

PAISAJES HORTÍCOLAS Y CULTURA ALIMENTARIA EN GUATEMALA

HORTICULTURAL LANDSCAPES AND FOOD CULTURE IN GUATEMALA

Alma Amalia González Cabañas¹

RESUMEN

En esta investigación se presenta un estudio de caso el cual parte del concepto de paisaje, que permite una aproximación del espacio geográfico, así como de la evolución de formas técnico-organizativas en torno a la agricultura campesina indígena, muestra las dificultades que enfrentan los/as campesinos/as ante el uso de sistemas intensivos de producción. Por un lado, el deterioro de recursos naturales y, por otro, el debilitamiento de la cohesión social. Se recurre a la reconstitución de los hábitos y las prácticas alimentarias al posicionar la alimentación como un hecho social total, que pone en evidencia las desigualdades sociales provocadas por el actual sistema agroalimentario global, mismo que se cuestiona a lo largo del artículo. La investigación de campo se llevó a cabo por la autora durante los años 2008-2009, en los pueblos indígenas de Almolonga y Zunil, del departamento de Quetzaltenango, Guatemala, dedicados prioritariamente a la producción hortícola.

Palabras claves: Paisajes agrarios, horticultura indígena, Guatemala, hábitos alimentarios, comportamiento alimentario.

¹ Investigadora del Programa de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Mesoamérica y el Sureste, adscrito al Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, con sede en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. Doctora en Estudios sobre América Latina por la Université de Toulouse II - Le Mirail. Temas de interés: desarrollo rural, mercados alternativos, agricultura orgánica, comercio justo y cultura alimentaria. Correo electrónico: agonzale@unam.mx o alma.amalia@gmail.com

Fecha de recepción: 13-02-2012

Fecha de aceptación: 12-04-2012

ABSTRACT

The term landscape is linked to a people's cultural expression in their land. Therefore technological changes become visible through the impression they leave on the landscape and changes in people's practices and food habits. The field investigation was carried out by the author during 2008 and 2009 in the indigenous communities of Almolonga and Zunil in the county of Quetzaltenango in Guatemala. These communities are mostly involved in agriculture.

The concept of landscape allows an approximation of geographical space as well as the evolution of technical and organizational methods in the field of indigenous subsistence agriculture. Horticultural cultivation in this area, with particularly favorable conditions due to its volcanic soils and availability of water, has become exposed to the market and techniques requiring ever more intensive use of resources. This investigation demonstrates the difficulties facing subsistence farmers exposed to intensive production systems. On the one hand, natural resources deteriorate and on the other, social cohesion weakens.

Rural productive land becomes important when demonstrating the link between this and food culture. The loss of a landscape is no more than a technical and production change as well as signaling a lack of marks of identity, for example food. One turns to the renewal of food practices and habits by marking food as a completely social act that highlights social inequalities caused by the current global agro-food system, something that is questioned throughout the article.

Keywords: agricultural landscapes, indigenous horticulture, Guatemala, eating habits, eating behavior

Introducción

El trabajo de investigación plantea la caracterización de los paisajes agrarios como una expresión de las modificaciones tecnológicas y organizativas del territorio de las sociedades campesinas, y la forma en que estos inciden en la reconfiguración de las prácticas y los hábitos alimentarios de los pueblos. Las opciones tecnológicas marcan el paisaje rural, y al mismo tiempo, inciden en los marcadores identitarios de la alimentación, entendiendo a esta como un hecho social total.

Bastante lejos quedó la imagen idílica de la autosuficiencia alimentaria de la unidad doméstica campesina. Actualmente, la satisfacción de las necesidades alimentarias de la población del espacio rural adquiere formas igualmente abigarradas, no tan distantes de lo que sucede en el ámbito urbano de las sociedades postmodernas (Lipovetski, 2005). Como se expone más adelante a través de los casos específicos de los pueblos indígenas de Almolonga y Zunil, la población rural pone en juego una amplia gama de estrategias que les permiten satisfacer sus necesidades alimentarias, las cuales en mayor o menor medida coexisten con la producción para el autoabasto y una agricultura básicamente orientada al mercado, con un alto uso de insumos externos.

El escenario que vive el campesinado indígena hoy en día, implica su ubicación como productor de alimentos, transformador del territorio y, al mismo tiempo, consumidor de los productos que ofrecen por las más obtusas campañas de marketing agroalimentario global. Igualmente, es el centro de distintas políticas públicas que buscan resolver el problema del desarrollo y satisfacer las necesidades alimentarias, a través de los clásicos programas de distribución de alimentos, sin atreverse a cuestionar las políticas agrícolas que propician el desplazamiento de la agricultura tradicional por sistemas intensivos dependientes de insumos externos.

La agricultura tradicional indígena que aquí se estudia se liga a un patrimonio alimentario de origen mesoamericano² que perdió el sentido organizativo-territorial de su agricultura y, en consecuencia, la disponibilidad de alimentos de la cultura alimentaria que lo caracteriza.

En una primera parte de este trabajo se utiliza el concepto de paisaje para hacer una aproximación de espacio geográfico y también de la evolución de formas organizativas en torno a la agricultura. Un segundo apartado recurre a la reconstitución de los hábitos y las prácticas alimentarias, al posicionar a la alimentación como un hecho social total, que pone en evidencia las desigualdades sociales que provoca el actual sistema agroalimentario global.

El concepto de paisaje

Dado que se va a utilizar el concepto de paisaje se comenzará con algunas precisiones que permitan dar cuenta de mi posicionamiento en términos teóricos. Ciertamente, el término de paisaje remite en primer lugar a sus raíces en la tradición artística. Después sucede la apropiación del término por parte de los/as geógrafos/as, como estrategia para describir un espacio geográfico dado, donde la unidad paisajística se define como una porción de territorio que abarca la vista humana delimitada por el horizonte visual (Droeven, E., Dubois, C. y Feltz, C., 2007). La descripción de un paisaje depende de la existencia de un/a sujeto perceptor/a –ya sea individual o colectivo– que describe el paisaje. Sin embargo, dicha descripción que puede considerarse objetiva está impregnada de las representaciones

2 Para profundizar en cuestiones que definen la agricultura y la dieta mesoamericana remitirse a los trabajos de Paul Kirchhoff, quien define originalmente la delimitación geográfica de Mesoamérica (1943), y los estudios posteriores de Angel Palerm, Karl Wittogel y Efraín Hernández Xolocotzin, acerca de la caracterización de los sistemas agrícolas prehispánicos.

ideales de lo que debe ser ese paisaje para el/la perceptor/a. Por otro lado, la descripción necesita de una cierta distancia con el paisaje mismo, se requiere de un cierto extrañamiento, el cual se desarrolla más fácilmente en quienes no habitan en el espacio geográfico descrito. Es bastante frecuente que la cercanía con el espacio vivido dificulte la valoración de sus habitantes. De hecho, puede decirse que el paisaje es el producto de la mirada de un/a “extranjero/a”, sin que por ello pierda su punto de vista crítico.

Pero el paisaje permite también una lectura de la apropiación histórica de los grupos sociales en el territorio. Un paisaje agrario “puede reflejar el alcance y las formas de las huellas ecológicas de las sociedades humanas del pasado y el presente. A su vez, los factores tecnológicos, culturales, demográficos y sociales que determinaron los impactos de cada huella, y su superposición a lo largo del tiempo” (Buxó, 2006, p.1).

La configuración de los paisajes alimentarios puede servir para crear una explicación de la posición de la comida en los lugares de vida y en la salud de los perfiles de diferentes poblaciones y culturas. Los paisajes no son estáticos y tampoco son una definición espacial, sino que obedecen a la apropiación del territorio, a elecciones de opciones técnico-productivas, cuya aplicación define también el acceso a la alimentación. Sin embargo, el alimento no está únicamente al servicio de saciar el hambre física, sino que remite a símbolos, valores y prácticas sociales cuya reproducción incide directamente en el estado nutricional de una población y de indicadores que hablan del estado de salud, en un sentido amplio de indicadores de bienestar que van a definir las posibilidades de desarrollo de un grupo social.

Lugar de estudio

Estos dos municipios forman parte del Departamento de Quetzaltenango en la parte sur occidental de Guatemala, están conectados entre sí y con la capital departamental de Quetzaltenango –conocida localmente como Xela– por la carretera Panamericana. Están ubicados en la accidentada topografía de la Sierra Madre. Ambos municipios conforman una de las áreas más importantes de producción hortícola en Guatemala, y están marcados históricamente por sus vínculos con la capital quetzalteca como ciudad rectora (ver figura 1).

Figura 1. Mapa de localización del Departamento de Quetzaltenango e imagen satelital de Almolonga y Zunil.



Fuente: Sitio internet³

Esta voluntad de dar cuenta de la descripción de los paisajes agrarios mesoamericanos fue realizada cuidadosamente por Gene Wilken en su clásica obra *Good farmers*, a partir de sus recorridos de campo realizados en la pasada década de los ochenta. Allí presenta una cuidadosa descripción

3 Es necesario señalar que esta carta no toma en cuenta las diferencias en cuanto a límites territoriales. <http://www.diplomatie.be/sanjosefr/default.asp?id=48&mnu=48>. Consultada en febrero 2012.

de los sistemas agrícolas, al detallar el manejo de recursos y recuperar la clasificación y el manejo local de suelos, el manejo de los niveles altitudinales y del clima. Su objetivo no se detiene en lo descriptivo, ya que busca el porqué de las decisiones y encuentra en ello las explicaciones del manejo de recursos energéticos y el riesgo que cada decisión implica, lo que lo lleva a concluir y considerar lo que en su título nos anuncia como “good farmers” (Wilken, 1987).

En gran medida, la propuesta metodológica de la presente investigación está guiada por la voluntad de reencontrar los paisajes descritos por Gene Wilken en el área hortícola guatemalteca. Una aproximación a los paisajes actuales de esta región puede ayudarnos a conocer cuáles son aquellas prácticas agrícolas que aún se realizan hoy en día. Me baso en un trabajo de campo efectuado durante 2008-2009. La descripción aquí lograda se hace con base a recorridos en veredas de acceso a los campos de cultivo. Prevalció el interés agronómico de la autora, quien sistematizó sus observaciones en libreta de campo, toma de fotografías y entrevistas abiertas a trabajadores agrícolas encontrados durante tales recorridos. La información sobre alimentación y culinaria se basa en entrevistas abiertas realizadas a mujeres artesanas y comerciantes de pequeños negocios (abarrotes, papelerías, textiles), tomando como en cuenta las consideraciones de Poulain (2002). Este artículo se caracteriza por utilizar la descripción restringida⁴, así llamada por Oliver de Sardin (2008), la cual tiene un vínculo directo con la observación, lo que uno describe viene de ser visto, y la descripción es así una forma de escritura de la observación (Oliver de Sardin, 2008:155).

Actualmente, los paisajes en los alrededores de Quetzaltenango, dan cuenta de la producción campesina a pequeña escala, respecto al tamaño de las parcelas de cultivo. Esta primera imagen remite a una representación –quizás, un tanto romántica– de la agricultura campesina. Sin embargo, al aproximarse al territorio, y más específicamente a las parcelas, se encuentran indicadores de una producción agrícola intensiva, altamente dependiente de insumos externos y de sistemas de irrigación tecnificados. Este acercamiento pone en evidencia la adopción de una agricultura campesina netamente orientada al mercado, que rebasa con creces el ámbito regional, hoy en día, orientado hacia diversos lugares como ciudad de Guatemala, la región costera y la exportación a Honduras o a México.

4 *Description restreinte* en francés.

A primera vista, el manejo de terrazas mantiene viva su huella en el paisaje, incluso puede decirse que existe una ampliación del área agrícola, en la medida en que gana espacio a la naturaleza al construir nuevas terrazas. Otro indicador en el paisaje de la intensificación agrícola es la diseminación de invernaderos rústicos y la entreverada red de tuberías (de todos los calibres y colores), que constituyen el sistema básico de distribución del agua de riego. Se observan —como desperdigados en el paisaje— los tanques de almacenamiento de agua. Estos se construyen básicamente con cemento y quedan como bloques cúbicos en los puntos altos, a partir de los cuales se hace la derivación del agua hacia los campos de cultivo utilizando mangueras de diversos calibres.

Más detalladamente al llegar a Zunil resalta la instalación de sistemas de riego con aspersores móviles de rehilete, a fin de lograr el efecto de nebulización. El bajo costo de la mano de obra permite que se paguen jornales, básicamente para cubrir las necesidades de riego a chorro de manguera, para los estadíos críticos de crecimiento de los cultivos.

El sistema de riego por derivación, descrito por Wilken, que utilizaba el agua de riachuelos y manantiales han dejado su huella en el paisaje, con las fosas de captación en roca habitualmente utilizadas para almacenar el agua y en lo sucesivo regar las parcelas utilizando palas adaptadas con mangos particularmente largos. Sin embargo, la disminución de las corrientes de agua superficiales orientó a los/as productores/as a buscar otro tipo de soluciones. Es por ello que, actualmente, los pozos profundos son la principal fuente de agua de riego en la región (Alonzo, 2008).

Detrás del uso intensivo del riego se descubre un proceso organizativo que regula el acceso al recurso. Las modalidades son distintas, pero entre las más frecuentes está la formación de un grupo de campesinos/as en un comité de administración muy simple, para gestionar el permiso y compra del derecho de acceso al recurso. El/la dueño/a de un pozo profundo o de un manantial puede recibir un pago único, que equivale a una venta; sin embargo, este tipo de modalidad tiende a perder vigencia, ya que plantea dificultades en caso de que se pierda de la cohesión del grupo organizado o de que el/la dueño/a del manantial o pozo sienta descontento por el pago recibido y solicite una aportación extra. Para evitar este tipo de situaciones algunos/as productores/as optan por el pago individualizado en forma anual, debilitando así la cohesión social de los grupos.

Durante el día, en los campos hortícolas, se observan hombres y mujeres de todas las edades que realizan diversas prácticas de cultivo. El paisaje se aprecia como un mosaico, donde varían las especies cultivadas y los estados fenológicos de los cultivos. En principio, sigue siendo cada agricultor/a quien decide qué, cómo y cuándo cultivar, en función de sus posibilidades, riesgos y expectativas. Ciertamente, uno de los factores que más incide para decidir qué cultivo planta, es el precio de venta en el mercado. En la espera de un buen precio de venta el/la productor/a tiende a tomar como referencia el comportamiento de los precios. En términos bastante expandidos, se considera que la cebolla es el cultivo más rentable. Esto hace que algunos/as productores/as, más allá de su vieja sapiencia que indica la rotación de cultivos en la parcela, opten por sembrar ciclo tras ciclo el cultivo de cebolla, en espera de una mayor ganancia. Desafortunadamente, los resultados son negativos para este tipo de decisión, pues el cultivo repetitivo de cebolla en una misma parcela acentúa la incidencia de enfermedades fúngicas.

La importancia productiva de la región la posiciona como una zona demandante de mano de obra. Es así que resulta común encontrar grupos de hombres a la entrada de Almolonga y Zunil que vienen de otros municipios –particularmente de la región Costera–, en espera de recibir una oferta de trabajo; generalmente se contratan para realizar las labores más pesadas físicamente.

Al paso de los serpenteantes caminos en los campos de cultivo se aprecian hombres trabajando con azadón, el cual es particularmente más grande y de mango largo, con respecto a los utilizados en otras regiones agrícolas. Este detalle permite comprender que los suelos dedicados a la horticultura, de origen volcánico, tienen un alto contenido de materia orgánica y son de fácil manejo agrícola.

Durante mis recorridos de campo pude apreciar la aplicación del mantillo (hojarasca del bosque) en los campos agrícolas. Un/a agricultor/a establece un contrato verbal con quien, al poseer un vehículo de carga, le entrega un determinado número de costales de este manto vegetal, que se forma en los bosques de pino-encino, característicos de la zona. Las opciones de acceso a este recurso son muy variadas y su precio depende de una negociación con el/a dueño/a del bosque. Este mantillo se acarrea en costales y se deposita en la parcela equidistantemente. Según reportan los/as campesinos/as entrevistados/as, es una práctica común y tradicional que se realiza de tres a

cuatro veces al año, además señalan que la cantidad aplicada está en función de los recursos económicos, ya que es por demás valorizada como una vía para mejorar la fertilidad y estructura de los suelos.

Otra fuente de materia orgánica para el suelo, de más reciente uso, es la gallinaza. Los/as agricultores/as de la región compran los costales de este estiércol en las granjas intensivas de producción de pollos. Durante mis recorridos y entrevistas no observé la práctica de composteo. El estiércol se esparce en el terreno y se incorpora en el momento de la preparación del suelo. Los/as agricultores/as consideran la gallinaza como abono orgánico, y no expresaron ningún cuestionamiento acerca de que este producto pueda tener efectos nocivos en el suelo, debido a que proviene de granjas avícolas con un alto uso de productos farmacéuticos para acelerar el crecimiento de los pollos, hecho por demás prohibido en la normatividad de la agricultura orgánica.

Figura 2. Paisaje hortícola de Zunil, Guatemala.



Fuente: Fotografía tomada por Alma Amalia González, octubre 2009.

El/la visitante de la región, interesado/a en conocer los ciclos agrícolas, preguntará por el origen de la semilla. El recorrido de campo muestra la existencia de invernaderos rústicos especializados en la producción de plántulas; de hecho, estas se comercializan en el mercado del pueblo, de la misma manera como se comercializa cualquier hortaliza. Habrá que anotar igualmente que en los pueblos existen negocios especializados en la venta de agroquímicos, equipo agrícola y semillas. Un/a visita a cualquiera de estos lugares y la revisión de las etiquetas de los botes (principal presentación de venta) dan cuenta de que se trata de una semilla comercial de importación, generalmente de Estados Unidos.

En las veredas que conducen a las parcelas, y al interior de estas se encuentran las envolturas de los agroquímicos utilizados, que van desde abonos foliares, fungicidas e insecticidas, hasta herbicidas de amplio espectro o selectivos. Es común encontrar a jóvenes jornaleros/as o hijos/as de agricultores/as haciendo alguna aspersión con la ayuda de una mochila. Basta observar y cruzar unas palabras con estas personas para evidenciar la ausencia de medidas de control durante la aplicación de agroquímicos⁵.

Con el afán de comprender mejor el manejo de esta especialización del ciclo productivo hortícola, mis entrevistas exploratorias me dejaron aprender que, actualmente, el término semilla es utilizado por los/as productores/as para referirse exclusivamente a la plántula. Este tipo de evidencias muestran que la preocupación sobre el riesgo de este tipo agricultura no sólo se refiere a la pérdida del material genético, sino a los cambios culturales que esto implica. La pérdida del concepto de semilla, en términos botánicos-reproductivos, deja ver que actualmente los/as jóvenes desconocen el manejo del ciclo agrícola para la obtención de esta. Se advierte que sólo a algunas plantas de cilantro se les deja continuar su ciclo de vida para lograr la obtención de la semilla.

Una práctica cultural que marca la delimitación de las parcelas es el cultivo de bordos con especies aromáticas: cebolla, cilantro y hierbabuena como las más frecuentes, aunque también se siembran plantas de maíz, cultivadas exclusivamente para el aprovechamiento de las hojas verdes, de gran demanda en el mercado local para la elaboración de tamales.

5 No se utilizan mascarillas ni guantes, ni ninguna otra medida preventiva para quien realiza la aplicación. Es habitual la preparación de mezclas de productos para “economizar” el número de aspersiones. Es evidente la falta de campañas que expliquen la importancia de recoger los paquetes de estos productos que quedan tirados en los campos.

Con el fin de tener cultivos más atractivos en términos económicos, comienza a darse el establecimiento de invernaderos para el cultivo de rosas de corte y de tomate. Este tipo de estrategia se adopta a través de pequeños grupos de productores/as organizados/as, que acceden a créditos bancarios.

Los paisajes de ladera

Más allá de esta orientación definida hacia la producción de hortalizas para el mercado centroamericano, Zunil y Almolonga tienen una historia productiva mesoamericana ligada fundamentalmente a la producción de milpa, cultivo itinerante en el espacio y en el tiempo, cuyo cultivo principal es el maíz, en asociación, intercalación e imbricación con otras especies como la calabaza, el chile y el frijol, cultivos que constituyen elementos de base de la dieta mesoamericana.

Actualmente, las parcelas de milpa se cultivan en las áreas menos propicias para la agricultura y más alejadas del pueblo, donde se entreveran algunas parcelas para el cultivo de coles, mostaza, papas y flores a cielo abierto⁶. El cultivo de maíz predomina en terrenos en ladera bajo condiciones de temporal⁷. En estos pueblos hortícolas el maíz se dedica principalmente al consumo familiar. Los diferentes estadios de cosecha están asociados a la elaboración de comidas específicas, que siguen normando las relaciones familiares y comunitarias en torno a la alimentación. Durante mis recorridos de campo con frecuencia encontré grupos de familias que asaban los elotes⁸ en la misma parcela antes de transportar la cosecha hasta la vivienda, la cual permitirá la preparación de platillos de los que se dará cuenta más adelante.

Las áreas forestales cercanas al poblado son casi inexistentes, ya que dejaron su lugar al cultivo de la milpa o de las hortalizas. Esta observación deja de ser anodina, si se entiende que el acceso al bosque, implicó en su momento el acceso a fuentes de energía para cocinar. El dominio y la explotación del bosque es de tipo privado, y la extracción de leña es un delito controlado y sancionado socialmente. La falta de leña a nivel local desencadenó que esta sea trajera de regiones más lejanas, particularmente de la costa, aunque también se incrementó el uso de estufas con gas.

6 Las flores a cielo abierto se cultivan en terrenos que pueden ser fríos (mayor altura), pero que tienen una buena incidencia de rayos del sol. Se destinan a un mercado local, regional y nacional para satisfacer la demanda estacional, específica de las celebraciones del Día de Muertos en el mes de noviembre. Algunas especies se cultivan de manera menos importante durante todo el año y se dedican al mercado regional.

7 Término utilizado para designar los cultivos dependientes del agua de lluvias, sin ningún tipo de riego.

8 *Elote* se utiliza para designar la mazorca de maíz cuando el grano se llenó y tiene un estado lechoso, antes de que suceda el proceso de secado.

Las áreas de vega de río son las áreas hortícolas cultivadas con mayor intensidad; en ellas sólo se aprecian escasas parcelas con milpa, aunque es evidente el uso de agroquímicos por la ausencia malezas. También es común encontrar áreas no cultivadas que dieron paso a una pradera natural, donde no se observaron los típicos hatos borregueros, tal como sucede en otros municipios de la región. Es muy probable que estos desaparecieran ante la concurrencia del tiempo que demanda el cultivo de hortalizas.

En contrapartida a la alta especialización hortícola comercial existe una fuerte pérdida de la autosuficiencia en producción de maíz, ante lo cual productores/as maiceros/as del municipio vecino de Cantel ocupan el rol de proveedores/as regionales, aunque bastante lejos de satisfacer las demandas locales de maíz y mucho menos nacionales, en un escenario por demás bien descrito en estudios realizados por la FAO, respecto al papel de la producción de maíz por pequeños/as productores/as en Guatemala como estrategia fundamental para recuperar la soberanía alimentaria (FAO, 2005).

No obstante, un cultivo va más allá de las voluntades políticas, ya que depende de la construcción y transferencia del conocimiento a las nuevas generaciones. Si hoy en día se les pregunta a los/as jóvenes horticultores/as sobre el itinerario agrícola de las hortalizas, ellos/as cuenta clara de cada etapa; sin embargo, no sucede lo mismo cuando se les pregunta por el seguimiento del cultivo de milpa, ya que al estar fuera de la lógica comercial tiende a estar a cargo de las personas de mayor edad en la familia.

Si bien es cierto que la descripción del paisaje se hace en función de lo que se observa, también es posible que las ausencias sean un factor fuertemente descriptivo. En el paisaje hortícola de Almolonga y Zunil está ausente el cultivo de trigo, uno de los más importantes cultivos desde la época colonial hasta la década de 1980, época en que los precios de la región no lograron competir con los precios del trigo de importación.

El paisaje de la ruralidad urbana

Hasta aquí me dediqué a una descripción del paisaje en términos de la ocupación espacial de los cultivos. Sin embargo, existen otros elementos interesantes que destacar a fin de comprender la evolución de las sociedades campesinas.

El espacio habitacional de Almolonga y Zunil está limitado por un área urbana que rebasó de sus propios límites. Las construcciones de las

viviendas se hacen a dos o tres niveles. Esta es una situación que se agrava frente a la falta de conocimientos técnicos de los masones locales, para realizar este tipo de construcción en zonas de riesgo sísmico. Las calles muestran el abandono de inversión pública poniendo en evidencia los deficientes servicios de agua entubada y drenaje. De hecho, la introducción de este último sucede apenas en los años noventa, y no necesariamente como una acción tendiente a mejorar las condiciones sanitarias de la población local, sino por las fuertes censuras que pesaban en la calidad sanitaria de las hortalizas frente/as a los consumidores/as urbanos/as.

En contraste con el verdor de los campos agrícolas, paradójicamente, en las calles están las bolsas plásticas que en la mayoría de los casos sirvieron de envase a toda suerte de bebidas y alimentos chatarra. La influencia de los anuncios comerciales resulta impresionante para el/la observador/a, quien sin duda está influenciado/a –en cierta manera– por lo que espera como espacio armonioso rural. Contiguo a los anuncios de coca-cola van apareciendo las diversas ofertas de bebidas gaseosas, frituras, galletas, sopas instantáneas, o los lugares que ofrecen la versiones más modernas de pollos rostizados o pizzas. Entreverados con estos temas aparecen también los anuncios de productos agroquímicos que prometen ser los más fuertes, los más efectivos o de semillas de hortalizas “garantizadas”. La talla de los anuncios puede alcanzar dimensiones espectaculares. Estos ubicados a la orilla de las carreteras hacen del espacio rural el escenario ideal de la publicidad de las tiendas comerciales de aparatos electrodomésticos.

Figura 3. Paisajes hortícolas y nuevos referentes de vida.
Almolonga, Guatemala.



Fuente: Fotografía tomada por Alma Amalia González, octubre 2009.

Si un paisaje es la descripción de elementos presentes o ausentes en él, también puede serlo por sus olores. Almolonga y Zunil dejan ver un paisaje rural-urbano aderezado con olores sumamente diversos y, en cierto modo, anacrónicos, que lo mismo nos dejan sentir las esencias típicas de las hortalizas cultivadas, el olor de los agroquímicos que se aplican, y los olores de los pollos rostizados acusando a la modernidad culinaria.

El paisaje urbano está marcado por las majestuosas construcciones de los templos religiosos, que parecieran competir unos contra otros para dar la presencia más poderosa y con ello atraer a nuevos/as feligreses.

En términos de actividad económica, tanto en Zunil como en Almolonga, existen dos puntos importantes: el primero de ellos, son lugares de estacionamiento de autobuses y demás servicios de transporte que se posicionan sobre la carretera pavimentada que conduce hacia Quetzaltenango. El segundo, es en el mercado público, construcción de mampostería bajo techo, donde se llevan a cabo las transacciones de compra-venta de los productos agrícolas. Alrededor de los mercados se ubican los vehículos de todo tipo de talla y equipamiento (pueden tener equipo de refrigeración), que llevarán las hortalizas a centros urbanos de consumo en Centroamérica y, en algunos casos, en México (Alonzo, 2008 e información de campo).

Nuevos paisajes agrarios: migraciones cruzadas: jornaleros/as agrícolas y turistas aventureros/as

Ciertamente, la transformación de los paisajes de Almolonga y Zunil no podría explicarse sin retomar el contundente efecto de los continuos y complejos flujos migratorios hacia los Estados Unidos. Trabajadores/as agrícolas migrantes ilegales que, a pesar de las duras condiciones del tránsito, logran concretar el retorno a sus localidades de origen, además del remarcado envío de remesas⁹. Los efectos de esta migración se dan no sólo por los ingresos económicos directos, sino por el bagaje cultural de los/as migrantes en el retorno, mismos que se entreveran con los anhelos de quienes aún no han partido. Las remesas recibidas dan prioridad al gasto cotidiano de alimentación.

En esta dinamización de intercambios culturales a través de la migración debe agregarse el efecto de las actividades turísticas. Al término de los

⁹ Término utilizado para referirse al envío de dinero de los/as migrantes a sus familiares en sus países, utilizando los servicios bancarios.

conflictos de guerrilla en Guatemala y el establecimiento de gobiernos políticamente estables, se dieron mejores condiciones para desarrollar el sector turístico. Atraídos por el exotismo de culturas indígenas, la vegetación tropical, los volcanes activos, el patrimonio arquitectónico colonial, así como por una cierta fascinación del enigma y el misticismo en torno a la cultura maya¹⁰, se ha dado el desarrollo de turismo extranjero. Es probable que otro tipo de turistas esté atraído por la expresión de la pobreza, en la cual pueden buscar una ruralidad de otrora, la rusticidad en el modo de vida o tener una confrontación con lo que significa vivir en condiciones de pobreza.

Hasta el momento la infraestructura turística puede considerarse de bajo impacto, ya que los/as visitantes buscan lo que pueda llamarse un verdadero extrañamiento cultural y están dispuestos/as a conocer las condiciones de vida de la población local. De hecho, existen muy pocas opciones de hospedaje en las localidades de estudio. El servicio de comedores, fondas o restaurantes es extremadamente escaso en las localidades como Almolonga y Zunil. La mayoría de las ofertas turísticas proponen a Quetzaltenango como lugar de pernocta, ciudad rectora desde la época Colonial, a partir de la cual actualmente se organizan las excursiones turísticas. No es extraño percibir que el turismo de esta región se imbrique en el rol de activistas sociales, ya que frecuentemente se incorporan a las demandas que enarbolan el respeto a los pueblos indios y/o acciones de respeto a la naturaleza.

Las opciones de ofrecimiento de servicios turísticos señalan un espacio social donde se expresan las reglas de conducta y formas de vida de los/as campesinos/as indígenas de esta región. Las normas conductuales, de higiene o de comensalismo en la población indígena están lejos de corresponder a las que poseen los/as turistas extranjeros/as. Se trata de procesos civilizatorios¹¹ de distinto orden, pero que sólo se explican como la expresión de una falta de desarrollo en el sentido amplio del término.

Posicionamientos teóricos frente a la alimentación

Hasta aquí se ha presentado la descripción del paisaje agrario y de las técnicas que se están poniendo en marcha. Esta segunda parte abordará al campesino/a indígena productor/a de hortalizas en su rol de “comiente”

10 Algunas empresas de servicios turísticos de Quetzaltenango ofertan la posibilidad de participar en rituales y ceremonias mayas.

11 Tomo como referencia la obra de Norbert Elias para dimensionar la expresión de las normas que posee un grupo social. (Elias, 1939).

¿Hasta dónde los trazos de los paisajes que se describieron anteriormente se reflejan en los hábitos y las prácticas alimentarias de la población? La pregunta así planteada remite a las consideraciones de Condominas y de la influencia que sobre él tienen las aportaciones de Mauss:

«En efecto, como Marcel Mauss lo ha puesto en evidencia sobre el plan teórico, mostrando la noción de “fenómenos sociales totales” todos los aspectos de la vida de una sociedad (religiosos, sociales, técnicos, etc.) son íntimamente imbricados. La práctica muestra que cuando uno transforma un sector de una cultura (en el sentido sociológico del término) todos los otros sectores, también son afectados profundamente. En una sociedad rural la transformación de las técnicas agrícolas tienen repercusiones considerables sobre los otros dominios de la vida del grupo» (Condominas, 1961, p.199)¹²

Ciertamente mis pesquisas están cargadas de un bagaje teórico. En primer lugar, es importante reconocer que mi entrada al estudio sobre la cuestión alimentaria, parte de los estudios rurales, donde lo alimentario está ligado al interés en lo simbólico. Sin duda, en Mesoamérica las investigaciones en torno al maíz son de alguna manera el corazón de la discusión. La aplicación de políticas públicas en los periodos de la consolidación de los estados nacionales, que –con mayor o menor influencia– en cada país mesoamericano, desacreditaron la dieta indígena. Más tarde y en contrapartida, a inicios de los años cincuentas del siglo pasado, comienza su revalorización con estudios como el llevado a cabo en México por Cravioto (1951), quien detalla los aportes nutricios de diversos alimentos mesoamericanos. Los trabajos antropológicos realizados por Kirchooff (2002), Angel Palerm (1990) y Teresa Rojas (1990) son un precedente no sólo en la comprensión de la agricultura, sino también de la alimentación, probablemente bastante influidos por su interés en el componente simbólico de los alimentos. El enfoque etnobotánico está representado por las investigaciones pioneras de Hernández Xolocotzin (1987), quien se avoca a la sistematización del uso de las plantas cultivadas y aprovechadas por las culturas indígenas. Sin embargo, muchos de estos trabajos se realizan en territorio mexicano y, en términos más amplios, muchos de ellos se remiten al área mesoamericana.

12 Traducción propia.

Una perspectiva más reciente es la que aborda la alimentación con miras a su definición como patrimonio intangible, a fin de movilizarlo como estrategia para el desarrollo local¹³. No obstante la larga lista de trabajos latinoamericanos que abordan la alimentación de los pueblos indígenas, los estudios sobre alimentación no plantean a esta como objeto central de la investigación, hecho que coincide con las consideraciones de Poulain (2002)¹⁴ en la bibliografía francesa. Parece más fácil para los/as etnógrafos/as dejarse influir por el simbolismo ritual, por el bien justificado interés de preservar prácticas culturales agrícolas en las investigaciones realizadas por antropólogos/as, geógrafos/as, agrónomos/as o agroecólogos/as.

La marginación y exclusión social –casi sistemática– de los pueblos indígenas propició también otro sesgo en las investigaciones sobre lo alimentario, sobre todo por no reconocer la relación entre el alimento como objeto natural que se incorpora a nuestro cuerpo, mismo que no puede verse descontextualizado de su origen, de las condiciones y de la forma en que se produjo (Fischler, 1995). Este sentido de descomposición se presenta en los enfoques científicos que seccionan los abordajes teóricos y tienden a yuxtaponer cultura/naturaleza, material/metafísico y humano/no humano; sin retomar la relación entre el ambiente, la alimentación y los aspectos espirituales que comparte un grupo social y que inciden en su salud y su bienestar (Panelli y Tipa, 2009).

Otra línea en los estudios sobre la alimentación está marcada por un enfoque funcionalista, que busca las respuestas adaptativas ante las condiciones de escasez, tal como propone Harris (1989). No menos importantes son los macro proyectos como el dirigido por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP), que en sus primeros años se enfocaron en la solución del problema nutricional, con la visión de encontrar una especie de “nutrimento milagroso” para resolver el problema del hambre en la población rural. Testimonio de este tipo de posición es el desarrollo de la Incaparina y su amplia difusión en Guatemala, pero cuyo resultado efectivo no ha trascendido más allá de los reportes estadísticos del citado programa.

13 La definición de un alimento o platillo indígena como patrimonio inmaterial permite que éstos puedan posicionarse como productos diferenciados en el mercado o servir de atractivo turístico.

14 El autor realiza una amplia revisión de la bibliografía francesa e inglesa, con lo que destaca las principales aportaciones y reconoce la ausencia del tema de la alimentación, como tema principal de estudio en las perspectivas sociales y antropológicas.

Hay cambios en las acciones que hoy en día se llevan a cabo por organismos como el INCAP, al dejar en el discurso de su política pública la voluntad de incorporar una estrategia más integral, más ligada a lo que ellos/as llaman seguridad alimentaria y sostenibilidad. Sus logros en este objetivo se limitan a sus casos pilotos, y a los serios reportes estadísticos sobre el estado nutricional de la población estudiada. Desafortunadamente, sus logros en cuanto al mejoramiento alimentario dejan mucho que desear y se agudizan ante dramáticos escenarios de los fenómenos meteorológicos que sistemáticamente azotan la región centroamericana.

Ante estos escenarios poco alentadores de las políticas públicas en Guatemala –tan sólo como un ejemplo de lo que pasa en esos paisajes agrarios que nos ocupan–, es obligatorio un replanteamiento del estudio de la alimentación, a fin de ubicar la temática en el corazón de los problemas de investigación de las ciencias sociales, pero tomando conciencia de que se trata de un tema que debe abordarse en su dimensión interdisciplinaria, donde confluyen lo biológico, lo social, lo natural y lo cultural bajo la remarca in-disciplinaria evocada por Fischler (Poulain, 2002).

Los /as horticultores/as como comientes

Aproximarse al/a la horticultor/a indígena en su rol de comiente es apoyarse también en un bagaje teórico y metodológico que permita hacerlo. En primer lugar, posicionándose en el reconocimiento de la alimentación como un hecho social total, bajo el planteamiento de Mauss (1950). En seguida, se siguen las pistas señaladas por Condominas (1961), y retomadas por Poulain (2002), para conceptualizar el espacio social alimentario, cuya operacionalización rebasa las limitaciones de los enfoques del determinismo geográfico o culturalistas, abordando a manera de niveles las dimensiones que describen este espacio (Gurtvich, 1958, citado por Poulain, 2002). De este modo, esos espacios en términos de lugar geográfico, que conforman los paisajes agrarios que se describieron, se redinamizan en la dimensión temporal que atraviesa el espacio social alimentario y que permiten enfocar el fenómeno alimentario en su proyección total.

En tanto que ser horticultor/a actualmente no implica dedicarse exclusivamente a la actividad, es de esperar que las viejas costumbres alimentarias se hayan modificado. Actualmente, muchas mujeres no sólo se dedican al hogar, sino que diversificaron sus actividades y frecuentemente

tienen un empleo en Quetzaltenango o un pequeño negocio en el poblado. Así que la disponibilidad de tiempo juega un papel importante en la elección de los alimentos a preparar. Otro factor de gran peso en estas elecciones estriba en la disminución de acceso a los recursos forestales para la obtención de leña, o de la posibilidad de contar con una estufa moderna de gas; por lo que, el costo del combustible es un factor de gran peso económico, que influye en la toma de decisiones del espacio alimentario.

El número de tomas alimentarias formalmente declaradas es de tres: desayuno, almuerzo y cena. El desayuno se realiza entre 6 y 7 de la mañana; el almuerzo se hace hacia las dos de la tarde, y es probablemente este el que más se modificó. La cena se realiza nuevamente en el hogar, al término de la jornada. Para quienes trabajan en las labores del campo, ya sean propietarios/as de tierra o jornaleros/as, el almuerzo se hace normalmente en la parcela. Puede ser que los hombres lleven consigo el refrigerio al salir de sus hogares por la mañana, o que las mujeres o los/as niños/as de la familia les lleven los alimentos a la parcela donde trabajan. En este espacio no se utilizan cubiertos, se consumen alimentos generalmente secos y se acompañan con el atole. Ciertamente, esta es una costumbre que cambió fuertemente, dando el paso a las bebidas gaseosas. Durante las entrevistas, nuestros/as informantes argumentaron que ahora es más fácil y “hasta más barato” comprar una gaseosa que hacer el atole. Parece que existe una tendencia a que el almuerzo en la parcela pierda importancia como espacio de convivialidad y de compartir los alimentos.

Frente a las nuevas condiciones sociales, ambientales y económicas en torno a los hogares, hoy en día se pierde la antigua costumbre de cocer frijoles al menos 2 o 3 veces por semana y conservarlos en la olla (generalmente de barro), en el lugar más fresco de la cocina. Esto se reemplazó por su cocción en olla de presión, como una manera de reducir el consumo de energía. La disposición de refrigerador es otro criterio que determina si se pueden consumir frijoles todos los días o no, aunque en muchos hogares es frecuente consumirlos enlatados. Así los frijoles, uno de los elementos básicos de la dieta campesina junto con el maíz, tienden a ocupar una posición periférica.

Hay una evocación de los caldos de antaño, en los que se utilizaban hortalizas como la hierba mora u otras plantas arvenses que formaban parte del complejo sistema de cultivo de la milpa. Hoy en día estas plantas sí se consumen, pero con mayor importancia en grupos familiares donde no

hay jóvenes (mayormente susceptibles a la influencia moderna). Tiende a menospreciarse la importancia de su consumo, pues es señal de un bajo estatus económico en la familia.

El consumo de sopas deshidratadas adquiere una amplia propagación para quienes las consumen agregando agua caliente, tal como se indica en las instrucciones, y para quienes constituye una porción individual. Pero también el producto es retomado y afinado por el ama de casa, que a “la sopa maruchan o maggi le agregan su tomate, su cebolla y un poquito de cilantro para darle más sabor”. Preparada de esta manera es habitual consumirla como desayuno o como cena. Es con la incorporación de ingredientes que el ama de casa considera naturales, cercanos a su mundo tradicional de lo comible, como ella transfiere esta propiedad al alimento industrial, lo que confirma los principios explicados por Fischler (1995).

Otros platillos cotidianos frecuentes son las brócolis y coliflores, las cuales se cocinan ya sea en caldillos con tomate, envueltos con huevo o en ensalada. La preparación de encurtidos¹⁵ es importante por su rol como guarnición en la preparación de tostadas, otro plato que se acostumbra en las cenas y, de manera especial, se ofrece en pequeños puestos de comida. En la comida cotidiana, los caldos ocupan un lugar muy especial y apreciado en el almuerzo (comida de media jornada), cuando se realiza en la casa. Estos pueden ser de frijoles, a los que se le agrega carne de cerdo, cebolla y el epazote¹⁶; el caldo de res con verduras, donde hacen gala de aparición las verduras cultivadas en la región (zanahorias, col, cebolla, tomate y huisquil¹⁷) –todas ellas cortadas en grandes pedazos.

De igual modo como sucede en otras sociedades, los platos festivos parecen perder importancia. Desde la comida de domingo que –en función de las posibilidades económicas de la familia– se realiza fuera de casa. El

15 Esta preparación utiliza brócoli, coliflor, zanahorias, col y cebolla en un proceso salteado de los vegetales en aceite y pimienta gorda, para luego agregar el vinagre.

16 Planta *chenopodiacea* utilizada en Mesoamérica y actualmente reconocida no sólo por sus cualidades saborizantes tendientes a lo amargo, sino por sus propiedades vermífugas y en la conservación de alimentos.

17 *Sechium edule*, también conocido como chayote en otras regiones mesoamericanas. Las variedades endémicas se caracterizan por tener pubescencias que resultan bastante agresivas al tacto. De esta planta se consume principalmente el fruto, pero son igualmente apreciados sus tubérculos, los cuales permanecen bajo tierra en periodo de dormición hasta el siguiente ciclo vegetativo de la planta. Los brotes foliares son igualmente apreciados como ingrediente de caldos o preparado al vapor y sazonado con cebolla y/o tomate. En la región de estudio no se encontraron ejemplares de variedades mejoradas, las cuales se caracterizan por sus frutos sin pubescencias, lo cual les ha dado mayor aceptación en los centros urbanos, pero que se les considera –en términos generales– de menor sabor, menos porosos.

paseo dominical en la ciudad se completa yendo a comer a uno de los restaurantes de “Pollo campero”¹⁸, cadena comercial guatemalteca de comida rápida, McDonald’s u otras cadenas transnacionales. Otras opciones son los restaurantes de mariscos, sin descartar la opción de comprar este tipo de comidas, para ser consumidas en casa.

Aquí los sábados se come el marisco, caldo de mariscos, caldo de chivo los sábados, pero, el caldo lo hace cada familia. La carne de chivo se compra en Xela, así los mariscos lo vienen a vender con camioneta pero vienen de la costa. El domingo hay quienes preparan sus almuerzos en la casa o hay quienes van ir a almorzar al campero o van a ir a la costa. También va a preparar su caldo de pata. Ese sí se compra aquí, como hay rastro aquí también para matar ganado –no viene la carne de fuera– (2 de octubre de 2009)¹⁹.

En otra categoría de alimentos están aquellos que se realizan en torno a las festividades religiosas del 29 de junio a San Pedro, patrono de Almolonga. Cada familia elige entre dos opciones consideradas platos de fiesta específicos para esta ocasión. El *chocá*, que se prepara con carne de cerdo, pepitoria, ajonjolí, tomate, ajo, pimienta gorda y chile de Cobán, y el chivó, el cual varía en los ingredientes fundamentalmente por no usarse la pepitoria²⁰. Cada familia cocinará solamente uno de los platos²¹.

Más allá de la amplia variación de platillos en la comida cotidiana, el acompañamiento de todos ellos es con tortillas. Estas, se siguen elaborando con maíz nixtamalizado, son particularmente gruesas y pequeñas (3-5 mm de espesor y 10 cm de diámetro). En localidades de la talla de

18 Cadena comercial guatemalteca de comida rápida, que ocupa gran parte del mercado nacional, siendo un gran competidor frente a transnacionales como McDonalds. De hecho, la empresa tiene ya una proyección internacional en Estados Unidos y México, países de destino en la emigración guatemalteca donde actúa como un marcador identitario.

19 Entrevista realizada a una ama de casa de aproximadamente 45 años, quien además es artesana textil de gran experiencia. Su esposo se dedica a la agricultura como productor y como comerciante, ya que tiene su propio camión para transportar mercancías a otros lugares. Almolonga, Guatemala.

20 La pepitoria es la semilla de cierto tipo de calabaza regional, pero también puede referirse a la pasta que se elabora con estas semillas. Esta es una de las preparaciones culinarias ampliamente extendidas en Mesoamérica, cuya variación está básicamente en los ecotipos de calabaza que cada grupo logró adaptar en sus cultivares de milpa.

21 La utilización del chile de Cobán da cuenta de las especificidades regionales en lo productivo en el reconocimiento y valorización por su utilización en los platillos de fiesta. Al preguntar por el origen de los ingredientes se citó como ingrediente internacional a la pimienta, ya que no se produce en la región y en realidad no se conoce el origen del producto.

Almolonga o Zunil es muy usual que estas se compren ya elaboradas; generalmente son mujeres quienes las preparan en sus casas y las venden en el mercado. Otro sistema de distribución es la entrega a domicilio con motociclistas que se adentran hasta las comunidades más alejadas. Las tortillas de maíz facilitan envolver el alimento en el plato para llevarlo a la boca, haciendo las veces de una cuchara. Es común también que los platos se acompañen con tamalitos, reemplazando a las tortillas. Estos se preparan igualmente con maíz nixtamalizado cocido y molido hasta formar la pasta que posteriormente se envuelve en las hojas secas de la mazorca de maíz. La cocción es al vapor y se sirven a la mesa con hojas, a fin de que cada comensal retire por sí mismo/a la cobertura.

Consideraciones finales

Este trabajo se plantea como una aproximación a las prácticas alimentarias de pueblos hortícolas, que si bien en primera instancia han tenido una vocación de productores de alimentos, hoy en día, al igual que otras sociedades campesinas, están sujetos a las modificaciones que introduce un sistema agroalimentario global. Si bien esta dependencia existe cabe preguntarse ¿cuál será su evolución? Los posicionamientos respecto al augurio de esta cuestión, van desde los que imaginan la desaparición a largo plazo del campesinado como productor de alimentos y constructor de paisajes; en cambio, otros desean ver opciones de reapropiación territorial y de posicionamientos políticos contestatarios. Más allá de cualquiera de estas respuestas, la preocupación de fondo es el cambio de los hábitos alimentarios, en el entendido de que estos inciden en la salud de la población y en la reconstrucción de los paisajes de nuestros entornos, reconociendo así la múltiple dimensión de las sociedades campesinas.

Al posicionarse únicamente en la preocupación alimentaria en torno a la salud habrá que darse cuenta que no bastarán las campañas de educación alimentaria que ponderen los aspectos negativos de los alimentos industriales de alto valor energético, ni mucho menos las campañas de otorgamiento de complementos nutricios de parte de agencias de desarrollo con visiones altruistas. Será necesario promover procesos de revalorización de los alimentos locales y de las prácticas de socialización en los que ellos se consumen. Comer es mucho más que saciar el hambre o abastecer de los requerimientos nutricios a una población (Poulain, 2002).

Existen tendencias hacia la revalorización de los sabores y saberes locales, pero no ocurren de manera evidente. El entrecruzamiento de procesos migratorios de trabajadores/as guatemaltecos/as en su retorno y turistas deseosos/as de encontrar paisajes que los/as aproximen a la naturaleza, a un pasado idílico de lo indígena, puede ser un detonador de iniciativas locales para la revalorización de la cultura alimentaria indígena guatemalteca.

Aquí se plantea que las perspectivas de investigación en este sentido no podrán prescindir de un posicionamiento que se aboque a la noción operacional de lo culinario, pero sin menoscabo de una postura que remite al concepto de «espacio social» alimentario, para dar cuenta de las modalidades de organización de la conexión bio-antropológica de un grupo humano con su biotopo (Poulain, 2002)

Referencias

- Aguirre, B.G. (1984). Producción de alimentos y cultura. *Cuadernos de Nutrición* 7(2), 17-32.
- Alonzo, G. R. (Coord.) (2008). *Sistema productivo local de Almolonga, Departamento de Quetzaltenango, Guatemala*. Universidad de San Carlos Guatemala, Centro Universitario de Occidente, Quetzaltenango, Guatemala. Recuperado de: http://digi.usac.edu.gt/bvirtual/investigacio_files/INFORMES/PUIEP/INF-2008-072.pdf
- Buxó, R. (2006) Paisajes culturales y reconstrucción histórica de la vegetación. *Ecosistemas* 15 (1), 1-6. Recuperado de: <http://www.revistaecosistemas.net/articulo.asp?Id=408>
- Condominas, G. (1960). *Fokon'olona et collectivités rurales en Imerina*. Berger-Lé vrault, Paris, Francia.
- Cravioto, R. (1951). Valor nutritivo de los alimentos mexicanos. *América Indígena*, XI (4), 297-309.
- Droeven, E., Dubois, C. & Feltz, C. (2007). Paysages patrimoniaux en Wallonie (Belgique): analyse par approche de paysages témoins. *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, (84-85), 216-243.
- Elias, N. (1991). *La civilisation des moeurs*. Paris : Ed. Calmann-Lévy.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España: Anagrama. Colección Argumentos.

- Harris, M. (1989). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid, España: Alianza Editorial.
- Hernández, E. (1987). *Xolocotzia*. Obras de Efraín Hernández Xolocotzi. (Tomo II). Chapingo, México: Universidad Autónoma Chapingo.
- Kirchoff, P. (2002). *Escritos selectos. Estudios mesoamericanistas. Volumen I. Aspectos generales*. García, C., Manzanilla, L., Monjarás-Ruiz, J. (eds.). México: Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas. México.
- Lipovetsky, G. (2005). *El crepúsculo del deber. La ética indolora de los nuevos tiempos democráticos*. Barcelona, España: Anagrama.
- Mauss, M. (1950). *Sociologie et antropologie*. París, Francia: Presses Universitaires de France.
- Olivers de Sardin, Jean-Pierre, (2008). *La rigueur du qualitatif. Les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*. Louvain-La-Neuve, Bélgica. Bruylant-Academia, S.A.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Representación en Guatemala (2005). *Maíz para Guatemala Propuesta para la Reactivación de la Cadena Agroalimentaria del Maíz Blanco y Amarillo*. Elaborado por: Fuentes, M. R., Van Etten, J., Ortega, A. y Vivero, J. L. Recuperado de: http://pesacentroamerica.org/biblioteca/02_Maiz_para_%20Guatemala.pdf
- Ortiz, A. S., Vázquez, V. y Montes, M. (2004). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales*, 3(25), 8-35.
- Palerm, A. (1990). *México prehispánico. Ensayos sobre evolución y ecología*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Panelli, R. y Tipa, G. (2009). Beyond foodscapes: Considering geographies of Indigenous well-being. *Health & Place*, 15 (2), 455 - 465.
- Poulain, J.-P. (2002). *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Presses Universitaires de France.
- Rojas, T. (1990). "La agricultura en la época prehispánica". La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días. Ciudad de México, México. Editado por Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y Editorial Grijalbo. (pp. 5-138)
- Wilken, G. C. (1987). *Good farmers. Traditional Agricultural Resource Management in Mexico and Central America*. Estados Unidos: University of California Press.