fuerza” que hace sentir “pesado” e inmoviliza a cualquier persona que se encuentre cerca de él. Por lo regular, viste un pañuelo colorado.	Cuando el <i>Ijk'al</i> “domina” a alguien, éste lo rapta y conduce hasta su guarida (suele tratarse de una cueva) o bien, lo pierde entre las montañas.
Sombrerón	Es un espíritu antropomorfo de gran tamaño que suele aparecer vestido con ropajes blancos de estilo sacerdotales. Además, se caracteriza por unas un distintito sombrero de gran tamaño.	
<i>Job</i>	Es una persona con la habilidad de convertirse en animal a su voluntad.	El <i>Job</i> adquiere formas zoomorfas con el propósito de asustar y desorientar a la gente que camina entre las montañas.
<i>Natikiljol</i>	Es una entidad cuyo atributo característico es su larga cabellera negra. Además, lleva consigo una lanza para atestar golpes a los caminantes y una pequeña maleta que contiene monedas y resto de su botín. Existen dos tipos de <i>Natikiljol</i> : uno que mantiene su cabellera suelta y otro que la usa trenzada. La diferencia radica en que el primero puede ser “vencido” mientras que el segundo, que es mucho más fuerte, es prácticamente imposible de dominar.	Informantes afirman que solía encontrarse en los alrededores de la localidad de Las Piedrecitas (muy cerca de la cueva conocida como “del mamut”), a la entrada de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas. El <i>Natikiljol</i> tenía por costumbre robar al viajero sus pertenencias. El encuentro sucedía tanto en el traslado hacia San Cristóbal de Las Casas como en el camino de regreso a Tenejapa. En el primero, el caminante corría el riesgo de ser robado de sus productos para comerciar mientras que en el segundo, el riesgo recaía en perder las ganancias de su venta. Informantes también comentan que cuando alguien encontraba en su camino al <i>Natikiljol</i> era común que éste le pidiera que dibujara una raya en el suelo. Esta petición cumplía con el objetivo de distraer al viajero para que el <i>Natikiljol</i> tuviera el tiempo para “dominarlo”, es decir, golpearlo para robarle sus pertenencias.
Brujos	Son personas a quienes se les adjudica la habilidad de realizar hechizos. Este poder suele ser producto de su trato con entidades	Informantes comentan que si bien en el pasado se sabía de la existencia de muchos brujos en Tenejapa, en la actualidad subsisten muy pocos. Sin embargo,

	anímicas. Usualmente viven en las cercanías del bosque.	también afirman que en San Juan Cancuc, municipio colindante con Tenejapa, habitan todavía muchos brujos, a quienes se suele recurrir en casos de emergencia.
<i>Pajk'inte</i>	Espíritu antropomorfo que vive en lo profundo de las montañas, cuya característica más importante es que sus pies están en sentido contrario al resto de su cuerpo. El <i>Pajk'inte</i> utiliza esta peculiaridad física para desorientar con sus huellas a los caminantes y perderlos entre las montañas.	Informantes comentan que el <i>Pajk'inte</i> viaja a través del aire y suele adquirir la forma de alguna persona conocida por su víctima para atraerla con más facilidad.

Anexo D. Plan de impartición del taller “La Comida Tradicional de Tenejapa”

ESCUELA: Primaria Nicolás Bravo. Tenejapa, Chiapas.		
TALLER: “ <i>Sbeel yuchbal lumaltik</i> : La comida y bebida de nuestro pueblo” FACILITADOR: Lic. Samuel Abraham Torres Méndez. LUGAR: Tenejapa, Chiapas. NIVEL: Primaria. GRADO: Quinto y Sexto. NÚMERO DE ALUMNOS: 30 FECHAS: 19 al 23 de mayo de 2014.		
Clase no.: 1 (19/05/2014) Tema: Dimensión Histórica de la Alimentación		
Objetivo de aprendizaje. Los alumnos(as) reconocerán eventos y aspectos históricos involucrados en la conformación de su sistema tradicional alimentario. Objetivo actitudinal: Los alumnos(as) mostraran una actitud positiva respecto al conocimiento de su historia y de cómo esta guarda una relación directa con la agricultura de la actualidad.		
Título de la sesión: ¿Qué se come en Tenejapa? Día 1: La Historia		
Método: Participativo.	Estrategias: Exposición mediante diapositivas con información relevante, discusión grupal, actividades individuales de reforzamiento de contenidos, actividades lúdicas.	Recursos: Proyector de diapositivas, computadora portátil, rotafolio, pliegos de papel bond, actividades impresas, hojas blancas y de colores, lápices, colores, crayolas.
Reactivación de los conocimientos previos.	Situación problemática.	Aplicación de los conocimientos.
A través de la exposición de contenidos del taller.	Mediante tareas individuales el alumno(a) deberá relacionar, ordenar e ilustrar información respecto a la historia de los alimentos y procesos agrícolas.	Los alumnos(as) completarán las actividades individuales. Mediante la estrategia de lluvia de ideas el alumno(a) deberá hacer comentarios sobre los contenidos expuestos.
Construcción de significados.	Organización del conocimiento.	Evaluación de las actividades.
1. La periodización de Mesoamérica 2. Concepto y características de la agricultura mesoamericana 3. Historia de los cultivos básicos.	Mediante líneas de tiempo, cuadros mentales, diagramas con imágenes.	Sin evaluación
Tarea	Aprendizajes esperados.	
Por definir.	Que los alumnos(as) comprendan los procesos históricos que dieron origen a la alimentación tradicional de la comunidad.	
Competencia a desarrollar y/o Potenciar	Indicadores (Rubricas de evaluación)	
Escuchar con atención. Analizar información compleja. Relacionar	Compendio de actividades individuales y papelógrafos grupales.	

sucesos en el pasado con aspectos del presente. Interactuar con sus compañeros para llegar a conclusiones consensuadas.		
Clase no.: 2 (20/05/2014)		Tema: Dimensión Productiva de la Alimentación
Objetivo de aprendizaje. Los alumnos(as) reconocerán los diversos agroecosistemas que conforman la agricultura tradicional de la región y su relación con su sistema tradicional alimentario.		
Objetivo actitudinal: Los alumnos(as) mostraran curiosidad acerca de los diversos agroecosistemas presentes en su comunidad y una actitud positiva hacia la revaloración del papel de la agricultura.		
Título de la sesión: ¿Qué se come en Tenejapa? Día 1: La Agricultura		
Método: Participativo.	Estrategias: Exposición mediante diapositivas con información relevante, discusión grupal, actividades lúdicas.	Recursos: Proyector de diapositivas, computadora portátil, rotafolio, pliegos de papel bond, actividades impresas, hojas blancas y de colores, lápices, colores, plumones, crayolas.
Reactivación de los conocimientos previos.	Situación problemática.	Aplicación de los conocimientos.
A través de la exposición de contenidos del taller.	Con ayuda de los papelógrafos, los alumnos(as) deberán elaborar, por equipos, agrupamientos de información referente a cada agroecosistema. Mediante discusiones en grupo el alumno(a) deberá hacer comentarios sobre los contenidos expuestos y sobre la importancia de la agricultura.	Los alumnos(as), por equipos, crearán papelógrafos para cada tipo de agroecosistema discutido. Mediante actividades tipo lluvia de ideas el alumno(a) deberá hacer comentarios sobre los contenidos expuestos.
Construcción de significados.	Organización del conocimiento.	Evaluación de las actividades.
1. Importancia e interrelación de los agroecosistemas 2. La milpa y sus características 3. El huerto y sus características. 4. El acahual y sus características 5. El cafetal y sus características.	Mediante papelógrafos con asociaciones entre imágenes e información sobre los distintos tipos de agroecosistemas. Mapas mentales. Encuestas.	Sin evaluación
Tarea	Aprendizajes esperados.	
Individual: 1. ¿Cuáles son las plantas que crecen en la milpa, huerto, acahual y cafetal familiar?	Que los alumnos(as) conozcan diversos agroecosistemas y comprendan la importancia de su interrelación hacia la sustentabilidad de los sistemas locales.	
Competencia a desarrollar y/o Potenciar	Indicadores (Rubricas de evaluación)	
Escuchar con atención. Analizar información compleja. Relacionar información teórica con hechos	Compendio de actividades individuales y papelógrafos grupales.	

concretos. Interactuar con sus compañeros para llegar a conclusiones consensuadas.		
Clase no.: 3 (22/05/2014)		Tema: Dimensión Sociocultural de la Alimentación
Objetivo de aprendizaje. Los alumnos(as) reconocerán como la alimentación constituye un fenómeno sociocultural cargado de referentes simbólicos.		
Objetivo actitudinal: Los alumnos(as) mostrarán mayor curiosidad y apreciación frente a la riqueza de elementos culturales y simbólicos que forman parte de su sistema tradicional alimentario.		
Título de la sesión: ¿Qué se come en Tenejapa? Día 3: La Cultura		
Método: Participativo.	Estrategias: Exposición mediante diapositivas con información relevante, discusión grupal, actividades individuales de reforzamiento de contenidos, actividades lúdicas, proyección de videos.	Recursos: Proyector de diapositivas, computadora portátil, rotafolio, pliegos de papel bond, actividades impresas, hojas blancas y de colores, lápices, colores, plumones, crayolas.
Reactivación de los conocimientos previos.	Situación problemática.	Aplicación de los conocimientos.
A través de la exposición de contenidos del taller.	Con ayuda de los papelógrafos los alumnos(as), organizados por equipos decidirán, con base en una selección de palabras, cómo los alimentos están asociados a distintos estratos sociales y culturales. Mediante discusiones en grupo el alumno(a) deberá hacer comentarios sobre los contenidos expuestos. Con el apoyo de videos se plantearan preguntas y reflexiones en torno a los mitos mesoamericanos y su relación con los alimentos.	Los alumnos(as), por equipos, deberán armar papelógrafos que expresen su percepción sobre los alimentos y su relación con la etnia, prestigio social y actividad económica. Los alumnos(as) completarán las actividades individuales. Mediante actividades tipo lluvia de ideas el alumno(a) deberá hacer comentarios sobre el sistema de clasificación frío-caliente procurando llegar a consensos grupales.
Construcción de significados.	Organización del conocimiento.	Evaluación de las actividades.
1. La alimentación como fenómeno sociocultural 2. La alimentación como referente identitario 3. La alimentación como expresión de lo nacional 4. Los relatos ontológico-alimentarios 5. El sistema de clasificación frío-caliente.	Mediante papelógrafos con asociaciones de ideas. Diagramas de conjuntos.	Sin evaluación
Tarea	Aprendizajes esperados.	

Individual: 1. ¿Qué alimentos se consideran fríos en tu comunidad? ¿Y cuáles calientes?	Que los alumnos(as) conozcan los distintos elementos socioculturales y simbólicos asociados con las prácticas alimentarias.	
Competencia a desarrollar y/o Potenciar	Indicadores (Rubricas de evaluación)	
Escuchar con atención. Analizar y organizar información compleja. Discutir información audiovisual. Interactuar con sus compañeros para llegar a conclusiones consensuadas.	Compendio de actividades individuales y papelógrafos grupales.	
Clase no.: 4 (23/05/2014) Tema: Dimensión Nutricional de la Alimentación		
Objetivo de aprendizaje. Los alumnos(as) reconocerán como la alimentación constituye un elemento central para el cuidado de su salud y conocerán los riesgos que representa llevar una mala alimentación.		
Objetivo actitudinal: Los alumnos(as) mostrarán una actitud positiva hacia el cuidado de su salud a través de una elección más consciente de sus alimentos, y valorarán su propio sistema tradicional alimentario como una opción saludable.		
Título de la sesión: ¿Qué se come en Tenejapa? Día 4: La Salud		
Método: Participativo.	Estrategias: Exposición mediante diapositivas con información relevante, discusión grupal, actividades individuales de reforzamiento de contenidos, actividades lúdicas, proyección de videos, encuestas grupales.	Recursos: Proyector de diapositivas, computadora portátil, rotafolio, pliegos de papel bond, stock de alimentos, actividades impresas, hojas blancas y de colores, lápices, colores, plumones, crayolas.
Reactivación de los conocimientos previos.	Situación problemática.	Aplicación de los conocimientos.
A través de la exposición de contenidos del taller.	Los alumnos(as) deberán elaborar un banco de palabras conformado por los alimentos que consuman con frecuencia. Posteriormente deberán indicar que tanto prefieren cada uno de estos alimentos. Mediante tareas individuales los alumnos(as) deberán indicar que factores han tenido mayor importancia en el cambio alimentario de la comunidad. Con encuestas al grupo los alumnos(as) deberán indicar si conocen a alguien que haya padecido enfermedades asociadas a una mala alimentación y se reflexionará en torno a ello.	Los alumnos(as) armaran un banco de palabras que contenga los alimentos que hayan consumido de manera reciente. Los alumnos(as) completarán las actividades individuales. Mediante actividades tipo lluvia de ideas el alumno(a) hará comentarios sobre la relación entre la alimentación y la salud. Los alumnos(as) participarán en las encuestas grupales y harán comentarios al respecto. Frente a un stock de alimentos los alumnos(as) decidirán que alimentos consideran como saludables

	<p>Con el apoyo de videos se sugerirán preguntas y reflexiones en torno a la mala y buena alimentación.</p> <p>Con el apoyo de un stock de alimentos el alumno(a) deberá señalar que alimentos pueden considerarse como saludables y cuales como no saludables.</p>	
Construcción de significados.	Organización del conocimiento.	Evaluación de las actividades.
<p>1. Relación alimentación-salud 2. Cambio alimentario 3. Consecuencias de la mala alimentación 4. Beneficios de la alimentación tradicional.</p>	<p>Mediante bancos de palabras. Mapas mentales. Tablas con información cualificada. Conjuntos de información cualificada. Encuestas. Cuadros con información jerarquizada.</p>	Sin evaluación
Tarea	Aprendizajes esperados.	
Por definir.	Que los alumnos(as) comprendan como la alimentación constituye un aspecto central del cuidado a la salud.	
Competencia a desarrollar y/o Potenciar	Indicadores (Rubricas de evaluación)	
Escuchar con atención. Analizar y organizar información compleja. Discutir información audiovisual. Asociar información con elementos concretos y tomar decisiones con base en ello.	Compendio de actividades individuales y papelógrafos grupales. Encuesta final.	