

Prácticas alimentarias del pueblo maya-chuj: entre la “comida de pobre” y la “comida de rico”*

LAURA ENIF MARTÍNEZ-ALMANZA**
FERNANDO LIMÓN-AGUIRRE***

Abstract

DIETARY PRACTICES OF INDIGENOUS MAYA-CHUJ: BETWEEN “POOR, FOOD” AND “WEALTHY FOOD”. *This work focuses in the dietary practices that are the result of de Maya-Chuj people’s perception of their socio-natural environment in the Mexican-Guatemalan territory. From the standpoint of anthropology of food and eating, the ethnographic method allowed an approach to social practice, where they experience the construction of knowledge, the expression of shared culture and specificities from their refuge in Mexico. The strains among the bases of understanding an educated way of living and hegemonic impoverishment result in the classifications assigned to food (for the “rich”/ “poor”). Considering this difficulties permits to reinforce becoming aspects of the balance between society and environment.*

Key words: *anthropology of food and eating, cultural knowledge, socio-environmental environment, Guatemalan refuge, local foods*

Resumen

Este trabajo se centra en prácticas alimentarias producto de las percepciones del entorno siconatural del pueblo maya-chuj en el territorio de México-Guatemala. Desde la antropología de la alimentación, el método etnográfico permitió aproximarse a la práctica social donde se comprende la construcción del conocimiento, expresión de la cultura compartida y las particularidades vividas por su refugio en México. Las tensiones entre las bases de comprensión de un modo de existencia culturizado y formas hegemónicas pauperizantes resultan en clasificaciones asignadas a los alimentos (de “ricos”/ “pobres”). La reflexión sobre esta problemática posibilita reforzar aspectos favorecedores al equilibrio entre sociedad y ambiente.

Palabras clave: *antropología de la alimentación, conocimientos culturales, entornos socioambientales, refugio guatemalteco, alimentos locales*

Introducción

Guatemala vivió tres décadas de guerra civil hasta 1996 cuando se firmaron los Acuerdos de Paz. Este conflicto tuvo repercusiones resaltadas en la región noroccidental en 1982, obligando a miles de habitantes indígenas, entre ellos miembros del pueblo chuj, a buscar refugio en territorio mexicano.

* Artículo recibido el 13/06/17 y aceptado el 20/10/17. Agradecemos a la gente de Yalanhb’ojoch y de Santa Rosa el Oriente su generosidad y confianza, así como al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología de México por el apoyo brindado con la beca de posgrado para la primera autora de este estudio, y favorecer la realización del presente estudio.

** El Colegio de la Frontera Sur. Carretera Panamericana y Periférico Sur s/n, Barrio Ma. Auxiliadora, 29290, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas <laura.enif7@gmail.com>. ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-0133-0522>

*** Departamento de Sociedad y Cultura de El Colegio de la Frontera Sur. Carretera Panamericana y Periférico Sur s/n, Barrio Ma. Auxiliadora, 29290, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas <flimon@ecosur.mx>. ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-1715-3612>

Con el fin de esta guerra muchas familias volvieron a su país, pero otras decidieron establecerse en México. Santa Rosa el Oriente es una de estas comunidades, mientras que Yalanhb'ojoch es una de las aldeas guatemaltecas de origen a la que regresaron algunas familias.

Estas dos localidades pertenecen al pueblo maya-chuj, el cual ha ocupado el territorio en el que se ubican desde antes de que existiera una delimitación político-territorial entre México y Guatemala. La fractura padecida por el pueblo chuj a causa de esta frontera que atraviesa su antiguo territorio tuvo repercusiones diversas, sin embargo, éstas no lograron impedir del todo ni intercambios ni desplazamientos de la gente para visitarse, mercar productos y realizar algunas fiestas o ceremonias de importancia cultural (Hernández-Castillo, 2008).

Durante su estancia en condiciones de refugiados en México, los chuj provenientes de Guatemala se instalaron en un entorno con predominancia de modos de vida distintos al suyo, lo que los ubicó en una posición de otredad extraña y extrañada. Entre las diferencias más notorias estaban el consumo de alimentos, la vestimenta, las celebraciones y el idioma. A lo largo de este periodo tuvieron contacto con alimentos que les eran desconocidos, muchos de ellos recibidos como ayuda humanitaria.

La decisión de establecerse en México o de regresar a Guatemala marcaría el rumbo que llevarían las familias. Del lado guatemalteco los apoyos no continuarían, mientras que en México tomarían nuevas formas. En ambos países el uso de insumos químicos para la producción agrícola, junto con la emigración de algunas personas de prácticamente cada familia, profundizaron los cambios en la alimentación. En los siguientes apartados se desarrollará la diferenciación alimentaria resultado del proceso sociohistórico vivido por estas comunidades del pueblo maya-chuj en ambos países.

Metodología y marco analítico

La presente investigación se llevó a cabo en la comunidad Santa Rosa el Oriente, La Trinitaria, Chiapas, México, y la aldea Yalanhb'ojoch, Nentón, Huehuetenango, Guatemala, con una estancia de seis meses (primer semestre de 2016), tres meses en cada una. En ambos casos se vivió con familias previamente conocidas que habitan en estos lugares, compartiendo vida cotidiana y participando en actividades relacionadas con sus prácticas alimentarias, al igual que en las festividades, realizadas sobre todo en la aldea guatemalteca. En

estas estancias se visitó prácticamente a la totalidad de ambas localidades, conversando e involucrándose en las actividades que fuesen posible.

Una vez concluido el trabajo de campo y haber efectuado nuestro análisis, se presentaron los resultados, conversando en las respectivas asambleas acerca de ellos. Este contacto es parte de una relación permanente con comunidades y aldeas del pueblo chuj, que inició hace más de 15 años. En este sentido, la introducción a las localidades se dio dentro de un marco de amistad y respeto a las formas culturales y las estructuras de autoridad del pueblo.

Santa Rosa el Oriente, localizada en el municipio de La Trinitaria, en el estado de Chiapas, a 1 480 m.s.n.m., tiene una población de 282 personas y cuenta con 36 hectáreas de terreno comprado al ejido circundante, por el que serpentea un río que irriga sus parcelas de cultivo. Presenta un clima templado en el que predominan los bosques de coníferas y mixtos de pino, encino, liquidámbar, colindando con bosques mesófilos. Está situada en una región lacustre con precipitación media anual de 2 300 mm, con una gran diversidad biológica (Limón-Aguirre, 2008).

La aldea de Yalanhb'ojoch, ubicada en el municipio de Nentón, Departamento de Huehuetenango, es habitada por 868 personas. Se localiza a 1 590 m.s.n.m. abarcando un espacio de 1 350 hectáreas en las tierras altas sedimentarias, con llanuras aluviales en los valles de los ríos Nentón y Lagartero. Su temperatura oscila entre los 18 y 24 grados centígrados con una precipitación pluvial de hasta 1 500 mm (Tolosa-Escalante, 2007). En su terreno se encuentra la Laguna Brava, a hora y media de camino de la aldea, donde desemboca un río que atraviesa una parte del terreno.

Para nuestro trabajo analítico comprensivo partimos de la perspectiva de los conocimientos culturales (Limón-Aguirre, 2010), la cual nos permite una aproximación al modo de vida de este pueblo en la confluencia de su memoria y su esperanza, eje del sentido de su existencia. Esta categoría nos permite reparar en las tensiones y contradicciones acordes al contexto que se vive.

El método seguido fue el etnográfico, que orienta a establecer una relación con la otredad basada en la comprensión de la complejidad sociocultural desde la realidad visible en la práctica social (Vasilachis de Gialdino, 2006). Las técnicas utilizadas fueron observación participante y registro de campo durante los seis meses de estancia, entrevistas individuales y conversacionales con al menos algún miembro de todas las familias de Santa Rosa y del 90 por ciento de Yalanhb'ojoch, en las que desde la interacción con la fluidez de lo cotidiano se abordaron aspectos

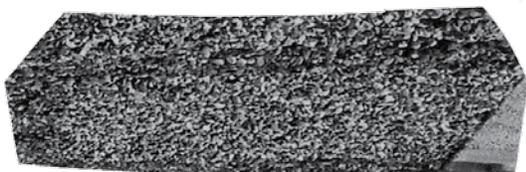
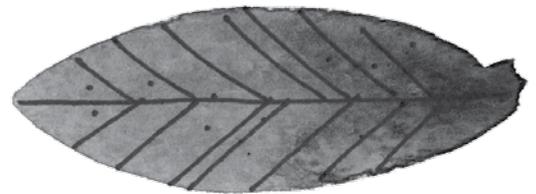
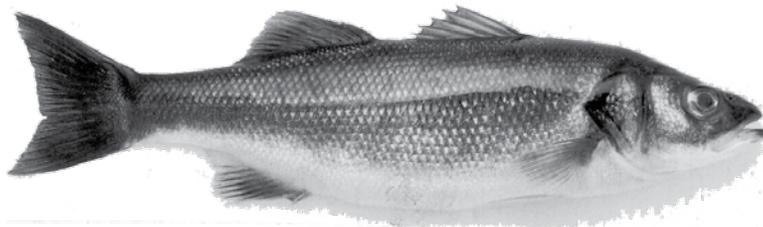
relativos a las percepciones del entorno social y natural (tanto externos a las comunidades como internos). Centramos nuestro interés en la concreción de estas percepciones en las prácticas alimentarias de producción, abastecimiento y consumo, además de clasificaciones asignadas a los alimentos locales y externos.

Realizamos un análisis hermenéutico desde la antropología de la alimentación a los datos de campo, con la postura teórica de la fenomenología, que ofrece un potencial integrador al entender el fenómeno de las prácticas alimentarias desde las formas particulares en que viven las personas su realidad y lo que les significa (Esquivel-Flores, 2013; Carrasco-Henríquez, 2007), y de la hermenéutica, la cual nos permitió ir hacia el sentido más profundo de la información recibida, a las particularidades encontradas sobre el significado de las prácticas mismas (Gadamer, 1993; Hernández-Carrera, 2014).

Desde la antropología de la alimentación, esta última es vista como un fenómeno social y cultural de carácter interdependiente con el medio, concibiéndola como un valor y un hecho de conciencia y de poder dentro de su cotidianidad (Carrasco-Henríquez, 2007). Se toma la postura teórica de la fenomenología basada en el tiempo, espacio, corporalidad y relación humana vivida, que reconoce la articulación entre aspectos objetivos y subjetivos en la construcción de la realidad alimentaria. De esta manera se comprende el fenómeno desde las formas particulares en que las personas viven su realidad y lo que les significa, de las prácticas asociadas

con la alimentación en las que se selecciona, clasifica y elige la forma de preparación y consumo (Esquivel-Flores, 2013; Carrasco-Henríquez, 2007). En nuestro estudio reconocemos, con Bourdieu (1988), que, entre todos, los hábitos alimenticios (a los que el sociólogo francés relaciona con el mundo natal y maternal) son los que sobreviven más tiempo. A estos hábitos (o costumbres, cuando tienen una dimensión colectiva) los reconocemos como acciones recurrentes pautadas por los conocimientos heredados culturalmente, así como por el contexto social y económico, y por los procesos biológicos e históricos, cuyas concreciones en la selección, preparación y consumo de alimentos y bebidas permiten orientarse en el contexto socrionatural y donde las percepciones de las experiencias vividas otorgan las habilidades requeridas para su realización (Puglisi, 2014; Esquivel-Flores, 2013; Fausto-Guerra *et al.*, 2006; Magallanes-González, Limón-Aguirre y Ayús-Reyes, 2005).

Entendemos a las percepciones como la experiencia comprendida del entorno desde su interpretación, la cual es acorde a las sensaciones internas provocadas por los fenómenos manifestados en la realidad y que surgen de las impresiones recibidas por nuestros sentidos. Pero las percepciones también son producto de las manifestaciones históricas, sociales y naturales ya vividas, las cuales adquieren un significado que dota de habilidades para manejarse en el entorno, entendido y vivido como el mundo de vida (Durand, 2008; Kosik, 1967; Merleau-Ponty, 1993, 2003).



En cuanto a las prácticas alimentarias, a éstas las entendemos como la ejecución de actividades que se desarrollan en los procesos de producción, abastecimiento, preparación y consumo de alimentos, donde los conocimientos culturales dan las pautas que permiten orientarse en el contexto siconatural; mientras que las percepciones de las experiencias vividas son las que otorgan las habilidades requeridas para realizarlas (Puglisi, 2014; Fausto-Guerra *et al.*, 2006; Magallanes-González, Limón-Aguirre y Ayús-Reyes, 2005).

Para el ejercicio de comprensión sobre lo socialmente compartido y heredado dentro de una cultura, en este caso la chuj, utilizamos el concepto de conocimiento cultural (Limón-Aguirre, 2013), que parte de la idea de concebir la pluralidad de formas de vivir y habitar el mundo, de explicarse la realidad y de construir un conocimiento que, además de ofrecer pautas al modo como se vive, hace frente a las tendencias homogeneizantes. Estos conocimientos, dado su carácter cultural y su contenido memorístico y esperanzado, articulan argumentativamente los distintos aspectos que pautan la vida (como una demarcación de lo predominante en el contexto).

Entendemos por conocimiento cultural toda expresión que refleje la vida cultural, la cual es

...construida históricamente por los pueblos, generalmente en sus espacios habitados como territorios ancestrales con los que están vinculados y de los que dependen, [y que son] expresados en una forma específica de existencia, en su modo particular de habitar y vivir en el mundo [...], son el referente por el cual vivimos nuestra vida comunitariamente de un modo particular y característico [Limón-Aguirre, 2013: 96].

En el caso del pueblo chuj, el *respeto* (*chamk'olal*) es el eje articulador de su ética de vida, la cual se concreta en la categoría del *junk'olal*. Ésta se refiere a la armonía (real y utópica) a favor de la vida que emana del quehacer colectivo y recíproco de todos los seres que integran la existencia y forman un solo corazón (*pixan*) (Limón-Aguirre, 2012). La tierra, el agua, las semillas, el sol, la luna, los días y los años son seres que, entre muchos otros, coexisten con los humanos, y cuya existencia se nutre precisamente con el respeto; no hacerlo es negarles su valor y debilitarlos, provocando un desequilibrio dentro de la existencia, fragmentando el *junk'olal*.

Habiendo asentado estos entendidos, en los siguientes apartados, a partir de la presentación de algunas de las narraciones que se obtuvieron durante el trabajo de campo en ambas localidades, se analizan diversos aspectos que fueron poniendo de relieve las percepciones del entorno siconatural que repercuten en la alimentación.

El refugio, un parteaguas en la alimentación chuj

Antes del refugio en México los alimentos consumidos en Yalanhb'ojoch eran principalmente los que se cosechaban o recolectaban en los terrenos de cultivos, el bosque y la aldea. Con las aldeas de los alrededores y las comunidades mexicanas cercanas se intercambiaban y mercaban diversos productos que resultaban de las diferentes altitudes donde se producían. Doña Petrona, comadrona de Yalanhb'ojoch de 53 años, dice sobre los tipos de alimentos que se consumían antes de salir al refugio:¹

Como [antes] sólo la hierba [se comía]. Acaso hay mucha alimentación [variedad de alimentos]. La alimentación de nosotros era de pobre, cuando queremos carne vamos a buscar caracol; sí, hacemos la lucha para [adquirir] una libra de carne, libra de pollo, [pero sólo] en veces. No hay otras muchas cosas, no es así como en el pueblo [la ciudad], aquí solamente [comemos] verduras. Lo que más come la gente pobre es frijol, es verduras. ¡Sólo eso! [Yalanhb'ojoch, febrero de 2016].

En el tiempo al que hace referencia la partera en Yalanhb'ojoch, no existía una clasificación estructural para los alimentos que consumían, sin embargo, en su relato se pone de manifiesto una distinción entre ellos, asociando el tipo de alimentos consumidos a una condición de clase social (en este caso: de pobre), a la disposición o no de recursos para adquirirlos (en este caso: carne) y al entorno de vida específico (rural o urbano).

Los alimentos que llegaron como parte de la ayuda cuando se instalaron en los campamentos de refugiados, por ejemplo sardinas, maseca o aceite, eran, en su mayoría, desconocidos para ellos. Se trata de alimentos enlatados o empaquetados. Don Lukax, habitante de Yalanhb'ojoch con casi 60 años de edad, recuerda cómo fue ese momento:

¹ La transcripción de los diálogos tienen ajustes en las formas de expresión local para su mejor comprensión.

Ya a los 15-20 días llegaron dos, tres, cuatro tráileres de maíz; éstos son de USA, Estados Unidos. No sé cuántos millones de dólares mandaron de otros países a esas personas de Comar [Comisión Mexicana de Ayuda a Refugiados] para los refugiados. Cada mes llegan nuestros alimentos [...], hasta sobra... ¡se puudree! Llevan pescado, sardinas, maseca, ropa, zapato... ¡todo! [Yalanhb'ojoch, enero de 2016].

Los nuevos alimentos cambiaron la forma en que estas familias del pueblo chuj en el refugio solían comer en su lugar de origen, donde el consumo cotidiano de tortilla y frijol se complementaba con hierbas de monte, consumidas crudas o en caldos. Las instituciones eclesíásticas, principalmente la diócesis católica de San Cristóbal de Las Casas, dieron talleres para la preparación de los alimentos que recibían, algunos de los cuales fueron más aceptados que otros, siendo la población más joven la que se adaptó con mayor facilidad a este cambio. Así lo recuerda doña Axún, habitante de Yalanhb'ojoch, ahora con más de 50 años:

Nosotros aquí [en Yalanhb'ojoch] somos hierberos. A veces se oía de la gente que ya no quería comer otras cosas; nosotros que ya somos grandes no podemos comer de esas cosas porque no los conocemos, no lo sabemos. Aceite no hay aquí cuando nosotros salimos. Allí miramos que hay unas cosas que se llaman sardina; hasta el arroz, casi nadie sabe hacer arroz; hasta allá llegamos a probar. Llegan las capacitadoras para enseñar a nosotros cómo preparar las papas, cómo preparar zanahorias [...]. Como a algunos no les gustan; pero a mí sí, la leche me cayó bien [...]. A las mujeres que no les gustan las venden y no les daban a sus hijos y no comen arroz, como enseñaban las señoras. Hasta ahora mis hijos piden arroz, lo comen. Sí, una mi hija y el que entró aquí [su hijo que acababa de pasar], casi no muy les gusta comer hierba, sólo esos tomates, ensalada y arroz con frijol, sólo eso [Yalanhb'ojoch, mayo de 2016].

En otro momento doña Axún, que señala la influencia diferenciada de la experiencia, también comentó que, al igual que algunas mujeres, muchos hombres recogían los alimentos para venderlos y comprarse alcohol para beber; ello se debía al nulo conocimiento para la preparación de aquellos nuevos alimentos, así como también a la falta de aceptación al sabor. Con los más jóvenes la situación fue diferente, pues, como en el caso de sus hijos, continúan pidiendo los alimentos introducidos en el refugio, al punto de rechazar las hierbas, que son las verduras encontradas en la milpa y sus alrededores, muchas veces sin necesidad

de sembrar y que son elementos fundamentales en la nutrición de la gente de estas localidades.

Gaspar, líder comunitario de Yalanhb'ojoch, relata un momento en que coincidió en una reunión con un anciano de otro pueblo maya:

Cuando estaba en una reunión de El Quiché, había un señor que tenía 120 años. Él estaba contando cómo empezó el problema del conflicto armado: “ellos [las personas en el poder] se dieron cuenta que todo lo que ellos [los campesinos] cultivaban era de valor y es por eso, entonces, que el gobierno mandó al ejército para reprimir al pueblo” [Yalanhb'ojoch, junio de 2016].

La reflexión de este anciano expone el motivo por el cual, a su parecer, los pueblos mayas campesinos fueron reprimidos: por el valor de sus cultivos. Esto resulta irónico ante la clasificación que los alimentos tendrían después, como “comida de pobre” y “comida de rico”.

La distinción de las diferencias observadas en México durante el refugio llevó a que los alimentos consumidos de modo habitual dentro de su aldea asumieran una clasificación correspondiente a la condición que se les había asignado a ellos mismos: como “pobres”. Frente a esta designación, los “ricos” resultaban ser simplemente quienes habitan en las ciudades y las personas que trabajan de manera remunerada. Su condición les permite consumir alimentos comprados, que es el motivo principal por el que reciben la denominación de ser “de ricos”, dentro de los que están la carne y todo lo que sea industrializado.

Así, dentro de la calificación de “comida de rico” quedaron los alimentos que conocieron del lado mexicano provenientes de fuera como apoyo en el refugio; su cualidad básica es la de necesitar la erogación de un gasto monetario para adquirirlos y consumirlos. Este hecho es particular y, aunque con ciertas semejanzas, se diferencia de lo que encontró en sus investigaciones González-Turmo (1997) en el occidente andaluz, donde su clasificación relativa a “rico” y “pobre” tiene incluso que ver con cantidades y hasta exceso. En lo que sí hay plena coincidencia es en destacar el carácter cultural de la nutrición y en la atención que debe darse a la dimensión histórica; así como en el impacto de la internacionalización del mercado alimentario, que se atestigua entre el pueblo chuj, en las fronteras de dos países, poniendo distancia entre la fuente de obtención de los alimentos y sus consumidores, como evidenciaremos.

La finalización del tiempo del refugio en 1996 coincidió con los años de entronización de la perspectiva económica neoliberal en ambos países (en México

eran los inicios del Tratado de Libre Comercio con América del Norte), la cual se concreta en políticas públicas impulsadas desde los Estados nacionales, basadas en objetivos de alcance global y fomentadas por organismos e industrias transnacionales, promotores de la liberación comercial y la interdependencia de la producción de alimentos (Crocker-Sagastume *et al.*, 2011).

Es importante resaltar este tipo de dinámicas socioeconómicas y gubernamentales que revelan el fenómeno de articulación tensa y contradictoria entre el sistema hegemónico y un modo de existencia sustentado en una cultura originaria, en este caso, la del pueblo maya-chuj. En esta situación, la alimentación de todo un pueblo se reconfigura de acuerdo con las estructuras sociales y las percepciones individuales de los nuevos alimentos (diferentes de los ya conocidos), junto con las nuevas formas de preparación y otras maneras de acceder a éstos. Todo ello bajo la influencia de las mencionadas políticas y de la mercadotecnia (Carrasco-Henríquez, 2007) con una tendencia a reparar menos en los factores culturales y biológicos.

Contradicciones entre la “comida de rico” y la “comida de pobre”. Ámbitos y repercusiones

El cambio en la alimentación de estas comunidades chujes no sólo es consecuencia de su experiencia en el refugio, y de la apertura que hubo después del conflicto armado a la introducción de alimentos foráneos en ambos países. Fischler (2010: 10) menciona que:

La tecnología alimentaria, apoyada por las fuerzas conjugadas del márketing y de la publicidad, llega a cortocircuitar los marcos culturales de la alimentación, las gramáticas culinarias, y trastoca lo que hay de más fundamental en el comer, en la biología de la elección alimentaria. Pero si todos los códigos, las reglas, las normas que enmarcan culturalmente el comer pueden burlarse o subdividirse con tanta facilidad, es, sin duda, porque se encuentran ya fragilizadas, fisuradas, trastornadas.

Camou-Healy (2013: 34) corrobora lo que Fischler dice, afirmando que “si la cultura es criticada, menospreciada, sujeta a controles, represiones y dominaciones, resulta difícil lograr madurez y autoestima compartida. Se pierde identidad y lo propio pasa a ser avasallado por lo ajeno”. Con esto debe entenderse que la clasificación “de pobre” y “de rico” dirigida a los alimentos, dentro de un marco de ordenamiento

social, corrobora una segregación y hasta una colonialidad del pensamiento, que se profundizó y quedó remarcada durante el refugio, pues anteriormente no había ni la circunstancia ni la conveniencia de hacer esta diferencia.

No obstante, a pesar de que los alimentos que ingieren quedan dentro de la clasificación “de pobres”, la mayoría de los adultos, haciendo incluso frente a ello, reconocen la diferencia en el valor nutrimental entre ambas comidas, identificando que “la comida de pobre” tiene más alto valor nutrimental que “la comida de rico”. Estas personas afirman que si sólo se consumiesen los alimentos locales la gente gozaría de buena salud. Don Miguel, curandero de la comunidad de Santa Rosa el Oriente, de más de 60 años, superando tal distinción se inclina concienzudamente hacia el consumo de los alimentos locales y explica lo que a su parecer las personas deberían hacer para disfrutar de una buena salud:

Siempre estoy pensando cómo crecieron mis familias [ancestros] antes; nosotros [antes] no muy comemos pollo y no muy comemos todo lo que producen con remedio [agroquímico]. Sólo lo que comemos antes son puras verduras y frijoles. Sólo ésa es la manera en que podemos evitar un poco [la enfermedad] [...]. Así, como en esta casa, ya empezamos a cambiar un poco la comida, de esta manera se puede evitar un poco la enfermedad. Ya así, cada vez [con frecuencia, comemos] pollo de rancho; eso sí [es más saludable] [Santa Rosa el Oriente, junio de 2016].

Los ancianos en las comunidades son el claro ejemplo de la fortaleza que los alimentos locales no procesados dan; ahora son considerados como la última generación que vivirá muchos años y que llegan a ancianos con mucha energía y fuerza para mantener sus labores por muchas horas bajo el sol en los trabajos agrícolas. Pero, al mismo tiempo, son el ejemplo de la negación a los alimentos impuestos durante y después del refugio, del rechazo, con todos los argumentos desde su experiencia y sus conocimientos, a los alimentos industrializados y a los que son también conocidos como alimentos chatarra. Don Miguel continúa relatando el ejemplo que le significa su padre:

Antes, hay veces que no conseguimos [alimentos], comemos la tortilla con sal o con chilito nomás. Por eso me estoy dando cuenta con mi papá que ha dilatado mucho... ya sólo dos años [le faltan] para cumplir 100 años. A mi papá, cuando vinimos aquí a México, vino mucho aceite, pollos... ¡todo vino, pues! [Pero] no [le] gustó mucho comer de esas cosas. Él come como allá [como comía en Yalanhb'ojoch]. Hasta ahora está bueno, come bien y

también sigue comiendo así como antes. Cuando vino [de visita], hace pocos días, le estamos dando de la comida que comemos aquí: “¿Qué es esta comida? No muy me gusta”, así dice. “Mejor lo que voy a hacer, me dan el sal y mi chile... sólo eso y un poco mi café”. Y estamos dando de esa leche, eso no quiere; estamos dando avena, también no le gusta. Tal vez por eso así ha dilatado, no se enferma mucho; ya está muy viejito, pero está bueno [con salud]. Por eso [me] estoy dando cuenta que ya hay cambio de hacer la comida, de sembrar, de comer también... [Santa Rosa el Oriente, junio de 2016].

Esta percepción, que implica ya un “me estoy dando cuenta” de las prácticas alimentarias, no es la misma entre los jóvenes y niños, cuya experiencia es otra y endebles son los referentes culturales de sus conocimientos sobre la alimentación. En estas circunstancias, las nuevas generaciones resultan ser las más vulnerables a las tendencias de consumo de alimentos industrializados de bajo costo, debido a la influencia del *marketing* social y de consumo que, como exponen Sandoval-Godoy y Meléndez-Torres (2013), están dirigidos por un poder globalizado sobre los sistemas alimentarios. Este poder global tiende a promover e incorporar nuevos productos que facilitan la homogeneización de una dieta con bajo valor nutricional y alta cantidad de sal, harinas y azúcares simples, así como de conservadores y aditivos químicos.

Mari, promotora de salud de Santa Rosa el Oriente y con 40 años de edad aproximadamente, está consciente de este hecho e intenta poner contrapeso, pues nota cómo las nuevas generaciones van disminuyendo su gusto por las verduras:

Lo que pasa ahorita es que los niños ya no comen verduras [...] Por ejemplo, hierbamora ni comen [...] sólo punta de chayote; lo que es col también no, sólo repollo pero si es en ensalada, si no, no comen [...]. Es que, por ejemplo, las hierbas verdes tienen vitaminas. Es lo que siempre he dicho con ellos [señalando a sus sobrinos]. [Por dejar de consumir vegetales] algunos [niños] son pálidos, ya no tienen color rosado [Santa Rosa el Oriente, junio de 2016].

Si bien dentro de las familias en ambas localidades se experimenta la misma tendencia, es del lado mexicano donde se ve mayor consumo de alimentos industrializados, principalmente refresco, cuya ingesta es asignada como una de las principales causas de obesidad y diabetes (Rodríguez-Burelo, Avalos-García y López-Ramón, 2014). Esto está asociado con la presencia de programas de gobierno que dan dinero en efectivo y el mayor acceso a trabajos remunerados. En México, por ejemplo, las mujeres reciben un apoyo

económico por parte del Programa de Inclusión Social Prospera que va de los 120 a los 1 022 pesos por hijo, según el grado escolar que cursen.

Al respecto, es preciso añadir que, aun cuando en Guatemala el salario mínimo es de 86.99 quetzales, correspondientes a poco menos de 12 dólares estadounidenses (Mintrab, 2017), y en México es de 75.49 pesos, que son aproximadamente cuatro dólares estadounidenses (INEGI, 2017), el manejo de recursos monetarios y la accesibilidad a bienes de consumo es mayor en las localidades del lado mexicano. En cualquier caso, consumir un kilo de carne de res es equivalente a más de un día de trabajo de una persona. A esto hay que asociar el hecho de que en Yalanhb'ojoch los núcleos familiares son más numerosos (ocho personas en promedio, frente a poco menos de seis en la comunidad mexicana), por tanto, los recursos que envían quienes han migrado a la Ciudad de México o a Estados Unidos son repartidos para atender las necesidades de un mayor número de personas. La diferencia en el manejo de recursos se verifica en que son las familias campesinas guatemaltecas quienes buscan trabajo entre campesinos mexicanos, que cuentan con posibilidad de contratar remuneradamente.

La migración a otros sitios de México, de Guatemala o de Estados Unidos, es otro factor que modifica los alimentos que se consumen en estas localidades. El consumo diario de algún tipo de carne en la dieta chuj no es habitual; quienes migran, según nos informaron, padecen los largos periodos en que comen este alimento, lo cual los lleva a añorar un plato de las hierbas que se encuentran en sus comunidades. Sin embargo, con sus experiencias, principalmente por parte de las mujeres que migran, también adoptan técnicas de cocina que introducen al regresar a su comunidad de origen, sobre todo en platillos con carne como “pollo a la Coca-Cola”, “pollo empanizado”, o agregarle salsa enlatada a los caldos de caracol que acostumbraban comer desde antes del refugio en México.

Estas comunidades del pueblo chuj, como el conjunto de las de la región, se encuentran entonces entre el marco de referencia que dicta una sociedad hegemónica y globalizada, y lo que les dicta su conocimiento cultural junto con las posibilidades que les ofrece el territorio que habitan respecto a los alimentos que los han nutrido por siglos.

Aquellos alimentos que en el refugio resultaron “raros” y, por lo tanto, no propios, poco a poco comenzaron a formar parte de su cotidianidad hasta la actualidad. De ser diferenciadores, e incluso calificados como “comida de ricos”, pasaron a integradores de otra cultura (Bertran-Vilá, 2013). Mas este hecho no debe entenderse de forma absoluta, pues no toda la gente

recibió esta introducción de alimentos de la misma manera, como el anciano que a la fecha prefiere aquellos que consumía desde antes del desplazamiento.

Empero, el menosprecio a los alimentos locales abre espacio a la expansión de los industrializados, aquellos que no necesitan de cuidado y trabajo agrícola propio sobre la tierra, sino de contar con recursos monetarios (y viceversa: la apertura y atracción por los alimentos industrializados da pauta al menosprecio a los locales). Así, los sistemas alimentarios tradicionales resultantes de siglos e incluso milenios de construcción de conocimientos y relación con el territorio y con los cuerpos mismos, como es, por ejemplo, el sistema milpa de Mesoamérica, también pueden venirse abajo en lapsos cortos, con afectaciones directas en la alimentación y la salud de las familias de las comunidades.

El uso de agroquímicos y su efecto en la disponibilidad de alimentos locales

Con la experiencia del refugio en México, no sólo quedó modificada la alimentación debido a la llegada de alimentos industrializados, también cambiaron las formas de producción por la introducción de agroquímicos. Este hecho, que tiene un círculo vicioso al empobrecer de materia orgánica y de variedad de especies los terrenos, trayendo consigo dependencia de tales insumos, ha causado una disminución considerable y creciente de la cantidad de plantas silvestres o quelites que se dan tanto en la milpa como en sus alrededores, buenas para el consumo (esenciales, incluso, dentro de la alimentación chuj) y benéficas para la fertilidad del suelo.

Esta problemática, presente en ambas localidades, es mayor en el caso de Santa Rosa el Oriente, dado el espacio tan limitado con el que cuentan para la siembra. Mientras que en la aldea guatemalteca las familias tienen la posibilidad de rotar cultivos en sus terrenos, en la comunidad ubicada en territorio mexicano esto no es posible. Pero no debe soslayarse que la rotación de cultivos o el periodo de descanso de la milpa no necesariamente mitigan en grado suficiente la problemática; la intensidad de la penetración y la dependencia de dichos insumos químicos son notorias.

Don Miguel comparte el momento que guarda en su recuerdo de cuando comenzaron a utilizar agroquímicos y lo que piensa respecto a su uso:

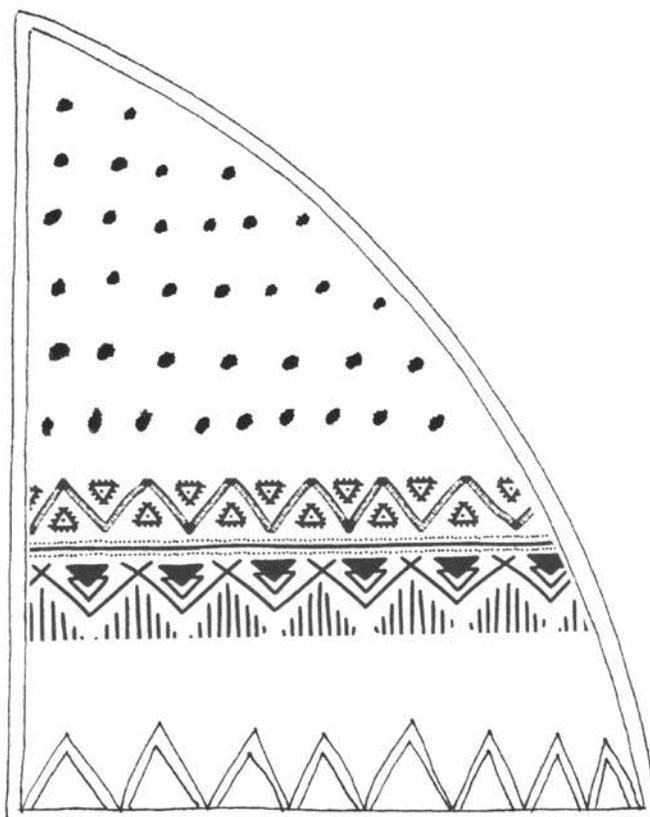
Más o menos en 1985 [se empezó a usar agroquímicos], ya [después] de dos, tres años que vinimos aquí a México [...]. En el lugar de nosotros [en Yalanhb'ojoch], cuan-

do estamos viviendo allá, no usamos nada nada. Cuando entramos aquí, ése [los agroquímicos] es apoyo [recibido] de USA. [Los mexicanos] ya están usando [agroquímicos] cuando vinimos aquí [al refugio en Chiapas]. También hicieron unos venenos para quemar monte [herbicida]. Yo pienso, tal vez se halló [acostumbró] el terreno [a usar agroquímicos]; tal vez por eso ya no da nada. Antes así está hallado nomás, el terreno sí tiene abono [natural]. Así se mantiene solito solito [Santa Rosa el Oriente, junio de 2016].

Por su parte, don Yakín, anciano de la comunidad de Santa Rosa, reafirma esta idea, compartiendo su experiencia en cuanto al uso de agroquímicos:

Nosotros ya cambiamos nuestro trabajo, puro líquido lo hacemos [se refiere al empleo actual de los agroquímicos]; antes no... sólo rozar... sólo quema con el fuego. ¿Acaso hay remedio [agroquímico] antes? Pero da mucho maíz. Ahora ya no, puro líquido, pero [...] ¡cuesta, pues! Requiere el dinero, comprar todo [Santa Rosa el Oriente, julio de 2016].

Es remarcado entre la gente que vivió anteriormente al refugio un “antes” y un “después” del uso de agroquímicos. Observan que la reconversión del campo con el empleo de estas sustancias ha tenido



un alto costo ambiental y de salud pública; ahora los campesinos que producen principalmente lo que consumen notan la disminución en la disponibilidad de plantas silvestres que crecen entre la milpa y sus alrededores para consumo, ya que los herbicidas las han ido eliminando poco a poco y el suelo se empobrece por su uso sin descanso (Pérez-Vásquez y Landeros-Sánchez, 2009). Además, está lo que dice don Yakín: el requerimiento de dinero para seguir comprando; ya que ahora la siembra no da sin éstos y su empleo se va incrementando conforme la tierra sigue perdiendo fertilidad.

Sobre esta necesidad y dependencia de la compra de productos externos, Gaspar, el mencionado líder de la aldea de Yalanhb'ojoch, comenta:

Era más trabajadora la gente que vivían antes, [...] eso sí fue cambiando porque ahora que regresamos [del refugio] ya tenemos muchos productos [alimentos y agroquímicos] que vienen de afuera [...] y ése nos afecta, porque tenemos que ser consumistas, entonces, tenemos que conseguir mucho dinero para comprar esos productos. Antes de la guerra [...] aquí cultivaban maíz, frijol, verduras... ¡toda clase de verduras! Así la gente los consumía, lo compran o a veces lo intercambiaban [el trueque] [Yalanhb'ojoch, junio de 2016].

Ser “consumistas” va más allá de la erogación de dinero, el cual siempre ha sido necesario; pero en estos tiempos Gaspar nota una dependencia y complicidad con un sistema económico que desplaza las dinámicas de intercambio de productos que antes era más visible. Con el uso de agroquímicos las bondades de fertilidad que la propia tierra tiene disminuyen y con ello también mengua compartir los alimentos cosechados y recolectados.

Lo anterior lo confirma en términos culturales doña Malín, anciana de Yalanhb'ojoch, quien habla de la falta de respeto –el valor vertebrador de la ética chuj– en la relación intersubjetiva de las personas con la milpa y la Madre Tierra:

Empezaron a hacerlo mal, empezaron a desobedecer, vinieron y cultivaron como lo hacían antes [...], [pero] ya no crecía toda la milpa. Tal vez porque la Madre Tierra se sintió un poquito mal o no se sintió agradecida cuando se fueron. [...] Le hacían de la misma manera, pero ya no estaba bien toda la milpa y ya no comían muy bien. Todo era diferente cuando vinieron aquí y después, toda la gente [...] ya no hicieron la paz como antes [...]. Los jóvenes y las señoritas que se acaban de crecer [...] ya no comprenden nada. Aunque lo decimos, todos se rien, empiezan a burlarse de eso [del respeto a la tierra]; [...]

ya no respetan nada, ya no pueden hacer absolutamente nada porque ya no lo comprenden [Yalanhb'ojoch, junio de 2016].

Esta burla de la que habla doña Malín la recibían por parte de los mexicanos desde que estaban en el refugio, aunque ya desde antes, con la llegada de la Iglesia católica a la aldea de Yalanhb'ojoch, algunas personas se fueron alejando de practicar sus costumbres, acción que continuó acentuándose durante y después del refugio, hasta que poco a poco dejaron de practicar y de difundir sus conocimientos relacionados con el respeto. Entonces, ve cómo todos los esfuerzos de trabajo realizados para que crezca bien la milpa resultan nulos con el cada vez mayor uso de agroquímicos y la “falta de respeto a la Madre Tierra”, y ya no se puede hacer nada: “porque ya no lo comprenden”, lo que en realidad está pidiendo la tierra. Al final de la conversación con doña Malín, se le preguntó a su nieta, de 17 años, su opinión acerca de lo que acababa de escuchar y ella respondió:

Yo sí lo creo [el significado que guarda la costumbre] y me gustaría que lo hiciéramos, pero hay algunos que todavía lo rechazan [...]. Imagínate, yo trabajo con mi papá, veo que no crecen las milpas; ella [su abuela] dice que se reza para que la milpa crezca bien. Entonces sí comprendo: “¡aaahhh, entonces era eso [la razón por la que no crecen sus milpas]!”; entonces ya empiezo a comprender que el maíz sí lo entiende si alguien le reza porque sí se cultiva bien. Y ya la abuela nos dice que debemos respetar al maíz, que no debemos de tirarlo, no debemos de dejarlo en cualquier parte porque eso es mal. Yo sí lo comprendo porque yo soy un poquito más grande y yo ya pienso en eso, pero los niños no [...] en cómo trabajarlo, en cómo manejarlo todo [María, Yalanhb'ojoch, junio de 2016].

Lo que la joven señala manifiesta un interés por los conocimientos que se han silenciado. Puede apreciar, en lo que expresa su abuela –y que de hecho ha experimentado–, la solución a la problemática de la milpa que no mejora ni con el fertilizante químico; ella misma muestra preocupación por las generaciones aún más jóvenes que no comprenden estos conocimientos, de manera que si nadie se los comparte nunca los entenderán.

Pérez-Izquierdo *et al.* (2012: 113) mencionan que “los alimentos además de nutrir significan y comunican”, y fue en relación con esto que le preguntamos a María si estos conocimientos se los comunicaría a sus hijos. Ella respondió: “Sí lo haría, para que todo salga bien, para que podamos vivir bien; si no ¿cómo

vamos a vivir? [A lo que ella misma se responde:] Bajo la pobreza [viviríamos], si no hacemos las cosas que respetan [al maíz y a la tierra]”. Con todo, reconoció que sus conocimientos son limitados para poner en práctica el respeto, como lo hacían su abuela y antepasados; dice que para ello necesita saber más sobre el sentido de este valor y de cómo aplicarlo.

Discusión

El cambio en la alimentación de este pueblo maya transfronterizo, detonado coyuntural y experiencialmente en la época de su estancia en calidad de refugiados, en las décadas de los ochenta y noventa del pasado siglo, transforma los fundamentos materiales y simbólicos que comparten cultural e históricamente; también modifica las prácticas sociales alimentarias que les dan sustento y que los acercan en comunión con su entorno natural, así como la transmisión de conocimientos culturales relacionados con la milpa, entre otras cosas.

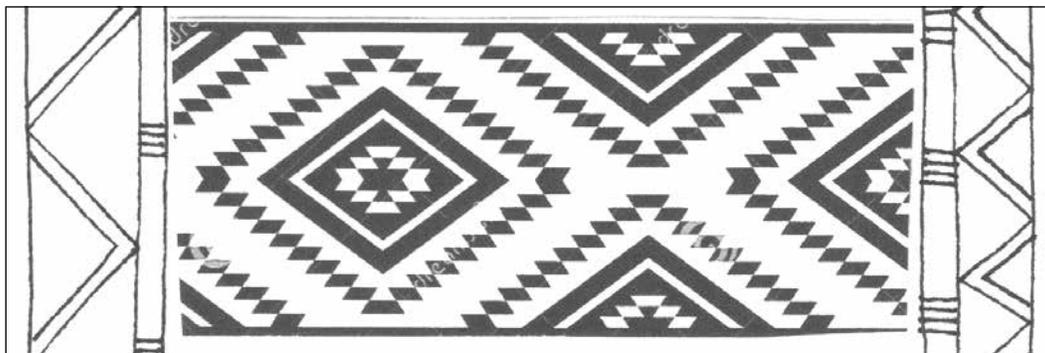
La experiencia de cruzar la frontera para salvar la vida y asentarse en campamentos de refugiados, en donde habría de contactar novedosas formas de alimentarse y de producir los alimentos, no fue algo que quedó circunscrito a la coyuntura. Esta circunstancia se ha prolongado hasta el presente precisamente por la condición transfronteriza.

Haber analizado las percepciones entre personas en ambos lados de la frontera nos ha permitido reconocer algunos aspectos de la dimensión espacial (horizontal en los estudios comparativos) en dos grupos con un mismo anclaje histórico, lo cual nos ayudó a distinguir semejanzas y diferencias. Semejanzas, por compartir una misma condición cultural y una historia, en un territorio transfronterizo ancestral, pero al mismo tiempo por estar sometidos a las mismas lógicas globalizantes (incluida la migración), impulsadas por las políticas proclives a la industrialización y el comercio en ambos países; y diferencias, por las condiciones

tan dispares de posesión de terreno para producir los alimentos, pero en especial por la distinta accesibilidad a recursos monetarios, particularmente dispensados por los programas asistencialistas del gobierno mexicano, muchos de los cuales se destinan a la compra de productos de la industria alimenticia con repercusiones que la gente señala como adversas a su salud, a su relación con la naturaleza y a su modo de vida al trastocar los valores fundamentales.

La alimentación y el cultivo en el posrefugio implicaban también otra lógica, pues ya llevaban experiencia del uso de agroquímicos, de nuevos alimentos recibidos en las despensas que se les dieron por casi 15 años, además de otras formas de preparación que les enseñaban en talleres, otras que aprendieron de sus vecinos mexicanos y unas más que han adquirido con la migración. De esta manera, las nuevas generaciones han tenido una lógica distinta de relación con su territorio y con todo aquello que los rodea, incluyendo el propio alimento, que ahora se podría encontrar con otra presentación en el mercado y sin necesidad de haber trabajado la tierra para conseguirlo.

Las experiencias que los chuj han tenido les han dado las pautas para la construcción del mundo respecto al ordenamiento que existe en el entorno social. La clasificación que se le asigna a los alimentos (“de pobre” y “de rico”) es producto de una resentida condición de clase, pero el tránsito en su consumo se debe sobre todo a políticas globalizantes que están al servicio de la industria alimentaria (y todo el paquete tecnológico que conlleva). Si no se logra implicarse plenamente en dichas políticas de tendencia uniformizante se padece la segregación, la cual deviene con frecuencia y como reacción en desplazamientos forzados y migraciones, en que las personas –en su condición de rechazados– buscan alcanzar el estilo de vida impuesto pretendiendo mayores ganancias fuera de su lugar de origen para obtener productos que los integren a esa otra sociedad. Así, esta clasificación, en demérito de los alimentos locales por parte de los chuj, expresa una desinformación y carente promoción



actual de los alimentos tradicionales que tienen, pese a que entre la misma gente de las comunidades se reconoce el alto valor nutricional de éstos. De lo anterior da testimonio la reflexión del anciano de 120 años cuando afirmó: “se dieron cuenta que todo lo que ellos cultivaban era de valor”. En estos tiempos, el conocimiento y la apropiación del valor que tienen los alimentos locales (nutrimental, económico y hasta político al refrendar su relación territorial) declinan debido a las preferencias crecientes por aquello que viene de fuera, hecho transversal a la mayor parte de la sociedad, la cual no considera los riesgos a la salud que estas preferencias podrían involucrar.

La pobreza a la que se ha sometido a los pueblos originarios los induce al mismo tiempo a implicarse en una acelerada máquina de producción que refuerza y facilita el consumo de aquello que el sistema mercantilista promueve. Esta “sutil” inducción al consumo de otros alimentos y de insumos agroquímicos está dirigida por procesos político-económicos ajenos a la relación sensible con el entorno natural de parte de las comunidades, encaminándolas a una igual insensibilización de dicho entorno y a un desarraigo territorial que a la postre posibilitaría ceder su entorno natural a la producción masiva hasta su agotamiento, o inclusive, a su enajenación.

Pero cuando la percepción que las personas tienen de ellas mismas y del pueblo al que pertenecen se asocia con una toma de conciencia, se puede dar un giro a la tendencia contextual y dirigirse a la reivindicación de sus conocimientos culturales y a los procesos sociales desenvueltos dentro de las comunidades. Entre los chuj destaca la importancia asignada a retomar el valor dialogal, que en su cultura se expresa en el respeto del que habla doña Malín, y esto se debe sobre todo a que “hay gente que lo hace todavía”, confirmando la presencia de tales valores orientadores y que vertebran dichos conocimientos. Estos últimos se refrendan como una forma de deslindarse e incluso de hacer frente a la negación misma de su cultura (que se transmite desde el entorno sociopolítico y se manifiesta en el interior del pueblo chuj), así como también un rechazo a los ritmos de la globalización e industrialización los cuales los alejan de la relación y la sensibilización que han cultivado con el entorno que habitan como territorio.

Las prácticas alimentarias de los pueblos indígenas –en este caso de quienes conforman el pueblo maya-chuj–, al integrarse a la memoria histórica, dejan de ser percibidas como parte de un pasado perdido. Por el contrario, pasan a ser un referente para la construcción de un futuro con mejores condiciones de salud, mayor conciencia y dignidad, desplazando

aquellas diferenciaciones de base monetaria entre la comida de pobre y la comida de rico, reafirmando su particular condición de alteridad y de oposición a una alimentación homogénea y alienante.

Fuentes

- BERTRAN-VILÁ, MIRIAM
2013 “La alimentación indígena de México como rasgo de identidad”, en M. Á. Adame-Cerón, *Alimentación en México: ensayos de antropología e historia*, Ediciones Navarra, México, pp. 61-76.
- BOURDIEU, PIERRE
1988 *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid.
- CAMOU-HEALY, ERNESTO
2013 “Nutrir la persona, nutrir la identidad. Reflexiones filosóficas sobre antropología y cultura alimentaria”, en S. A. Sandoval-Godoy y J. M. Meléndez-Torres (eds.), *Cultura y seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*, Plaza y Valdés, México, pp. 19-35 <<https://www.ciad.mx/archivos/desarrollo/ssandoval/CulturaySeguridadAlimentaria.pdf>> [28 de mayo de 2016].
- CARRASCO-HENRÍQUEZ, NOELIA
2007 “Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos”, en *Estudios Sociales*, vol. 16, núm. 30, pp. 80-101 <<http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v15n30/v15n30a3.pdf>> [6 de diciembre de 2016].
- CROCKER-SAGASTUME, RENÉ,
R. PAULO OROZCO-HERNÁNDEZ,
J. LUIS VÁZQUEZ-CASTELLANOS,
ÓSCAR LORETO-GARIBAY, VILYL G. GARCÍA-SERRANO,
J. ANTONIO GONZÁLEZ GONZÁLEZ E I. J. VARGAS-REYNAGA
2011 *Del asistencialismo a la autogestión alimentaria. Los programas del Organismo de Nutrición Infantil (ONI A.C.)*, Universidad de Guadalajara, México.
- DURAND, LETICIA
2008 “De las percepciones a las perspectivas ambientales. Una reflexión teórica sobre la antropología y la temática ambiental”, en *Nueva Antropología*, vol. 21, núm. 68, pp. 75-87.
- ESQUIVEL-FLORES, M. GUADALUPE
2013 “Los métodos de la nutriología y su relación con los métodos de la antropología de la alimentación, en el estudio de hábitos alimentarios en México”, tesis de maestría en Ciencias en Metodología de la Ciencia, Centro de Investigaciones Económicas, Administrativas y Sociales-Instituto Politécnico Nacional, México <<http://tesis.bnct.ipn.mx/dspace/bitstream/123456789/8307/1/PROCESTRAT.pdf>> [6 de diciembre de 2016].
- FAUSTO-GUERRA, JOSEFINA, ROSA M. VALDEZ-LÓPEZ,
M. GUADALUPE ALDRETE-RODRÍGUEZ
Y M. DEL CARMEN LÓPEZ-ZERMEÑO
2006 “Antecedentes históricos sociales de la obesidad en México”, en *Investigación en Salud*, vol. 8, núm. 2, pp. 91-94.

- FISCHLER, CLAUDE
2010 “Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna”, en *Gazeta de Antropología*, vol. 26, núm. 1, pp. 1-19.
- GADAMER, HANS-GEORG
1993 *Verdad y método. Fundamentos de una hermenéutica filosófica*, 5ª edición, Sígueme, Salamanca.
- GONZÁLEZ-TURMO, ISABEL
1997 *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo xx)*, 2ª edición, Universidad de Sevilla, Sevilla.
- HERNÁNDEZ-CARRERA, RAFAEL M.
2014 “La investigación cualitativa a través de entrevistas: su análisis mediante la teoría fundamentada”, en *Cuestiones Pedagógicas*, vol. 23, pp. 187-210.
- HERNÁNDEZ-CASTILLO, ROSALVA
2008 *Procesos contemporáneos de conformación de identidades indígenas en la frontera sur de Chiapas*. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, México.
- INEGI
2017 *Unidad de Medida y Actualización*, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, México <<http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/uma/default.aspx>> [19 de octubre de 2017].
- KOSIK, KAREL
1967 *Dialéctica de lo concreto (Estudio sobre los problemas del hombre y el mundo)*, Grijalbo, México <<https://marxismocritico.files.wordpress.com/2012/05/dialecticadeloconcreto.pdf>> [30 de mayo de 2016].
- LIMÓN-AGUIRRE, FERNANDO
2008 “La ciudadanía del pueblo chuj en México. Una dialéctica negativa de identidades”, en *Alteridades*, año 18, núm. 35, pp. 85-98.
- LIMÓN-AGUIRRE, FERNANDO
2010 *Conocimiento cultural y existencia entre los chuj*, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, México.
- LIMÓN-AGUIRRE, FERNANDO
2012 “Espiritualidad maya chuj. Divinidad y respeto como criterio básico de relaciones”, en *Bajo el Volcán*, vol. 11, núm. 18, pp. 39-64.
- LIMÓN-AGUIRRE, FERNANDO
2013 “Interculturalidad y traducción. Retos al entendimiento y la comunicación”, en *Tinkuy*, núm. 20, pp. 92-100.
- MAGALLANES-GONZÁLEZ, A. BEATRIZ,
FERNANDO LIMÓN-AGUIRRE
Y RAMFIS AYÚS-REYES
2005 “Nutrición del cuerpo y alma: Práctica y creencias alimentarias durante el embarazo en Tziscaco, Chiapas”, en *Nueva Antropología*, vol. 19, núm. 64, pp. 131-148.
- MERLEAU-PONTY, MAURICE
1993 *Fenomenología de la percepción*, Proyectos Editoriales y Audiovisuales CBS (ed.), Planeta DeAgostini, Barcelona <<http://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=16027>> [13 de febrero de 2016].
- MERLEAU-PONTY, MAURICE
2003 *El mundo de la percepción: Siete conferencias*, S. Ménasé (ed.), Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires <<http://books.google.com.br/books?id=n44DAAAACAAJ>> [19 de febrero de 2016].
- MINTRAB
2017 *Salario mínimo 2017*, Ministerio de Trabajo y Previsión Social <<http://www.mintrabajo.gob.gt/index.php/salariominimo.html>> [19 de octubre de 2017].
- PÉREZ-IZQUIERDO, J. ODETTE, AUSTREBERTA
NAZAR-BEUTELSPACHER, S. ELENA PÉREZ-GIL ROMO,
MARÍA T. CASTILLO-BURGUETE
Y RAMÓN MARIACA-MÉNDEZ
2012 “Percepciones alimentarias en personas indígenas adultas de dos comunidades mayas”, en *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, vol. 18, núm. 2, pp. 103-114.
- PÉREZ-VÁSQUEZ, ARTURO
Y CESÁREO LANDEROS-SÁNCHEZ
2009 “Agricultura y deterioro ambiental”, en *Elementos*, vol. 73, pp. 19-25 <<http://www.elementos.buap.mx/num73/htm/19.htm>> [29 de marzo de 2017].
- PUGLISI, RODOLFO
2014 “Alimento para el cuerpo y el espíritu: Prácticas alimentarias y cantos rituales en los grupos Sai Baba argentinos”, en *Cultura y Religión*, vol. 8, núm. 2, pp. 129-147.
- RODRÍGUEZ-BURELO, M. DEL ROSARIO,
M. ISABEL AVALOS-GARCÍA Y CONCEPCIÓN LÓPEZ-RAMÓN
2014 “Consumo de bebidas de alto contenido calórico en México: un reto para la salud pública”, en *Salud en Tabasco*, vol. 20, núm. 1, pp. 28-33.
- SANDOVAL-GODOY, SERGIO A.
Y JUANA MARÍA MELÉNDEZ-TORRES (EDS.)
2013 *Cultura y seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*, Plaza y Valdés, México.
- TOLOZA-ESCALANTE, EDNA E.
2007 *Organización empresarial (carpintería) y proyecto: producción de limón persa*, Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala.
- VASILACHIS DE GIALDINO, IRENE (COORD.)
2006 *Estrategias de investigación cualitativa*, Gedisa, Barcelona <<http://scholar.google.com/scholar?hl=enybtnG=Searchyq=intitle:No+Title#O>> [11 de diciembre de 2016].