



El Colegio de la Frontera Sur

Percepciones de los entornos socio-naturales concretadas en
las prácticas alimentarias de dos comunidades chujes de
Guatemala y México

Tesis

presentada como requisito parcial para optar al grado de
Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural
Con orientación en Estudios de Sociedad y Cultura

Por

Laura Enif Martínez Almanza

2017



El Colegio de la Frontera Sur

San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, a 15 de junio de 2017

Las personas abajo firmantes, miembros del jurado examinador de:

Laura Enif Martínez Almanza

hacemos constar que hemos revisado y aprobado la tesis titulada

“Percepciones de los entornos socio-naturales concretadas en las prácticas alimentarias de dos comunidades chujes de Guatemala y México”

para obtener el grado de **Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural**

Nombre	Firma
Director: Fernando Limón Aguirre	_____
Asesora: Ailsa Margaret Anne Winton	_____
Asesora: Birgit Inge Schmook	_____
Sinodal adicional: Blanca M. Díaz Hernández	_____
Sinodal adicional: Erin I.J. Estrada Lugo	_____
Sinodal suplente: Rodolfo Mondragón Ríos	_____

Agradecimientos

Yujwal Dyos t'a winh kajal yuj jun sakil k'inal yak'och winh t'a jun ko b'eyb'alil tik.

Al pueblo chuj.

A Petlon, Lukax (†), Petrona, Xun, B'alzatz, Elsa, Yakín, y a la familia de cada uno por dejarme ser parte de sus hogares.

A Soco, Rodo, Omar y Rey, por su amor y apoyo incondicionales.

A mis abuelos y abuelas, ejemplos de fuerza.

A Fernando Limón, por la confianza de su amistad y su cercano acompañamiento.

A Ailsa Winton y Birgit Schmook, por su seguimiento y colaboración a lo largo de este trabajo.

A Blanca Díaz, Erin Estrada y Rodolfo Mondragón, por la lectura y aportes a este texto.

A todos los amigos cercanos y lejanos, con los que compartiendo espacios se hicieron familia: Liz, Caro, Silvana, José Luis, Marina, Gaby, Sophie, Laura, Eugenia, Nancy, Atsiry, Alejandro, Marie Sol, Daniel, Manyari, Mateo, Adri, Valentina, Lu, Frida y Xidu.

A todos los encargados y profesores de Niwan Nha, por abrirnos las puertas de este bello lugar, en especial a Juana por permitirme estar en su clase.

A Akib'al, por compartirme su espacio y por su ejemplo de compromiso.

Al profesorado de ECOSUR con quienes tomé cursos en San Cristóbal y Campeche; a Ceci Limón, por sus atenciones en todo el proceso; a Milo, Mario y todo el personal de la biblioteca; a los administrativos, en especial a Susana, Mercedes y Aurora, por la paciencia con todos los trámites.

A CONACyT por la beca (635662/573953) para realizar mis estudios en la institución de ECOSUR.

Índice

Resumen	5
Introducción	6
Antecedentes.....	9
• Los entornos socio-naturales.....	9
• Las percepciones.....	9
• Conocimiento cultural.....	11
• Las prácticas alimentarias.....	12
• Estudios relacionados con el tema de investigación	12
Justificación	15
Pregunta de Investigación	16
• Preguntas derivadas.....	16
Hipótesis.....	16
Objetivos.....	16
• Objetivos particulares.....	17
Metodología.....	17
• Sitios de estudio.....	17
• Diseño metodológico.....	19
Consideraciones éticas	22
Una mirada histórica a las prácticas alimentarias del pueblo chuj.....	23
• Yalanhb'ojoch: Orígenes y asentamiento	23
• Mestizaje y apropiación extranjera de territorio chuj.....	25
• Las prácticas alimentarias: recuerdos de la vida cotidiana antes del refugio en México	29
– El respeto	29
– La recolección de alimentos, el trabajo agrícola y la venta de productos	33
– La importancia de la educación para el intercambio, compra y venta de productos.....	39
La transición de las prácticas alimentarias durante el refugio en México	41
• La llegada a México.....	41

• El regreso a Guatemala de algunos y el establecimiento en México de otros ..	45
– Condiciones en las que se encontró Yalanhb’ojoch al regreso	45
– El lugar donde se estableció Santa Rosa el Oriente	50
• Adaptación a nuevas políticas de Estado y relaciones político-económicas post-refugio	54
– La migración en las prácticas alimentarias.....	55
– Políticas públicas en salud y nutrición.....	60
– Promotores de la salud y la alimentación	64
• Acceso a nuevos alimentos y modificación de las formas de producción en las comunidades.....	69
– Producción de alimentos	70
– El uso de agroquímicos en la salud-enfermedad	78
– La “comida de pobre” y la “comida de rico”	83
La alimentación actual.....	86
• ¿Qué es lo que se come hoy tanto en Santa Rosa el Oriente como en Yalanhb’ojoch?	86
• ¿Qué, cómo, cuándo y dónde se preparan y consumen los alimentos?.....	91
– La cocina	92
– Preparaciones cotidianas	94
– Prácticas alimentarias en relación a eventos de importancia para el pueblo chuj	97
Discusión	104
Conclusiones	111
Notas	114
Bibliografía.....	113

Resumen

El propósito de este estudio se basa en realizar un análisis comprensivo de las percepciones particulares de los entornos socio-naturales, concretadas en las prácticas alimentarias de los habitantes de dos comunidades chujes; una, Yalanhb'ojoch, Nentón, Huehuetenango, Guatemala; y, la otra Santa Rosa el Oriente, La Trinitaria, Chiapas, México.

Adscrito a la metodología cualitativa, consistente en la interacción y reconocimiento del otro desde sus cualidades, el presente estudio ha recurrido a la propuesta teórico-metodológica de la antropología de la alimentación, siguiendo las perspectivas teórico-analíticas de la fenomenología y la hermenéutica. El método etnográfico permitió aproximarse al conocimiento de la otredad socio-cultural desde la realidad vivida y visible en la práctica social donde se comprende y testifica la construcción del conocimiento. Las técnicas utilizadas fueron: observación participante, registro de datos y entrevistas conversacionales.

El análisis comprensivo realizado permitió identificar las prácticas alimentarias como resultantes del proceso socio-histórico vivido, así como evidenciar las tensiones entre la intervención del Estado en políticas de salud, producción y consumo de alimentos, y los conocimientos culturales chujes que le hacen frente desde el modo particular como este pueblo maya en la frontera entre México y Guatemala, habita y vive el mundo.

Al profundizar en el conocimiento cultural chuj y en las particularidades de los habitantes de cada comunidad, se identifican valores articuladores que favorecen al equilibrio y armonía entre sociedad y entorno natural; estos valores deben repensarse desde el mismo pueblo chuj -y no desde políticas gubernamentales- para reivindicarse ante cualquier política gubernamental y concretarse en una mejor calidad de vida, reflejada en la convivencia, la salud, la alimentación y la conservación del medio.

Palabras clave

Alimentación, antropología de la alimentación, comunidades indígenas, conocimiento cultural

Introducción

El propósito de este estudio se dirige a la comprensión de las percepciones particulares de los entornos socio-naturales que se concretan en las prácticas alimentarias de los habitantes de dos comunidades chujes: Yalanhb'ojoch, municipio de Nentón, en el departamento de Huehuetenango, Guatemala; y Santa Rosa el Oriente, en el municipio de La Trinitaria, estado de Chiapas, México.

El conflicto armado en Guatemala iniciado en la década de 1960, que duró más de treinta años, y particularmente recrudecido en la región noroccidental en 1982, obligó a miles de habitantes indígenas -entre ellos, miembros del pueblo chuj- a buscar refugio en el sureste mexicano, principalmente en el estado de Chiapas. Una vez terminado el conflicto con la firma de los Acuerdos de Paz en 1996, muchas de las familias desplazadas regresaron a Guatemala y otras decidieron establecerse en México (Limón-Aguirre 2008).

Afectadas por este conflicto se encuentran nuestras dos comunidades de estudio. Santa Rosa el Oriente es una de las comunidades que se estableció en México en las inmediaciones de las Lagunas de Montebello. Integrada en un inicio por 25 familias chujes, en su mayoría provenientes de la comunidad guatemalteca de Yalanhb'ojoch, posee un terreno comprado por ellos a los ejidos chiapanecos circundantes, particularmente Antelá (véase también Limón-Aguirre 2008). En Yalanhb'ojoch se encuentran las familias chujes que decidieron volver después de encontrarse refugiadas en México, recuperando los terrenos que en su momento abandonaron.

Las percepciones están condicionadas por las diferentes relaciones -tanto individual como colectiva y cultural- que se establecen con los entornos a través del tiempo, abarcando los cambios que se viven en ciclos naturales y sociales (el día y la noche, estaciones del año, ciclos productivo-laborales, cambio del lugar de vivienda, lógicas de gobernabilidad, seguridad, entre más). El presente trabajo se centra en las prácticas alimentarias que realizan los chuj de las comunidades, resultantes de sus respectivas percepciones de los entornos socio-naturales y que son, a su vez, como expresiones de la cultura compartida, así como de las particularidades socio-políticas entre ellas al ubicarse en dos países.

En el marco de la antropología de la alimentación y desde las posturas teóricas de la fenomenología y la hermenéutica, la investigación se realizó con técnicas etnográficas perfiladas a tópicos sobre las prácticas alimentarias en las comunidades chujes. Con el análisis de las prácticas alimentarias se comprenden tanto la influencia de las políticas y condiciones socio-económicas en cada región (y, en este caso, en cada país), como el sentido más profundo de las percepciones de los entornos socio-naturales; en concreto, la asignación de valor o la posición dentro de la comunidad que tienen los elementos naturales (agua, tierra, cerros, maíz...) y el uso o relación establecida con éstos.

En el primer apartado de resultados se exponen las narraciones sobre la historia del asentamiento en Yalanhb'ojoch por las bondades del suelo y el agua que encontraron en este lugar los habitantes que provenían de San Mateo Ixtatán, sitio que se encuentra en lo alto de la Sierra de los Cuchumatanes, en el mismo departamento de Huehuetenango. El relato continúa con el mestizaje y los conflictos derivados de la apropiación extranjera del territorio chuj, principalmente por la disposición de espacios que promovía la Reforma Liberal iniciada en 1871. Se prosigue con los recuerdos de la vida cotidiana relacionados con las prácticas alimentarias antes del desplazamiento, que reflejan las pautas para la convivencia con el entorno socio-natural.

El segundo apartado, muestra el momento del desplazamiento a causa de la guerra que les llevó a refugiarse en Chiapas. En éste, se expone el acercamiento e introducción de alimentos desconocidos por los chuj, debido a las despensas de organismos nacionales e internacionales que llegaron como apoyo a su situación de refugio; pero también, a nuevas formas de vida, producción y consumo que observaron de los habitantes mexicanos en la coyuntura del inicio de las políticas neoliberales y sus diferentes programas. El apartado finaliza presentando el fin del conflicto armado, momento en el que muchas familias deciden regresar a Guatemala y mientras que otras eligen permanecer en México, lo que les llevaría a vivir nuevas situaciones de alimentación y salud demarcadas por las políticas estatales de cada país, lógicas de mercado y migraciones.

El tercer apartado presenta el resultado del proceso histórico que han vivido, manifestado en las prácticas alimentarias actuales: los nuevos espacios donde se

desenvuelve la alimentación, formas de preparación, costumbres, lugares y ciclos del año que, a través de la comida, revelan su importancia.

Cada apartado permite ampliar y profundizar la información concerniente al conocimiento compartido por el pueblo, como a las particularidades que cada uno vive al encontrarse en países diferentes, pero también porque cada persona tiene experiencias distintas. Llevar esto al diálogo y a la reflexión posibilita identificar los elementos positivos y negativos que influyen en las prácticas alimentarias y reforzar aquellos aspectos favorecedores de la vida, tanto en la salud como en las relaciones de equilibrio y armonía entre sociedad y ambiente.

A lo largo del texto se hace mención a Yalanhb'ojoch como aldea y a Santa Rosa el Oriente como comunidad, debido a que este es el nombre que se les da en cada país a las entidades rurales que cuentan con menos de 2500 habitantes.

Los diálogos que se exponen en los resultados han sido seleccionados, entre muchos más –que han ofrecido el soporte analítico e interpretativo–, por su elocuencia narrativa de los hechos ocurridos antes, durante y después del refugio en México y su relación con las prácticas alimentarias. La transcripción de estos diálogos tiene ajustes en las formas de expresión local con la finalidad de lograr una mejor comprensión; también, debe mencionarse que el origen de las expresiones está pensado y manifestado en algunos casos en idioma chuj (como idioma materno de todas las familias del estudio), pero que han sido expresadas en un castellano de segunda lengua o corresponden a interpretaciones en el momento de algunas conversaciones en las que se ha contado con intérprete; asimismo, para una lectura más apegada, debe decirse que todas las palabras en chuj llevan entonación aguda aunque no tengan acento gráfico, como en el caso de: *Lukax*, *Petul*, *itaj*, entre más que se irán observando.

Antecedentes

En este apartado se definen las categorías analíticas centrales del estudio, al igual que se exponen algunos estudios relacionados con el tema de investigación que dan el marco de entendimiento para la problemática que se aborda.

- **Los entornos socio-naturales**

Barnett y Casper (2001) hablan del entorno social como el entorno físico y cultural inmediato donde se dan las relaciones sociales y se definen las interacciones y funciones grupales, las cuales tienen conexión con otros procesos sociales y económicos de un carácter más amplio (regional, nacional, internacional). Tales entornos son dinámicos y cambian con el tiempo; entre sus componentes se encuentran la infraestructura, parentescos, instituciones, arte y creencias. A éstos si les asociamos el aspecto natural, incluye al conjunto de todo lo que existe en la naturaleza y con lo que se establece una correspondencia. Si consideramos al pensamiento relacional chuj, abarca a “todos los seres o entes que componen la vida e integran la naturaleza” (Limón-Aguirre 2007 p.311). Como veremos enseguida, este entorno socio-natural es lo que en la fenomenología se considera como el mundo de vida.

- **Las percepciones**

Desde la fenomenología se busca comprender la realidad desde la experiencia que el actor vive de y en su entorno socio-natural. Merleau-Ponty habla de la percepción como “el trasfondo sobre el que se destacan todos los actos y que todos los actos presuponen. El mundo [...] es el medio natural y el campo de todos mis pensamientos y de todas mis percepciones explícitas. [...] el hombre está en el mundo, es en el mundo que se conoce” (Merleau-Ponty 1993 p.10-11). El autor entiende al mundo, al entorno natural y social, como la plataforma que le permite conocerse en lo otro, aquello que le muestra una parte nueva de él en la que se reconoce y enriquece su experiencia de vida.

Él mismo vuelve posteriormente a escribir sobre la percepción, esta vez expresando que:

[...] desaparecen entre el hombre y las cosas las puras relaciones de un pensamiento dominador y un objeto o un espacio totalmente instalados ante él. Vemos aparecer la relación ambigua de un ser encarnado y limitado con un mundo enigmático que vislumbra, que ni siquiera deja de frecuentar, pero siempre a través de las perspectivas que le ocultan tanto como le revelan, a través del aspecto humano que cada cosa adopta bajo una mirada humana. También se ofrece a animales, niños, primitivos, locos que habitan como nosotros, que a su manera coexisten con él (Merleau-Ponty 2003 p.40).

En un ejercicio de explicar la relación entre el yo y lo otro, Merleau-Ponty habla del misterio que reserva en primera instancia lo otro, y que poco a poco, conforme a lo que va conociendo éste se revela, aunque siempre bajo la mirada de lo humano.

En el mismo sentido que Merleau-Ponty, otro de los exponentes de la fenomenología, Kosik escribe de una tendencia espontánea de la praxis y del pensamiento que aísla los fenómenos y desdobra la realidad en lo esencial y lo secundario; pues, a decir de él, ésta “va siempre acompañada de una percepción del todo igualmente espontánea en la cual son aislados determinados aspectos, aunque esa percepción sea para la conciencia ingenua menos evidente y, con frecuencia, inconsciente” (1967 p.11). Esta percepción lleva inevitablemente a una acción y pensamiento que pueden ser inconscientes y que llevarán a crear un sentido humano de lo vivido éstos a su vez pasan a ser un producto histórico-social del que más adelante se profundizará en este punto en relación al conocimiento cultural (Kosik 1967).

Berger y Luckman (2001) mencionan que es en la vida cotidiana donde la conciencia llega a su auge; la realidad que vive una persona es inagotable y entra en diálogo con otras formas de entender el mundo que les es común. Por su parte, Durand toca los puntos anteriores profundizando en que las percepciones nos dan la posibilidad de interpretar cada una de las acciones y realidades, es decir, de explicar y describir discursivamente a uno mismo y a los otros; de esta manera no se quedan sólo como representaciones del mundo, sino como “habilidades para manejarse en él” (2008 p.80).

Para fines de este trabajo se entiende que las percepciones de los entornos socio-naturales son la experiencia comprendida del entorno desde su interpretación, que va de acuerdo a las sensaciones internas surgidas de las impresiones recibidas por nuestros sentidos, de los fenómenos que se manifiestan en la realidad, pero que al mismo tiempo son producto de las manifestaciones históricas, sociales y naturales ya vividas y que adquieren un significado y dotan de habilidades para manejarse en dicho entorno, que es entendido como el mundo que se habita (Durand 2008; Kosik 1967; Merleau-Ponty 2003, 1993).

- **Conocimiento cultural**

Para el ejercicio de comprensión sobre lo socialmente compartido y heredado dentro de una cultura, en este caso la chuj, se utilizará el concepto de conocimiento cultural (Limón-Aguirre 2013), abordado desde la epistemología crítica y 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 hace frente a las tendencias homogeneizantes. Éste se centra en la recuperación de las perspectivas históricas y de las expectativas de futuro desde las mismas personas de las comunidades en sus prácticas diarias, pero que son configuradas sociohistóricamente.

De esta manera Limón-Aguirre entiende por conocimiento cultural a 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 p.96).

Bajo esta premisa, el interés del presente estudio se centra en los conocimientos culturales del pueblo chuj que pautan la forma de convivencia con su entorno socio-natural.

- **Las prácticas alimentarias**

Existen múltiples trabajos sobre las prácticas alimentarias. Bourges en 1990 hace referencia a la práctica como el “ejercicio de una facultad”, en este caso la que permite una conducta alimentaria, misma que a su parecer está influida por las costumbres (Citado por Ortiz-Gómez et al. 2005 p.19). Dentro de los hábitos alimentarios de una sociedad se incluye la comprensión e identificación de las prácticas en torno a la adquisición, distribución, preparación y consumo de alimentos (Fausto-Guerra et al. 2006).

Siguiendo por este camino, Magallanes-González y colaboradores (2005) definen las prácticas alimentarias como las actividades relacionadas con la alimentación y que engloban creencias y hábitos en torno a la comida. Puglisi (2014), en su estudio sobre las costumbres alimentarias y actividades rituales en torno a los cantos devocionales hindús, marca la conexión entre lo corporal y el entorno, agregando que las prácticas alimentarias realizadas refuerzan la relación con el medio en el que habitan, lo que permite sostener un correcto funcionamiento del cuerpo, siempre conforme a los conocimientos particulares.

Tomando en cuenta los autores mencionados, para este trabajo se entiende a las prácticas alimentarias 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 socio-natural y donde las percepciones de las experiencias vividas son las que otorgan las habilidades requeridas para realizarlas (Puglisi 2014; Fausto-Guerra et al. 2006; Magallanes-González et al. 2005).

- **Estudios relacionados con el tema de investigación**

Por su afinidad temática, se presentan siete estudios que dan el marco de entendimiento y aproximación académica a la problemática de interés. Se realizó un estudio en la cuenca de la Ciénaga de la Virgen, Cartagena de Indias, Colombia, cuyo fin fue valorar la importancia de la percepción del entorno natural por parte de los actores sociales para promover el análisis y la gestión integral del territorio, haciéndolo

con base en la relación sociedad-naturaleza y realizando que no existen límites entre los sistemas naturales y sociales. Los investigadores encontraron que el conocimiento, usos socioeconómicos y preferencias al seleccionar las especies vegetales dependen de las distintas relaciones que establece cada grupo social con el territorio en función de sus intereses particulares (Torregroza-Fuentes et al. 2014).

Soto-Méndez y colaboradores realizaron un estudio comparativo entre mujeres guatemaltecas de una zona rural y otra urbana, sobre los patrones y características de diversidad y variedad en su dieta. Los sitios de estudio se ubicaron en la aldea de Santo Domingo Xenacoj, Chimaltenango y en la Universidad de San Carlos de Guatemala, con una muestra de veinte mujeres en cada lugar. A las mujeres se les realizaron entrevistas y recordatorios de 24 horas, encontrando que las que tienen una dieta más diversa fueron las que habitan en la urbe, sin embargo, su alimentación se basaba en alimentos procesados; por otro lado, las mujeres del área rural mostraron una alimentación mayormente compuesta de alimentos vegetales y no procesados. Concluyen que es importante llevar la atención a dar más promoción a los alimentos tradicionales que permiten mantener un buen estado nutricional y advertir sobre las consecuencias en la salud por el exceso de consumo de alimentos procesados altos en sales y azúcares simples (Soto-Méndez et al. 2011).

En México, un estudio realizado en localidades de la etnia Wixárika ubicadas en la Sierra Madre Occidental del norte de Jalisco señala que el maíz, como en muchos pueblos indígenas del centro y sur de América, es el elemento central de su alimentación (junto con el frijol y calabaza); las celebraciones religiosas giran en torno a él, al peyote y al venado. Sin embargo, es notorio el abandono de ciertas celebraciones, alimentos y modos de preparación por parte de las localidades que tienen mayor contacto con las comunidades mestizas. Se enfatiza en la importancia de la recuperación de elementos culturales que promuevan el cuidado al entorno natural, y a formular alternativas alimentarias que eleven la calidad del estado nutricional de los habitantes de la comunidad, en una lucha contrahegemónica a la estandarización global de la alimentación (Crocker-Sagastume et al. 2004).

En la Ciudad de México se realizó un estudio desde la perspectiva antropológica sobre la modificación en la alimentación de personas pertenecientes al pueblo mixteco que migran a esta ciudad. Tras diversas encuestas, se seleccionaron ocho unidades domésticas de migrantes mixtecos para realizarles entrevistas sobre su historia de vida y alimentaria; la investigadora también participó en la preparación de alimentos, entre otras actividades. Al encontrarse las familias en colonias donde hay más migrantes provenientes de su región, continúan reforzando sus lazos sociales y culturales; y al haber, dentro de la familia, una mujer destinada a las tareas domésticas, todos los días hay una preparación distinta de platillos que continúan siendo muy parecidos a los de su lugar de origen, ya que sus alimentos tradicionales los encuentran en mercados y tiendas cercanos (Bertran-Vilá 2004).

En dos comunidades mayas del norponiente y suroriente de Yucatán, México, se realizó una investigación sobre la percepción de mujeres y hombres acerca de su alimentación actual en comparación a la que tenían generaciones anteriores. En el análisis de las entrevistas a profundidad que realizaron, se encontró que los alimentos son seleccionados por la importancia social que las personas les dan, considerándose como una “buena alimentación” la que incluye alimentos industrializados encontrados en las ciudades; los alimentos tradicionales son considerados para personas pobres, sin tomar en consideración su valor nutrimental. Sin embargo, se encuentra que respecto a las formas de cultivo, concuerdan en que no es bueno el uso de agroquímicos por el daño a la salud que causan. Recomiendan continuar en el estudio y profundización de estas problemáticas para realizar adecuadas propuestas a políticas y programas con la intención de lograr su efectividad en el mejoramiento de la calidad de vida de la población rural e indígena (Pérez-Izquierdo et al. 2012).

Otro estudio adscrito a la antropología de la alimentación y a la hermenéutica, se realizó en Tziscaco, Chiapas, México; donde habitan personas de origen chuj en su mayoría, se menciona la presencia de elementos culturales en las prácticas alimentarias que remiten a su identidad étnica. Llama la atención la clasificación de alimentos de acuerdo a su polaridad térmica tanto en la alimentación diaria como en el tratamiento y prevención de enfermedades o etapas de la vida, en el caso concreto del estudio: el

embarazo. Se menciona que las prácticas alimentarias no pueden dissociarse de los simbolismos que a la misma práctica le dan sentido y llenan de significado el entendimiento sobre la salud del cuerpo y el alma (Magallanes-González et al. 2005).

Este último estudio nos introduce ya al pueblo chuj con el que hemos hecho nuestra investigación. Uno de los trabajos más completos respecto a este pueblo maya en México es el de Limón-Aguirre, en el que hace hincapié al sentido de respeto que tienen los chuj por todos los seres o entes que componen la vida e integran la naturaleza, donde el respeto se entiende como la forma de afirmar, defender y proclamar la vida. La naturaleza es un marco primordial en la existencia de este pueblo, donde se articulan las relaciones de todo lo existente, y en el que se potencian las bondades de lo otro al comprender que también son y dan vida (Limón-Aguirre 2010).

No se han encontrado estudios actuales que profundicen en el análisis de las prácticas alimentarias del pueblo chuj en ambos países transfronterizos, por lo que resulta significativo la ejecución de este estudio.

Justificación

El acto de la alimentación abarca amplios procesos que pueden ir desde la selección de semilla, la preparación de la tierra, la cría de animales, hasta la confección, el consumo y aprovechamiento de los alimentos en el cuerpo humano. En este sentido las prácticas alimentarias nos hablan de expresiones de la vida diaria que las personas de cada región y cada pueblo (en sentido cultural) interpretan y desarrollan conforme a las habilidades que se van adquiriendo en la experiencia vivida del entorno socio-natural que habitan.

Las prácticas alimentarias de ambas comunidades chujes indican su situación en cuanto a la producción, abastecimiento y consumo de alimentos, teniendo como fin la búsqueda de bienestar, tanto del cuerpo como del alma, como lo expresan Magallanes y colaboradores (2005). Además, pueden o no representar para las personas que pertenecen al pueblo chuj, una forma de expresión de su identidad en ceremonias, comidas tradicionales, entre otras.

Este estudio permite contribuir a la comprensión de algunos de los principios que regulan el vínculo entre los seres humanos con su entorno social y natural, y la forma en que se vive este vínculo en función de la necesidad de alimentarse.

Pregunta de Investigación

¿Cómo se concretan en las prácticas alimentarias las percepciones particulares del entorno socio-natural que han adquirido los habitantes chujes de Yalanhb'ojoch, Nentón, Huehuetenango, Guatemala y Santa Rosa el Oriente, La Trinitaria, Chiapas, México?

- **Preguntas derivadas**

- ¿Cuáles son las percepciones particulares de los habitantes sobre los entornos socio-naturales que se relacionan con sus prácticas alimentarias?
- ¿Qué conocimientos culturales del pueblo chuj están presentes en las percepciones de los habitantes sobre los entornos socio-naturales que establecen la orientación a sus prácticas alimentarias?
- ¿Cuáles son las prácticas alimentarias que son consideradas como parte del sentido de existencia heredado culturalmente en cada una de las comunidades de estudio y cuáles otras que sin ser parte de dicho sentido son realizadas?
- ¿Cómo es que se realizan las prácticas alimentarias en ambas comunidades chujes?

Hipótesis

Se comparten conocimientos culturales entre ambas comunidades chujes, sin embargo las prácticas alimentarias son diferenciadas por el entorno social, más que el natural, en que se encuentran cada una de ellas.

Objetivos

Realizar un análisis comprensivo de las percepciones de los entornos socio-naturales que se concretan en la realización de las prácticas alimentarias por parte de los habitantes de las comunidades chujes de Yalanhb'ojoch, Nentón, Huehuetenango, Guatemala y Santa Rosa el Oriente, La Trinitaria, Chiapas, México.

- **Objetivos particulares**

- Caracterizar las percepciones particulares de los entornos socio-naturales relacionadas a las prácticas alimentarias de las comunidades de estudio.
- Identificar los conocimientos culturales del pueblo chuj presentes en las percepciones particulares de los habitantes sobre los entornos socio-naturales que se direccionan en función de la producción, abastecimiento, preparación y consumo de alimentos.
- Caracterizar y distinguir las prácticas alimentarias en ambas comunidades chujes que concretan la percepción particular de los habitantes sobre su entorno socio-natural.
- Comprender y distinguir la realización de las prácticas alimentarias en las dos comunidades chujes.

Metodología

- **Sitios de estudio**

Para identificar los entornos naturales de las comunidades chujes (ver Figura 1), a continuación describo las características físicas que presentan. La comunidad de Santa Rosa el Oriente, La Trinitarias, Chiapas, México tiene 282 habitantes¹, se ubica a 1480 m.s.n.m., presenta un clima templado en el que predominan los bosques de coníferas y mixtos de pino, encino, liquidámbar, y colinda con bosques mesófilos. Es una región lacustre con precipitación media anual de 2,300 mm, donde pueden encontrarse ríos, lagos y pequeños cuerpos de agua, además de una gran diversidad biológica que la hace idónea para el cultivo de maíz, árboles frutales y hortalizas (Limón-Aguirre 2008); sin embargo, no tienen derecho al aprovechamiento de los lagos que le circundan más que a un río que se encuentra a las orillas de la comunidad y donde se ubican la mayor parte de los cultivos, ya que los lagos forman parte de otros ejidos y forman parte del Parque Nacional Lagunas de Montebello².

La aldea de Yalanhb'ojoch, Nentón, Huehuetenango, Guatemala tiene una población de 868 personas³, se encuentra ubicada a 1590 m.s.n.m. 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 1000-1500 mm. En el área donde se encuentra Yalanhb'ojoch, en el municipio de Nentón, existen diversas elevaciones montañosas pertenecientes a la cadena de los Cuchumatanes, encontrándose la comunidad en una de las culminaciones de la montaña que procede del municipio de San Mateo. A 20 minutos caminando del centro de la aldea se tiene acceso a la Laguna de Mirabel y a hora y media la Laguna Brava (*Yolnhajab'* en chuj) que tiene 8.9 km de largo aproximadamente, la cual es compartida con las aldeas vecinas. Por su clima templado en esta área se cultiva la mayor parte de maíz, árboles frutales y hortalizas que la gente consume (Toloza-Escalante 2007).

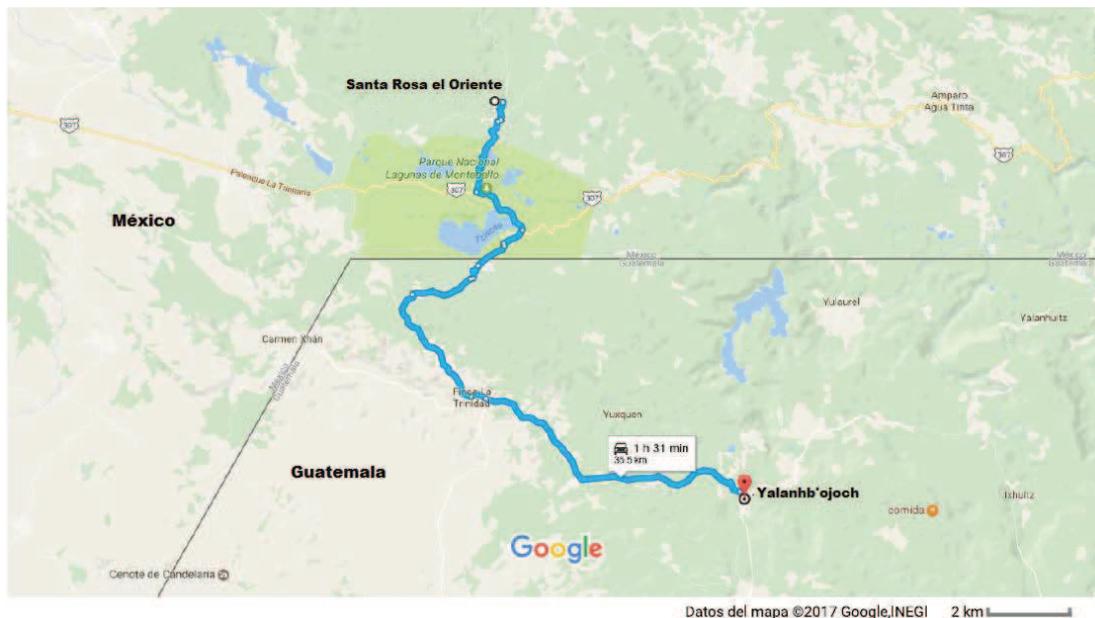


Figura 1. Ubicación de Santa Rosa el Oriente y Yalanhb'ojoch con la ruta más común de acceso entre una y otra comunidad. Fuente: Google/INEGI 2017

- **Diseño metodológico**

Para la comprensión de las percepciones de los entornos socio-naturales concretadas en las prácticas alimentarias se consideró la metodología cualitativa que consiste en la interacción y el reconocimiento del otro en su diferencia, pero principalmente en la igualdad de sus capacidades (Corona-Berkin et al. 2012; Luján-Ponce 2010). En este punto se tienen dos propuestas teórico-metodológicas: la antropología de la alimentación con la postura teórica de la fenomenología, y la hermenéutica.

Desde la antropología de la alimentación, esta última es vista como un fenómeno social y cultural de carácter interdependiente, concibiéndola como un valor y un hecho de conciencia y de poder (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 viven las personas su realidad y lo que les significa (Esquivel-Flores 2013; Carrasco-Henríquez 2007).

La hermenéutica permite la explicación de las particularidades encontradas en la razón misma de las percepciones sobre el significado de las acciones encontradas en las prácticas alimentarias. Gadamer le atribuye a la hermenéutica el dominio de comprensión, es decir, de ir hacia el sentido más profundo de la información recibida (Hernández-Carrera 2014; Gadamer 1993). Expone que “se designa el carácter fundamentalmente móvil del estar ahí (del sujeto), que constituye su finitud y su especificidad y que por lo tanto abarca el conjunto de su experiencia del mudo” (Gadamer 1993 p.12). En la hermenéutica existe una confrontación constante en el ejercicio de diálogo, en el que Ángel-Pérez dice que “los dialogantes están abiertos siempre al ser del otro, y que tiene como resultado un saber [...] nuevo e histórico” (Ángel-Pérez 2011 p.20).

El método utilizado fue el etnográfico, el cual permite relacionarse con el conocimiento de la otredad socio-cultural desde la realidad visible en la práctica social donde se replantea la construcción del conocimiento. Este método necesita de un compromiso por parte del investigador para relacionarse con los actores sociales en el trabajo de campo y asumir la capacidad reflexiva y explicativa de los mismos. Es preciso establecer el ejercicio del diálogo donde se escuche, pero también se hable, logrando así acceder a las interpretaciones del mundo socio-natural en que los actores sociales desenvuelven su existir. Este ejercicio dialógico se concreta en la redacción del texto (Vasilachis de Gialdino et al. 2006).

En la etnografía es complicado predeterminar las actividades a realizar en el trabajo de campo, ya que uno está sujeto a los tiempos y dinámicas de los actores sociales, pero se hizo una propuesta abierta y flexible a nuevos planteamientos surgida de eventos y descubrimientos en el trabajo (Vasilachis de Gialdino et al. 2006).

Las técnicas utilizadas fueron la observación participante, el registro de datos (notas, diario de campo, grabaciones y fotografías) y entrevistas individuales y conversacionales. La observación participante tuvo como fin establecer una relación que permitió la vivencia horizontal para investigar y actuar desde y con las personas en el escenario diario a través de la exposición e involucramiento colaborativo en su rutina (Kawulich 2005; Fals-Borda 2015). Esto permitió, en primera instancia, identificar las

prácticas alimentarias realizadas en cada una de las comunidades chujes y llevarlas a un proceso reflexivo con los actores sociales.

El trabajo de campo duró seis meses (tres meses en cada comunidad), en ambos lugares viví con dos familias chujes que me acogieron en su hogar. Durante este periodo se entrevistaron a un total de 27 personas (11 en Santa Rosa el Oriente y 16 en Yalanhb'ojoch) entre otras conversaciones que se dieron al momento de compartir actividades diarias, como: preparación de alimentos, siembra, cosecha, asistir a celebraciones, compra de alimentos, salidas a mercados, entre otras. El desplazamiento dentro de las comunidades y con sus habitantes me permitió identificar a los sujetos que fueron informantes claves en mi estudio y un vínculo para el acceso a otros informantes. El encuentro y la relación que se tuvo con las personas, permitió la realización de las entrevistas que constituyeron el soporte fundamental sobre el que se generaron preguntas y respuestas, y que permitieron corroborar y profundizar en la comprensión de las percepciones particulares de los entorno socio-naturales en relación con las experiencias y los conocimientos culturales que dan sentido a las prácticas alimentarias (Hernández-Carrera 2014; Vasilachis de Gialdino et al. 2006).

Los rasgos distintivos que se encuentran en los dos grupos sociales, en cuanto al conocimiento y la praxis, dependen de la relación existente entre un grupo con su entorno y los intereses particulares; no hay un sentido único, ya que éste es resultado de los componentes que varían a lo largo del tiempo, como los relatos contenidos en las respuestas de las personas, las disposiciones y potencialidades que se actualizan de acuerdo a la variación de los estímulos y el espacio concreto, las estructuras de poder y la interpretación del que analiza. El proceso no es unidireccional sino dialéctico, permitiendo la comprensión del continuo movimiento de los fenómenos histórico-sociales (García-Selgas 1999; Milton 1997).

Las variables u observables fueron de naturaleza flexible, debido a que, como se ha dicho, no existe un sentido único y estable de cada acción. En el trabajo de campo se especificaron desde los punto de vista y diversos niveles de comprensión y vivencia de los actores sociales, ya que son quienes reflexionan y racionalizan formas eficientes de conducirse en el entorno social y natural en el que viven de acuerdo a su conocimiento

cultural y sus percepciones, algunas veces reproduciendo prácticas sociales y en otras transformando o creando nuevas (Vasilachis de Gialdino et al. 2006; García-Selgas 1999).

Las acciones realizadas por los actores sociales son intenciones posibles que, desde la observación participante, se visibilizan en acontecimientos físicos que cargan con una realidad histórico-social, pero también con un sentido y conocimientos propios del que lo realiza (García-Selgas 1999). Es importante puntuar en “la intencionalidad” que, como menciona García-Selgas, es la configuración individual del sentido donde permea la configuración pública del mismo; es decir que existe una interrelación entre la estructura social y la acción individual (Dettmer 2001). Para la comprensión de la intencionalidad es necesario especificar la naturaleza y funcionamiento de su trasfondo identitario que se une a las condiciones de posibilidad presentes en un espacio que comparte con otras entidades naturales y sociales, donde las intenciones de cada cual generan transformaciones coordinadas en el ambiente reglado en que se vive (García-Selgas 1999).

Consideraciones éticas

Acorde a las formas culturales del pueblo y las autoridades chujes, yendo personalmente y en compañía de mi tutor, se realizaron las consultas previas informadas respecto al proyecto de investigación en la comunidad de Yalanhb’ojoch, Nentón, Huehuetenango, Guatemala y en la de Santa Rosa el Oriente, La Trinitaria, Chiapas, México; se obtuvo una respuesta positiva y afirmativa que nos dio la autorización de realizar dicho trabajo. La consulta fue verbal, debido a que las formas escritas son consideradas una forma de irrespeto a la palabra ofrecida y a la confianza de las personas, además de generar suspicacia.

Para los tratos personales se siguió el mismo principio de consulta y aceptación voluntaria e informada para la participación en este proyecto.

Una mirada histórica a las prácticas alimentarias del pueblo chuj

Es de relevancia hablar sobre la memoria histórica de este pueblo dado que algunas decisiones o acciones personales y grupales están correlacionadas a ésta. Un diálogo constante entre el pasado y el presente permite dibujar una proyección al futuro dando la dimensión emancipadora a la actualidad de una cultura.

- **Yalanhb'ojoch: Orígenes y asentamiento**

Las historias que remontan a los orígenes del pueblo chuj se encuentran en San Mateo Ixtatán, cabecera del municipio que lleva el mismo nombre, localizada en el departamento de Huehuetenango, Guatemala a 2540 m.s.n.m. (Torres-Estrada 2007), aproximadamente a 20 km de distancia de Yalanhb'ojoch. Estas historias son transmitidas de generación en generación. Don Xun, alcalde de Santa Rosa el Oriente de 60 años aproximadamente, comparte la historia que le contaban sus abuelos en la que en un hombre soñó un nuevo terreno que podría ser habitado:

Dicen que en sueños de un señor, ahí de San Mateo, soñó que hay otro terreno más allá abajo: “Vamos a ir a verlo -dijo- soñé que hay un terreno allí libre para vivir”. Entonces se juntaron y se fueron a buscar ahí. Según no había todavía gente en B'ulej. Dicen que todo es silencioso ahí, no hay nada, no hay gente ahí. Entonces cuando ellos bajaron allí no hay nada, ya cuando llegaron en Yalanhb'ojoch, porque todo es aplanado pues, el lugar ahí, había muchos árboles grandes, pero así de gruesos y altos los árboles. Entonces sí, cuando llegaron [...] hay muchas pacayas, caracoles, todo eso (Santa Rosa el Oriente, mayo, 2016).

El relato remarca que a partir del sueño de un hombre Yalanhb'ojoch se asentó en el lugar donde se encuentra ahora. Respecto a los primeros hombres que llegaron, el matrimonio de Don Lukax y Doña Petlon cuentan la otra parte de la historia.

Don Lukax: Dicen los abuelos que Petul B'ojoch vivía en un caserío allá arriba de B'ulej, dicen que allá tenía su trabajador. Ya tiene tiempo que pasó, porque esta comunidad [Yalanhb'ojoch] era de puro montaña, puro montaña virgen, no vivía nadie aquí. Entonces el señor ése [Petul B'ojoch],

dicen que caminaba caminaba... cuando bajó de la comunidad de B'ulej [...] entonces llegó aquí. Le gustó al señor ése, entonces vino él aquí, luego se regresó a su lugar...

Doña Petlon: ...y después viene él a visitar este lugar que tiene él. Desde antes no hay gente, no hay nada; entonces dicen que él viene, baja a este lugar... cuando él se cansa de caminar, ya se queda él arriba del cerro... ahí queda él cuando llega muy tarde, a las 5, a las 6 de la tarde siempre viene él en un ranchito. Él trae su bastón, por eso le dicen “Petul b'ojoch”... “Petul okoch” (a él [el bastón] le decís así, okoch). Y bien se quedó ese rancho, ahí se quedó a dormir y al amanecer se iba a otra vez; por eso este señor conoció Yalanhb'ojoch. Por eso el nombre de la comunidad es Yalanhb'ojoch [que quiere decir] “abajo de B'ojoch”. Eso sí, ¿cuándo [fue que llegó Petul B'ojoch]?... ¡Saber! Ya nada más lo han hablado los ancianos (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Patb'ojoch (que significa “La casa de B'ojoch”) es un paraje que todavía existe y que pertenece al municipio de San Mateo Ixtatán, al sureste de B'ulej (aldea que queda a 30 minutos al norte de Yalanhb'ojoch en carro).

Don Lukax: Porque nosotros somos raza de san mateanos. Dicen que allá, [...] en el municipio de San Mateo, vivían nuestros abuelos; [...] ya tiene tiempo. Hay un río [...] aquí mismo, al interior de la comunidad [...], que un señor que se llama Sal llegó a mirar [...]. Ahí hay mucho caracol. Dicen que él encontró ese río, entonces se puso el nombre del señor a ése río, Yalasal.

Doña Petlon: Nada más que vigiló [no construyó casa]. Llegó a ver dónde está ese arroyo, encontró dónde está el nacimiento (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

En los relatos anteriores se coincide en que los primeros pobladores de Yalanhb'ojoch provenían de San Mateo Ixtatán. Por su parte, Limón-Aguirre (2009) menciona que en el marco de la reforma guatemalteca de los años setenta del siglo XIX se fundaron

varias localidades chujes con gente que provenía de San Mateo Ixtatán, tanto en Guatemala como en México⁴; aunque en el caso de la aldea de Yalanhb'ojoch, la Comunidad Lingüística Chuj, en 2001, habla que desde 1812 ya se encontraba fundada (Torres & Wölfel 2015 p.21).

Don Lukax: Aquí dicen que había mono, tigre, venado... ¡Todos los animales salvajes se encuentra aquí! Sí, porque es montaña pues; vino la gente aquí y entonces al poco tiempo se acabaron esos animales (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Los informantes dibujan con sus palabras cómo era el terreno donde actualmente se encuentra Yalanhb'ojoch, la flora y fauna que había, al igual que la disponibilidad de agua y fertilidad de la tierra que observaron los primeros pobladores, cualidades que les convencieron y permitieron establecerse en ese lugar; sin embargo, después de llegar a este terreno algunos de los animales que ahí se encontraban se fueron a lugares más alejados de los asentamientos humanos. En ocasiones, comentan, todavía se encuentran venados cerca de la Laguna Brava, entre otros animales (ver Figura 2).



Figura 2. Paisaje de Yalanhb'ojoch, enero 2016. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

- **Mestizaje y apropiación extranjera de territorio chuj**

Con la Reforma Liberal iniciada en 1871, se promovió la disposición de espacios⁵ para que extranjeros y ladinos fueran sus propietarios (Limón-Aguirre 2009), que ya desde la primera mitad del siglo XIX (después de la independencia de México y Guatemala en

1821) gran cantidad de ellos, principalmente alemanes, llegaron al área con la ambición de invertir en las tierras fértiles que estos lugares tienen, tanto para cultivo⁶ como para ganadería (Piedrasanta-Herrera 2009). Los espacios dispuestos, considerados como “baldíos”, pertenecían a pueblos indígenas que muchas veces no contaban con los títulos de propiedad de sus terrenos habitados y trabajados, entre ellos los chuj. Alrededor de esta época de la Reforma Liberal se tiene el registro de la llegada de un hombre llamado Gustavo Kánter, quien se adueñó de varios terrenos incluyendo la aldea de Yalanhb’ojoch para construir su finca “La Trinidad”, fundada en los años noventa del siglo XIX (Torres & Wölfel 2015). De manera que cuando el gobierno determinaba otorgar la tierra a un finquero lo hacía con todo y personas, pasando éstas, por un “plumazo” a ser sus peones. Limón-Aguirre (2009) tiene registro de esto en el relato de cuatro ancianos originarios de la –ahora- aldea Las Palmas, muy cercana a Yalanhb’ojoch. Ellos fueron testigos vivenciales del periodo en que Gustavo Kánter llegó para ser dueño de la finca y narran lo que en su momento dijo al llegar por primera vez: “Los que se van a quedar conmigo, van a estar en el baldío y los que no, se tienen que ir” (Limón-Aguirre 2009 p.60). Quienes decidieron no estar bajo sus órdenes salían a buscar otro terreno que no le perteneciera a la extensa finca de Kánter, pero quienes decidían no abandonar su tierra quedaron bajo el yugo de este sistema desde niños hasta ancianos. Don Lukax y Doña Petlon narran lo que pasó con la aldea de Yalanhb’ojoch a la llegada de Kánter.

Don Lukax: No sabemos hablar [español], dice [la historia] que no saben ellos [los antepasados] hablar, no hay escuela; si llegan los kaxlanes⁷, pues no saben hablar los idiomas de ellos. Bueno, dice que el Gustavo Kánter supo razón de que hay terreno aquí a parte del de los patrones, los ricos; nomás tantearon ellos cuánto abarca todo el terreno que es de ellos, porque ellos mandan y ellos saben cuántas caballerías, cuántas hectáreas de terreno abarcan en sus títulos, ellos lo arreglan con el gobierno, con los más empresarios. Ya había gente [los habitantes de Yalanhb’ojoch y aldeas vecinas], entonces por eso, porque ellos son millonarios, ellos arreglan su propio título, ellos piensan cuántas hectáreas, cuántas

caballerías metieron dentro de su título... ya no hay límite dónde se para su finca. Dicen que el Gustavo Kánter es de Chiapas...

Doña Petlon: Dice que desde antes esos son los ladinos⁸, porque en la historia de nosotros se dice que los ladinos son con los indígenas [descendientes de los indígenas]... dicen que no saben hablar [no saben español los indígenas], por eso dicen que los españoles chingaron [violaron] a las mujeres [...] de los chujes, de los que no saben hablar español. Por eso los españoles ganaron a los indígenas, [...] ahí salió semilla de los indígenas [los hijos, a quienes llaman ladinos] y ya ahí aprendieron a hablar la castilla [...]. Entonces ya ellos, con su familia, hablaron castilla. Por eso los ladinos vinieron a estos lugares a hacer finqueros, a quitar la tierra, porque dice que en Guatemala hay oro, hay platas; dicen que ahí viven los pobres indígenas. Ya ellos correataron a los pobres indígenas y trasladaron en estos lugares. Les quitaron todo donde hay oro, donde hay plata, por eso son ricos los ladinos aquí en parte de Guatemala. Así es la historia, la aprendimos cuando estuvimos en la escuela, así la enseñaron, pues [...]. Por eso [ahora] los ladinos, porque acabaron todos losoros ahí en Guatemala, ya ellos están dejando todo vacío; entonces ahorita ya quieren ellos trasladar acá a sacar mineras, buscar oros, platas, lo que hay (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Este relato, con gran crudeza da cuenta de una memoria histórica y del uso de poder que se vivía en ese tiempo: del hombre adinerado al campesino indígena, del ladino a la mujer indígena, del humano a la tierra; de la complicidad entre el gobierno y ricos. Este tipo de abusos no han quedado en el pasado sino que, como bien es mencionado en palabras de Petlon, se prolonga al presente por el saqueo minero que viven algunas comunidades indígenas en ambos países.

De acuerdo con registros arqueológicos esta región fue ocupada desde el Clásico Tardío (600 d.C.-900 d.C.) hasta algunos años del Postclásico (Torres & Wölfel 2015); después de la invasión española y conforme a las disposiciones de la Corona, los chuj intentaron comprar al rey las tierras que pertenecieron a sus antepasados, que en ese

momento formaba parte de la Capitanía General (Piedrasanta-Herrera 2009), pero, a diferencia de lo que ocurrió con otros pueblos vecinos, no lo lograron. Luego, en el periodo independiente, posesionados de la tierra, la tuvieron que pagar al patrón. Despojados una y otra vez, la gente de Yalanhb'ojoch pasó a ser parte de la finca de Gustavo Kánter, en la que se dedicaron principalmente a la cría de ganado para venta de la carne. Doña Petlon continúa la historia de cómo se recuperó el terreno de Yalanhb'ojoch:

[Después] se organizó la gente de la comunidad, porque buscaron encargados [...] [para] ir a solicitar la tierra, [para] que ellos ya quedaran como dueños de la tierra. Son dos los interesados que fueron [...] para pedir comprar la tierra, que él [Gustavo Kánter] les vendió la tierra y la comunidad juntó dinero [para poder comprarla]. Ante la pobreza [...], ellos cooperaron con dinero porque son gente pobre; algunos vendieron cochis [cerdos], vendió piedra de moler [metate], vendió sus machetes [...] para juntar el dinero, porque en ese tiempo es muy pobre la gente. Así como digo, pues, que no tienen mucho conocimiento, por eso siempre los ricos les ganaban a ellos. Allí juntaron su dinero [los habitantes de Yalanhb'ojoch], lograron encontrar a los interesados que fueran a comunicar a los patronos, el Kánter; ya allí compraron esta tierra, por eso aquí vive la gente (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Después de comprar el terreno, los habitantes de la aldea, además de la producción milpera, continuaron con la cría de ganado, pero en la actualidad ya nadie se dedica a esto. Uno de los motivos que se expresaron es porque ahora hay más personas que antes, por lo que no quedan terrenos libres para su pastoreo.

La historia registrada, que está en la memoria de la gente de esta aldea, nos da una muestra de las tensiones vividas por la subyugación padecida ante un sistema mediado por las clases de poder que había a finales del siglo XIX y principios del XX, tanto en México como en Guatemala. Pero, al mismo tiempo, sobresale la lectura histórica que tienen y la organización de todo un pueblo que les permitió confrontarse con un sistema que ambiciona la hegemonía sobre ellos, de lo que se seguirá hablando más adelante.

Esta organización que aún se mantiene dentro y fuera de la aldea, les ha permitido detener el paso de la minería en su región, sabiendo que se puede ver afectada su seguridad a la disponibilidad de agua y alimentos que hay en la región, entre otros daños.

- **Las prácticas alimentarias: recuerdos de la vida cotidiana antes del refugio en México**

- **El respeto**

El respeto es el eje medular para la existencia y el andar en la vida del pueblo chuj ya que, como se mencionó al inicio, se le afirma, defiende y proclama. Esto ya ha sido analizado por Limón-Aguirre (2010) quien le asigna la cualidad de ser el eje articulador de la ética chuj, del *junk'olal*. El *junk'olal* se refiere a la armonía a favor de la vida que emana del trabajo colectivo y recíproco de todos los seres que la integran y forman un solo corazón (*pixan*) (Limón-Aguirre 2012). La tierra, el agua, la semilla, el sol, la luna, son seres que coexisten con los humanos y cuya existencia es nutrida con el respeto; no hacerlo es negarles su valor y debilitarles, provocando un desequilibrio dentro de nuestra existencia, es decir, fragmentando el *junk'olal*.

Don Xun comparte el recuerdo que tiene sobre cómo se vivía el respeto cuando era niño y vivía en Yalanhb'ojoch:

Respetaba mucho la gente todo lo que hay, pué. Todo lo que tienen en sus alrededores lo respetaban [...]. Cuando yo era chiquitillo, como mi nietecita ahorita [de tres años aproximadamente], nos anunciamos, nos respetamos, los respetamos y nos dieron bendiciones a nosotros; nos dieron [los abuelos] sus manos así [como imponiendo sus manos sobre la cabeza], como que es un respeto para los viejitos, y nos agachamos ante ellos para que nos dieran sus manos en nuestra cabeza. Dicen nuestros papás que nos orienta, que no tenemos que pasar sólo así corriendo. “Tienes que agacharte con él, tienes que hacer para un respeto, para un saludo”, dice. Toda la gente, dicen que muy antes [...] al amanecer mandaban a los niños a saludar a los viejitos en la casa, a dar buenos

días, como un saludo, con respeto... Llegan agachados con los viejitos. Así era.

La tierra también [se respetaba]. Hacen sus oraciones, sus rezos en los cerros; tienen sus crucecitas que hicieron alrededor de la comunidad, hay un cruce ahí, hay otro cruce ahí [explicaba mientras señalaba los puntos cardinales donde se ponían las cruces]; todos van ahí con sus velas, los viejitos. Están nombrados los viejitos que vayan a rezar; ya cada quien, ahí en la comunidad, tienen que nombrar un viejito... ¡viejito!... los viejitos que ya no pueden ver...el más viejito. Dicen que ese viejito, pué, ya no tiene que buscar el pecado [lo decía riendo]. No sé, así dicen, pué la gente; y es muy humilde, ya no habla como quiera, ya no es más cosas que no lo pudiera. Entonces, los más viejitos son los que buscaba la gente para rezar en las cruces que hay ahí [...]. Dicen que poco a poco se desapareció eso, salió la iglesia católica, entonces “va usted ir”... empezaron a hablar por la iglesia. [Antes] era sólo la costumbre, ya después llegó la enseñanza de la religión católica. Entonces, poco a poco se metió la gente, se juntaron; pero casi la mayoría no son de eso... casi la mayoría practican el costumbre de los más antiguos. Así era, pué, el modo (Santa Rosa el Oriente, mayo, 2016).

El respeto a los mayores, los más sabios de la comunidad, tiene su especial recompensa: la bendición de sus manos sobre la cabeza de un niño, enunciar unas palabras, un consejo a temprana hora para comenzar su andar en el día. Es la misma bendición que se recibe al respetar “*todo lo que tienen en sus alrededores*” -contribuir al *junk’olal*- la cual consiste en bendecirnos con el don de vida que tienen y que nutren, tanto cuerpo como espíritu. Gaspar, líder de la aldea de Yalanhb’ojoch de 40 años aproximadamente, abona a lo que Don Xun cuenta:

Todo viene de la tierra, aunque vamos a comer carne, aunque vamos a comer maíz ¡todo viene de la tierra! Por eso entonces, eso lo asimilan como que fuera la madre donde nos dan de mamar [...]. Y así lo dicen, que es nuestra Madre Tierra. Y el maíz también porque del maíz vivimos,

si no hubiera maíz, nosotros no podemos vivir sin maíz, porque [...] no hay otras cosas que pudiera remplazar al maíz, solamente el maíz. Por eso se entiende así, que es la madre, o se entiende como que es mujer, la tierra es mujer, de ahí se producen los alimentos. [...] Es que en la vida de la cultura todo tiene alma, el agua, el aire, el maíz, la tierra ¡todo pues! [...] Los cerros también que hay alrededor, porque en la vida de nuestros abuelos se tenían centros ceremoniales, esos lugares sagrados donde iban a rezar a pedir por la vida de los hijos, de los animales, de los cultivos y todo eso lo hacían. [...] Eso ya casi estaba [olvidado] cuando fue lo del conflicto armado porque estaba la religión, la religión es la que evitaba que los abuelos todavía conservaran eso, porque decían que era el diablo. Pero en varios análisis que se han hecho entonces, ahí se puede ver que no es cierto, porque la cultura no nos ordena hacer cosas malas; en la misma cultura dice que hay que respetar, que hay que hacer caso a un anciano; por ejemplo, que hay que respetar y también a la naturaleza, que no perjudiquemos (Yalanhb'ojoch, junio, 2016).

Así mismo, cada habitante tiene delimitado su terreno que no es afectado por otros y, al ser responsables de éste, debe ser respetado por ellos mismos, con las prácticas concernientes (usualmente encendiendo velas y haciendo sus oraciones de petición y agradecimiento) porque es el lugar donde viven, donde se producen sus alimentos con el esfuerzo propio y de la tierra, además de ser herencia por generaciones (ver Figura 3).



Figura 3. Delimitación de terrenos con la planta Cola de Gallo (*Nye ajtzo en chuj*). Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

Dun Xun y Gaspar hablan sobre el proceso de cristianización, cuando la iglesia católica llegó mucha gente continuó practicando su costumbre, pero poco a poco las personas se fueron alejando por la prohibición que la iglesia tenía sobre ésta. En la actualidad no existe prohibición tan radical por parte de la iglesia católica que se encuentra en las comunidades para practicar su costumbre, porque, como dice Gaspar *“la cultura no ordena hacer cosas malas, en la misma cultura dice que hay que respetar”*; sin embargo, muchas cosas ya han quedado en el olvido o como un recuerdo de lo que antes se hacía. Cabe mencionar que desde el refugio en México también han llegado iglesias de diferentes denominaciones cristiano-evangélicas en las que se continúa prohibiendo la práctica de su costumbre.

Don Miguel, de 60 años aproximadamente, vive en la comunidad de Santa Rosa el Oriente y menciona que sus abuelos y padres no permitían que se desperdiciara cualquier grano de maíz, ya que era una ofensa para el maíz mismo -para el corazón (*pixan*) que anima su existencia- si se dejaban mazorcas o granos tirados. Dada su importancia, siempre se hacía una oración individual y/o colectiva antes de sembrar y se agradecía al cosechar. Las personas mayores aún lo hacen y a la fecha su padre insiste diciendo: *“Pero sí hagamos la lucha de pedir a Dios sobre la tierra, por maíz y por todos”*.

Aquí se remarca la fuerte relación con la tierra, el agua y todo lo que ahí existe al alimentarse de lo que proveen, como el maíz. No son simples alimentos

desencarnados; el respeto que se tiene llega hasta un solo grano de maíz, sabiendo el esfuerzo que tanto a la tierra como al campesino les ha costado cuidar y al alimento mismo nacer y crecer. Como recompensa, éste llena de energía el propio cuerpo al consumirlo.

– **La recolección de alimentos, el trabajo agrícola y la venta de productos**

La alimentación se componía principalmente de productos agrícolas, básicamente cultivados en la milpa⁹, aves de corral, ganado y cerdos, extracción de productos acuáticos de ríos y lagunas, además de hierbas y hongos recolectados. Las personas mayores recuerdan una gran fertilidad de la tierra por lo que no necesitaba ser abonada; sin embargo, algunas partes del terreno eran usadas para tener ganado y éstas se abonaban con su excremento; el ganado se rotaba por periodos y así se lograban abonar algunos espacios.

Las personas producían lo necesario para la subsistencia de la familia y si había excedentes lo vendían; no lo mismo con el café destinado principalmente a la venta y en menor medida la caña, ya que una de las familias contaba con un trapiche con el que podían producir panela¹⁰ para vender a las aldeas vecinas y en Comitán.

Doña Petrona, de más de 50 años, hija de la familia que producía panela, recuerda cómo era el tiempo cuando era niña y su papá trabajaba en el trapiche.

[Mi papá] hizo siembra de cañaverales y en el tiempo de marzo-abril saca panelas del trapiche, sacan sus 10 quintales... 15 quintales de panela. Ahí [cerca de la Laguna Brava] sembraba mucha caña, café, cañaveral; también abundaron el ganado, [...] abundaron las mulas, [...] los caballos... es que ellos [los semovientes] jalan el trapiche para moler la panela (Yalanhb'ojocho, enero, 2016).

La mujer tenía un papel importante en toda la labor de preparación de alimentos, ya que era la esposa con las hijas quienes acompañaban para cocinar a todos los que trabajaban: “¡Ese sí es un gran trabajo! ¡Caso es fácil hacer eso!”, comenta Doña

Petrona respecto al trabajo de cocinar que realizaba junto con sus hermanas y su mamá.

El trabajo que su papá realizaba en el trapiche fue algo que el abuelo de Doña Petrona, Mateo Paiz, le enseñó, además de otras actividades complementarias:

Mi abuelo ¡ay Dios!... sabe hacer vela con parafina, sabe hacer marimba, sabe preparar la marimba [...]; cuando termina lo vende él, ahí consiguió su dinero [...] (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Doña Petrona continúa hablando sobre el proceso de producción de panela:

Mi abuelo tiene mucho conocimiento para hacerlo [el trapiche]... son palos los que hacen, y son grandotes grandotes [...], tal vez hasta aquí llega [señalando 3 metros aproximadamente] la rueda que se pasa arriba del trapiche [...] donde se cuelga a las mulas, los machos... ellos lo jalan así y nosotros correteándolos atrás. Ya entre dos personas [que eran los mozos contratados por Mateo Paiz] [...], se va uno atrás y uno adelante para pasarle la caña [...] y ya el bagazo se va así. Así nomás se hace [...]. Allí en medio, donde baja en chorro, ahí va el agua de la caña juntándose en el tambo, el horno estaba cerca y ya cuando llena el tanque [...] se deja así en el pelor [perol] [...]. Casi como 12 horas tarda en cocerse en el pelor del horno [...]. Y llega el tiempo de hacer panela [...], ya están preparando los moldes de 3 libras [...], entre 5-6 hombres lo agarran así [con una herramienta para verter la melcocha], lo sacan del pelor y ya otro le está moviendo con paleta, uno que se pone un poco de chispa [listo], otro está viendo y otro está sacando en el molde [...]. Rápidamente se entra como panela [endurece] si ellos no sacan rápido [...]. Sacan unas melcochas así cada noche... ¡mmm... cuántos en una semana! Se hace un morral de melcocha. ¡Aaa! Cuando era yo niña todavía de 7 años, 8 años... por eso lo miré bien.

¡Qué tantas cañas! Hay blancos, hay color rojo, hay color suavecito... ¡qué tantos! Ése es su trabajo que ellos hicieron duro. ¡Ay! Tienen mucho

dinero cuando lo venden... ahí se encuentra su dinero. Mi finado papá vende maíz, vende panela, vende sal... lo venden ellos, porque tal vez [hay quienes] lo compran en Comitán (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Ella recuerda la dedicación al trabajo de comercio que su padre realizaba sin descuidar el cultivo de sus tierras. La ruta que seguía su padre llegaba hasta la ciudad chiapaneca de Comitán, donde iba vendiendo e intercambiando productos por otros para el abastecimiento familiar como también para vender al regreso a Yalanhb'ojoch. Se tiene registro de estas rutas comerciales desde la época precolombina, donde mayormente se intercambiaba sal (obtenida en las tierras altas de la sierra de los Cuchumatanes en Guatemala) con pueblos mayas cercanos y con pueblos que llegaban hasta el centro de México (Piedrasanta-Herrera 2009). En la colonia continuaron existiendo rutas de intercambio de la sal a la que se le sumaba ganado, trigo y artículos tejidos de palma; y el uso de estas rutas siguió hasta la fecha; sin embargo, al momento de quedar delimitadas la frontera entre México y Guatemala, se instauró un control migratorio por lo que las personas tenían que buscar formas de pasar con su mercancía y regresar sin que fueran detenidos. Estas rutas no eran precisamente de carreteras, sino caminos y veredas que la gente ya conocía y que se dibujaban con el continuo paso de las personas. De acuerdo con lo que Doña Petrona narra, la ruta que seguía su papá era Yalanhb'ojoch-Chaculá-Pokob'astik-Santiago el Vértice-Jun K'ana' y Yalchib'ol en Comitán:

Se va a Santiago Vértice, ahí llega con su caballo y de ahí se van ellos [su papá y los hombres que iban a comprar y vender cosas], porque ahí había carro antes... se van. Ya de regreso, lo dejan sus amigos en Santiago Vértice y en sus caballos traen sus negocios [su mercancía para vender]. Salían ellos, creo, que a las 8 de allá [de Santiago Vértice] y llegaban aquí [a Yalanhb'ojoch] 1 o 2 de la tarde [...]. "Mucho celador¹¹ en caseta, cuando hay mucho celador en caseta no podemos pasar", decía [su papá] (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Yalanhb'ojoch, Chaculá y Pokob'astik quedan del lado guatemalteco, mientras que el resto de los lugares están del lado chiapaneco a partir de Santiago Vértice, que como

su nombre lo indica queda en el punto donde se forma un ángulo con las líneas fronterizas que hay en ambos países. Desde este punto hasta Yalanhb'ojoch eran casi seis horas de camino, cuando en la actualidad sólo es una hora.

Aun cuando el intercambio de productos era frecuente en la frontera, estas acciones eran penadas por ambos gobiernos que consideraban prohibido el traslado para venta de productos de un país al otro sin pasar por garitas aduanales. Don Xun, que de niño acompañaba a su papá a pasar de Guatemala a México, cuenta lo que se vivía en ese tiempo:

Allí en Guatemala también es contrabando si llevamos cosas mexicanas, si nos agarran [...] la policía y hacienda [...] también nos quitan las cosas mexicanas y nos llevan a la cárcel otra vez. Es muy prohibido traer cosas guatemaltecas aquí en México y llevar cosas mexicanas en Guatemala [...]. [Para poder pasar] allá [en Guatemala] se les pagaba a los choferes de los autobuses que pasaban, pué, entonces esas gentes decían que eran de ellos los pollos que llevaban en su carga en los autobuses [...]. Poco a poco bajó la gente [...] a buscar a las gentes mexicanas, ahí encontraron a sus amigos, a sus conocidos aquí en México y los guatemaltecos bajaron ahí a trabajar, a chambear con ellos; [...] o sea, vinieron a trabajar para que a cambio ellos les dieran maíz, que lo llevan allá también [de regreso a Guatemala] [...]. Como en el año 1975, en ese tiempo todavía era yo chiquitillo [...], mi papá me trajo [...] aquí en las colonias mexicanas para buscar trabajo, para vender cosas que teníamos ahí en Guatemala [...]. Toda la gente mexicana también nos compra lo que trajimos de allá, pero escondidito pasábamos en las colonias (Santa Rosa el Oriente, mayo, 2016).

El trabajo en la producción de alimentos no se limitaba a la relación con el terreno de la familia; para poder conseguir dinero, muchos hombres salían a buscar trabajo como campesinos a los alrededores de la aldea, incluyendo el sureste de México. Don Alonso, habitante de Yalanhb'ojoch que tiene más de 50 años, se acuerda de esta

búsqueda de empleo, principalmente en los meses de junio y julio cuando el maíz se acababa y debían esperar hasta agosto para cosechar:

Limpiábamos café, chapeamos potrero, alambrado, siembra de café, haciendo rozadura... un montón de trabajos [...], y nos pagan muy poquito, muy barato, porque según ellos nos atendieron [dándonos] la comida. [Pero no era mucha la comida que se les daba a los trabajadores] a veces, en la mañana, sólo cafecito y dos guineos, nada más, es ése el desayuno. A medio día un pozol grande, sólo eso es nuestro almuerzo. Ya hasta la mera tarde comemos un poco de frijol, pero muy poquito; si es buena gente el dueño del trabajo nos mandan frijoles en el almuerzo, si no, sólo salita [sal] y tortillas, nada más. Es lo que daban a nosotros. Fue duro la cosa.

Aquí había mucha escasez de alimentación. Antes, como no había carretera, no venían vendedores de maíz y otros productos comestibles; y por eso se necesitaba salir por dinero para comprar lo necesario. No alcanzaba para el consumo [lo que ellos cosechaban] [...]. Mucha gente de aquí tiene muchos hijos y entonces no alcanzaba el dinero, y también el maíz que uno cosechaba no alcanza [...].

Cuando había escasez de alimentación [se iban a trabajar a otro lugar]; por ejemplo, el maíz se escasea mucho en mes de junio, mes de julio... hasta agosto. Si uno siembra antes, aquí abajo en la Laguna Brava, a mediados de agosto ya hay maíz, [...] por eso uno tiene que salir por maíz, por el dinero (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

Antes de que hubieran charlas orientadoras de planificación familiar a partir del refugio en México, era más frecuente que las familias se constituyeran de entre 10 a 15 integrantes, por lo que en ocasiones no era suficiente con el maíz de la propia cosecha, además este no sólo es consumido por las personas, sino también por algunos de los animales de granja. Otro motivo que impulsaba la búsqueda de empleo fuera, era para conseguir dinero que permitiera comprar otros productos alimentarios y de uso personal que la familia no producía.

Doña Axun, esposa de Don Alonso, habla sobre los precios de los alimentos más frecuentes cuando ella era adolescente y hace la comparación de los precios de ahora. Igualmente platica sobre la poca frecuencia del consumo de carne que había antes:

El quetzal [la moneda guatemalteca] antes valía, podemos comprar maíz, podemos comprar ¡panela! Nos tomábamos antes panelas y un poquito de hierba, algunas libras de frijol; porque antes valía 10 centavos del bulto de maíz... del almud¹² de 10 libras. Ahora pues sólo Q1.00 casi ya no vale, en cambio antes sí valía, es por centavo que se compra [...]. Si compramos nuestro manojito de hierba antes, son 5 centavos; en cambio ahora si compramos hierba, Q5.00.

Cada poco hay carne aquí pues, hasta el mes, los dos, tres meses se juntaba la gente [de la aldea] para matar una vaca... hasta ahí comemos carne. Y antes sólo puro gallina criolla... cuando tiene gallina la gente lo comemos juntos, lo matamos una nuestra gallina a los quince, veinte días del mes. Ahora es puro pollo de granja [lo menciona riendo], en cambio de antes pues no (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

Los alimentos consumidos eran mayormente producidos dentro de Yalanhb'ojoch; la alimentación se basaba principalmente en maíz elaborado de diferentes maneras (tortilla¹³, tostada, pozol, atol y tamal); caldos de hierbas de monte que no necesitaban ser sembradas y se encontraban fácilmente por toda la aldea; otro de los alimentos principales era el frijol, considerado un platillo alternativo al consumo de carne, la cual, como contaba Doña Axun, era consumida de una a dos veces al mes, en el caso de las gallinas, y sólo en celebraciones u ocasiones especiales la carne de res. Había compra de productos externos, pero la dependencia a éstos era mínima. La poca disponibilidad de otros alimentos en la aldea se debía principalmente a la falta de vías de acceso, como la carretera, que fue construida hasta que se encontraban refugiados en México. Otra razón era la falta de conocimiento sobre la preparación de algunos productos como el queso, incluso la extracción de leche que no era una actividad practicada por las personas; del ganado sólo se consumía la carne. Es de resaltar que la búsqueda de

trabajo fuera de la aldea no es nueva y ha existido para solventar gastos para la compra de alimentos y necesidades básicas de vestido y vivienda.

– **La importancia de la educación para el intercambio, compra y venta de productos**

Recibir educación para aprender el castellano (“la castilla”) suponía un importante medio de movilidad social y para las relaciones, sobre todo las comerciales; sin embargo, la calidad de la educación iba a la par del bajo estrato social en el que los habitantes de Yalanhb’ojoch eran colocados por quienes se encontraban arriba de la estructura social. La educación que recibían no iba más allá de ayudarlos a leer, escribir y comunicarse en español, un avance en comparación con la educación que recibían los niños en la época en la que existía la finca, en la que sólo aprendían a hacer las labores para el patrón sin que fuese una enseñanza verdadera; pero en ambos casos limitada a alimentar al patrón-capital, como menciona Limón-Aguirre (2009 p.75).

Don Xun recuerda las limitaciones educativas que había en la aldea guatemalteca:

Allí [en ese tiempo en Yalanhb’ojoch] no hay empleos, ni escuela... ¡no hay! Yo apenas aprendí a leer un poco ahí en Guatemala, sólo saqué mi tercer grado de primaria, en ése me quedé; ni nada de reconocimiento como certificado de estudio, no. Nadie llegó a sacar su primaria [completa], sólo salieron de segundo grado de primaria, los que estudian más [llegaron a] tercer grado [...]. Los maestros de Guatemala no nos permiten sacar nuestra primaria, sólo llegan a tercer grado; ya como de la edad del Kixtup ahorita [20 años aproximadamente], así era nuestra edad cuando salimos de la escuela de tercer grado... ya somos jóvenes.

[En ese tiempo] ni conocemos si hay certificado... ni conocemos si hay reconocimiento para el estudio (Santa Rosa el Oriente, mayo, 2016).

Los beneficios que existían por asistir a la primaria se reducían a tener buena comunicación al momento de salir a buscar trabajo, comprar o vender sus productos.

Don Xun continúa narrando:

Qué tal va usted a salir fuera de su lugar, como cuando vinimos a las colonias mexicanas, ahí hablan español. Y allí en la escuela nos enseñan hablar en español o en castilla, entonces nos facilitan un poco para pedir posada, cómo pedir nuestro trabajo, cómo llegar con una persona... tal vez eso. Dicen que nomás para tener la oportunidad de poder hablar con los que hablan español, pues... sólo eso... en ése nos favorece. No sabemos si hay estudio más elevado, hasta aquí en México nos dijeron que al terminarse la primaria, hay que entrar en la secundaria, después de secundaria que hay más estudio... allá no, nadie [...]. La mayoría de las mujeres más viejitas ahorita no saben hablar en español, ni saben escribir ni firmar... nada, nada. En ese tiempo dicen que no todos tienen sus documentos [...]. A la gente de ese tiempo no le importa los papeles de sus hijas mujeres, dicen que las mujeres no valían mucho pues, sólo los hombres [...], dicen que porque el hombre trabaja en el campo; a lo mejor él va ir a hacer sus negocios en el municipio o a sacar, comprar cosas que va a llevar a su comunidad, entonces ahí van a necesitar. Las mujeres ¿caso tenían sus escuelas? No, hasta [que llegó] una maestra que obligaba a que vayan las mujeres a la escuela. La maestra va de casa en casa a ver dónde hay muchachitas para que vayan a la escuela [...]. Sacó una orden el municipio de que tienen que obligar a que vayan las mujeres a la escuela. Así se logró algo de las mujeres para aprender algo de escribir, a hablar un poco en español, pero no todos podemos hablar, pué; por eso somos muy ignorantes, no conocemos nada, ni leyes ni nada (Santa Rosa el Oriente, mayo, 2016).

Las personas que tienen más de 40 años¹⁴ recuerdan que el acceso a la educación era muy limitado, principalmente para las mujeres. Se favorecía a los hombres para que asistieran a la escuela, ya que ellos serían quienes saldrían de la aldea, fuese por trabajo, para hacer algún trámite burocrático o para la compra y venta de productos, entre ellos alimentos.

La transición de las prácticas alimentarias durante el refugio en México

En el refugio provocado por el desplazamiento de 1982 en la aldea de Yalanhb'ojoch, fue donde se inició el proceso de mayor introducción de nuevos alimentos, por una parte correspondientes al apoyo que les brindaban organismos nacionales e internacionales por la situación de refugio que vivían en ese momento y, por otro, al coincidir con una nueva forma de ordenamiento productivo y económico donde se introdujeron paquetes tecnológicos de producción alimentaria, secuela de la aún reciente Revolución Verde, donde, como menciona Fritscher (1990 p.2): "Estados Unidos ejerce una incuestionable hegemonía", con su lógica industrializante.

- **La llegada a México**

Al salir de su país buscando refugio en condiciones de verdadero apremio, el primer lugar al que llegaron fue a la colonia Cuauhtémoc, del municipio de La Trinitaria; aquí la gente los recibió de una manera cálida, les ofreció un espacio para dormir y, al ser una comunidad de origen chuj, también pudieron conversar en su idioma, con algunos¹⁵, del acontecimiento que los llevó a México. A los pocos días llegó la primera ayuda de organismos internacionales que Don Lukax recuerda:

Un tráiler de bananos llegó, entonces a la gente [refugiada] que vive allá, en esa comunidad. Se los repartieron a todos; un racimo cada quien... yo con mis familias, como somos cuatro... yo, mi esposa y dos mis hijitos... cuatro racimos de bananos recibimos de primera vez. Ya a los 15-20 días llegaron dos, tres, cuatro tráileres de maíz; esos son de USA, Estados Unidos.

Saber si así la gente, los que buscaron ese programa COMAR¹⁶, ya están preparados; o sea, ya lo saben si se va a realizar ese guerra, matazón... Yo creo que ya lo saben [...] porque ya está formado, ya tiene oficina ese COMAR... ya tiene oficina ese ACNUR¹⁷... ya está listado el personal de COMAR cuando llegamos allá [a Chiapas]... ya está listo el dinero donde se compra, donde se dio apoyo a la gente de ahí... ya está preparado [...]. No sé cuántos millones de dólares mandaron de otros países a esas

personas de COMAR para los refugiados. Cada mes llegan nuestros alimentos [...], hasta sobra... ¡se puudree! Llevan pescado, sardinas, maíz, Maseca, ropa, zapato... ¡todo! [...]. Recibimos unas 6-7 bolsas de maíz (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Los alimentos que llegaron como parte de la ayuda, eran, en su mayoría, desconocidos para los refugiados guatemaltecos. Las instituciones eclesíásticas, principalmente la diócesis de San Cristóbal de Las Casas, se dieron a la labor de dar talleres para la preparación de alimentos, entre otras cosas que permitieron el aprendizaje de algún oficio como el de zapatero, carpintero, artesano, etc.

Los nuevos alimentos cambiaron la forma en que las familias guatemaltecas solían comer en su lugar de origen, donde las hierbas de monte eran las principales fuentes de alimento que se complementaban con el consumo de tortilla y frijol. Algunos alimentos fueron más aceptados que otros, siendo los más jóvenes quienes se adaptaron con mayor facilidad a este cambio, como lo cuenta Doña Axun:

Casi sólo nomás exigimos a nuestros hijos para comer [los alimentos que no se conocían], como no los conocemos... nosotros aquí [en Yalanhb'ojoch] somos hierberos. Casi a veces se oía de la gente que ya no quería comer otras cosas, pero 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. De antes llegaba una caja por cada persona, y tal vez somos cinco con mis hijos, son cinco nuestras cajas [...]. Por eso tengo fuerza para trabajar. A las mujeres que no les gusta sólo nomás lo venden y no lo 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... ya las hierbas casi no le gustan (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

Como menciona Doña Axun, algunas madres de familia llegaban a vender los alimentos que no acostumbraban consumir; en otro momento también comentó que muchos hombres recogían los alimentos para venderlos y comprarse alcohol para beber. Don Alonso menciona que en ocasiones ni siquiera buscaban trabajo, porque se confiaban que cada mes les llegaba su apoyo alimentario. Otros, sin embargo, buscaban tener más trabajos que les permitieran ahorrar y cubrir otras necesidades, al igual que buscar un lugar para sembrar maíz para su consumo. Don Alonso narra lo difícil que era trabajar cultivando el maíz para su consumo por el alto costo que le generaba alquilar el terreno:

Hacíamos milpa, porque mucho está uno acostumbrado a trabajar en la milpa. Tenemos que alquilar terreno para cultivar el maíz. Es otro rollo porque tenemos que pagar alquiler... se paga mucho alquiler. Yo fui a vivir nada más, o, a refugiarme nada más nueve años. No me gustaron esos trabajos de la gente [mexicana] porque nos cobran el alquiler, nos cobran bastante. Si nosotros queremos diez cuerdas de milpa, tenemos que regalar cinco cuerdas al dueño. ¡Ya no da! Ya no hay resultado... y nadie nos pagaba, fue gratis. Como aquí teníamos mucho terreno [...] mejor le dije a mi mujer: "regresamos [a Yalanhb'ojoch]" (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

Otros trabajos los ofrecían algunos organismos tanto gubernamentales como no gubernamentales, pero igualmente y a pesar de las restricciones se salía a buscar trabajo a localidades de alrededor. Don Lukax cuenta sobre los trabajos que se conseguían:

Salíamos a chambear, a buscar trabajo con los más mexicanos que tienen café... cortamos cafetales, limpiamos potrero, postes alambros... eso es lo que hicimos [...]. Pagan como \$20 el día... \$25. Así se gana. Y después salió un programa del COMAR; en [el Parque Nacional Lagunas de] Montebello sembrábamos pinos, ciprés. Hicimos viveros allá [...]. A

través de la reforestación trabajamos; allí ganamos nuestro dinero. COMAR mandó una nota al representante, porque está formado por [grupos con sus] representantes, que manden 50 personas a trabajar en Montebello: “Van a reforestar, van a sembrar, van a hacer semillas, van a formar ése”, dicen. Y salíamos para allá (Yalanhb’ojoch, enero, 2016).

Después de estar un tiempo en Cuauhtémoc, la iglesia católica apoyó a los refugiados comprándoles terrenos donde vivir y sembrar. Don Lukax narra sobre la ayuda que se les brindó:

Yo, como 12 años, como 13 años viví allá, en un lugar que se llama Porvenir. La iglesia católica compró ese rancho donde vivía la gente, ahí llegaban como tres comunidades [de refugiados guatemaltecos]. Todo es chuj. Ese rancho la iglesia católica lo compró a un rancherillo y un patrón que viven ahí [...], allí vivimos ese tiempo [...]. Aquí en parte de Cárdenas, hay un lugar que se llama Tepancuapan, también la iglesia compró ese terreno. ¿Por qué compró ese terreno? Porque es donde trabaja la gente, allí cosechaban maíz. Yo creo que toda la gente que vive ahí, pasan su vida tranquilos porque llegan alimentos... llegan regalo a ellos (Yalanhb’ojoch, enero, 2016).

La nueva organización que vivieron los habitantes de Yalanhb’ojoch, refugiados en Chiapas, estimulada por todo el entramado organizativo que se suscitó entre el conjunto de los refugiados para generar condiciones favorables tanto para su estancia como para el eventual regreso a Guatemala, se logró con el apoyo de la iglesia y de organismos gubernamentales y no gubernamentales. Les llevó, con una dinámica organizativa muy sólida, a construir, desde los cimientos, su estancia en México al acondicionar un nuevo espacio para que fuese su hogar, preparar nuevas tierras para la siembra, -pero que no eran suficientes para el abastecimiento de todo el año-, aprender nuevos oficios; y, entre todo esto, a adoptar nuevas formas de alimentación que no practicaban con anterioridad.

Don Alonso y Don Lukax difieren en cuanto al bienestar que tenían al vivir como refugiados en Chiapas. Por un lado está el alto costo que le representaba a Don Alonso

trabajar en el cultivo de maíz del que sólo se quedaban con la mitad, y por el otro, la tranquilidad que sentía Don Lukax de estar en un lugar seguro donde no le faltaba techo ni alimento, aunque no tuvieran tierras suficientes, ya que llegaban otros tipos de productos. Pero esta necesidad de alimentos al llegar a Chiapas, no dejó a un lado el choque alimentario de varias personas con los productos que no sabían cómo consumirlos, y por los que no sentían afinidad alguna, debido al sabor que presentaban. Este asistencialismo llevó a que algunos no se preocuparan por trabajar y ver por sus familias, sin embargo, algunos pensaron en lo que vendría después del refugio y comenzaron a tomar decisiones prontas en cuanto al ahorro para su regreso.

- **El regreso a Guatemala de algunos y el establecimiento en México de otros**

Pasado el desplazamiento forzado de los habitantes de Yalanhb'ojoch a Chiapas en 1982 algunas familias comenzaron a regresar, al ver que ya no corrían mayor riesgo en Guatemala; unas pocas, incluso, lo hicieron tan sólo seis meses después de su asentamiento en México, teniendo en mente que aún conservaban sus terrenos. Las familias que regresaron antes de que terminara el conflicto armado, hicieron acuerdos con los militares que aún estaban establecidos en la aldea y, bajo este control militar, fueron obligados a formar parte de las llamadas "patrullas de autodefensa civil (PAC)". Algunas mujeres preparaban alimentos a los militares a cambio de un pago. Aun así, la gran mayoría de familias se encontraban todavía refugiadas en México por miedo e inseguridad de regresar. Firmados los Acuerdos de Paz en 1996, algunas tomaron la decisión de residir en México, aunque perdieran los terrenos de sus familias del lado guatemalteco.

- **Condiciones en las que se encontró Yalanhb'ojoch al regreso**

En Yalanhb'ojoch se encuentran las familias chujes que decidieron volver después de su estancia como refugiados en México, recuperando los terrenos que en su momento abandonaron, que abarcan alrededor de 1350 hectáreas (Tolozá-Escalante 2007).

Al momento de huir al territorio mexicano, los habitantes de Yalanhb'ojoch dejaron pertenencias, animales y trabajo invertido en sus cultivos que los habitantes de aldeas vecinas aprovecharon. El regreso a la aldea del grupo más numeroso de refugiados fue

hasta 12 años después; al llegar se encontraron con terrenos ocupados por personas de las aldeas vecinas y con espacios que tuvieron que reconstruir para que fuesen hogares nuevamente, ya que el conflicto armado y el abandono consecuente, había dejado muchas casas en ruinas. La pareja formada por Doña Angelina y Don Alonso, regresó aproximadamente a los nueve años del desplazamiento, y establecieron la primera tienda de la aldea, que primeramente fue un lugar donde ofrecían comidas.

Don Alonso: Todavía estaba muy fuerte el problema [...]. Ya sólo nos obligaron a patrullar [...] día y noche... hasta cuando hubo la firma de paz en el año 96. Ahí se terminó la patrulla. Teníamos que despertar a media noche a vigilar la aldea.

Doña Angelina: Ya cuando vinimos aquí, pues ahí están los ejércitos todavía, está bien grave todavía el problema cuando vinimos [...]. Allí se vino el teniente a hablar conmigo: “¿Es cierto que ustedes se acaban de venir a conocer su país otra vez?” y “sí”, le dije... “Mire señora, si usted quiere trabajar, trabájese por su vida porque no va a pensar que hay problema todavía, ahora ya va a haber paz”, me dijo [...], pero yo tenía miedo... “No tengas pena, si usted quiere trabajar haga sus tacos y haga su arroz, ya mis gentes lo van a comprar con usted”. Allí empezamos a trabajar [...], cada día hago Q70.00 de tortillas y hago arroz y vendo tres tortillas con un huevo y un poquito de frijol... Q5.00 cada ejércitos [cada militar] [...]. [Al regresar del refugio] ya hay un señor de Ixquisis que está posando su camión aquí [enfrente de su casa] [...] y me dijo “mire doña Angelina, si ustedes son los dueños de la tierra, gracias a tu esposo que nos dieron posada por el carro, yo pensé que me va a corretear él”, dice [...]. “Ahora mis venteros¹⁸ van a comer, van a tomar café y de repente van a comprar comida; pero si usted es trabajadora haga eso y yo les voy a decir a ellos que compren”. Como aquí es la terminal de la camioneta [...], sólo aquí se amontona la gente; y sí, siempre aquí hay negocio en esos tiempos, allí ponemos nuestras tiendas y el señor nos apoyó para traer cosas a nosotros. Allí empecé a trabajar. Mi primer hija ya estaba un poco

grandecita, ella sí es bien lista... ya estaba casada mi primer hija... y allí ella haciendo arroz y yo torteando, y ella atendiendo a la gente... y ahí empezamos a hacer negocio. Después se vinieron los trabajadores de la carretera, los camioneros. Por eso gané de sacar a mis tres hijos en su estudio... mis tres hijos sí estudiaron (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

Don Lukax y su familia regresaron cuando ya se firmaron los Acuerdos de Paz en Guatemala. Él narra el proceso que les tocó vivir para regresar:

Recibimos ese apoyo en Guatemala, ese programa se llama CEAR¹⁹... ellos dieron nuestro alimento... o víveres... así se dicen, ellos dieron eso.

Cuando [...] ya hay acuerdo de paz aquí en Guatemala, hicieron un acuerdo el gobierno de Guatemala, el gobierno de México y Estados Unidos... todos los donantes hicieron un acuerdo de paz... que ya no hay problema, ya no hay matazón, ya no hay guerrillero, ya no hay soldados aquí en Guatemala. Entonces, quedó un acuerdo que ya no va a seguir esto. Entonces, llegó el ACNUR y el COMAR con nosotros allá donde estábamos, dijeron ellos que “ustedes ya pueden regresar a su país [...], si ustedes no tienen terreno allá en su país donde vivían, o sea, sus lugares, su origen... CEAR tiene responsabilidad de comprar un finca donde van a estar, si ustedes no tienen terreno. Si ustedes tienen terreno, pueden regresar a su país, pero no es obligatorio, es voluntario. Si ustedes quieren quedarse aquí en México, en Chiapas, pueden quedarse, pero si ustedes quieren ir a Quintana Roo o a Campeche, en un terreno donde puede vivir la gente, allá hay terreno. Ustedes pueden ir juntos como retornados, pueden ir organizados y retornados. [También] ustedes pueden regresar [de modo] voluntario, individual a su país”, así dicen pué, los COMAR, los ACNUR con nosotros (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Teniendo la posibilidad de quedarse en México (en Chiapas o en los estados de la Península de Yucatán) o regresar a Guatemala, de manera colectiva o individual, fue momento de ver los pros y los contras de estar en uno u otro lugar; algunas personas confirmaron su decisión tomando en cuenta tanto a familiares que ya estaban viviendo

en Yalanhb'ojoch como a las que decidían quedarse en México. Continúa narrando Don Lukax:

El papá de mi esposa regresó primero aquí... ya tiene como 5-6 años que regresó él de allá [de Chiapas] cuando nosotros regresamos también. Mi papá murió allá [en Chiapas] y mi mamá estaba viejita; yo no quería regresar, pero mi esposa, ella está de acuerdo en regresar aquí porque aquí ya vive su papá y su mamá. Entonces yo vine a ver a mi suegro, a ver cómo está este lugar... “pero aquí tienes el terreno de tu papá, tienes su sitio de él” -dijo-. Este [donde se encuentra construida su casa] es sitio de mi papá [...]. Entonces el papá de mi esposa me dijo que ya no hay problema; “está muy libre”, dice, “pueden regresar conmigo... vamos a trabajar con nuestro terreno, tenemos terreno, pues”, dice. ¡Pues tenemos terreno! “¿Por qué otro va a trabajar sus terrenos?”, me decía mi suegro. Allí yo estoy analizando, pué... vine aquí a ver con mi esposa.

Y siguen llegando los COMAR, los ACNUR a donde vivíamos [...], “damos viaje para volver allá... nosotros mismos vamos a buscar camión o autobús para viajar allá a dejarle a su comunidad [...]”, dice. “Hay dinero, hay comida, hay todo... les vamos a dar lámina, techo de lámina y horcón, sus tablas... todo les vamos a dar”, dice.

Mi hermano Juan ya no quiso regresar porque aquí en Yalanhb'ojoch no muy se cosecha maíz... no da maíz... porque ese terreno es tierra fría... “no da bien maíz ahí”, dicen ellos. Y también están recordando ellos el sufrimiento que tuvieron cuando mataron... y yo, pué, porque ya estaba aquí mi suegro, pregunté bastante: “¿Ya no hay guerra, ya no hay matazón, ya no pasan los ejércitos aquí, los guerrilleros?”... “No, ya no... libre... ya hay paz... ya hay un acuerdo”... “Bueno”. Allí solicité mi transporte para regresar aquí. A eso le dicen ellos “repatriado”... “yo voy a regresar repatriado, no voy a regresar en mí retornado²⁰” (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Son de poca extensión los terrenos para cultivo que hay en el área donde se encuentra la mayor parte de la población de Yalanhb'ojoch, la mayoría de las parcelas están cerca de la Laguna Brava que tiene una temperatura más cálida, a hora y media caminando del centro de la aldea, aunque anteriormente era más tiempo por el camino tan lodoso que había. La ubicación que tenían los refugiados en México (donde se encuentran las comunidades chujes actuales), es el mismo clima que el de la Laguna Brava, por lo que fue un factor importante para decidir quedarse del lado mexicano, aunque la extensión de las tierras no fuera tan amplia como en la aldea guatemalteca.

Hubo quienes no tenían tanto soporte familiar y recuerdan que les fue difícil sobrellevar el tiempo en el refugio. Así cuenta Doña Angelina:

Se murieron mi suegro y mi suegra, y me quedé así, sin nada... y no tengo padre ni madre... nos quedamos así, solos, mi esposo y yo... y él va chambeando y yo voy chambeando también con los médicos. Les doy su café y lo muelo con molino [...] y lavo sus chamarras [sus cobijas]; me dieron a veces café o algunas cosas así [...], a veces daban dinero. Y allí empecé a trabajar con mi esposo [...]. Fue nuestro pensamiento para buscar nuestra comida. Lo bueno que yo ya pasé eso [porque ella quedó huérfana a los 14 años]... ya lo sufrí eso... pero él, como es bien mantenido con su papá [no le había pasado por haber sido hijo único]. Y allí poco a poco. Sí es trabajador [su esposo]; ahora, aún, es trabajador. Ya allí [en el refugio] más trabajamos, y cuando llegaba el tiempo de cosecha, allí nos íbamos a cortar café [...], nos levantábamos a las tres de la mañana y preparábamos comida, nos vamos temprano [...]. Y allí pensamos de juntar nuestro dinero y lo metemos en el banco de México, banco de Comitán... sí, poco a poco así [...]. Como tenemos familia aquí en B'ulej, cuando ya hay paz, llegan con mi esposo [...] "Usté Alonso, ¿por qué no regresa a su casa? Ahí está todavía esa casa vieja que quedó cuando salimos". Y dicen que algunos de los señores de B'ulej bajaron a vivir aquí [a su casa] [...]. "No", dijo [su esposo], "pero cuando haiga paz, porque sólo usted es único hijo de su papá; tenés terreno, tenés sitio y ahí

está la casa, mejor que regresés” [...]. Poco a poco pensaba él [su esposo]: “mejor voy a regresar”, decía (Yalanhb’ojoch, mayo, 2016).

Las personas que actualmente residen en Yalanhb’ojoch, apoyados por sus familias o no, se tuvieron que enfrentar al temor del recuerdo presente por el conflicto que les tocó vivir. Ninguno volvió a llevar el modo de vida que tenía antes del desplazamiento por los cambios sociales y organizacionales vividos durante el refugio en México; eso se vio reflejado desde el modo de vestir hasta la forma de alimentarse que continua cambiando a la actualidad.

– El lugar donde se estableció Santa Rosa el Oriente

Santa Rosa el Oriente es una de las comunidades que se estableció en México en las inmediaciones de las Lagunas de Montebello, integrada en un inicio por 25 familias chujes en su mayoría provenientes de la comunidad guatemalteca de Yalanhb’ojoch. En 1999 adquirieron ocho hectáreas de superficie vendidas por un ejidatario de Antelá; posteriormente, adquirieron más terreno de otros ejidos circundantes hasta abarcar 36 hectáreas aproximadamente (Limón-Aguirre 2008). Pero el instalarse en su actual localidad tiene un trasfondo de desplazamiento, que si bien no fue brutal como en la guerra, también fue forzado. Don Mateo, uno de los líderes y pioneros de la comunidad, narra la historia que los hizo llegar a la actual Santa Rosa:

Vivíamos en un lugar que se llama Cuauhtémoc, ahí vivimos siete años y medio. Ahí siempre no conviene de vivir porque nos presionó mucho el pueblo, gentes de Cuauhtémoc, por el trabajo y nos hacían trabajar y sin pago. Y luego nos pasamos [a otro lugar], los hermanos de la iglesia católica lucharon por nuestra posada, se llama Porvenir Las Flores... ahí hicieron casas para capacitarnos de cómo manejar un aparato para costurar, a manejar carro, a manejar tractor que ayuda en la tierra. Es eso lo que hicimos ahí y entraron nuestros familiares a la escuela. Vivimos allá como siete años y medio otra vez y se cumplió quince años [de haber salido de Guatemala]. Después de los quince años llegaron los invasores a rechazarnos otra vez de ese predio, pero ese predio lo compró la iglesia. Lastimosamente porque ahí [en ese tiempo] somos muy ignorantes, no

tenemos ni experiencia de cómo [defenderse]. Entonces algún mexicano entró en nombre del papel de la tierra. Entonces ahí, esos buscaron sus compañías [a otras personas que se fueran a vivir ahí], mejor que nosotros nos rechazamos [y se fueron de Porvenir Las Flores] porque no tenemos derechos [...].

Entonces ahí buscamos la tierra para vivir aquí. Esta tierra la compramos con nuestro propio sudor. Así está la tierra de este pedazo, [...] como trece años parece que estamos viviendo aquí, en nuestro lugar [...] (Santa Rosa El Oriente, febrero, 2015).

La organización que el pueblo tenía les llevó a decidir comprar un lugar donde estuviesen más tranquilos y al ser la mayoría provenientes de Yalanhb'ojoch, establecieron una serie de normas que se ejercían en esta aldea antes de refugiarse, y otras adaptadas y apropiadas a la situación del territorio en México como la regulación del uso de leña por encontrarse cerca del Parque Nacional Lagunas de Montebello.

La superficie de la localidad está ubicada sobre lomeríos suaves y cañadas, que son buenos terrenos para la agricultura (ver Figura 4); sin embargo, debido al uso constante de agroquímicos, a la falta de una buena restauración y de descanso de la tierra, la fertilidad ésta se ha ido perdiendo. Estas condiciones son un factor importante para el establecimiento de los sistemas productivos en la localidad como el maíz, plátano y café que también se vende.



Figura 4. Vista de Santa Rosa el Oriente, febrero 2015. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

Los productos que se cultivan continúan siendo muy parecidos a los de Yalanhb'ojoch, pero teniendo una diferencia de 100 m.s.n.m. menos, la temperatura es mayor lo que facilita el cultivo de otros alimentos, como los guineos (plátanos), en la cercanía del hogar. Este tipo de alimentos también los produce la gente de Yalanhb'ojoch, pero, como se mencionó, deben hacer un recorrido de hora y media para llegar a la Laguna Brava.

La historia por la defensa de su territorio y disponibilidad de agua no ha cesado, ya que en el año 2016 les cortaron el suministro de agua entubada que llegaba a las casas de la comunidad, y un tiempo atrás se encontraban en una disputa con el ejido que les vendió las primeras hectáreas para formar la comunidad, poniéndolos en el riesgo de perder sus hogares y terrenos de cultivo de donde obtienen la mayor parte de sus alimentos. Don Mateo continúa contando sobre esta situación en la que se encontraban en 2015:

Esta tierra era de Antelá, son parcelas, parceladas por los que tienen, y los dueños de parcelas vendieron esta tierra. Ahora lo que nos están haciendo [de parte de la comisaría del ejido Antelá], nos están presionando por dinero de \$800. Ese \$800 [quieren que] lo mandamos y luego se va a correr el dinero de \$110 a cada tres meses, pero ese dinero

no tiene fin... no tiene fin [quieren que se pague para siempre esos \$110]. Es eso lo que nosotros no queremos mantener porque esta tierra la compramos, tenemos papeles. Ahora sí, por eso estamos negociando algo de un acuerdo, [...] pero ni modo, aquí van a defender. ¿Dónde va a haber una ley que [permita que] nos pueden corretear? Porque ya tenemos casas materiales, ya tenemos escuelas del gobierno. Es ése nuestro derecho que tenemos (Santa Rosa El Oriente, febrero, 2015).

Al final de esta narración sobresale la fuerza que el pueblo en conjunto ha tomado para defenderse de la voracidad que otros han tenido, queriéndoles arrebatarse lo que les corresponde, ahora saben de sus derechos como propietarios y ciudadanos de un país. También resalta la organización para reivindicar las relaciones con los elementos naturales que los antepasados tenían; el ejemplo más reciente fue el de volver a hacer sus oraciones y pedir disculpas al *pixan* (corazón) del agua (indispensable para la vida) para que regrese el suministro a la comunidad, ya que, de acuerdo a sus conocimientos, un mal trato y una falta de agradecimiento a ésta, pudieron ser causas del rompimiento con el *junk'olal* provocando el desabasto (ver Figura 5). La tierra y el agua son elementos fundamentales para la vida, e indispensables para el cultivo de sus propios alimentos. Estos sucesos les han recordado que deben reforzar su vínculo con el entorno, con respeto y agradecimiento, al mismo tiempo que reafirman el sentido de apropiación que le tienen a ese espacio que habitan dotándolo de significado, aun cuando no ha pertenecido a sus generaciones pasadas (Hernández-Curiel et al. 2016).



Figura 5. Niñas de Santa Rosa el Oriente recolectando agua de un pozo en sus cantaros, marzo 2016.
Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

- **Adaptación a nuevas políticas de Estado y relaciones político-económicas post-refugio**

En los primeros años que regresaron las familias a Guatemala o se establecieron en México, recibieron apoyos que ambos países tuvieron, dirigidos especialmente a la vivienda y alimentación; los obtuvieron principalmente de ACNUR, COMAR, CEAR, la iglesia católica, organismos gubernamentales y no gubernamentales, entre otros. Hubo grandes expectativas sociales y políticas en ambos países, pero con el tiempo la atención que recibían como personas refugiadas ya no fue la misma al decidir establecerse en uno u otro de los países. Muchos de los apoyos que tenían se fueron retirando poco a poco, incrementándose los movimientos migratorios de personas retornadas a Yalanhb'ojoch, al igual que de las que viven en Santa Rosa el Oriente (aun con el notorio asistencialismo que existe en México), en ambos casos, a ciudades próximas como Comitán y Tuxtla Gutiérrez, a la Ciudad de México, a lugares turísticos de la Península de Yucatán y a E.U.A., con el anhelo de obtener sueldos mejor remunerados que los recibidos en su región para apoyar a la economía familiar.

La alimentación y el cultivo en el post-refugio también tuvieron otra lógica, ya se tenía conocimiento del uso de agroquímicos (ver Figura 6), de nuevos alimentos recibidos en las despensas que se les dieron por casi quince años, además de otras formas de

preparación que les enseñaban en talleres y aprendían de los mexicanos que tenían como vecinos. De esta manera, las nuevas generaciones han tenido otro ritmo de vida y sobre todo de relación con aquello que les 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.



Figura 6. Herramientas para trabajar la tierra (machete, azadón y coa) a las que se ha incluido la mochila aspersora (normalmente para agroquímicos). Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

– La migración en las prácticas alimentarias

El fenómeno migratorio se da tanto en personas menores de 18 años como en mayores de edad y de ambos sexos²¹, debido a la falta de condiciones laborales y condiciones sociales que en ambos lugares existen.

Ya desde antes del refugio muchos hombres salían en busca de trabajo fuera de sus aldeas, Don Alonso habla de estas búsquedas y hace énfasis en el cambio que nota en el modo de vida actual:

Ahora ya se cambió bastante, ya es diferente... las viviendas y las costumbres [...]. Se cambió un poco tal vez, porque la gente de aquí fue buscando trabajos más lejos, alcanzando Norteamérica; ahí ganan sus dineritos y hacen sus casitas y compran lo necesario, pué. Antes, cuando todavía no hemos salido al refugio, salían a buscar trabajo, pero aquí en la

montaña, aquí cerca... no conocían dónde está el norte, en cambio ahora, casi la mayoría de gente está trabajando por allá (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

Como menciona Piedrasanta-Herrera, la migración guarda relación “con las necesidades ligadas a su evolución demográfica, como con la globalización y las necesidades de trabajo a escala nacional y mundial” (2009 p.293); aunque estas necesidades laborales de demanda global tampoco sean bien remuneradas y ponen en riesgo la integración de quien migra.

La migración es un factor importante a tomar en cuenta en este estudio, debido a que estos movimientos influyen en el acceso a la compra de alimentos que no son producidos por las familias, ya sea por el aumento de los recursos económicos al tener a alguien de la familia trabajando fuera que manda dinero, o disminución, en caso de que quien se vaya no mande dinero y tengan que suplantar su trabajo en el campo. Son las esposas principalmente quienes, quedándose en casa, se responsabilizan de realizar las labores correspondientes al hogar y el cuidado del cultivo. Don Yakín, anciano de la comunidad de Santa Rosa el Oriente de 92 años, da cuenta del fenómeno de migración:

Ya cambió ahora pues, porque ahora ya es muy escaso el hombre, el varón... se crían unos y cuando tienen 15 años se van a México o al norte, saber. [...] Ya no hay gente [hablando de que hay muy pocos hombres en la comunidad]. Por eso las madres [...] ya empiezan a trabajar también, porque ya pueden hablar [español], pué [recordando que anteriormente las mujeres tenían escaso acceso a la educación y baja posibilidad para salir de la comunidad para buscar un trabajo] (Santa Rosa el Oriente, julio, 2016).

Los trabajos que actualmente realizan las mujeres, como comenta Don Yakín, son dentro y fuera de la comunidad, algunas cuidando y trabajando el cultivo, vendiendo en los alrededores sus excedentes; y otras, por lo general las más jóvenes, buscando trabajo fuera de la región, principalmente doméstico. Una de las jóvenes de Santa Rosa el Oriente de 17 años, que realiza trabajo doméstico en la ciudad de Comitán,

compartió lo difícil que le fue al inicio estar fuera de su casa y consumir los alimentos disponibles en el hogar donde vivía, además del ambiente a la hora de comer, ya que la mayor parte del tiempo no podía consumir lo mismo que los demás, aunque ella preparaba las comidas:

Ellos comían de otra forma y yo no estaba acostumbrada a eso. [...] Porque ellos comen, desayunan, almuerzan lo que quieren, pero yo no puedo agarrar lo mismo [...] ellos comían otra cosa y yo comía aparte. Más de dos años que estuve con la señora [...] nunca comí con ellos en la mesa porque siempre me apartaba [...], me invitaban, pero nunca me gustó y como ellos son especiales siempre apartan el lugar “la muchacha y los patrones” y yo siempre así los traté [...], por eso nunca me senté con ellos (Flor, Santa Rosa el Oriente, julio, 2016).

La joven entró en un contexto desconocido donde se le presentó una nueva diferenciación jerárquica, que podía notar en su acceso a los alimentos y el lugar como “muchacha” que se le asignaba, que no sólo era un lugar fuera de la familia, sino un lugar que la dejaba en un rango más abajo como persona, lo cual nunca había vivido en su hogar. Además comenta lo mucho que quería disfrutar de la comida que su mamá acostumbra cocinar:

Extrañaba mucho la comida de acá [refiriéndose a la hierba y verduras que se dan en la comunidad]. Me aburría mucho porque yo no estoy acostumbrada así como comen ellos [sus jefes]; [...] ellos son mucho de pollo, comida chatarra, comida de charolas que compran pizza y todo eso, y yo casi no estoy acostumbrada y me aburre. [...] Por eso mi mamá, cada vez que llego acá, se va no sé a dónde a traer verduras [...]. Cuando llego allá [en la ciudad] tardó más de un mes; ya me aburre, aburre estar allá, por eso ya me vengo para acá porque no es lo mismo; acá lo que sea frijol, a veces caracol, pero allá ni conocen los tipos de verduras que hay, y a veces es lo que extraño bastante cuando comen así.

Llevé una vez [de la hierba que acostumbra comer]. Hice mi comida allá y ellos se me quedaban viendo como “¿qué es eso?” “¡Mi comida!

[Respondía]” [...] *Acá cosas simples, pero en cambio allá usan muchos ingredientes, son muchas cosas, un gran escándalo con la comida* (Flor, Santa Rosa el Oriente, julio, 2016).

Esta joven demuestra los cambios alimentarios que le tocan vivir al cambiar de su comunidad a la ciudad de Comitán, donde existe gran publicidad y un total acceso a la comida industrializada que deja de lado la promoción de consumo de verduras locales, como las hierbas silvestres que ella acostumbra comer, aun cuando estos dos sitios no se encuentran a una distancia mayor de hora y media (ver Figura 7). La falta de conocimiento de estos alimentos llega al grado de causar extrañeza cuando ella los decide llevar a casa de sus jefes, quienes ni siquiera le pidieron probar. Ella más adelante comentó de su gusto por la cocina y de los guisos que sí le agradan, éstos llevan algún tipo de carne como ingrediente principal, llevando incluso todos los ingredientes (que, como ella menciona, generan “*un gran escándalo*”) para prepararlos con su familia y han tenido buena aceptación.

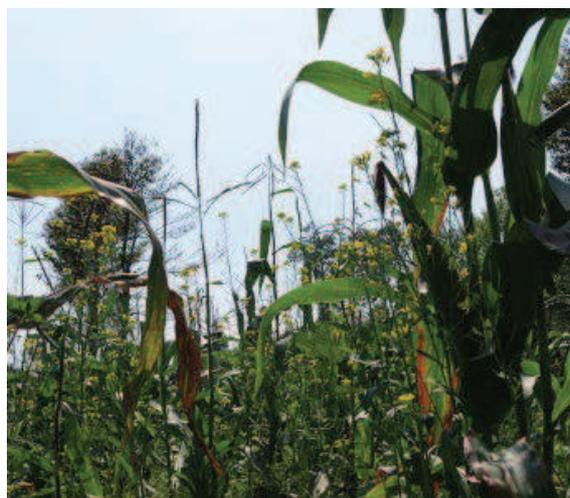


Figura 7. Tuyal itaj (mostaza blanca) creciendo entre la milpa.

Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

Están también los que migran más lejos y no tienen tiempo o no saben cocinar, por lo que dependen de lo que vendan cerca de su trabajo y vivienda. Mateo, de 35 años aproximadamente, ha trabajado en la construcción en diversas ocasiones en la Ciudad

de México y cuenta su experiencia respecto a la alimentación que lleva cuando se encuentra en este lugar:

Cuando me fui un tiempo allá me aburrí de comer esas comidas porque siempre hay comidas con carne o cualquier cosa, que hacen las señoras que venden comidas. Casi no me gusta mucho porque estamos hallados de comer nuestra comida aquí, [...] estamos hallados de comer hierba [...], de comer frijol también.

Está muy difícil hacer comida porque siempre con estufas o con parrillas [eléctricas] y a algunos [arrendadores] a veces no les gusta porque se sube mucho el aumento del medidor, pué. Por eso compramos comida. Muy gasto [en comida], a \$30.00 cada comida, porque ahí siempre llegan las señoras a vender comidas en las obras; un cafecito vale \$5.00, [...] el taco vale \$12.00, y yo con unos cinco [lo dice riendo]. Hay una parte donde vi punta de chayote allá, nomás lo vi de lejos... “Me gusta comer un poco”, le dije a mi compañero [que también conocía de este alimento porque era chiapaneco].

Tal vez es más bueno [el maíz que siembran ellos mismos] digo, porque de maseca casi no se come bien, solo tal vez no me gusta, no se llena uno de comer maseca. Nosotros cuando compramos comida allí en México, porque ahí [como parte de la comida que les venden] nomás dan unas pocas tortillas para comer a nosotros, [como] 4 pesitos, [que son] unas cinco o seis tortillas, nomás... yo me acabo menos de un kilo, porque ahí es fuerte el trabajo (Yalanhb’ojoch, mayo, 2016).

El consumo diario de algún tipo de carne en la dieta chuj no es habitual, por lo que las personas que migran, como lo han descrito los informantes, les conlleva a un desagrado tener largos periodos consumiendo este alimento, hasta llegar a la añoranza de querer un plato de las hierbas que en las comunidades se encuentran. Pero no todo es rechazado, también se adoptan técnicas de cocina que son introducidas al regresar a su comunidad de origen, principalmente de las mujeres que salen fuera. Bertran-Vilá (2004) en un estudio realizado con migrantes mixtecos que viven en la Ciudad de

México, afirma que el consumo de alimentos regionales no se ve disminuido al migrar, sino que aumenta la diversidad de alimentos que se consumen al igual que las formas de prepararlos; sin embargo, otro estudio comparativo con mujeres guatemaltecas que habitan en áreas rurales y en urbanas muestra que la alimentación que se tiene en el área rural es más rica en verduras y alimentos no procesados, contrario a la alimentación que tienen las mujeres en área urbana (Soto-Méndez et al. 2011). Un aumento en la diversidad de alimentos consumidos en el área urbana no quiere decir que los alimentos agregados sean de buena calidad, además del alto costo que tienen los alimentos con alto valor nutricional, como lo mencionó una de las madres de familia de Santa Rosa el Oriente, quien hace más de quince años migró con su esposo a la Ciudad de México: *“allá para todo se necesita dinero... ¡hasta el agua cuesta! Aquí nomás se necesita trabajar la tierra [para tener alimentos]”*. El alto costo es por la necesidad de pagar *“para todo”*, cuando en el campo sólo se necesita cuidar de la tierra, que también requiere un gran desgaste físico, pero es algo que se disfruta y genera satisfacción por tener cerca del hogar alimentos frescos para el consumo.

– Políticas públicas en salud y nutrición

Las políticas públicas existentes en México y Guatemala referentes al tema de alimentación y nutrición, también juegan un papel importante en las prácticas alimentarias de las comunidades. En Guatemala la asistencia y colaboración por parte del Estado es escaso, esto se ve en una mínima subvención de gastos para necesidades básicas como alimentación, educación y vivienda para los grupos vulnerables como ancianos y niños. En México, por otro lado, se ve un marcado asistencialismo a varios sectores de la población (mujeres con hijos, ancianos, grupos indígenas, entre otros) que impactan en sus formas de alimentación al dar despensas y dinero que la gente utiliza para la compra de productos industrializados y manufacturados; sin embargo, no aseguran una buena nutrición, calidad de educación ni vivienda. Don Yakín comparte su opinión sobre el apoyo que llegó a recibir:

Saber qué va a ser después [...]. ¿Caso está bueno ahora? Todos los ricos nos dominaron a nosotros pobres, pué. El gobierno que está ahora ¿caso ayuda bien como lo hacía el Felipe Calderón, pué? ¡Ya no! [...] él da

nuestros \$500 a nosotros los ancianos, [después] lo quitaron [el apoyo]. Esos gobiernos de ahora pura riqueza quieren más. (Santa Rosa el Oriente, julio, 2016).

¿Qué puede hacer un anciano campesino desprotegido de toda seguridad social y pensión alguna? Don Yakín, con sus 92 años, refiere a una época en la que recibía apoyo por pertenecer a uno de los grupos etarios más vulnerables. Al ser una persona mayor de edad, el dinero que recibía servía para complementar gastos de salud y alimentación, ya que sus hijos trabajan fuera de la comunidad y también deben mantener a sus propias familias; actualmente ya no recibe este apoyo y a su edad continúa haciendo el trabajo de campo para producir los alimentos de los que depende su dieta. Al final expresa su disgusto por los gobiernos que sólo desean acumular riquezas mientras están en el poder sin ayudar al pueblo. Tampoco significa que quienes dan apoyo en efectivo o en despensa estén ayudando al buen mantenimiento de la salud, ya que, estando en la comunidad de Santa Rosa, probé de las verduras deshidratadas que se repartían, las cuales no tenían un buen sabor y tampoco se lograba una buena cocción, aunque se dejaran más tiempo de lo habitual. Y el dinero en efectivo, como se ha mencionado, en algunos casos es usado para comprar alimentos de bajo valor nutricional ofertados en las tiendas cercanas y mercados.

Los países, como parte del Estado de Bienestar²², tienen responsabilidades para asegurar el cumplimiento de los derechos humanos y ciudadanos como la educación, salud, alimentación, vivienda, entre otros. De aquí salen los Programas de Transferencia Económica Condicionada (PTEC), creados con la intención de incrementar el capital humano, sin que esto signifique necesariamente una buena calidad de vida. Tanto en México como en Guatemala, el aseguramiento de estos derechos humanos y ciudadanos, son transformados en propagandas partidistas por parte de los organismos gubernamentales que prometen suficiencia, como respuesta a la vulnerabilidad impuesta por las condiciones de exclusión socioeconómica, y creando dependencia de la población –mayormente desarrollada en México- sin generar una solución efectiva para los sectores que reciben el apoyo (Hornes 2012).

A principios de febrero de 2016, durante mi estancia en Yalanhb'ojoch, se boceó dentro de la comunidad que todas las personas mayores de edad, debían ir a la auxiliatura de la aldea a dar su número de DPI²³ (Documento Personal de Identificación) para apuntarse en una lista que el gobierno solicitaba para que les llegara un apoyo que correspondía a la entrega de maíz, frijol y fertilizante. Este apoyo, se supone, debe llegar dos veces al año, y, aunque no llega para todos los de la lista, en 2016 no llegó a nadie. Mingo, de 28 años de edad, menciona que los apoyos deben llegar de otros países porque *“el gobierno, por su cuenta, nada hace por apoyar”*. Los apoyos internacionales que obtuvieron al regresar a Guatemala, con los años decrecieron casi totalmente, pero aún siguen siendo de quienes esperan mayor apoyo en salud, educación, vivienda y alimentación, que del gobierno.

En México, además, los apoyos de transferencia económica -como el Prospera- son otorgados a las mujeres bajo la obligación de cumplir con condicionamientos establecidos que pueden o no estar claros desde un inicio²⁴. En el ejido de Tzisco, acompañé a mujeres de Santa Rosa el Oriente a recibir su apoyo económico de Prospera²⁵ a finales de julio de 2016; en esa ocasión reunieron a todas en un gran salón para darles un aviso: se les realizaría un examen para obtener el certificado de primaria o secundaria (dependiendo del último grado escolar que tuvieran al momento). El examen y la aprobación del mismo, se plantearon como un requisito obligatorio; el encargado al frente para entregar el apoyo, mencionó: *“Es un derecho y una obligación terminar su primaria. [...] Las que no saben leer ni escribir, le vamos a dar su librito y su lapicito para que aprendan en su casa”*. Sin embargo, nunca mencionó si se les darían clases o acompañamiento formativo para la realización de la prueba, que se les haría dentro de seis meses. En otro momento, el encargado también dijo: *“Ya antes [sin el apoyo] sobrevivían quién sabe cómo. [...] El programa los ha hecho más perezosos [...]”*. A lo anterior se refería que si no pasaban el examen, se les quitaría el apoyo; por lo que, entre las mujeres, causó gran preocupación.

No basta con apoyos monetarios cuando los servicios básicos, de salud (incluida la prevención) y educación son de mala calidad, limitando las posibilidades futuras de los habitantes. Como se menciona en una publicación de la campaña “Derecho a la

alimentación. Urgente”, impulsada por las organizaciones Ayuda en Acción, Cáritas Española, Ingeniería Sin Fronteras- Asociación para el Desarrollo:

Pero más allá de los factores que afectan a la agricultura, hay muchos otros que influyen, y no de una menor manera, en la crisis alimentaria: la inequitativa distribución de recursos, la insuficiencia de sistemas de protección social, la débil protección de los/as trabajadores/as [sic] agrícolas, el predominio de sistemas agrícolas que privilegian las grandes explotaciones tanto intensivas como extensivas, el injusto sistema de comercio internacional, la especulación financiera con productos agrícolas, la desigualdad en el consumo energético, la extensión de monocultivos no alimenticios (fibras, biodiesel, etc.), la existencia de subsidios y ayudas que, en la realidad, favorecen mucho más a los grandes productores que a los pequeños, la corrupción, desigualdad de género en la gestión de tierras y alimentos, etc. (2010 p.104).

De acuerdo con la FAO (2007), el cumplimiento de los derechos que se demandan en la crítica que hace la campaña, tendría que tomar en cuenta la participación ciudadana, la rendición de cuentas, la no discriminación, la transparencia, la dignidad humana, la condición de género y el estado de derecho. Pese a lo anterior, las políticas sociales de Guatemala y México que promueven la “inclusión” sólo han facilitado la reproducción de fuerza de trabajo que provoca desequilibrio social, desembocando posteriormente en una igual o mayor pobreza donde sólo las grandes corporaciones salen ganando (Olvera et al. 2017).

Estando en la casa donde vivía en Yalanhb’ojoch, vi colgada una mochila ofrecida por el Gobierno de Guatemala, que decía “Pacto Hambre Cero”, cuando pregunté de qué se trataba ese programa Don Lukax respondió: “¿Saber?...saber cuál es eso. Nomás nos lo dieron. Saber cuál es su pensamiento o si sólo lo dieron por negocio”. Con lo anterior, dejando ver su falta de conocimiento de la finalidad de este programa, ya que las acciones planteadas por los programas en un inicio frente a organismos nacionales e internacionales en papel, al momento de ser ejecutados dejan muchas acciones

fuera; por lo que, en ocasiones sólo llegan como apoyo prendas que llevan un slogan (ver Figura 8).



Figura 8. Mochila con slogan de un programa alimentario en Yalanhb'ojoch, marzo 2016. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

La importancia de resaltar las dinámicas sociales y gubernamentales está en revelar la articulación, tensiones y contradicciones entre los sistemas hegemónicos y un modo de existencia culturizado donde las prácticas alimentarias se reconfiguran de acuerdo a las estructuras sociales y percepciones individuales de nuevas formas de comer (Carrasco-Henríquez 2007).

– Promotores de la salud y la alimentación

Algunas de las organizaciones que llegaron como apoyo²⁶ a los refugiados guatemaltecos impulsaron la formación de promotores de salud comunitarios. Mari, que tiene alrededor de 40 años, muy joven formó parte de un grupo de promotores de salud en el tiempo que fue refugiada, ella nació en Yalanhb'ojoch y actualmente vive en Santa Rosa el Oriente.

La comunidad me nombró como promotora de salud, ya tiene muchos años, cuando vivíamos en Flores, aquí por el kilómetro 15. Ahí me nombraron como promotora de salud, ahí salíamos, éramos cuatro, pero quedamos dos; y la otra [compañera] vive en Nuevo Porvenir, ahí por Hidalgo. Ahí trabajé con ella muchos años. Ahí estuvimos en los cursos de

Comitán [...] se llama PROSECO²⁷ [la organización que les brindaba los cursos].

Y luego, como antes somos refugiados, a veces cambiamos nuestros lugares [de refugio]. Fuimos en Rio Blanco unos tiempos y luego volvimos a regresar a Porvenir; llegando en Porvenir me nombraron promotora, ahí estuve saliendo en mis cursos [...]. Salía mucho, siempre salía mucho en los cursos, una semana en cada mes o a veces dos semanas en un mes a Comitán [...], pero ya después nos unimos con dos comunidades y la organización ya no quiso que estén dos organizaciones en una comunidad, y ahí se retiró lo que es PROSECO y quedó CES²⁸; por eso ahí pasé otra vez [como promotora] [...] ahí aprendí muchas cosas de [...] medicinas químicas. Es una comunidad grande pues, y tenemos que dar medicina, diagnosticar las enfermedades y dar tratamientos a la gente que necesita. [...] y salíamos a otras comunidades a dar pláticas y con las mujeres embarazadas [...] de diferentes comunidades [no sólo chuj]. En esos tiempos sí hay mucho trabajo y sí hay muchas medicinas, no como ahora; llegaban bastantes medicinas. Por eso cualquier enfermedad tenemos que dar tratamientos, en cambio ahorita no (Santa Rosa el Oriente, junio, 2016).

En un principio Mari tenía la tarea de realizar diagnósticos y dar tratamientos oportunos a los padecimientos que tenían las personas refugiadas, además de realizar charlas preventivas en diferentes colonias, pero las pláticas dirigidas al tema de la alimentación llegaron con los talleres para la preparación de alimentos que impartían organizaciones eclesiásticas y otros organismos que se mencionan adelante. Actualmente Mari sigue siendo la elegida por la comunidad para continuar como promotora de salud dirigiéndose especialmente a las mujeres, sus cursos los toma en la comunidad de Santa Ana cada dos meses. Además, por la experiencia que tiene, ha sido elegida por el grupo de mujeres que realiza actividades relacionadas con la alimentación de la organización Enlace²⁹ para que ella lleve la coordinación y un control de peso y talla de los niños:

Estamos en Enlace, a veces recibimos lo de alimentación, los cursos, pero no estoy muy segura. Es que luego no me pongo a estudiar, como hago muchas cosas y luego voy al campo (Santa Rosa el Oriente, junio, 2016).

Ella se encuentra en diversas actividades a las que se agrega el completo cuidado de sus cultivos al no tener una pareja o familiar que le ayude, por lo que le parece complicado abarcar todos los conocimientos relacionados con la alimentación; sin embargo, el registro de peso y talla de los niños lo lleva bien, y a partir del diagnóstico que se hace con estas medidas es la atención que se da principalmente a los niños que se encuentran en desnutrición o con un bajo peso, los cuales, menciona ella, que son muy pocos. Pero cuando hay alguno se le apoya con alimentos de alto valor nutricional como amaranto, cacao y pasas para que preparen un atol.

En Yalanhb'ojoch, al regresar las personas del refugio, también siguieron recibiendo apoyos para capacitación en el área de promoción de la salud; Malcú es una de las personas que recibió estos cursos y trabajó como promotora hasta antes del 2011 en una organización llamada CEIBA³⁰.

Antes hicimos charlas a las mamás [sobre] cómo cuidar a sus hijos, cómo mantengan a los niños; como siempre les da desnutrición a los niños [...]. Sólo que no nos hizo tanto caso la gente, piensan ellos que no estamos practicado en eso o sólo los vamos hacer perder tiempo ahí porque nosotros siempre tratamos de hablar. Hicimos nuestro charla, pero ya las mujeres no nos hacen caso.

También los promotores de salud, a veces dan charlas a ellas también. Tal vez algunas respetan, otras que hablan mal. Sí (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

Marcela es una enfermera de 23 años, originaria de Yalanhb'ojoch y encargada del Centro de Atención Permanente (CAP) que ahí mismo se encuentra, perteneciente al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS) de Guatemala, donde se encarga de dar atención primaria enfocada principalmente a la parte preventiva, impartiendo charlas, y de monitoreo de peso/talla en mujeres embarazadas y niños.

Primero, pesar y tallar para ver cómo está [el niño o la niña] y darles seguimiento, darles citas; decirle a las señoras cómo deben preparar el alimento para sus hijos, cómo tienen que comer, qué tienen que comer: verduras, frijolito, todo lo que tenga que comer. Porque sabemos que los niños a partir de los 6 meses tienen que comer y hay madres que realmente no les empiezan a dar de comer a sus hijos, confían sólo en lo que es lactancia y ya tienen que empezar a darles papillas. Por ejemplo, de seis meses a ocho meses, tienen que empezar a darles papillas y conforme va la edad ahí tenemos fórmulas. [Les decimos] cómo tienen que empezar a dar y vemos que sí les estén empezando a dar de comer porque hay veces que sólo vamos a hacer nuestra visita y las señoras dicen “sí les doy”, pero a veces realmente no les dan así. Y ver, más que todo, que sí les están dando la comida. A veces se sienten presionadas, pero tenemos que ver.

[Cuando los niños están con bajo peso] se le da vitamina A y micronutrientes y a veces se les da Vitacereal, un atol que se les da a los niños. [...] Normalmente a nuestra supervisora le avisamos si hay un niño desnutrido y ella viene a ver si realmente está desnutrido. Ya de ahí, ella hace gestiones para poder ayudar a esas familias; a veces les mandan víveres, atol. Depende de la edad que los niños tengan les mandan (Yalanhb’ojoch, junio, 2016).

Este testimonio evidencia que efectivamente llega a haber desnutrición infantil. En Santa Rosa el Oriente también se encuentra una Casa de Salud perteneciente a la Secretaría de Salud de México, el encargado de ella no estudió una carrera en ciencias de la salud, pero, como Mari, fue escogido por la comunidad para ser promotor de salud. Él se encarga de dar pláticas a las mujeres sobre higiene, además de llevar un registro de la población en la comunidad.

Los promotores de salud tienen principalmente la tarea de vigilar la salud de niños y mujeres embarazadas. Aunque se coincide en ambas comunidades, que son pocos los niños con desnutrición, en ambos lugares la acción de solución es darles suplementos

alimenticios y, en el caso de Yalanhb'ojoch, hacer un seguimiento a las familias para verificar la preparación de alimentos y suplementos.

Una de las acciones en el tema de alimentación, presente en ambas comunidades, es la de dar a los niños una refacción (en el caso de Guatemala) y almuerzo (en el caso de Santa Rosa el Oriente). En Guatemala esta acción corresponde a la Ley de Refacción Escolar Rural, emitida por el Congreso de la República de Guatemala el 11 de febrero de 1971, debido al problema de desnutrición proteico-calórica que afecta a niños de áreas rurales principalmente. La repartición de la refacción está coordinada por el Ministerio de Educación por lo que sólo llega a las escuelas mantenidas por el Estado y consiste en entregar a los niños un vaso grande, de 350 ml aproximadamente, de leche en polvo, avena o arroz con leche, bebida preparada con Vitacereal³¹ o Incaparina³². La preparación está a cargo de abuelas o madres de familia que se rotan todos los días de lunes a viernes. Si después de entregar la refacción a los niños de la escuela aún queda, se reparte a los niños que no asisten a clases, pero que van por una ración y si aún sobra se lo llevan las mujeres encargadas de la preparación. En Santa Rosa el Oriente, la Aldea Infantil forma parte del programa de Fortalecimiento Familiar de la organización Aldeas Infantiles SOS, que tiene como objetivo apoyar a niños y adultos para mejorar sus condiciones de vida y prevenir el abandono infantil. El programa tiene aproximadamente dos años de estarse ejecutando en esta comunidad y una de las acciones que ha tomado es el brindar apoyo económico, que hace llegar cada 15 días, para hacer desayunos y almuerzos a un grupo organizado de madres de niños menores de 12 años que asisten a la escuela primaria. Los primeros cinco meses las madres recibieron capacitación para la preparación de alimentos y el tipo de alimentos que debían seleccionar, dando prioridad a alimentos frescos y excluyendo alimentos industrializados o de bajo aporte nutricional.

Todos coinciden que es difícil convencer a las madres de lo que se les dice que es mejor para sus hijos, sin embargo, sería importante saber la forma en que se les enseña a los promotores cómo se deben explicar los temas, además de estar atentos a cómo toman las receptoras este tipo de charlas. Dar charlas sobre “cómo cuidarse y cuidar a la familia” siempre son temas delicados, que no todos reciben de forma abierta

al tocarse conocimientos profundos de la familia y la cultura misma. Al inicio del refugio, cuando comenzaron a llegar apoyos en materia de atención a la salud, es posible que no se haya tomado en cuenta un diálogo para el compartimiento de conocimientos y opiniones de los habitantes mismos; pero, actualmente, esta falta de diálogo ha llevado a que algunas personas rechacen lo que se les dice que deben hacer. No es lo mismo con las comidas que son preparadas para los niños que asisten a la escuela por las madres o abuelas, ya que tienen una mejor aceptación para su consumo, por la libertad informada que tienen al momento de seleccionar los alimentos y prepararlos.

- **Acceso a nuevos alimentos y modificación de las formas de producción en las comunidades**

Después de la introducción de paquetes tecnológicos agrícolas y de alimentos diferentes a la dieta de los chuj durante el refugio, nuevos alimentos, en ambos países, han continuado adentrándose a su alimentación; si bien en apartados anteriores se habló del consumo habitual de hierbas silvestres que mantienen en ambas comunidades, no hay que dejar de lado la cada vez mayor disponibilidad y consumo de alimentos con bajo valor nutricional y alta cantidad de sal, harinas y azúcares simples, así como también de conservadores químicos agregados a los productos industrializados (ver Figura 9). Los jóvenes son los más vulnerables a las tendencias de consumo de alimentos industrializados de bajo costo por la influencia del marketing social y de consumo, dirigidos por un poder globalizado sobre los sistemas alimentarios, donde se tiende a promover e incorporar nuevos productos que permitan la homogenización de la dieta (Sandoval-Godoy & Meléndez-Torres 2008). Pero la población en general es vulnerable al consumo de químicos dañinos para la salud por el uso continuo de éstos en el cultivo y en los animales para su rápido crecimiento y engorda, dejándoles como otro producto más del mercado del que no importa su calidad, sino la cantidad producida para obtener más ganancias monetarias (O. Pérez-Izquierdo et al. 2012). Como Mari mencionó:

Ahorita ya hay muchas enfermedades, por ejemplo del azúcar [...] antes no se escuchaba lo de diabético, lo de personas diabéticas [...], cáncer, presión alta [...]; por eso también dicen que por [consumir] químicos, por

cosas chatarras; pues yo creo que es verdad porque antes no había ni cáncer ni diabetes. Antes comían caña, también panelas; también esos son orgánicos, productos naturales; tal vez por eso no había muchas enfermedades. Es lo que decían mis papás. Por ejemplo, ahorita ya son puros azúcares, pero tienen químicos o cosas chatarras. Tal vez por eso. Bueno, también han comentado los doctores que es por eso. Porque cuando mis papás trabajaban no echaban abonos, ni fumigaban, puro orgánico y limpiaban con azadón (Santa Rosa el Oriente, junio, 2016).

Aunque anteriormente no se tenía la noción de lo que en la actualidad se le llama productos orgánicos, los métodos de cultivo no incluían el uso de agroquímicos; por lo que Mari atribuye las enfermedades actuales al acceso de alimentos producidos con estas sustancias químicas y a los industrializados que contienen alta cantidad de sales, harinas y azúcares simples, además de conservadores.



Figura 9. Niñas compartiendo un refresco en Yalanhb'ojoch, mayo 2016. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

– Producción de alimentos

Los productos que antes del refugio se realizaban, como la panela, dejaron de producirse al regreso por no contar con las condiciones adecuadas. Se perdió mucha de la infraestructura productiva a falta de mantenimiento o siendo quemada por el ejército durante el desplazamiento forzado. Doña Petrona, hija de la familia que elaboraba la panela, cuenta por qué ya no fue posible seguir produciendo:

[Después del refugio] ya no teníamos [trapiche]. Nada quedó, pué [...], lo chingaron, lo acabaron. Todos los materiales, todo quedó perdido [...];

porque tal vez dilatamos unos 17 o 18 años allá... algo sí... o 15... no, menos [...]. Así que quedó solo pues. Tal vez así se queda podrido, porque ya no hay quién está viendo de hacer la limpieza cada poco tiempo.

[El abuelo] se envejeció y se quedó ciego, ya no pudo [trabajar]. Porque mi abuelo ¡ay Dios!... sabe hacer vela con parafina, sabe hacer marimba, sabe preparar la marimba [...]. Cuando termina lo vende él. Ahí consiguió su dinero [...]. ¡Cuánto tiempo hablaba todavía mi papá que iba a hacer todavía su trapiche! [...] ¡Ay, pero nomás lo pensó mi papá! Ya no lo pudo hacer [...]. Ya es mero viejo cuando regresamos del refugio (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Respecto a la idea de volver a construir el trapiche para hacer panela, ella comenta que ya no se puede hacer porque ya nadie en la familia ni en la aldea sabe cómo hacerlo. Actualmente ni siquiera la compran por el elevado costo que a ellos les representa; sin embargo, muchas familias tienen siembra de caña que siguen consumiendo de forma natural entre comidas, y hervidas para preparar café; en ocasiones se mete entre las brasas para que se ablande un poco y sea más fácil pelarla y masticarla.

La producción de alimentos en ambas comunidades es, en su mayoría, dependiente del uso de agroquímicos. El uso de estas sustancias químicas inició desde que las conocieron y usaron durante el periodo de refugio. Cuando no se llegan a usar estos productos, los cultivos no crecen lo suficiente o son atacados por las plagas, a no ser que se dé una transición muy paulatina para su desuso y que se tenga buen conocimiento de técnicas agroecológicas. En Santa Rosa, además, el crecimiento poblacional que tiene actualmente la comunidad y el reducido espacio para construir viviendas y sembrar, demanda que se lleven a cabo los dos períodos de siembra durante el año en el mismo espacio, por lo que no existe un período de descanso para la mayor parte de la tierra donde se cultiva, recurriéndose al uso constante de agroquímicos. En Yalanhb'ojoch, Doña Malin -anciana de la aldea- explica que desde que fue el conflicto armado se quemó toda la tierra³³, a esto se le sumó que las

personas ya no le mostraban el mismo *respeto* cuando volvieron del refugio y por eso ya no quiso dar bien el cultivo:

Empezaron a hacerlo mal, empezaron a desobedecer, vinieron y cultivaron como lo hacían antes [...], [pero] ya no crecía toda la milpa. Ya todo es diferente, ya no se daba el cultivo que hacían [...]. Tal vez porque la Madre Tierra se sintió como 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, el frijol, ya no estaba bien y ya no comían muy bien. Ya todo era diferente cuando vinieron aquí y después, toda la gente hicieron lo mal, hicieron divisiones, ya no hicieron la paz como antes [...]. O sea que, ya se creen como muy afortunados; los jóvenes y las señoritas que se acaban de crecer [...] ya no comprenden nada. Aunque lo decimos, todos se ríen, empiezan a burlarse de eso [del respeto a la tierra]; porque todo aquí hay división, ya no comprenden nada, ya no respetan nada, ya no pueden hacer absolutamente nada porque ya no lo comprenden (Yalanhb'ojoch, junio, 2016).

Esta burla de la que habla Doña Malin, 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, 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 al *respeto*. Entonces ve cómo todos los esfuerzos de trabajo que se hacen para que crezca bien la milpa, con el cada vez mayor uso de agroquímicos, resultan nulos y ya nada se puede hacer: “*porque ya no lo comprenden*” lo que en realidad está pidiendo la tierra. Al final de la conversación con Doña Malin, 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: “¡aaa

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. Eso nos dice, y 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, 2016).

Lo que la joven comparte, expresa un interés por los conocimientos que se han callado por tanto tiempo. Puede ver en lo que cuenta su abuela, y que de hecho lo ha experimentado, la solución a la problemática de la milpa que no mejora con el fertilizante químico; además, muestra preocupación por las generaciones más jóvenes que no comprenden estos conocimientos, de manera que si nadie se los comparte nunca lo entenderán.

Cuando se le preguntó a María si estos conocimientos se los enseñaría a sus hijos dijo: *"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]".* Pero sus conocimientos son limitados para poner en práctica el respeto como lo hacían su abuela y antepasados, para ello necesita saber más sobre el sentido de este valor y de cómo aplicarlo.

Don Miguel, tiene alrededor de 60 años, es campesino y curandero de Santa Rosa el Oriente, comparte lo que piensa acerca de este problema y sobre la primera vez que usó estos productos:

Tal vez [fue], más o menos, en el 1985. Sí. Ya [teníamos] de dos a tres años que vinimos aquí a México [...]. Ya allá, en nuestro lugar de nosotros [en Guatemala], no usamos nada nada [de agroquímicos] [...]. Ya cuando entramos aquí, ése es apoyo de USA. Ahí empezamos pues nosotros [a usarlos].

Yo pienso, en mi parte, tal vez se halló el terreno [de usar agroquímicos] [...] tal vez por eso ya no da nada. Antes así está hallado nomás, el

terreno sí tiene abono [no necesitaba fertilizante]. Así se mantiene solito solito [...]. Antes sí sembramos maíz y ya entre la milpa sembramos unas cuantas matas de calabaza (Santa Rosa el Oriente, junio, 2016).

La reconversión del campo, como lo es en términos generales en Latinoamérica con el uso de estas sustancias (Pérez-Vásquez & Landeros-Sánchez 2009), ha tenido un alto costo ambiental y de salud pública. Los campesinos que producen principalmente lo que consumen notan la disminución en la disponibilidad de plantas silvestres que salen entre la milpa y los alrededores para consumo, ya que los herbicidas las han ido eliminando poco a poco y el suelo se ha empobrecido por su uso sin descanso.

Don Yakín también comparte su experiencia en cuanto al uso de agroquímicos:

Cambió pues [el entorno, a como recordaba que era en su juventud], porque mero ahora es tiempo de agua, pero [ahora] casi no llovió mucho. Este mes de junio está claro, pues, pero de antes es pura agua este mes, también en julio. [Pero] todavía no [llueve]. Otra cosa que nosotros ya cambiamos, nuestro trabajo pues, puro líquido lo hacemos [se refiere al uso actual de los agroquímicos], de antes no... sólo rozar... sólo quema con el fuego. ¿Caso hay remedio [agroquímico] antes? ¿Caso hay pulidor [Folidol, la marca de un producto agroquímico]? ¿Caso hay abono? Pero da mucho maíz [aunque no se usaran agroquímicos]. Ahora ya no, puro líquido, pero [...] ¡cuesta pues! El dinero [re]quiere, comprar todo (Santa Rosa el Oriente, julio, 2016).

Este anciano de la comunidad, con sus más de 90 años, refiere al cambio del “*tiempo de agua*”; las lluvias se esperan desde mediados de mayo y se pronostica mayor intensidad en el mes de junio; sin embargo, en el año 2016 esto no fue así. Esto cambia los ciclos productivos y las cosechas; para los que se adelantan a sembrar, pensando que ya es tiempo de lluvias, sus cultivos no se desarrollan lo suficiente, y para los que se esperan a que las lluvias sean más constantes pueden perder cultivos por atravesarse la temporada de frío. Nos habla además de otra consecuencia del uso de los productos agroquímicos, el requerimiento de dinero para seguir comprando, ya que

ahora la siembra no da sin éstos y su uso se va incrementando conforme la tierra sigue perdiendo fertilidad.

Don Lukax difiere un poco con los informantes anteriores en cuanto al uso de agroquímicos para el cultivo:

Antes sí sufre mucho nuestro antepasado, nuestros papás; ahora ya no, ahora ya hay un poco libertad, ya es nuestro problema [...]. Ya hay abono, ya podemos utilizar químico o de orgánicos [...]. Ahora sí ya hay oportunidad a la gente, ya hay carretera, ya hay agua potable, ya entra carro aquí... antes ¿caso hay maíz? No hay... hay, pero se acaba luego, no muy se cosecha (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

La dificultad del cultivo y cosecha no sólo va dirigida a la producción, sino a las vías de acceso que actualmente facilitan la llegada a sus lugares de siembra (ver Figura 10), a la disponibilidad de agua dentro de las casas y al poder decidir entre usar abonos químicos u orgánicos, aunque sigue rindiendo más, en cuanto al volumen y uso, el abono químico; pero todo eso: “*ya es nuestro problema*”. Don Lukax continúa hablando del uso de los abonos:

[El abono orgánico] se vende allá en parte de Huehuetenango; puro estiércol de gallina, de conejo, oveja, pelibuey, estiércol de caballo. Allá en la Laguna Brava no se usa [abono orgánico] porque allá tiene todavía su prosa de terreno [la tierra todavía tiene su capa de abono de montaña] [...]. Y todos esos [agroquímicos] usamos porque si no fumigamos no da maíz [...], por las plagas; no sé qué clase de plaga daña esos maíces, pero cuando fumigamos se brinca todo, se salen de adentro de la milpa [...]. Si fumigamos se crece bien la milpa, si no, no. Nosotros no usamos esos que le dicen transgénico. Aquí en La Trinidad [...] siempre usan ese maíz transgénico [...], pero nosotros siempre usamos el maíz de nuestros abuelos, la semilla de nuestros abuelos. Eso estamos usando (Yalanhb'ojoch, enero, 2016).

Menciona que el uso de abono orgánico no es necesario porque la tierra es fértil, sin embargo sí se usan los abonos químicos; el beneficio del uso de agroquímicos va en dirección a la menor carga de trabajo, ya que anteriormente para el mantenimiento del cultivo se necesitaba invertir mayor tiempo y esfuerzo. Entre las opciones para mejorar la siembra también menciona los abonos orgánicos, y aunque saben de sus beneficios en una charla me mencionó que la gente los usa muy poco porque requiere de más tiempo su elaboración y por lo acostumbrados que ya están de usar los químicos. La fumigación también es algo que se implementó en el refugio y conforme pasa el tiempo se puede notar que hay plagas que antes no había en sus terrenos.



Figura 10. Abuelo y nietos dirigiéndose a su zona de cultivo en la Laguna Brava, febrero 2016. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

El maíz es uno de los alimentos que no pierde su importancia dentro de la alimentación diaria de ambas comunidades; Don Lukax por su parte expresa su rechazo a los transgénicos y ensalza el uso del maíz que han usado sus antepasados, el cual siguieron sembrando, aun cuando se encontraban en México, gracias al intercambio que hubo con los habitantes de las comunidades a donde llegaron que también eran chuj. Yakín Peles, de casi 40 años de edad, reside en otra comunidad chuj en Chiapas llamada Nuevo Porvenir, y se refiere a la semilla transgénica como “*una semilla que no tiene corazón*”, debido a que el fruto de estas semillas tienen la cualidad de no poderse volver a sembrar, y una semilla que no tiene corazón porque el sistema que la ha creado tampoco lo tiene cuando deja a millones de campesinos sin la libertad de autogestionar sus cultivos, creando una dependencia a un sistema monetario descorazonado, aun cuando los productos se puedan encontrar en un mercado.

Gaspar, el líder de la aldea de Yalanhb'ojoch, nos habla de un tiempo pasado-presente en el que se ha obligado a la producción de ciertos alimentos, de los que en ocasiones no se reciben beneficios; como el tiempo en que pertenecieron a la finca de Gustavo Kánter y, actualmente, con la gran industria alimentaria que busca imponerse a los campesinos, decidiendo los productos que quiere y el modo de producción:

Es que nos obligan a producir lo que no queremos, y eso es una violación al derecho de la gente, porque si esto no queremos, entonces no nos pueden obligar; pero como ellos creen que son más poderosos [...] imponen sus propias ideas para que la gente aceptara. Pero como ahora ya no es muy fácil, porque la gente también se da cuenta. Muchos han entendido que no es posible cambiar la cultura (Yalanhb'ojoch, junio, 2016).

Se habla de una imposición de ideas en las que se decidía por los pueblos, pero también de un despertar de la gente por defender sus derechos a decidir lo que quieren y no quieren sembrar, sin embargo, no se puede hablar de una batalla ganada cuando en la actualidad se entregan paquetes tecnológicos con semillas modificadas y despensas con alimentos de bajo valor nutricional. Don Yakín, en defensa ante la imposición que los pueblos han soportado, expresa la importancia de continuar con la siembra de maíz a través del trabajo:

¡Aaa muy importante [sembrar maíz]! Si no se siembra pues, ¿cómo vas a comer? Aunque puro comprado [el maíz y la comida en general]. Pero ¿acaso hay dinero? Más quiere [se necesita] que trabajemos un poco (Santa Rosa el Oriente, julio, 2016).

Nuevamente habla de que se requiere una seguridad económica cuando no se es autosuficiente, anteriormente hablando de la dependencia a los agroquímicos y ahora a la compra de maíz y alimentos; por lo que resalta la importancia que para él significa continuar con la siembra, pues permite tener siempre algo para poder comer, aunque no se tenga dinero.

Si bien las personas han procurado conservar las semillas criollas que sembraban los antepasados de la aldea, los agroquímicos que se presentaron e introdujeron desde el refugio en México continúan usándose en la actualidad. Los habitantes de ambas comunidades mencionan que han recibido talleres de agroecología y existen grupos que estimulan la producción orgánica de hortalizas y/o cría de animales (como Enlace y la cooperativa chuj Productores Alternativos de la Selva -PAS- en Santa Rosa, y CEIBA en Yalanhb'ojoch), pero ha faltado la iniciativa propia de continuar laborando de esta manera, ya que la facilidad y los beneficios inmediatos que ofrecen los agroquímicos han aligerado la tarea; sin embargo, actualmente ven una reducción en la fertilidad de la tierra y aumento de plagas que antes del refugio no existían.

– **El uso de agroquímicos en la salud-enfermedad**

Son diversos los factores que influyen en el proceso de salud-enfermedad, como el estilo de vida (donde se incluye la alimentación), ambiente, predisposición genética y atención médica. Cada quien puede tener noción, en pequeña o gran medida, de aquello que le beneficia o le afecta. Algunas personas del pueblo chuj dedicadas al tema de la salud, como curanderos, promotores de salud y comadronas, comparten lo que en su experiencia afecta o beneficia al cuerpo.

Don Miguel, con la experiencia de ser curandero de la comunidad de Santa Rosa, puede hacer una comparación en las formas de cultivo y su relación con la salud:

A los 15 días, 10 días [de que brotan las semillas] va la fumigación y el primer abono [fertilizante químico]; [ahora] se tiene que echar abono dos veces, sino, no sale nada. Antes, sin curar nada nada, así solita [crece la planta]. [...] Por eso estoy pensando, tal vez por eso [ahora] hay muchas enfermedades, es por los venenos, por fumigar o por abono [químico] [...]. Hay unas enfermedades que salieron ahorita: se pasa aquí [en el estómago] como calambre [...]. Y así, [...] yo estoy probando, pué, de dar unos pedacitos de remedio a la gente, yo trabajo así, con las plantas, no por remedio que ya está hecho [medicina alópata]; son verduras, pues... son montes [plantas silvestres que son medicinales].

También, [...] ahora hay tomate, pero ya no es tomate normal [...], ya cuando está grande le echan el líquido para que se madure. Allí, ya no es bueno también, ya es puro remedio [refiriéndose al agroquímico]. También el pollo que comemos ahorita, ya por puro vitamina, ya por puro remedio [refiriéndose al tipo de alimento procesado que se le da al pollo o gallina], ya no es normal [en comparación a] como nosotros lo crecemos aquí. Tal vez por eso hay muchas enfermedades. Ahora, eso sí, se mira a la gente que está un poco contenta, pero aquí ya está enfermo [señalando los órganos internos]... todos todos, hasta un niño así [como su nieta de 3 años]. Hay una enfermedad que salió ahorita, que le dicen gastritis [...]; otra enfermedad, cuando uno está gordo, ya le entra esa diabetes.

Sólo la enfermedad que tenemos antes es la calentura, y también hay unas enfermedades que pasan, que le dicen sarampión, y que le dicen tosferina. Son tres esas enfermedades que pasan, pero agarra sólo a las niñas y a los niños. Pero ahora, eso sí, ¡hay mucho! No sólo uno, hay mucho. Por eso estoy dando cuenta, ya no estamos un poco contentos [...]. ¿Saber qué día va a empezar, va empeorar la enfermedad? Así como mi mujer, ya tiene como unos diez o quince años, pero está muy gordita, está muy bueno, está sano, está buena, entonces ya, entró pues esa enfermedad [...], empezó su sed, puro sed, pero eso sí ya no la aguanta. [La diabetes] [...] le entró, ya como unos nueve años que le entró.

Luchamos por ella y llevamos al hospital, allí se quedó, pero hay un remedio que le dieron, pué; ese no se termina ahora, si se acaba compramos otro. Por eso es que está un poco bueno ahorita. Estoy pensando [que] es por la comida tal vez [que se enferma de diabetes].

Algunas gentes que dicen, que esos totis [frituras comerciales] y otras cosas de allá [de la comida chatarra que se vende en la tienda], no es bueno comer de éstos porque vienen [...] con muchas cosas que no muy gustan al cuerpo. Eso sí, también podemos evitar, pero como los niños ya

lo gustan también, no muy entran [no hacen caso de] lo que pensamos nosotros.

Lo que pienso es que [...] por allí va a entrar, pué, la enfermedad. Se puede acortar la vida por esas cosas, no va a ser igual como de los antepasados. Antes sí, la gente dilata mucho; unos mueren de 80 o 70 años o 90 años... ¡hasta 120! Ya ahora, los niños que crezcan, ya no van a llegar así, por la comida, por esas cosas (Santa Rosa el Oriente, junio, 2016).

Don Miguel desde su experiencia tiene elaborada una clara narrativa en la que se articulan todos los procesos que desembocan en las enfermedades actuales y que él observa en su comunidad. En primer lugar está la alimentación que ahora reciben los animales de consumo para que engorden rápido a bajo costo, y lo que la propia gente hace en sus cultivos, el uso de agroquímicos que contaminan el propio cuerpo y que producen síntomas antes no vistos, como los calambres en los órganos internos. Esto para él ha generado un desafío en los remedios que da a la gente a base de las plantas medicinales que hay en la comunidad, porque las personas pueden presentar una buena imagen externa, pero sus órganos ya podrían tener un problema por el estrés que se genera al tener que eliminar las toxinas introducidas al organismo. El ejemplo que tiene más presente es el de su esposa, a la que veía sana porque estaba “*muy gordita*”, aunque conforme continúa su narración hay un cambio en su percepción:

Siempre los que están enfermos, [...] se mira en la cara que ya entró la enfermedad. Los que están buenos todavía, siempre se miran así, un poco alegre, pué, está contento. [...] La sangre siempre se echa de ver, el trabajo pué. Ya de los que está enfermo, se mira un poco pálido, pué, ya triste, ya no muy quiere ver lo que hay. Cuando está bueno, siempre le gustan las cosas, anda aquí y otras más allá, tienen un poco de sentido de pasar, donde quiera van.

Si uno que está gordo, entonces también está un poco enfermo, porque ya se está enfermando, ya los que están un poco de normal [de compleción] pues sí, está bueno (Santa Rosa el Oriente, junio, 2016).

Ahora para él, quien “*está gordo... también está un poco enfermo*”. Esto da cuenta que ahora sabe que la gordura no es sinónimo de salud, sino un rasgo que advierte que la persona puede enfermarse o ya lo está. Los signos de salud más bien se asocian a la vigorosidad y al ánimo de las personas que sienten que les confiere sentido a su vida por donde vayan, a la alegría de un rostro en el que “*la sangre siempre se echa de ver*”, lo que revela una buena alimentación que favorece el correcto flujo sanguíneo del cuerpo. Para gozar de una buena salud él continúa explicando lo que se debería hacer y lo que su familia comienza a cambiar:

Es evitar un poco la comida. Siempre estoy pensando cómo crecieron mis familias antes; nosotros [antes] no muy comemos pollo y no muy comemos todo lo que hacen, pues, así con remedio [agroquímico]. Sólo lo que comemos antes, son puras verduras y frijoles. Sólo esa es la manera en que podemos evitar un poco [enfermarse] [...]. Así, como en esta casa, ya empezamos a cambiar un poco la comida, [...] de repente, se puede evitar un poco la enfermedad, ya así cada vez [que comemos] pollo de rancho, eso sí [es más saludable]. Ese es lo que nos afecta un poco tal vez.

Cuando entramos aquí [en México], empezamos a comer aceite y todos... ya hay cambio, sí. De antes, hay veces que no conseguimos [alimentos], comemos así la tortilla con sal o con chilito nomás... así comemos. Por eso me estoy dando cuenta con mi papá que ha dilatado mucho... ya sólo dos años [que faltan para] cumplir 100 años. A mi papá, cuando vinimos aquí a México, vino mucho aceite, pollos... ¡todo vino, pues, a los pocos días que entramos aquí! [Pero] no gustó mucho de comer de esas cosas, come así como come allá. 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, y pronto le agarra diarrea. “¿Qué es esta comida? No muy me gusta”, así dice. “No muy me gusta. 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, así está

diciendo; también estamos dando avena, también no le gusta. Tal vez por eso así ha dilatado, no se enferma mucho, así pasa; pero ya está muy viejito ya, pero está bueno [con salud]. Por eso estoy dando cuenta que ya hay cambio de la comida. Hay cambio de hacer la comida así, sembrando, y hay cambio de comer también... de cocinar también (Santa Rosa el Oriente, junio, 2016).

Los ancianos que aún viven en las comunidades y que resisten a comer alimentos industrializados y elevadas cantidades de carne, son el claro ejemplo de la fortaleza que los alimentos no procesados dan; ahora se ven como la última generación que vivirá muchos años, pero también son el ejemplo de la negación a los alimentos impuestos durante y después del refugio, sólo así, comiendo lo que ellos continúan defendiendo (sus verduras, maíz y frijoles), es como “*se puede evitar un poco la enfermedad*”, algo que Don Miguel menciona que hace su familia a raíz de la diabetes que padece su esposa y de las enfermedades emergentes que como curandero le tocan atender.

También es otra cultura que cuando empieza a rozar se hace rezo o hacen comidas, un convivio; cuando cosechan también, pero ahorita ya no, ya no hacen nada. Sí, por eso tal vez nos enfermamos mucho. El rezo, bueno, falta de respeto de no hacerlo; pero dicen que es importante porque también hay gente que lo hace todavía, que tienen todavía esa cultura [...], los más grandes (Mari, Santa Rosa el Oriente, junio, 2016)

Las palabras que utiliza Mari en un inicio demuestran una aseveración muy fuerte que demarca a *otra cultura* como sinónimo de un pasado que *respetaba*, pero en la misma aseveración da la razón de lo que ahora enferma, esa falta de *respeto* que rompe con el *junk'olal* del lugar en que se habita y del que se alimenta; y es importante retomar ese *respeto* porque *hay gente que lo hace todavía* como una forma de reivindicación de sus conocimientos culturales, como una negación a la negación misma de su cultura y a los ritmos del mundo global que alejan de la sensibilización del entorno que habitan.

– La “comida de pobre” y la “comida de rico”

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 [...] [decía que] ellos [las personas en el poder] se dieron cuenta que todo lo que ellos [las personas de los pueblos indígenas] cultivaban era de valor y es por eso, entonces, que el gobierno mandó al ejército para reprimir al pueblo (Gaspar, Yalanhb’ojoch, junio, 2016).

Comienzo este apartado con la reflexión de un anciano que expone el motivo por el cual, a su parecer, los pueblos mayas fueron reprimidos: por el alto valor de sus cultivos; surge como una ironía a la clasificación que los alimentos tendrían después: la “comida de pobre” y la “comida de rico”. Se trata de clasificaciones asignadas a la comida que se encuentra en la comunidad y que forma parte de lo que habitualmente consumen los chuj (“de pobre”), y a la que se encuentra en las ciudades -consumida por los *kaxlanes*- donde existe una mayor ingesta y promoción de carne y alimentos industrializados (“de rico”).

Doña Petrona habla del tipo de alimentos que se consumían antes de salir del refugio, tiempo en el que, se debe aclarar, no existía esta clasificación, pero que ya deja ver una distinción:

Como [antes] sólo la hierba [se comía], ¿caso hay mucho alimentación [de comer]? La alimentación de nosotros era de pobre, cuando queremos carne vamos a buscar caracol; sí, luchamos para una libra de carne, libra de pollo, [sólo] en veces. No hay otras muchas cosas, no es así como el pueblo [que son lugares con mayor disponibilidad de otros alimentos], aquí puro verduras. Lo que más come la gente pobre es frijol, es verduras... ¡sólo eso! Así estamos (Yalanhb’ojoch, febrero, 2016).

Como se ha dicho en apartados anteriores, fue hasta que llegaron a México que se vieron como personas pobres al compararse con las familias mexicanas y donde, además, se encontraron con productos que no conocían y no sabían preparar. Así lo narra Doña Marcela:

De por sí que no sabemos hacer esas comidas [que les llegaban de las despensas cuando estaban refugiados], [antes sólo] comemos verdura, mucha [...] porque somos pobres no sabemos comer eso [que les regalaban] (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

Al darse cuenta que no sabían el uso de aquéllos alimentos que les llegaban como apoyo de otros lados, y al compararla con su alimentación relacionaron entonces, que la suya era de pobre.

Don Miguel cuenta su experiencia al salir a trabajar fuera de la comunidad:

Porque allá son ciudades [...], siempre ahí come la gente puro pollo o res, de otras cosas [...]; porque hay veces pues, llegamos a chambear por allá y ¿qué vamos a comprar? Vamos a comprar un pedacito de pollo y vamos a comprar refresco y vamos a comprar nuestro tortilla y ya. Aunque vamos a hacer una comida pobre, pero sí compramos pollo, o carne de puerco y nos sentamos, pué, a comer... así también la tarde, así también la mañana, otro día [se come lo mismo]. [...] Por eso así pensamos, pué, toda la gente de allá comen puro de esa manera. Ya nosotros de aquí de vez en cuando compramos carne, no muy seguido. [...] Los que tienen un poco de dinero, siempre consiguen todo el tiempo; pollo ahorita, carne el otro día. Así pasa porque tienen un poco la paga. Ya ahorita, así como nosotros, de vez en cuando. Siempre vivimos [...] con nuestra comida de pobre: el itaj³⁴. [...] En nuestro lugar [en Yalanhb'ojoch, antes de salir al refugio] ¡siempre más pobre! Hay veces, la sal y el chilito, así nomás, lo saca pues tortilla [...] se echa así nomás encima de la tortilla. Por eso es que todavía así come mi papá ahorita, [...] tal vez por eso estoy pensando que dilató mi papá [...] ya sólo [le faltan] dos años para [cumplir] 100 y yo ¿caso voy a llegar allá? Ya no voy a llegar, yo estoy imaginando que mi cuerpo ya no aguanta más. Sí, hay mucha enfermedad. Es por mal cuidado, pues, por eso así pasa.

Pues hay unos que piensan así [que la “comida de pobre” es mejor], si se piensa en [evitar la] enfermedad, [...] porque [...] la gente aquí no piensa

en eso, siempre piensan en otra parte: “Y éste, así come, con puras sales, porque no tiene dinero, es porque no tiene nada”. Es eso lo que dice la gente. [...] Pero así como nosotros estamos un poco hallados con la comida. Así, como yo, de por sí no muy me gusta comer así [“comida de rico”]. [Mejor] como mi tortilla con mi frijolito (Santa Rosa el Oriente, junio, 2016).

Llegado el momento de buscar trabajo en las ciudades, Don Miguel notó un mayor consumo de carne que ponía en cuestión aquello que creía debía comer y lo que la sociedad indicaba teniendo disponible sólo platillos con carne. Y en un inicio fueron nuevas formas de alimentación que conocían los de mayor edad que salían en busca de trabajo, pero en la actualidad es conocida en todas las edades. Mari, la promotora de salud de Santa Rosa, ha visto como en las nuevas generaciones va disminuyendo el gusto por las verduras:

Lo que pasa ahorita es que los niños ya no comen verduras [...], pero es lo que les decía: “coman verduras, por lo menos hojas verdes”. Pero ¿caso quieren comer? 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. Sólo los niños [...]. A algunos [grandes] tampoco, pero yo sí como [...]. Es que [...] por ejemplo, las hierbas verdes tienen vitaminas, es lo que siempre he dicho con ellos [sus sobrinos] [...]. Algunos [niños] son pálidos, ya no tienen color rosado (Santa Rosa el Oriente, junio, 2016).

Gaspar confirma y complementa la información que los informantes anteriores dan:

Era más trabajadora la gente que vivía antes, [...] eso sí fue cambiando porque ahora que regresamos [del refugio] ya tenemos muchos productos que vienen de afuera. ¡Hasta algunos productos ya vienen del extranjero! [...] y ese nos afecta porque tenemos que ser consumistas entonces, tenemos que conseguir mucho dinero para comprar esos productos. Antes de la guerra así tampoco era porque aquí tampoco había de los productos que vienen fuera, sólo los productos que sacaban de la tierra. Aquí

cultivaban maíz, frijol, verduras... ¡toda clase de verduras! Así la gente lo consumía. Y aquí se intercambiaban, digamos, comprando, pero la gente misma lo vende y la gente lo compra. En otros casos, a veces lo cambiaban y esa era la forma. Siempre [era necesario el dinero] pero algunas personas no muy tenían, tenían que luchar, pero necesario necesario no [era] porque todo lo tenían en la mano, los productos que sacaban de sus trabajos (Yalanhb'ojoch, junio, 2016).

Ser *consumistas* va más allá de la erogación de dinero, el cual siempre ha sido necesario, pero es en estos tiempos que Gaspar nota una dependencia y complicidad a un sistema económico que ciega de las bondades que en la propia tierra se dan y de las dinámicas de intercambio de productos que antes eran más visible.

La clasificación dada a las comidas no sólo denota un demérito a los alimentos locales de los chuj, a quienes se les ha asignado la condición de pobres, sino una desinformación y carente promoción actual del alto valor nutricional que los alimentos locales tienen; de esto da cuenta la reflexión del anciano con la que se comenzó: *se dieron cuenta que todo lo que ellos cultivaban era de valor*. En estos tiempos, el conocimiento y apropiación de este valor que tienen los alimentos locales declina por las preferencias a lo que viene de fuera, un hecho transversal a la mayor parte de la sociedad que no considera los riesgos al mantenimiento de la salud que estas preferencias podrían implicar.

La alimentación actual

- **¿Qué es lo que se come hoy tanto en Santa Rosa el Oriente como en Yalanhb'ojoch?**

Cornejo-Velásquez, en su estudio antropológico sobre las cualidades simbólicas de la comida arequipeña en Perú, menciona:

[...] la comida representa el ingenio, la capacidad de transformación de la naturaleza, la mezcla de ingredientes y el manejo apropiado del fuego, lo

que ha hecho que los platos trasciendan al tiempo y viajen a diferentes confines del mundo (Cornejo-Velásquez 2006 p.54).

La alimentación del pueblo chuj forma parte del vínculo compartido entre todos los que lo conforman, resultado de un proceso histórico que revela el entrelazamiento entre las prácticas tradicionales y actuales de producción, consumo y abastecimiento en general de alimentos.

Marcela, la enfermera de Yalanhb'ojoch, indica el cambio en el consumo y preparación de alimentos que ella ve actualmente:

[...] en la forma de preparar alimentos, por ejemplo, ya saben combinar sus comidas, cómo lo van a hacer; los que viven en otros lugares tal vez no lo saben hacer [...]. Tal vez regresaron [del refugio] con la cultura que tenían, pero ya con otra mentalidad, ya le agregaban otras cosas a lo que comían [...]. Ya hay cambio, por ejemplo, en las culturas que ellos tienen; [...] por ejemplo, las personas que no se fueron al refugio todavía practican más (Yalanhb'ojoch, junio, 2016).

Una de las razones por las que ella infiere un cambio, se debe a los talleres y despensas que se les daban en el refugio, en los que adoptaron ingredientes que en ese momento eran desconocidos, pero que ahora saben preparar; también resalta que el cambio se debe a que ya tienen “*otra mentalidad*” con la que ella ha crecido y por lo que ve como otra, diferente de la “*que ellos tienen*” o tenían. La historia vivida por las personas que salieron al refugio les alejó de practicar la cultura, que en otros lugares chujes no desplazados se continúa practicando. Un ejemplo de éstos es B'ulej, la aldea que queda a media hora, donde varios de los entrevistados mencionaron que allá todavía se hacen muchas de las fiestas de sus antepasados y que conservan más la cultura.

Los ingredientes que ahora se tienen en Yalanhb'ojoch para la elaboración de comidas, provienen tanto de productos locales (encontrados en la milpa, el huerto familiar, el monte, las veredas, los ríos y en las lagunas) y externos, que se pueden encontrar en las tiendas locales y mercados, el más cercano ubicado en la aldea de B'ulej que se

pone los jueves, en Gracias a Dios y en Cárdenas (ubicadas en ambos lados de la línea fronteriza), y el mercado de abastos en la ciudad de Comitán (ver Figura 11).



Figura 11. Vista de mercados, el de B'ulej, Guatemala a la izquierda, junio 2016; y el de Cárdenas, México a la derecha, mayo 2016. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

En B'ulej, de acuerdo a lo que uno de los informantes dijo, el mercado se instaló desde los años cuarenta; ahí llegan personas de localidades cercanas a vender sus productos, que van desde frutas como mango, plátano, naranja, limón, aguacate, hasta hierbas silvestres que se dan en los lugares más fríos; también se encuentran otros productos como utensilios de cocina, ropa, dulces, comida preparada (caldo de pollo, atol, pan, entre otros) y despensa que proviene de los apoyos gubernamentales de Chiapas (ver Figura 12). En los mercados de Gracias a Dios (en Guatemala) y Cárdenas (en México), que son los que se encuentran más cerca de la línea fronteriza, hay mayor variedad de alimentos y ventas al mayoreo de, por ejemplo, maíz y frijol que en muchas ocasiones se compran por costal para después venderlos en sus casas. Se prefiere el mercado de Cárdenas por tener mejores precios.



Figura 12. Venta en el mercado de B'ulej, Guatemala, de leche en polvo de los apoyos entregados en Chiapas, junio 2016. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

En Comitán las personas ya no van a vender sus productos como lo hacían antes del refugio; ahora van en promedio una vez al mes al mercado de abastos y sus alrededores para comprar alimentos, medicinas naturales y alópatas en las farmacias cercanas, al igual que otros productos básicos como los de limpieza, además de artefactos eléctricos.

Las personas que viven en Santa Rosa ya no visitan el mercado de B'ulej, y el de Gracias a Dios sólo cuando van a visitar a sus familiares en Guatemala, pero el día de mayor abasto es cuando reciben su apoyo económico de Prospera en el ejido de Tziscaco (ver Figura 13), donde se pone un mercado de alimentos y cosas de uso personal.



Figura 13. A la izq., salón ejidal donde se entregan los apoyos de PROSPERA en Tziscaco; a la der., mercado de Tziscaco, julio 2016. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

A la fecha, la mayor parte de los alimentos que se utilizaban desde antes del refugio, en ambas comunidades, aún se les conoce con su nombre en idioma chuj, esto muestra la importancia que tienen dentro de la cultura, pero sobretodo confirma que el territorio en el que se encuentran era conocido desde antaño, cuando no existían líneas fronterizas y por donde salían a buscar diferentes tipos de alimentos (Ver Tabla 1).

Tabla 1. Nombres de alimentos y bebidas preparados

Nombre	Descripción	Preparación
tek	comida	
bux	nixtamal	Se coloca el maíz en una olla de barro o metal con agua hasta cubrirlo y se le agregan unas cucharadas de cal, se deja hirviendo hasta que el maíz está blando para después enjuagarlo y llevarlo al molino para obtener la masa.
k'aj	bebida de pinole	El pinole se elabora con maíz tostado, canela y azúcar o panela; los ingredientes son molidos hasta hacerse polvo. Para la bebida, el polvo es diluido en agua caliente.
ulul	atol agrio de maíz	El maíz nixtamalizado se deja remojando de 1-3 noches, entre más noches se deja más agrio es, se enjuaga cada día y se le pone agua limpia nuevamente. El último día es molido y se disuelve en agua caliente.
uk'em	pozol	El maíz nixtamalizado es molido y se agrega en agua caliente hasta que quede bien diluido.
isis ulul	atol hecho con elote tierno	Los granos de elote sólo se cuecen y se muelen sin enjuagar previamente.
wa'il	tortilla	La masa obtenida en el molino se hace bolita, se coloca en una prensa donde queda redonda y se coloca en el comal, en ocasiones se deja en el comal hasta que se hace tostada. También se tuesta con la mano.
isis wa'il	tortilla de elote tierno	Los granos de elote tierno se muelen y se les añade bicarbonato (para que esponje un poco la tortilla), azúcar, huevo y canela (estos dos últimos son opcionales),

		después se hace la tortilla y se pone al comal.
isis ch'ix	tamal de elote tierno	Lleva el mismo procedimiento que la tortilla de elote tierno, pero éste se hace masa y se envuelve en hoja de maíz para cocerse al vapor.
kox	nombre de una hoja para hacer tamales	Hoja que principalmente se usa para hacer los tamales, aunque también se usa la de guineo o maíz.
k'alab'	tamal de masa de maíz con frijol molido	La masa de maíz y el frijol cocido y molido se combinan y se envuelven en hoja de <i>kox</i> o guineo.
xemel	tamal de pitaul	La masa de maíz y el grano de frijol cocido son mezclados, pero, a diferencia del tamal anterior, el frijol es fresco y no debe ser molido. Actualmente también se le agrega chayote, papa, cilantro y se sirve con salsa de tomate de árbol con cebolla.
ch'ix ch'ab'in	tamal de chipilín	A la masa de maíz se le agrega hoja de chipilín para hacer el tamal que se envuelve en hoja de maíz y se cuece al vapor.
ojlem	tamal con carne	A la masa de maíz se le agrega carne que puede ser de pollo, cerdo o res. Se sigue el mismo procedimiento que el tamal anterior.

En ambas comunidades, al abastecerse de alimentos en casi los mismos sitios, su alimentación continúa siendo muy parecida, pero las personas que viven del lado mexicano siguen incorporando alimentos que no son de uso común en Yalanhb'ojoch como es el uso de productos enlatados, principalmente chiles, salsas y verduras; el uso de cubos de caldo de pollo concentrado, mayor consumo de carne y queso que, además de tener un precio más accesible en Chiapas, tienen mayor promoción del lado mexicano y las personas tienen mayor disponibilidad económica para adquirirlos por los apoyos estatales que reciben por parte del gobierno mexicano.

- **¿Qué, cómo, cuándo y dónde se preparan y consumen los alimentos?**

Hombres y mujeres tienen un papel importante en el proceso alimentario; anteriormente había mayor división en los roles asignados para la producción y preparación de alimentos, en la actualidad, son las mujeres las que mayormente han ampliado las actividades productivas, no limitando su quehacer a la casa, sino que también trabajan en el campo. Lo anterior ha sido consecuencia de la migración de los hombres a otras ciudades.

– La cocina

Anteriormente las casas no contaban con una cocina separada del resto de los cuartos, un solo cuarto (construido con adobe y/o carrizos) era utilizado tanto para dormir como para cocinar; se colocaba la leña al centro de la habitación sobre el suelo y una base hecha de varilla o piedras para poner el comal o las ollas. Al llegar al refugio en México vieron las cocinas que los mexicanos tenían y comenzaron a copiar ese modelo, poniendo el fuego en una esquina que posteriormente pasaría a ser el lugar de las estufas de leña actuales que, si son construidas adecuadamente, disminuyen la dispersión y cantidad de humo que principalmente inhalan las mujeres encargadas de preparar los alimentos, además de necesitar menos leña. El piso continúa siendo de tierra en las cocinas de muchos hogares, aunque, en el área donde se encuentran los cuartos ya han colocado piso de concreto (ver Figura 14).



Figura 14. Cocina en Yalanhb'ojoch. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

Muchos de los utensilios que se utilizan en la actualidad antes se fabricaban con madera o con arcilla; actualmente la mayoría son de plástico, pero conservan su nombre en chuj (Ver Tabla 2).

Esta parte de la casa no es sólo para comer, sino continúa siendo un espacio social donde se hablan diversos temas, se convive tanto con familia como con visitas, se descansa y se toma calor emanado del fogón.

Tabla 2. Utensilios de la cocina

Nombre en chuj	Nombre en español	Uso
chén	olla	Se usa para cocinar los frijoles, los caldos, se preparan los atoles y se cuece el nixtamal.
mexa	mesa	Sirve para colocar todos los alimentos a la hora de comer o como soporte al momento de la preparación de los alimentos.
xila	silla	La mayoría de las sillas se encuentran en la cocina para sentarse a comer o convivir un rato con la familia.
ak'en pulto	plato	Se utiliza para colocar alimentos.
t'ob'	plato hondo	Utilizado para colocar alimentos caldosos.
balab'	taza	Usado para servir bebidas.
uk lab'	vaso	Usado para servir bebidas.
wax khalib'	guaje	Usado como recipiente para bebidas o alimentos.
luchaltek'	cuchara grande	Se utiliza para servir los frijoles, los caldos o el atol; anteriormente éstas eran de madera. Para el consumo de alimentos individuales, las cucharas soperas no se utilizan con frecuencia.
cuchiluk	cuchillo	Utilizado en la cocina para cortar alimentos.
sa'am	comal	Sirve principalmente para hacer y recalentar las tortillas, pero también sirve para calentar o realizar otros alimentos que no van directamente al fuego y que se pueden preparar en superficie plana y sin aceite.
ak'em chá	metate	Sirve para moler alimentos, principalmente el maíz nixtamalizado para la preparación de la masa, al igual que para quitar la cascara al café que ya ha sido previamente remojado. Actualmente son muy pocas las personas que lo utilizan ya que existen máquinas con motores especiales para hacerlo.
chum lab' ixim	molino	Este nombre es tanto para los molinos de mano como para los de motor que sirven para moler el maíz y retirar la cáscara del café previamente remojado.

yune pat b'aj tz'on munlaji isko b'oan tas kab'lej	cocina	Literalmente quiere decir: casa pequeña para trabajar/cocinar.
chub'	cántaro	En éste se almacena el agua limpia en la cocina. Con este se va al río a recolectar el agua o se llena con agua de la llave que normalmente abastece un río.
fuegón	fogón	Este era el nombre que se le da a los fogones más rústicos que consistía en poner sobre la tierra la leña con una base que sostenía el comal o las ollas con comida, actualmente a los nuevos fogones se les llama "estufa mejorada".
juylab'	vara para mover el atol	Vara terminada normalmente en tres ramificaciones que se toma de un árbol llamado <i>chilab' iljuylab'</i> .

– Preparaciones cotidianas

Basada en mis observaciones y experiencia durante mi estancia de campo, las preparaciones cotidianas en ambas localidades tienen como ingredientes principales el maíz, el frijol, las hierbas de monte, huevo y pollo ocasionalmente. En Santa Rosa el Oriente, el consumo de carne de res es más frecuente, ya que se compra en el mercado de Tziscoa el día que reciben su apoyo de Prospera, y secan la carne colocándola arriba del fogón. La diversidad de los alimentos, que no son en su mayoría de origen animal, está relacionada con la temporada del año, siendo los meses de marzo a mayo donde el alimento es más limitado por ser la época más seca (Ver Tabla 3).

Tabla 3. Nombres de alimentos producidos y recolectados

Nombre en chuj	Nombre en español	Temporada de producción y consumo	Técnica de preparación y/o forma de consumo
mu	hierba mora	Todo el año, menos en marzo, abril, mayo.	Crudo, asado al comal, cocido en caldo
koles	col silvestre	Cuando va creciendo la milpa (se ponen juntos).	Asado al comal, cocido en caldo
nhitz'oyol	punta de chayote	Todo el año, menos en marzo, abril, mayo.	Cocido en caldo
tzoyol	chayote/güisquil	Todo el año, menos en marzo, abril, mayo.	Hervido, cocido en caldo
k'ok'	chilacayota	Marzo-abril y agosto-septiembre	Hervido con azúcar, cocido en caldo.
repolla	repollo	Todo el año, menos en marzo, abril, mayo.	Crudo, cocido en caldo
kulix chitam	diente de león	Todo el año.	Cocido en caldo
tuyal itaj	mostaza blanca	Todo el año, menos en	Cocido en caldo

		marzo, abril, mayo.	
k'ixtan	quistán	Todo el año, menos en marzo, abril, mayo.	Cocido en caldo
tz'olj	Santa Catarina	Todo el año.	Asada, cocido en caldo
ch'ab'in	chipilín	Todo el año.	Caldo, tamales
uk'ej	epazote	Todo el año, menos en marzo, abril, mayo.	Cocido en caldo, infusión
ich	chile	Todo el año.	Cocido en caldo, salsa
ixim paj ich	tomate silvestre	Mayor parte del año.	Cocido en caldo, salsa
weluitaj	berro	Todo el año, cerca del río.	Crudo, cocido en caldo
lab'anux	rábano	Todo el año. *Necesita riego.	Crudo
nabo	nabo	Todo el año. *Necesita riego.	Cocido en caldo
zanahoria	zanahoria	Todo el año. *Necesita riego.	Cocido en caldo
tuyal	cebolla/cebollín	Todo el año (necesita riego).	Crudo, caldo
Is	papa	Septiembre	Cocido en caldo
chak is	camote de cerro	Mayor parte del año.	Cocido en caldo, hervido
ixim tut	chícharo	Siembra en enero-feb Cosecha en abril	Cocido en caldo
patika'al tut	ejote	Siembra en enero-febrero Cosecha en abril	Cocido en caldo
tut	frijol	Cosecha en septiembre en zona cálida, y en mayo en zona fría.	Cocidos en la olla
barrentan	frijol blanco	Mayo	Cocidos en la olla
té paj ich	tomate de árbol	Septiembre y marzo	Cocido en caldo, salsa
onh	aguacate	Enero-marzo	Crudo
tulusná	durazno	Mayo-junio	Crudo
mandarina	mandarina	Octubre-enero	Crudo
china	naranja	Octubre-noviembre	Crudo
lemunix	limón mandarina	Febrero	Crudo
toronja	toronja	Febrero	Crudo
keneya	guineo	Todo el año.	Asado en las brasas, crudo
yax keneya	plátano manzano	Todo el año.	Asado en las brasas, crudo
kab'te'	granada china	Octubre	Crudo
meki ix	mora silvestre	Marzo-mayo	Crudo
kape	café	Se cosecha principalmente en diciembre- enero	Tostado para beber
wale'e	caña de azúcar	Todo el año.	Crudo, asado en las brazas
k'ib'	pacaya	Todo el año, pero más en abril.	Asado, revuelto con huevo
ixim	maíz	Se cosecha en abril y a finales de septiembre y principios de octubre	Asado, hervido, tostado, nixtamalizado para preparar tortillas, tostadas, tamales, pozol o atol.
saki t'aj	seta	Temporada de lluvia.	Cocido en caldo
k'olo'och	hongo oreja	Temporada de lluvia.	Cocido en caldo

lolo	hongo oreja de ratón	Temporada de lluvia.	Cocido en caldo
pan wu uk	hongo	Temporada de lluvia.	Cocido en caldo
k'antz'u	hongo	Temporada de lluvia (se encuentra en los lugares donde hay pino).	Cocido en caldo
yalchab'	miel de abeja	Todo el año.	Se agrega otros alimentos para endulzarlos, pero ya no se recolecta
xux	panal de abejas	Cualquier época del año.	Se asa en el comal y se comen las larvas.
xoch	caracol de río	Principalmente en los meses de marzo, abril y mayo.	Cocido en caldo

Existe una persistente influencia de alimentos industrializados, pero es Santa Rosa el Oriente la que mayor consumo tiene de éstos, por el acceso económico otorgado de los subsidios gubernamentales. Esto no desdibuja el incremento en el consumo de estos alimentos de los habitantes de Yalanhb'ojoch cuando cuentan con el dinero para su compra. Los alimentos procesados, refrescos y carne, también, forman parte de las comidas sociales que se procuran tener cuando llegan visitas, en especial, si se trata de *kaxlanes*, por relacionar el consumo de este tipo de productos a los que viven en las ciudades, asociados a la "comida de rico".

Una comida cotidiana consta de caldo de hierbas de monte al que se le agregan tomates de árbol, que se acompaña por aparte de frijoles, tortillas y café. Beber agua simple no es lo más común, ya que el café es la bebida por excelencia, principalmente en las épocas de lluvia y frío que ayuda a calentar el cuerpo; pero en época de calor no hay mayor aumento en beber agua natural o se toma agregándole saborizantes artificiales y azúcar, por lo que son frecuentes los dolores de cabeza entre las personas que no están bien hidratadas. Las personas que salen a trabajar al campo, llevan como bebida un atol de maíz y si quieren agua se acercan a los riachuelos que pasan cerca. En Yalanhb'ojoch es más común que las personas duerman cerca de sus cultivos cuando es época de sembrar o cosechar, ya que las distancias son largas, en esos momentos alguna mujer de la familia se va con los hombres y les cocina, además de ayudar en el trabajo. Cuando el trabajo no es mucho y se puede regresar a casa el mismo día, cada campesino lleva su provisión de comida que incluye huevo, frijoles, tortillas y atol (ver Figura 15); en ocasiones también recolectan alimentos que se

encuentran cerca de la milpa, como: pacaya, frutas, caracoles, entre otros y los cocinan ellos mismos cuando se requiere. En Santa Rosa esto no se ve porque el área de trabajo se encuentra muy cerca del hogar, entonces las personas pueden regresar a casa a comer o alguien les puede llevar su alimento.



Figura 15. Almuerzo para los campesinos que salen a trabajar donde se observa atol, tortillas y un traste con frijoles y huevo, envuelto en una servilleta de tela. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

– **Prácticas alimentarias en relación a eventos de importancia para el pueblo chuj**

Las prácticas alimentarias que se hacen en relación a las costumbres y tiempos específicos del año, muestran el reconocimiento al valor social que ciertas fechas tienen para el pueblo chuj al igual que los alimentos y preparaciones que son tomados en consideración para estos eventos (Bertran-Vilá 2013). Algunas de las celebraciones forman parte de las tradiciones propias de este pueblo maya, otras, pertenecen a celebraciones traídas por la iglesia católica que, en ocasiones, confluyeron en un sincretismo religioso como mecanismo eficaz para la supervivencia de las creencias pertenecientes a su cultura y formas de entendimiento (López-Álvarez 2011). Estas preparaciones y alimentos pueden o no compartirse con familiares y otros habitantes de acuerdo con la cantidad que se prepare, al evento o celebración. A continuación expongo las prácticas que se realizan en eventos específicos.

La recolección de cangrejos en la Laguna Brava se da aproximadamente en las primeras semanas de enero cuando el nivel del agua se encuentra muy bajo. Mateo, habitante de Yalanhb'ojoch, tiene la experiencia de recolectar estos animales para el consumo:

Y esos tiempos, cuando salen los cangrejos [...] en la Laguna Brava, parece que [son] en enero. Cuando me fui una vez allá agarré ochenta, pero bien grandes, ¡grandes como de tamaños así [casi como la palma de su mano]! Y cuando se sube la laguna ya no hay. Si hay luna no se pueden agarrar también, o sea, no salen, y cuando está bien obscuro sí se pueden agarrar (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

La preparación de los cangrejos consiste en ponerlos a hervir o cocinarlos en algún caldo. Cuando se recolectan muchos, entonces se comparten con más personas de la familia o amigos.

Un conjunto de celebraciones que se realizan entre los meses de febrero y marzo corresponden al final e inicio del *tzolk'u* o calendario solar maya-chuj. Estas fechas, los habitantes de Yalanhb'ojoch ya no las celebran como lo hacían anteriormente, y, aún menos en Santa Rosa, ya que se han dejado de compartir con las nuevas generaciones. Al no tener suficientes datos de estas celebraciones recurro a las investigaciones de Piedrasanta-Herrera y Limón-Aguirre. El *Ja'at* se realiza a mediados de febrero y tiene lugar en la casa del *alcalde rezador* a la que acuden también las autoridades civiles de la aldea; en esta celebración se agradece por el cultivo y se toma una bebida de maíz con cacao, aunque desde el regreso del refugio las personas ya no compran cacao y sólo lo hacen con maíz. Al finalizar esta celebración el *pixan* de cada persona sale a las cuevas de los cerros, son 20 días de reflexión, sosiego y especial respeto entre las personas y su entorno; se comienza y finaliza comiendo una preparación con carne, principalmente caldo de pollo. Las esposas de los hombres que tienen algún cargo dentro de la comunidad, son las que cocinan para todos (Limón-Aguirre 2010). Algunas personas comentaron que siguen consumiendo carne al inicio y final de este tiempo, sin embargo, mencionan que ya no se les explica a las nuevas generaciones el significado de ésto, comentan que se realiza por costumbre, pero sin hacer una reflexión al respecto con la familia. Terminando este tiempo comienza el *oye'k'u (wayeb')*, el sagrado mes de cinco días que es transitorio entre el año viejo y el nuevo del calendario solar maya (*hab'il* -18 meses de 20 días, más 1 mes de 5 días-), estos días son de reposo y son cruciales para saber lo que vendrá en el año nuevo. Las

ceremonias son encabezadas por las autoridades religiosas mayas, los *rezadores* y los *aj-chum* (adivinos) (Piedrasanta-Herrera 2006).

La Semana Santa guarda los principios que establece la iglesia católica en cuanto a la alimentación, absteniéndose de comer carne y evitando hacer actividades que impliquen el uso de herramientas punzocortantes, además de no pelear con otras personas. El padre de Doña Petlon era catequista en la iglesia de Yalanhb'ojoch, y ella cuenta que cuando era niña junto con sus hermanos se sentaban en el patio alrededor de sus padre mientras él les contaba la importancia y el significado de la Semana Santa. Ahora ella nota que ya nadie hace eso en sus casas, ni siquiera ella con los suyos ,y lamenta que en la actualidad sean fechas donde se consumen muchas bebidas alcohólicas, perdiendo así el sentido de las fechas. En este tiempo, al no poderse consumir carne, tanto en Santa Rosa el Oriente como en Yalanhb'ojoch aumenta el consumo de pacaya y caracoles, que abundan en estas fechas (ver Figura 16).



Figura 16. A la izq., preparación de huevo con pacaya en Semana Santa de 2016, Yalanhb'ojoch; a la der., recolección de caracoles de río, Santa Rosa el Oriente. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

En las fiestas que se realizan por el día de la Virgen de Fátima en Yalanhb'ojoch, el 13 de mayo, y de San Mateo (patrono del pueblo chuj proveniente de San Mateo Ixtatán), el 21 septiembre, las personas de la aldea hacen cantidades grandes de caldo de pollo y fruta picada para vender, pero también abunda la venta de alimentos industrializados como frituras, refrescos y dulces en general, además del alto consumo de bebidas alcohólicas. Muchas personas de aldeas cercanas a Yalanhb'ojoch, principalmente de

B'ulej, llegan a la aldea a vender helados, chicharrones de harina con salsa y crema, papas fritas, entre otros (ver Figura 17). En estas fiestas llegan muchas personas chujes de varias aldeas guatemaltecas y comunidades mexicanas, entre éstas de Santa Rosa el Oriente, a celebrar estos días de gran importancia para el pueblo. En las comunidades chujes del lado mexicano no se realiza ninguna celebración, ya que prefieren ir a Guatemala a hacerlo.



Figura 17. Señora de B'ulej vendiendo nieves y paletas, mayo 2016. Fotografía: Laura Enif Martínez Almanza

El *chilab'* es el nombre que se le da a un tiempo en específico durante la temporada de lluvias en la región transfronteriza de México y Guatemala, aproximadamente en el mes de junio. En Yalanhb'ojoch es un tiempo en que se va de pesca a la Laguna Brava, así lo describe Mateo:

En este tiempo de junio empieza a llover y ahí se va a subir [el nivel de agua de] el lago, ahí se van a salir los pescados y ahí tenemos que agarrarlo. Sale de muchos, ¡montones! Y esos pescaditos chiquitos [los] podemos agarrar con canasta. [Los que] no podemos agarrar con la mano, con rifle tenemos que tirar, si no, con arpón. [...] En ese tiempo se va ir mucha gente a ver ahí, pues ya saben de qué día [dependiendo de la lluvia] [...] se va a salir.

[Para ir a pescar] tengo un mi compañero, el suegro de mi hermana, él lo sabe... ¿caso yo? Yo no muy conozco cómo se agarran.

Ahorita ya nomás estamos esperando que llueva y vamos ver, porque allí siempre va mucha gente a ver dónde se salen esos [pescados]. [Gente de] Aguacate, Yuxquén también [las aldeas vecinas], ahí sí se van en esos tiempos.

Algunos se venden. Algunos [hombres] pasan a vender aquí; nosotros no... o sí hay mucho lo regalamos a nuestra familia porque no se acaba pronto. [Los pescados que salen] se llama carpa y mojarra... tilapia, dicen ellos. Porque ahora son tres clases aquí en la Laguna Brava (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

En este tipo de prácticas se busca ir junto con otra persona para apoyarse, principalmente se busca ir acompañado de los que tienen más experiencia. Son tiempos en los que deben estar muy al pendiente de la lluvia y del nivel del agua que vaya teniendo la laguna. Pero en otros lugares de Chiapas, México y Huhuetenango, Guatemala, el *chilab'* trae otros animales como aves y una especie de hormigas voladoras:

[...] isak le dicen [a las hormigas], pero aquí no salen, sólo en tierra caliente; por ejemplo aquí en Chaculá, aquí por Waxakaná, aquí en Trinidad. Lo meten en el comal y ahí se queda muy sabrosito para comer. Está muy cara, dicen que a 100 pesos la libra en Comitán. Por aquí, por Nentón lo venden por medida, por 10 o 20 quetzales.

[...] esos como hormigas grandes [...], en ese tiempo, junto se sale con los pescados y los pájaros que se meten en el fuego. En ese tiempo, juntos se salen.

[...] esos pájaros aquí no hemos visto cómo se agarran; aquí en Aguacate, en Yuxquén lo agarran, aquí no porque siempre es en unas montañas o cerro, allí lo ponen sus casitas, allí lo echan el fuego, allí lo agarran (Mateo, Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

Don Juan, también habitante de Yalanhb'ojoch, tiene una percepción en contra de esta práctica con las aves:

Los pajaritos siempre Dios los dejó. Los pajaritos siempre Dios lo vio que fue muy bien. ¿No ves que los pajaritos cantan muy bien en la mañana? ¿Cómo es que lo vamos a matar a esos pajaritos? No, no va a servir. No, no vamos a quitar la vida de esos pobres animales. Porque hay gente que no sabe pensar, [por eso] lo matan todavía [...]. Pero así como este, yo no; yo no me gusta eso. ¡Porque no sirve! (Yalanhb'ojoch, mayo, 2016).

Piensa lo mismo acerca de la caza de animales como el venado y tepescuintle, ya que dice que Dios los dejó como “*lujo de la tierra*”, es decir, que adornan y dan belleza al mundo; en cambio, respecto a las tuzas piensa que sí se deben de matar porque son animales que hacen daño a la milpa.

Se puede notar que cada lugar tiene diferentes formas de vivir el *chilab'*, de acuerdo a los animales que hay en ellos, a su clima y a las condiciones del entorno; pero también, entre algunas personas hay un rechazo a esta práctica por el daño que se puede causar a los animales y que son espantados innecesariamente, reduciendo su espacio vital.

En el día de San Juan Bautista, el 24 de junio, Doña Petrona de Yalanhb'ojoch recordaba que su abuelo seleccionaba semillas de chile y hortalizas para sembrar en seguida en el huerto, práctica que ella realiza cada año, pero que no todos los habitantes continúan realizando en Yalanhb'ojoch ni en Santa Rosa el Oriente. En otras aldeas, como Chaculá, San Juan es el patrón del agua; en este día se va hasta los nacimientos de agua a rezar en agradecimiento por el abastecimiento del vital líquido.

El 31 de diciembre, Yalanhb'ojoch tiene doble festividad, el término del año y el último día en que el alcalde de la aldea ejerce su función, ya que para el día siguiente, 1° de enero, se hace el cambio de vara con la que se le da el cargo a otro hombre elegido en consenso por los hombres de la aldea. La preparación especial de este día es el *ulul*, un atol elaborado con maíz que se ha dejado remojado tres días, en los que fermenta y toma un sabor agrio. En Santa Rosa el Oriente la celebración de cambio de agente municipal se realiza el 2 de febrero e igualmente se prepara esta bebida.

Las fiestas tienen un sentido espiritual-religioso, sin embargo, los ancianos de ambas comunidades chujes piensan que estas celebraciones ya no se realizan como antes y, que cada vez son menos los que se interesan por comprender sus significados y la forma de realizarlas, porque ya no lo encuentran importante o porque los padres no les compartieron su importancia. La alimentación, en estos casos, sigue siendo un punto crucial dentro todos los procesos sociales que ha vivido el pueblo chuj, un espacio de identidad que no permite que todo se quede en el olvido, y que expresa la pertenencia al pueblo manteniendo buena parte de las preparaciones en cada fecha importante para consumirlas y compartirlas con los suyos.

Discusión

Los resultados de este trabajo revelan los conocimientos culturales compartidos tanto en Santa Rosa el Oriente como en Yalanhb'ojoch, dos localidades chujes ubicadas en México y en Guatemala. El acto comprensivo del estudio es indesligable del proceso histórico de este pueblo maya, expresado en las percepciones de cada persona y las diferentes generaciones de acuerdo con la experiencia que les ha tocado vivir, siendo el cambio en las prácticas alimentarias una muestra concreta de éstas.

La percepción del entorno es algo que se pone de manifiesto desde la propia selección de un lugar para habitar. Entre los chuj de nuestro estudio, primero fue en el establecimiento de Yalanhb'ojoch, tal y como lo cuenta la historia, donde se buscó un uso combinado de tierras altas (en el que mayormente habitaban) y bajas (cerca de la Laguna Brava); pero también en la selección del terreno donde se encuentra Santa Rosa el Oriente ahora. En ambos lugares, se buscó la disponibilidad de agua y tierra, aunque Yalanhb'ojoch cuenta con éstas en mayor cantidad; a esto, se le suma el favorable clima que tienen para la producción de alimentos. Pero las bondades de un territorio siempre son presa de ambiciones, en el caso del territorio que comparte el pueblo chuj, éstas se registran desde la invasión española, pasando luego, por las fincas concedidas a extranjeros para el impulso productivo promovido por ambos Estados nacionales y la economía mercantil, la delimitación fronteriza creada en función de las ambiciones de cada país, y, actualmente, con las explotaciones e imposición de formas de producción que acarrearán un uso expoliador de los recursos naturales. Todos son ejemplos del uso de poder que persiste hasta nuestros días tanto en México como en Guatemala.

El entorno social se concreta en el contexto de tensiones vividas, que van desde la vida como peones, la represión por parte de las diversas iglesias para continuar realizando sus costumbres libremente, la guerra padecida en Guatemala, la huida, el refugio y así cada etapa que, en cada caso, llevó al pueblo a organizarse para hacer frente y no

sucumbir a las imposiciones hegemónicas. De tal modo que, se concuerda con lo planteado por Barnett y Casper (2001), quienes mencionan que la definición de las interacciones y funciones grupales persiste de acuerdo a los procesos sociales y económicos, los cuales son dinámicos y cambiantes.

En el territorio -determinado por el uso del mismo-, los chuj desarrollaron y marcaron las pautas de *respeto*, como modo de vida, para el encuentro permanente con *lo otro* existente y con el que coexisten, con el espacio como memoria y futuro; así, al cuidar de éste -contribuyendo práctica y reiteradamente al *junk'olal* [modo de vida en armonía]-, se saben receptores de las que, en reciprocidad, son las bondades de su don de vida (del territorio), concretamente a través de los alimentos, el agua y un hogar. El tiempo de refugio en México, no sólo les obligó a abandonar un lugar lleno de significados y afectos, como mencionan Hernández-Curiel y colaboradores (2016), sino que, la negación a su cultura vivida en México les ha impedido recrearlos desenvueltamente en sus nuevos espacios, e igualmente en su lugar de origen, esto debido al desinterés manifiesto entre algunas personas de la aldea; pues al no refrendarlos, compartirlos y renovarlos (dichos significados), la apropiación de estos espacios para las nuevas generaciones, termina dejando de lado la carga simbólica que le ha caracterizado y que han recibido de sus antepasados.

Doña Malin lo expresa con dolor al comentar que todo fue diferente al regresar a Yalanhb'ojoch: *Aunque lo decimos, todos se ríen, empiezan a burlarse de eso [del respeto a la tierra], porque todo aquí hay división, ya no comprenden nada, ya no respetan nada, ya no pueden hacer absolutamente nada porque ya no lo comprenden.* Por su parte María, quien escuchara a su abuela hablar sobre el respeto que ya no se le da a la tierra, comprende su propio trabajo en vano al tener que ponerle cada vez más fertilizante sin mejores resultados, y expresa su preocupación por el futuro de los más jóvenes que carecen de argumentos para justificar su modo cultural de habitar el territorio, por lo que ella piensa que de continuar de esta manera los dejaría *“bajo la pobreza”*.

El uso de agroquímicos para la producción de los alimentos y el acceso cercano a alimentos industrializados, son algunos de los elementos que han llegado con la

modernización, conllevando patrones que han significado rupturas entre los pueblos indígenas al entorpecer el compartimiento de conocimientos y su ejecución en la vida diaria. Esto ocurre en la transmisión de la memoria histórica que se posee, la cual dota de conciencia a las nuevas generaciones, influyendo en su sentido de pertenencia a un pueblo y a un territorio -con independencia del lado de la frontera en que se encuentren- para la continua construcción del mundo de vida dentro del que han sido formados y que en cierto sentido les da identidad.

Es aquí donde entra la intencionalidad a la que se refiere García-Selgas (1999) que toma cuerpo en cada cual, la cual posee un trasfondo identitario que, en este caso está unido a las condiciones de posibilidad que existen en un espacio transfronterizo. Un ejemplo de esto ha sido la falta de agua en Santa Rosa el Oriente, donde se vio la necesidad de ofrecer disculpas al *pixan* del agua por su mal uso para que volviera su abundancia. Para los chuj, las intencionalidades generan transformaciones coordinadas con el entorno, de ahí que, tras la persistencia de las lógicas de ruptura por los desplazamientos, el bienestar colectivo como pueblo campesino está en condiciones de posibilidad de reafirmarse a partir del *respeto* (como eje articulador en su mundo de vida). Ello permite un autoreconocimiento que, desde la fenomenología expuesta por Merleau-Ponty (1993) y por Kosik (1963), se debe a su particular relación con el entorno socio-natural habitado por ellos mismos, el cual es continuo -en tiempo y espacio-, al igual que enriquecedor de su experiencia colectiva como pueblo.

Aunque Santa Rosa el Oriente y Yalanhb'ojoch conservan buena parte de sus formas de producción y consumo, basado en los productos de la milpa y aquellos encontrados en sus alrededores (maíz, frijol y hierbas silvestres comestibles), ambas comunidades se han visto influidas por las políticas neoliberales, mismas que han experimentado precisamente desde el tiempo vivido en su refugio en México, y que persisten, con particular énfasis en el lado mexicano, afectando su poder de determinación sobre los alimentos cultivados y consumidos. En el refugio su situación apremiaba atención, sin embargo, fue en este periodo en el que hubo mayor introducción de alimentos que les eran desconocidos hasta ese momento, mismos que fueron aceptados por algunos (niños principalmente) y rechazados por otros (las personas adultas); pero al firmarse

los Acuerdos de Paz, -casi quince años después- estas formas de vida y alimentación que habían permeado a la mayoría, permanecieron entre muchos, acompañadas además por los insumos agroquímicos para la producción.

La gente que habita en el lado mexicano continua dependiendo de los apoyos que el gobierno reparte, cosa que hace bajo condicionantes impuestas al no existir consulta alguna para su ejecución. Estos apoyos provenientes de los PTEC, tienen como finalidad mentada incrementar el capital humano, con la característica mercantilista y privatizadora que tiene el neoliberalismo; de esta manera, la intervención pública del Estado se vuelve vergonzante en materia de alimentación, salud y educación. Al mismo tiempo estas intervenciones devienen controladoras de creencias y actitudes con la finalidad de configurar o moldear a personas desinformadas que no tengan el poder de sus propias decisiones de producción y consumo de alimentos, como lo analizaron Sandoval-Godoy y Meléndez-Torres (2008). Mecanismos como éstos devienen en acciones visibles en las entregas de despensas y de paquetes tecnológicos, los cuales se enmarcan en programas cuyos principales beneficiados no son las personas o familias que les reciben, sino, como lo revelara en su estudio Fritscher (1990) sobre la crisis agrícola y políticas de modernización, son las grandes empresas, las cuales otorgan y gestionan los productos de acuerdo a condicionantes de orden económico.

Los resultados de este estudio coinciden con los de Olvera y colaboradores, quienes resaltan la seguridad paliativa que estos apoyos dan, pero que “no han sido la vía para eliminar la vulnerabilidad estructural y reducir la pobreza inter-generacional a corto o mediano plazo” (2017 p.36). Con este estudio hemos constatado que el objetivo de estos programas no ha sido el bienestar de la población meta, sino la consolidación del volumen de capital humano que, en condiciones de sobrevivencia, se reproduce por los apoyos decadentes que pretenden amortiguar el desgaste provocado por la globalización. No es de asombrarse que a la par de estos apoyos, cada partido político da una despensa de mala calidad o finge la ejecución de un programa tan sólo entregando artículos con su respectivo slogan.

Así como en el pasado la educación en las fincas consistía en impartir lecciones para enseñar cómo trabajarle mejor al patrón, en la actualidad la preparación educativa y

atención en salud se dirigen principalmente a una dirección: seguir alimentando el capital (Limón-Aguirre 2009).

¿Cuál será la finalidad de un país que sólo da apoyos paliativos para sus habitantes? ¿Qué éstos sean sobrevivientes en medio de una desigualdad marcada, que provoca buscar “mejor calidad de vida” al migrar, dándole así a los otros (países, empresas privadas nacionales e internacionales, etc.) la mano de obra de bajo costo que necesitan?

Una globalización que no tiene como principal objetivo el conectarse los unos con los otros en igualdad, somete a los pueblos a una relación de dependencia económica, así como mencionaba Don Lukax en uno de los apartados: “*parece que ya lo sabían*”, cuando vio llegar todos los apoyos internacionales al refugiarse en México. Por lo anterior es importante abrir el debate sobre el alcance que la globalización tiene dentro de los pueblos indígenas.

Bertran-Vilá (2004) en su estudio concluye que las familias mixtecas que migran a la Ciudad de México aumentan la diversidad de consumo de alimentos, y el consumo de los productos de su región no disminuye porque también los encuentran en mercados, pero de acuerdo con lo que dice Torregroza-Fuentes y colaboradores (2014), los conocimientos y preferencias al seleccionar las especies vegetales dependen de las relaciones que se establezcan con el territorio. En el caso del pueblo chuj, la relación vigente (pero en riesgo de debilitarse) que se mantiene con su territorio, conlleva latente una negación a la dependencia de un sistema global enajenante. Esto se puede encontrar, por ejemplo, en no ceder al cultivo de semillas transgénicas, defendiendo la semilla que por siglos se ha quedado entre este pueblo y al territorio mismo, pero también en el gusto renovado y el consumo de las plantas silvestres.

Negar las lógicas de mandar al olvido estas relaciones con el territorio, entonces y para este caso, afirma el consumo de lo propio, a saber: *la comida de pobre*. Además de reconocer que es mejor en calidad nutricional, se niega la dependencia total a los alimentos industrializados, que las personas mayores relacionan con las causas de enfermedades actuales, como confirma Don Miguel: “*Lo que pienso es que [...] por allí va a entrar, pué, la enfermedad. Se puede acortar la vida por esas cosas, no va a ser*

igual como de los antepasados. Antes sí, la gente dilata mucho; unos mueren de 80 o 70 años o 90 años... ¡hasta 120! Ya ahora, los niños que crezcan, ya no van a llegar así, por la comida, por esas cosas". Reafirmar sus formas de cuidado y alimentación, evita y podría evitar aún más la dependencia a sistemas de salud deficientes que no dan los tratamientos ni seguimientos necesarios para enfermedades como la diabetes, producidas por los alimentos de baja calidad nutricional.

Cornejo-Velásquez (2006) menciona que la comida es el resultado de la interacción entre los elementos de la naturaleza y el ingenio de las personas, que se puede observar en los utensilios para la preparación de alimentos y la producción, además de las técnicas para realizarlas; todo, en conjunto con los ciclos productivos y de celebración. En las fechas especiales que marcan tanto el calendario maya-chuj como el gregoriano, de acuerdo a festividades cristianas, la comida adquiere significados especiales, desde no comer carne en Semana Santa hasta preparar el *ulul*, con días de anticipación, para festejar al nuevo alcalde o agente municipal en ambas comunidades; esto es lo que Bertran-Vilá expresa como "un esfuerzo por no perder la identidad totalmente" (Bertran-Vilá 2013 p.8). Por medio de las prácticas alimentarias se verifica y se renueva una identificación y pertenencia al lugar de origen y al núcleo familiar mismo; las técnicas que son utilizadas para la producción, recolección, preparación y consumo, tienen como referente la historia de su pueblo y su territorio, pero éstas también van cambiando de acuerdo a las percepciones que van adquiriendo las personas en torno a su lugar de origen, sus alimentos y formas de preparación en contraste con otros lugares, alimentos y preparaciones.

Ceder al abandono de la producción y recolección de los alimentos de la región traería lógicamente como consecuencia, una marcada disminución en la ingesta de alimentos locales de alto valor nutricional, lo que iría de la mano con el debilitamiento de su relación con el territorio; esto se verifica ya con la migración de hombres y mujeres en busca de un trabajo asalariado para seguirle el paso a los ritmos económicos del sistema global, pero también, con el abastecimiento que realizan las instituciones tanto en agroquímicos como en alimentos de bajo valor nutricional. Este momento es punto crucial para reencontrar el sentido de la costumbre, el sentido de la vida sobre su propio

territorio, el sentido que es conferido por la memoria y la historia vivida, dado que, como se ha mencionado, son éstos los que se renuevan y refrendan en celebraciones religiosas y espirituales. Igualmente, se concuerda con Puglisi (2014) y con Magallanes-González y colaboradores (2005) cuando mencionan que hay una conexión entre lo corporal y el entorno que permite un buen funcionamiento del cuerpo y del alma, pero se debe destacar que al mismo tiempo también se favorece el armonioso funcionamiento del entorno (de todo lo que lo integra), el cual, de acuerdo a los conocimientos del pueblo chuj, al estar dotado de un corazón puede sentir ese agradecimiento con las oraciones y el cuidado de parte del que trabaja y consigue sus alimentos.

Se debe poner especial atención a aquellas negaciones que se expresan en el silencio del significado que tiene la práctica de su costumbre, porque aunque no son expresadas verbalmente, expresan una desigualdad doliente que podría tener dos finales: ceder a la homogenización o ser el antecedente de una reclamación-clamor por la diversidad cultural. Mari, la joven de Yalanhb'ojoch, al saber que sus conocimientos sobre su cultura son limitados, necesita saber más sobre el sentido que tienen estos conocimientos y sobre el conjunto en sí de cómo se hacen las cosas en la práctica. Merleau-Ponty (1993) menciona que el entorno socio-natural muestra una parte al actor donde se reconoce y enriquece su experiencia de vida, pero ¿cómo hacer para que las nuevas generaciones vuelvan a reconocerse como parte del pueblo chuj y que no se hable de "*otra cultura*" cuando hagan referencia a sus antepasados?

Aunque he mencionado que el conocimiento cultural ha sido parte del proceso histórico social, no se puede afirmar que éste sea refrendado entre todo el pueblo ubicado en ambos lados de la frontera, en especial por los jóvenes. Tienen que volver a buscar la experiencia que les permita revivirlo (como está siendo el caso de un grupo de jóvenes, llamado *Akib'al*, con presencia sobre todo en México), de otra forma su continuidad se vería limitada. Entonces, volver a hablar, escuchar, valorar y practicar la costumbre propia, es negar la subordinación a estereotipos homogeneizantes que desensibilizan del entorno en el que están, del respeto al mismo y a sí mismos. La comprensión histórica, basada en la memoria, concede a las personas el poder de decisión sobre su

realidad alimentaria y lo que les significa para la consecución de un nuevo horizonte de existencia (Carrasco-Henríquez 2007; Esquivel-Flores 2013), que es su esperanza.

Los conocimientos y formas de actuar homogeneizantes han conformado un mecanismo de poder sobre el saber y el ser de la gente de los pueblos; por lo que, la actitud y la responsabilidad ante las consecuencias de los alimentos que se elijan, resulta ser un verdadero acto político entre los pueblos originarios, en este caso de quienes así actúan en el pueblo maya-chuj, pues éste les da legitimidad a sus conocimientos y formas particulares de habitar el mundo, como una forma de resistencia y de lucha contrahegemónica a la estandarización global de la alimentación (Crocker-Sagastume et al. 2004).

Con lo anterior pienso que las recomendaciones no pueden seguir solamente dirigidas a la creación de políticas públicas y proyectos que impulsan estrategias de intervención para disminuir la pobreza y mejorar la alimentación, sino que deben dirigirse a la reflexión crítica, estimulada por la contradicción y el contraste dentro del mismo pueblo chuj sobre su experiencia del mundo; que impulse al reclamo de su propia cultura, principalmente de los valores que la integran y que niegan la imposición de criterios que podrían validarse como únicos. Debe existir un re-conocimiento amplio y bien informado de los alimentos que tienen a su alcance para una mejor nutrición, pero la reivindicación de sus conocimientos culturales es algo que, en definitivo, les daría una mejor calidad de vida reflejada en la convivencia, salud, alimentación y conservación del medio que habitan, como una forma de reivindicación y defensa de su propio territorio.

Conclusiones

Las percepciones de los habitantes de Yalanhb'ojoch y Santa Rosa el Oriente, en Guatemala y México respectivamente, en relación con los elementos de la naturaleza y del entorno social, se ven reflejadas desde la elección de los lugares que actualmente habitan hasta en las decisiones más cotidianas sobre qué comer. El parecido existente entre ambas comunidades ha permitido que del lado mexicano hayan tenido facilidad para mantener continuidad en la mayoría de sus prácticas alimentarias; sin embargo,

las familias en ambos lugares han ido modificando éstas de acuerdo a los modos de vida impuestos, con el acceso a nuevas tecnologías de producción y a nuevos alimentos, sin dejar de fuera los apoyos que reciben por parte de los gobiernos y partidos políticos de México y Guatemala con sus actitudes clientelares, aunque difieran entre sí en ambas naciones.

La migración es otro punto que no hay que dejar de lado, porque responde a las necesidades de trabajo a escala nacional y mundial (Piedrasanta-Herrera 2009), y el trabajo del migrante influye directamente en la economía familiar; entonces, recordando la noción diferenciadora que hallamos entre los chujde los *alimentos de rico y de pobre* que se encuentran entre lo urbano y lo rural, los más jóvenes principalmente se ven influenciados al escoger aquellos alimentos que demuestran un mayor valor adquisitivo, dejando a un lado el valor del contenido nutricional del que ya han dado cuenta algunas personas como Mari, la promotora de salud, Don Miguel o Doña Petrona.

De acuerdo a los resultados del estudio, los alimentos registrados y las formas de preparación conservan y reproducen buena parte de la herencia cultural maya-chuj; de esto da cuenta el nombre en su idioma con el que todavía se les conoce a la mayoría, al igual que el conocimiento de los lugares y ciclos de siembra, cosecha y recolección que se dan tanto en Santa Rosa el Oriente como en Yalanhb'ojoch. Se observa que el alimento principal de los chuj es el maíz -con la carga intersubjetiva que conlleva al tener su propio *pixan* (alma o corazón)-, un alimento constante a lo largo de todo el año, que cuando no se tiene, se busca la forma de obtenerlo por medio de trabajo en otras parcelas o comprándolo en los mercados. Le siguen el frijol y las hierbas silvestres que son mencionadas repetidamente por las personas, debido a la gran diversidad que existen en la región.

La cocina es, en adición, un espacio de identidad, escenario principal de la convivencia, del aprendizaje y la enseñanza que gira en torno a los alimentos. En este lugar las preparaciones cotidianas de los alimentos suelen ser sencillas (principalmente hervidos, asados al comal o en caldo) y corresponde con los alimentos que se dan por temporadas, a excepción de las tortillas que son preparadas a lo largo de todo el año; la bebida principal es el café, antes sembrado principalmente para venta, pero ahora

primordialmente para su consumo, ayudando a calentar el cuerpo en las largas temporadas de frío y lluvias; en época de calor se consumen bebidas con saborizante artificial y azúcar. En fechas especiales, las preparaciones suelen tener otras presentaciones (como los tamales o el atol agrio), algunas suelen incluir carne (tamales con carne o caldo de pollo), al menos que su consumo esté limitado para esa fecha (como en Semana Santa). Los alimentos de estos eventos especiales suelen ser compartidos con familiares y personas de la comunidad, acto también realizado cuando se dan las primeras cosechas, que se comparten principalmente entre padres e hijos.

La combinación adecuada de los alimentos que se han mencionado, complementa equilibradamente la dieta, además de aportar los nutrientes básicos para mantener un buen estado nutricional en las personas. Sin embargo, la problemática en la disminución de disponibilidad de hierbas de monte para consumo (por el uso en aumento de agroquímicos), a la que se suma la indiferencia de los jóvenes por los alimentos tradicionales y un interés acentuado por los alimentos industrializados de bajo valor nutricional, podría traer como consecuencia mayor dependencia a productos alimentarios externos que obligan a tener más dinero para comprarlos. Además representará un agravamiento en materia de salud, lo cual es cada vez más notorio en las enfermedades que antes no se padecían como diabetes, hipertensión y cáncer.

Los ancianos todavía dan cuenta de aquellas prácticas que los acercaban no sólo a la costumbre de su pueblo, sino y sobre todo, a su territorio, pero al mismo tiempo son observadores del declive que han tenido tales prácticas en las nuevas generaciones. En general, todos han sido participes en la reconfiguración identitaria producida desde el refugio, y evidencian un presente en el que la puesta en práctica de sus conocimientos va debilitándose y erosionándose entre los jóvenes como recursos de dignidad, de resistencia y de esperanza.

El espacio del pueblo chuj, vivido como territorio, trasciende la línea fronteriza impuesta, pero para vivirlo es importante tener en relieve el proceso histórico por el que han pasado, de los procesos de desterritorialización -producto de la colonización-, de sus procesos de resistencia, así como de sus estrategias de supervivencia; todo, actualmente concretado en sus conocimientos culturales y reflejado tanto en las

expresiones culturales latentes como en las negadas. Esta integración del pasado con los elementos actuales que se tienen dentro del territorio resuelve la consecución de un nuevo horizonte en la producción y abastecimiento de alimentos para consumo del pueblo; en el que, retomar sus conocimientos culturales en la práctica, significa tener la posibilidad de reafirmar su apropiación de los espacios donde hay una memoria compartida de identidad reflejada, además de vivir en condiciones de tener una dieta correcta (completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada) con reflejos en la convivencia, la salud y la conservación del medio.

Notas

¹ Dato otorgado en julio de 2016 por el encargado de la Casa de Salud de Santa Rosa el Oriente, que realiza los registros de habitantes de la comunidad.

² Que se encuentra dentro de un ámbito de protección como Área Natural Protegida (ANP).

³ Dato otorgado en junio de 2016 por la encargada del Centro de Atención de Yalanhb'ojoch, que coordina un censo periódico.

⁴ La primera de éstas fue Tzisco, ubicada en la frontera con Guatemala en el municipio de La Trinitaria, Chiapas. A 50 años, aproximadamente, de que Chiapas formara parte del territorio mexicano.

⁵ Desde antes de la independencia de ambos países ya se pensaba en favorecer la propiedad privada, que llevaría a la enajenación de las tierras de los pueblos indígenas (Limón-Aguirre 2009).

⁶ Especialmente de café.

⁷ Se le dice *kaxlán* a las personas foráneas que tampoco pertenecen otro pueblo indígena. La traducción literal es: *gallina*.

⁸ El término *ladino* es igualmente dado a las personas mestizas o hispanohablantes.

⁹ En chuj, *awal*. De la que se continuará hablando en apartados siguientes.

¹⁰ La *panela* también es conocida en otras partes de México como *piloncillo*.

¹¹ Vigilante de migración que se encontraba en la frontera de México y Guatemala.

¹² Un almud es una unidad de medida de 4.5 kg aproximadamente.

¹³ La tortilla que se hacía anteriormente era hecha a mano y quedaba más gruesa y pequeña que la que se conoce en México; actualmente ya no se ve una diferencia marcada por el uso habitual de las prensas de metal o madera para hacer tortillas, aunque en ocasiones todavía hacen tortillas con las características mencionadas.

¹⁴ Recuérdese que el refugio comenzó hace 35 años, por lo que estas narrativas son parte de una historia reciente.

¹⁵ Cabe mencionar que en este tiempo, las comunidades chujes ya habían vivido un proceso de mexicanización forzada desde el trazo de la frontera entre México y Guatemala, lo que hacía que las personas no hablaran el idioma chuj en público (Limón-Aguirre 2008).

¹⁶ Comisión Mexicana de Ayuda al Refugiado.

¹⁷ Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados (en inglés UNHCR, United Nations High Commissioner for Refugees).

¹⁸ Los que se encargan de vender.

¹⁹ Se refiere a la Comisión Especial de Ayuda a Repatriados, creada en el gobierno de Vinicio Cerezo en 1986 y que fomentaba públicamente la repatriación (Fernández 1991).

²⁰ La diferencia que se remarca entre *repatriado* y *retornado* reside principalmente en que los retornados eran asistidos por instituciones especiales nacionales e internacionales para su regreso colectivo, y los

repatriados eran personas desplazadas que podían reubicarse anónimamente por su cuenta y riesgo. En el texto, Don Lukax usa los términos de forma contraria (CIDH 1993).

²¹ Santa Rosa el Oriente, La Trinitaria, Chiapas, México: Son 10 mujeres que se encuentran trabajando principalmente en Comitán y Tuxtla; y, 22 hombres, de los cuales entre 5 y 6 están en E.U.A., 2 en Cancún, Quintana Roo y el resto en la Cd. de México.

Yalanhb'ojoch, Nentón, Huehuetenango, Guatemala: Son 65 hombres los que están fuera, principalmente en la Cd. de México y 7 en E.U.A.; en cuanto a mujeres, son más de 10, pero no se tiene el registro exacto.

²² Este concepto político existe en diversos países, y tiene que ver con un conjunto de instituciones del Estado (gobierno) que efectúan programas con la finalidad de garantizar los derechos sociales de la población.

²³ Identificación otorgada por el RENAP (Registro Nacional de las Personas) para ejercer el derecho a sufragio.

²⁴ Un trabajo que resalta estos condicionamientos y los efectos adversos de los PTEC, es el de Olvera y col., publicado en este año (Olvera et al. 2017).

²⁵ Programa de Inclusión Social de México.

²⁶ El Hospital Regional "C" de la Secretaría de Salud, en Comitán, Chiapas, México en 1982, realizó un informe presentado a la UNICEF, donde dio a conocer la peligrosa situación de salud por la que pasaban los refugiados, razón por la que su capacidad de atención fue rebasada. Lo anterior permitió que la atención a los refugiados se institucionalizara para el desarrollo de diversos programas, como el ACNUR, Programa Mundial de Alimentos, entre más (Ruíz-Arregui et al. 1998).

²⁷ Se trata de una asociación civil llamada Promoción de Servicios Comunitarios con ubicación en Comitán, Chiapas, México.

²⁸ La organización se llama Compañeros en Salud y tiene su ubicación en Chiapas, pero tiene su origen en Partners in Health, una organización canadiense con diversas sedes alrededor del mundo.

²⁹ Enlace, Capacitación y Comunicación A.C.

³⁰ Asociación para la Promoción y el Desarrollo de la Comunidad -CEIBA-.

³¹ Alimento complementario fortificado producido a base de maíz, harina de soya, vitaminas y minerales.

³² Alimento complementario desarrollado desde los años 50's por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP). Actualmente está hecha a base de maíz, soya, vitaminas y minerales.

³³ La traducción de lo que Doña Malin compartió, la realizó su nieta de 17 años que se encontraba en la misma conversación y quien, más adelante, expresa lo que le significó escuchar a su abuela.

³⁴ *Itaj*, en chuj, es el nombre que se da a la hierba de monte en general que se comen.

Bibliografía

Ángel-Pérez DA. 2011. La hermenéutica y los métodos de investigación en ciencias sociales. *Estud. Filos.*:9–37.

Barnett E, Casper M. 2001. A definition of “Social Environment.” *Am. J. Public Health* 91:465.

Berger PL, Luckman T. 2001. *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires, Argentina: Amorrortu.

Bertran-Vilá M. 2004. Migración y hábitos alimentarios en la ciudad de México: un acercamiento antropológico. En: Romero-Martínez A, Torre Medina Mora MP, Muñoz-Vega VM, Espínola-Frausto D, editors. *Quehacer científico. Un panorama actual en la UAM-Xochimilco. Tomo II*. México: Universidad Autónoma Metropolitana. p. 173–181.

Bertran-Vilá M. 2013. La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. In: Adame-Cerón MÁ, coordinador. *Alimentación en México: ensayos de antropología e historia*. México: Ediciones Navarra. p. 243. Disponible en: <http://www.geocities.ws/congresoprograma/8-10.pdf>

Campaña “Derecho a la alimentación. Urgente.” 2010. *Hacia una nueva gobernanza de la seguridad alimentaria*. de Febrer MT, Medina JM, coordinadores. España: Prosalus.

Carrasco-Henríquez N. 2007. Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina : hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estud. Soc.* 16:80–101.

Comisión Interamericana de Derechos Humanos. 1993. *Cuarto informe sobre la situación de los Derechos Humanos en Guatemala*. Washington, D.C.

Cornejo-Velásquez H. 2006. El simbolismo de la comida arequipeña. *Investig. Soc.*:41–65.

Corona-Berkin S, Kaltmeier O, Búschges C, Pérez-Daniel R, de la Peza C, Pinto MC, Riaño I, Ribes-Pereira RM, Rufer M, Tuidier E. 2012. *En diálogo. Metodologías horizontales en Ciencias Sociales y Culturales*. Corona-Berkin S, Kaltmeier O, coordinadores. Barcelona, España: Gedisa.

Crocker-Sagastume R, Cosío-González A (Tunuri), López López M (Haulima), Ruiz-

Domínguez L, Andrade-Ureña D, Gutiérrez-Gómez Y. 2004. Interculturalidad alimentario-nutricional en la etnia Wixarika de México. *Rev. Esp. Salud Publica* 78:691–700.

Dettmer JG. 2001. Problemas fundamentales en la articulación macro-micro: reflexiones sobre algunos intentos no consumados. *Estud. Sociológicos* 19:79–100.

Durand L. 2008. De las percepciones a las perspectivas ambientales. Una reflexión teórica sobre la antropología y la temática ambiental. *Nueva Antropol.* 21:75–87.

Esquivel-Flores MG. 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] IPN-CIECAS.

Fals-Borda O. 2015. Una sociología sentipensante para América Latina. Víctor Manuel-Moncayo (antología y Presentación). Buenos Aires: Siglo XXI, CLACSO.

Food and Agriculture Organization. 2007. Derecho a la alimentación y los pueblos indígenas. Roma, Italia.

Fausto-Guerra J, Valdez-López RM, Aldrete-Rodríguez MG, López-Zermeño M del C. 2006. Antecedentes históricos sociales de la obesidad en México. *Investig. en salud* 8:91–94.

Fernández JM. 1991. Integración social de los refugiados guatemaltecos en México y perspectivas de retorno. *Cuad. Trab. Soc.:*27–41.

Fritscher M. 1990. Los dilemas de la reconversión agrícola en América Latina. *Sociológica* 5.

Gadamer H-G. 1993. *Verdad y Método. Fundamentos de una hermenéutica filosófica.* 5°. Salamanca, España: Sígueme.

García-Selgas FJ. 1999. Análisis del sentido de la acción: el trasfondo de la intencionalidad. En: Delgado JM, Gutiérrez J, eds. *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en Ciencias Sociales.* Madrid, España: Síntesis Psicología. p. 493–528.

Hernández-Carrera RM. 2014. La investigación cualitativa a través de entrevistas: su análisis mediante la teoría fundamentada. *Cuest. Pedagógicas* 23:187–210.

Hernández-Curiel M, Tuñón-Pablos E, Winton A, Molina-Rosales D, Álvarez-Gordillo G. 2016. Proceso de apropiación de un nuevo hábitat. El caso de la ciudad rural sustentable Nuevo Juan del Grijalva en Chiapas, México. *Estud. Demográficos Urbanos* 31:465–500.

Hornes M. 2012. Los programas de transferencias monetarias condicionadas. Una aproximación desde la socio antropología económica. *Debate Público* 3:103–112.

Kawulich BB. 2005. La observación participante como método de recolección de datos. *Forum Qual. Soc. Res.* 6:Art. 43.

Kosik K. 1967. *Dialéctica de lo concreto (Estudio sobre los problemas del hombre y el mundo)*. México: Grijalbo.

Limón-Aguirre F. 2007. Memoria y esperanza en el pueblo maya chuj. Conocimiento cultural y diálogos en frontera. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Limón-Aguirre F. 2008. La ciudadanía del pueblo chuj en México. Una dialéctica negativa de identidades. *Alteridades* 18:85–98.

Limón-Aguirre F. 2009. *Historia chuj a contrapelo. Huellas de un pueblo con memoria*. Chiapas, México: ECOSUR, COCYTECH.

Limón-Aguirre F. 2010. Conocimiento cultural y existencia entre los chuj. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Limón-Aguirre F. 2012. Espiritualidad maya chuj. Divinidad y respeto como criterio básico de relaciones. *Bajo el Volcán* 11:39–64.

Limón-Aguirre F. 2013. Interculturalidad y traducción. Retos al entendimiento y la comunicación. *Tinkuy*:92–100.

López-Álvarez SE. 2011. El corazón de la identidad Chuj. Lo tangible e intangible de su espiritualidad. Guatemala: Ministerio de Cultura y Deportes.

Luján-Ponce N. 2010. Lo cualitativo como estrategia de investigación: Apuntes y reflexiones. En: Mejía-Montes de Oca P, Juárez-Núñez JM, Comboni-Salinas S, coordinadores. *El arte de investigar*. México D.F.: UAM-Xochimilco, CSH. Depto. de Política y Cultura. p. 213–231.

Magallanes-González AB, Limón-Aguirre F, Ayús-Reyes R. 2005. Nutrición del cuerpo y alma: Práctica y creencias alimentarias durante el embarazo en Tziscaco, Chiapas. *Nueva Antropol.* 19:131–148.

Merleau-Ponty M. 1993. *Fenomenología de la percepción*. Proyectos Editoriales y Audiovisuales CBS S.A., editor. España: Planeta- DeAgostini.

Merleau-Ponty M. 2003. *El mundo de la percepción: Siete conferencias*. Ménasé S, editor. Argentina: Fondo de Cultura Económica.

Milton K. 1997. Ecologies: anthropology, culture and the environment. *Int. Soc. Sci. J.* 49:477–495.

Olvera B, Schmook B, Radel C, Nazar-Beutelspache DA. 2017. Efectos adversos de los programas de apoyo alimentario en los hogares rurales de Calakmul, Campeche. *Estud. Soc.* 27:11–45.

Ortiz-Gómez AS, Vázquez-García V, Montes-Estrada M. 2005. La alimentación en

México: enfoques y visión a futuro. *Estud. Soc.* 13:8–34.

Pérez-Izquierdo JO, Nazar-Beutelspacher A, Pérez-Gil Romo SE, Castillo-Burguete MT, Mariaca-Méndez R. 2012. Percepciones alimentarias en personas indígenas adultas de dos comunidades mayas. *Rev. Española Nutr. Comunitaria* 18:103–114.

Pérez-Izquierdo O, Nazar-Beutelspacher A, Salvatierra-Izaba B, Pérez-Gil Romo SE, Rodríguez L, Castillo-Burguete M, Mariaca-Méndez R. 2012. Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México. *Estud. Soc.* 20:155–184.

Pérez-Vásquez A, Landeros-Sánchez C. 2009. Agricultura y deterioro ambiental. *Elementos* 73:19–25.

Piedrasanta-Herrera R. 2009. Los Chuj. Unidad y rupturas en su espacio. Guatemala: ARMAR.

Puglisi R. 2014. Alimento para el cuerpo y el espíritu: Prácticas alimentarias y cantos rituales en los grupos Sai Baba argentinos. *Rev. Cult. y Reli.* 8:129–147.

Ruíz-Arregui L, Torre-Medina-Mora P, Castro-Albarrán JM, Madrigal-Fritsch H. 1998. Estado de nutrición de los refugiados guatemaltecos menores de seis años. *Salud Publica Mex.* 40:172–180.

Soto-Méndez MJ, Campos R, Hernández L, Orozco M, Vossenaar M, Solomons NW. 2011. Food variety, dietary diversity, and food characteristics among convenience samples of Guatemalan women. *Salud Publica Mex.* 53:288–298.

Tolozá-Escalante EE. 2007. Organización empresarial (carpintería) y proyecto: producción de limón persa. [Tesis de Licenciatura] Universidad de San Carlos de Guatemala.

Torregroza-Fuentes E, Llamas-Chávez J, Borja-Barrera F. 2014. Diferencias entre actores sociales en el conocimiento y la percepción de la vegetación de la cuenca de la Ciénaga de la Virgen (Cartagena de Indias, Colombia). *Ecol. Apl.* 13:97–108.

Torres-Estrada MÁ. 2007. Costos y rentabilidad de unidades agrícolas (producción de maíz). [Tesis de Licenciatura] Universidad de San Carlos de Guatemala.

Torres P, Wölfel U. 2015. Proyecto arqueológico de la región de Chaculá. Guatemala.

Vasilachis de Gialdino I, Ameigeiras AR, Chernobilsky LB, Giménez-Béliveau V, Mallimaci F, Mendizábal N, Neiman G, Quaranta G, Soneira AJ. 2006. Estrategias de investigación cualitativa. Vasilachis de Gialdino I, coordinadora. Barcelona, España: Gedisa.

