



El Colegio de la Frontera Sur

M/Betik o'och (Hacer comida) en la selva. Saberes y prácticas alimentarias en grupos domésticos de Lacanjá Chansayab, Chiapas, México

Tesis

Presentada como requisito parcial para optar al grado de Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural
Con orientación en Agricultura, sociedad y ambiente

Por

Jennifer Andrea Guerrero Bonilla

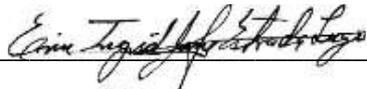
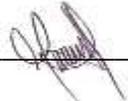
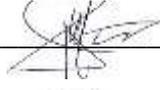
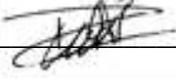
2021



El Colegio de la Frontera Sur

San Cristóbal de las Casas, Chiapas, 12 marzo de 2021

Las personas abajo firmantes, miembros del jurado examinador de: **Jennifer Andrea Guerrero Bonilla**, hacemos constar que hemos revisado y aprobado la tesis titulada **M/Betik o'och (Hacer comida) en la selva. Saberes y prácticas alimentarias en grupos domésticos de Lacanjá Chansayab, Chiapas, México** para obtener el grado de Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural.

Nombre	Firma
Directora Dra. Erín Estrada Lugo	
Asesora Dra. Miriam Aldasoro	
Asesora Dra. Guadalupe Álvarez	
Sinodal adicional MC. Rodolfo Mondragón	
Sinodal adicional Dra. Dolores Molina	
Sinodal suplente Dra. Diana Cahuich	

Dedicatoria

A mis abuelos, a mi madre, a mi familia Bonilla Chaparro.

A las lacandonas y los lacandones de Lacanjá Chansayab.

A ti, Didier Benavides, para honrar tu paso por la tierra y mi vida. Por creer como yo en el arte de la cocina local y de la familia.

A las personas que compartimos el amor por la comida.

“Un ser humano es parte de un todo al que llamamos "universo", una parte limitada en el tiempo y en el espacio. Este ser humano se ve a sí mismo, sus pensamientos y sensaciones, como algo separado del resto, en una especie de ilusión óptica de su conciencia. Esta ilusión es para nosotros como una cárcel que nos limita a nuestros deseos personales y a sentir afecto por unas pocas personas que nos son más próximas.

Nuestra tarea ha de consistir en liberarnos de esta cárcel ampliando nuestros círculos de compasión de modo que abarquen a todos los seres vivos y a toda la naturaleza en su esplendor”.

(Albert Einstein en El libro tibetano de la vida y de la muerte)

Agradecimientos

Al pueblo mexicano y su gobierno que por medio del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología me brindaron estos años los recursos para dedicarme por completo a mis estudios de posgrado.

A Ecosur y todo el personal administrativo, biblioteca, seguridad, servicios escolares e investigadores, por ser mi casa, permitirme aprender y compartir tantos conocimientos.

A Erín Estrada y Eduardo Bello por ser no sólo maestros académicos, sino de vida. Agradezco su amor, comprensión, compañía y empatía. Su ejemplo de seres humanos, por querer conocer mi corazón antes que mis conocimientos.

A mis asesoras por sus comentarios y por su disposición no solo a enseñarme sino también a aprender junto conmigo durante todo el proceso de investigación.

A mis sinodales por aportar con su experiencia a este trabajo

A Fredy por ser un guía y traerme con sus consejos y experiencias hasta aquí. Por abrir mi corazón y mi mente a nuevas formas de sentir el mundo y por confiar en mis capacidades.

A mis ancestres. A mi viejito Luis por ser el ángel compañero que cuida cada uno de mis pasos. A mi abuela Lucia por su vida que llenó la mía de inspiración y ha motivado mi vocación. A ambos por regalarme la mejor madre.

A ti, Alba Bonilla por darme la vida, ser mi compañera, mi amiga, por enseñarme a abrir mis alas y dejarme volar.

A las y los indígenas, afro y mestizos que salvaguardan los sabores, colores y aromas de las tres cordilleras y los dos mares de mi bello país Colombia.

A las y los mapuches por enseñarme que el sabor de Chile estaba en sus cocinas.

A mis amigos mexicanos porque aman comer y valoran la riqueza gastronómica de su país.

A los investigadores de la selva lacandona, a los vivos y fallecidos porque fue un gusto y un juego muy divertido leerlos y emocionarme con sus textos.

A las y los lacandones de Lacanjá Chansayab, a esa selva maravillosa que

me abrieron sus corazones. A toda la familia Chankin Paniagua; Justita, Kayom, a las mayores Julia, Lola y el mayor Enrique, a las chicas por sus platillos y compartirme sus sentimientos. A Chavela, Kin y Kutý por su alegría y tortillas agrias. A Patri por sus historias y su sazón, a Carlitos por enseñarme a caminar la selva. A Chankoj, Chanbor y Oj por permitirme vivir en su casa, comer junto a ellos y hacerme parte de su familia, por enseñarme tantas recetas típicas. A la Sra. Chanes, Sr. Juan, Natalia y Nayeli por consentirme, considerarme su amiga y acogirme como parte de la familia Chankayom Yuk. A Carlin y toda su familia por compartir conmigo su cocina y los sabores de tres grupos mayas que comparten la selva. A Abel por su confianza y su buen humor, a sus sobrinos y Claudia por enseñarme a hacer caldo de pescado con plátano frito y celebrarme un año más de vida junto al río Lacanjá.

A todos los que no nombré y aportaron con su presencia, escucha e interés a mi tema de investigación y a mi de modo personal..

A ti Guerrerita gracias porque a pesar de los múltiples obstáculos emocionales lo lograste y confiaste en tu corazón, nuevamente lo hiciste con pasión, creíste en ti, en tu manera de ver y sentir el mundo. Te agradezco por darte la oportunidad de vivir cada día el presente, reconocer a los demás como maestros, por aprender en este tiempo a escucharte y amarte incondicionalmente.

Te agradezco a ti por leerme.

Gracias Dios, angelitos, guías y universo por su infinita sabiduría, luz, amor y compañía.

Tabla de Contenido

Dedicatoria	3
Agradecimientos	4
Resumen	7
Palabras clave	7
Introducción	7
Marco teórico- conceptual.....	10
<i>De la alimentación y sus prácticas</i>	10
<i>Saberes, prácticas y la cultura dinámica</i>	16
Antecedentes.....	19
Justificación	24
Pregunta de investigación.....	24
Hipótesis.....	24
Objetivo General.....	25
<i>Objetivos específicos</i>	25
Metodología.....	25
Prácticas de provisión de alimentos en grupos domésticos de Lacanjá	
Chansayab: sus transformaciones desde el control cultural	29
Conclusiones generales	61
Bibliografía	62
Anexos	69
Tablas	69
Figuras	80
Fotos	86
Notas	93

Resumen

Este trabajo de investigación identifica las actividades de provisión de alimentos de grupos domésticos en la localidad de Lacanjá Chansayab, Chiapas. A través de la teoría de control cultural se analizan las transformaciones de estas prácticas y sus implicaciones. Con metodología cualitativa se realizó una estancia de campo de tres meses en la que se usaron herramientas etnográficas con el fin de estar inmersa en la cotidianidad de los grupos y conocer las prácticas empleadas del proceso del hacer comida. Además, se realizó un análisis documental de los mismos aspectos en etnografías y trabajos del área de estudio para identificar las transformaciones en cada una de las prácticas durante más de 70 años. Los resultados dan cuenta del proceso de tránsito de las prácticas de provisión propias, hacia el ámbito cultural enajenado que amenaza su sistema alimentario y pone en cuestión su autonomía y seguridad alimentarias.

Palabras clave: alimentación, transformaciones, cambio alimentario, mayas, Lacanjá Chansayab, comida.

Introducción

Una preocupación de las familias lacandonas de centros ecoturísticos en la comunidad de Lacanjá Chansayab es la pérdida de su cocina tradicional (Ochoa et al. 2020). En este sentido, esta investigación buscó conocer y analizar las transformaciones de los saberes y prácticas del *M/Betik o'och*¹ (hacer comida) entre los grupos domésticos durante más de 70 años. Este trabajo busca ser una contribución para la revalorización de su comida, con la posibilidad de incorporar preparaciones de la misma en la oferta gastronómica de sus centros ecoturísticos, visibilizar la importancia de la transformación de las prácticas de provisión de alimentos y seguir creando redes de colaboración entre la academia y la comunidad.

La alimentación no solo se puede comprender como un hábito, sino como una práctica en su función social, la búsqueda de alimentos es una actividad en la que participan las personas con el fin de satisfacer sus necesidades y establecen relaciones de cooperación entre las mismas (Díaz y Gómez 2005). La comida y sus

prácticas han recaído en una necesidad netamente biológica, una costumbre habitual en la vida de los seres humanos, sin embargo, estudios socioantropológicos sobre la alimentación en distintas sociedades dan cuenta de la importancia de su relación sociocultural al considerarla “una actividad estructurante y organizadora de la vida social” (Díaz y Gómez 2005: 28).

El enfoque socioantropológico observa diferentes elementos relacionados con la organización social de las actividades alimentarias, en esta investigación se retoman seis (el qué, el con qué, el dónde, el cómo, el cuándo y el quién) indispensables para desempeñar cada una de las prácticas de provisión: caza, pesca/colecta, recolecta, cultivo/cosecha, cría y compra, de alimentos (Mintz 2003; Díaz y Gómez 2005; Olivé 2007; De Garine 2016).

En la Selva Lacandona, se encuentra el área de estudio para esta investigación, en la localidad de Lacanjá Chansayab del municipio de Ocosingo en el estado de Chiapas, México. Allí viven principalmente las y los lacandones, etnia indígena descendiente de los Mayas, e indígenas de otras etnias tales como choles y tseltales, así como mestizas y mestizos. La población de esta localidad hasta el 2018 estaba compuesta por 976 habitantes, de los cuales 481 son hombres y 491 mujeres (Nečasová, 2010; Ochoa, et al. 2021).

Conviene en este punto definir el concepto de grupo étnico teniendo en cuenta que esta investigación fue llevada a cabo al interior de una localidad con presencia mayoritariamente indígena y que este y otros conceptos han sido definidos de diferentes maneras con sus interpretaciones. Bonfil (1989) denomina el grupo étnico como una colectividad que tiene existencia en determinado momento y comprende sucesivas generaciones, que reconoce un origen común, comparte rasgos y elementos culturales como la lengua, que los diferencia de otros e interactúan con ellos a partir de ese reconocimiento recíproco. Los rasgos comunes que menciona este autor pueden caracterizar un grupo étnico si se enmarcan dentro de la relación del grupo y su cultura propia. En este caso, aquellas prácticas y elementos culturales propios constituyen el sistema alimentario de los grupos domésticos de Lacanjá.

Como se mencionó en Lacanjá Chansayab la población es principalmente indígena, pero el resultado de alianzas entre lacandonas y lacandones con integrantes de otros grupos indígenas, así como con mestizos y entre ellos mismos, ha permitido que se conformen familias nucleares y extensas que viven en unidades sociales diferentes en una misma área compartida (Ochoa, et al.2021).

Estas agrupaciones adquieren el nombre de grupos domésticos de acuerdo a su forma de organización para diferentes actividades (Robichaux 1995; 2002). Particularmente, aquí se hará énfasis en los grupos domésticos de consumo, como grupos de personas que preparan y consumen sus alimentos vivan o no dentro de la misma unidad social (Robichaux 2005).

Las lacandonas y los lacandones de mitad del siglo XX se dedicaban a la agricultura tradicional de subsistencia; no obstante, este sistema de producción fue cambiando por procesos como la llegada de madereros, chicleros, el asentamiento en poblados permanentes, la declaración de Comunidad Zona Lacandona (CZL), y proyectos de ecoturismo hacia los años 80 y 90 (Duby y Blom 2006; Nečasová 2010). A finales de siglo XX algunas familias empezaron a ofrecer servicios ecoturísticos e instalar infraestructura para alojamiento y alimentos mediante proyectos financiados por el gobierno, dando lugar, entre otras cosas, a que el ecoturismo se convirtiera en la principal actividad económica de la localidad (Pastor et al. 2012).

La disminución del trabajo en la milpa, para dedicarse a actividades terciarias, no ha sido el único de los cambios; la organización social para las prácticas de provisión de alimentos también lo han sido (Marion 2000; Suárez et al. 2016; Ochoa, et al. 2021). Aunque algunas de estas prácticas persisten, también, se han transformado, algunos grupos domésticos relacionados con actividades ecoturísticas perciben esta situación como una pérdida de su cocina tradicional (Ochoa et al. 2020). En este sentido, para revalorizarla, se han hecho algunos esfuerzos, como la organización de festivales que promueven y visibilizan la importancia, diversidad y riqueza cultural de su comida.

Más allá de conocer las transformaciones de los saberes y prácticas, esta investigación busca analizar qué implicaciones tienen en un contexto más amplio

en torno a la alimentación, para responder a la preocupación expresada por integrantes de la comunidad, siendo este un elemento transversal en su vida cotidiana y parte esencial de la identidad de grupos indígenas (Bertran 2000).

Inicialmente se presenta el marco teórico conceptual de la investigación, seguida de los antecedentes del área y tema de estudio. Se encontrará la justificación, preguntas, objetivos e hipótesis, así como la metodología junto los con datos y frutos del trabajo de campo con los grupos domésticos. Posteriormente, se presenta como resultado de esta investigación un artículo académico que ilustra los principales hallazgos en torno a las transformaciones de las prácticas de provisión de alimentos. Finalmente, se integran conclusiones generales del trabajo realizado en Lacanjá Chansayab.

Marco teórico- conceptual

De la alimentación y sus prácticas

Para hablar de alimentación es necesario hablar de su significado como concepto, partir del alimento entendido como una sustancia natural o trasformada que contiene varias características nutricionales; pueden ser de origen mineral, vegetal o animal, en estado líquido o sólido (Cervera et al. 2004). Buscar alimentos ha sido y es fundamental para la supervivencia, por lo que los seres humanos a lo largo de la historia hemos tenido que adaptarnos a diferentes medios para asegurar nuestro sustento, a esto se suma la disponibilidad, hábitos y condiciones particulares que nos permiten racionar y fraccionar de manera voluntaria lo que consumimos (Cervera et al. 2004). Es decir, que la alimentación consiste en seleccionar e ingerir alimentos que mediante la digestión, nutre nuestro organismo y nos proporciona energía, es una actividad cotidiana en la que se involucran los sistemas de provisión, producción, transformación, consumo y comunicación de colectivos, también su pasado y el de cada individuo (Gracia 1997; Cervera et al. 2004; Contreras y Gracia 2005).

La subsistencia y el acto de comer desde el punto de vista bilógico son una necesidad (Contreras y Gracia 2005). El criterio sociocultural se incorpora cuando la búsqueda de alimentos no solo estimula la participación de un grupo social para

satisfacer sus necesidades, sino que dibuja relaciones de cooperación e interacciones entre las personas, que se manifiestan por la influencia del ambiente -ecológicamente hablando- (Contreras y Gracia 2005; Díaz 2005).

Históricamente se ha explicado el origen de la alimentación con base en los primeros humanos, la cual podría ser una profusa pero extensa revisión que nos ayudaría a entender de manera holística este tema. Sin embargo, el estudio de las prácticas en la alimentación puede hacerse a partir del momento en que *homo* domina el fuego e incorpora culturalmente sus propiedades en la transformación de las diferentes materias orgánicas que le servían de sustento (Gómez 1985).

Lo sociocultural se expresa por la diversidad de las prácticas para obtener, producir, distribuir, preparar y consumir diversos alimentos dependiendo del ambiente; así como las maneras de comer, dar y recibir alimentos, a su vez, simbolizan y refuerzan las pautas de estas relaciones sociales de colaboración en cada una de las actividades (Contreras y Gracia 2005; Díaz y Gómez 2005; De Garine 2016).

En este sentido, la alimentación al ser parte de una expresión sociocultural, ha sido tema de investigación antropológica y sociológica, que se ha concentrado en el estudio de la sociedad industrial, restándole interés al carácter doméstico al ser un aspecto biológico y cotidiano que desde el punto de vista económico no era productivo (Mintz 2003; Díaz y Gómez 2005). Sin embargo, estudios recientes bajo estos dos enfoques indagan modelos alimentarios, que más allá del carácter biológico y ecológico, observan el sistema alimentario y procesos de diferenciación social, hábitos de consumo y temporalidad, junto a la construcción social de los alimentos (Díaz y Gómez 2005).

La vinculación de procesos de provisión, producción, transformación y consumo según Goody (1995) debe hacerse en perspectiva comparada, pues estas prácticas se asocian con la repartición del poder y la autoridad en la esfera doméstica teniendo en cuenta quién hace qué, cómo y por qué, pues esto tiene significados diversos que además se transforman de acuerdo al contexto (Mintz 2003; Olivé 2007).

La alimentación, entonces, depende no solo de la disponibilidad de recursos, sino de los medios y formas de obtenerlos; este sistema varía de una sociedad a otra de tal forma que históricamente se han hecho distinciones para diferenciarlas, basándose en su sistema de aprovisionamiento se encuentran los cazadores-recolectores, pastoriles y agrícolas, no obstante hoy día varios grupos rurales combinan estas prácticas para satisfacer sus necesidades y las sociedades urbanas dependemos de estas para obtenerlos también (De Garine 1987).

La cacería y la recolección la realizaban poblaciones nómadas ya que se movían de acuerdo a la disponibilidad de alimentos, han sido prácticas básicas de subsistencia (De Garine 2016). Desde épocas prehispánicas, mayas y aztecas han utilizado animales silvestres para proveerse de carnes, pieles, plumas, huesos, grasas y pigmentos que se consumen, usan y en algunos casos se comercializan; en esta práctica se encuentra y establece una estrecha relación de conocimientos sobre el territorio y sustentabilidad del mismo (De Garine 1987; Naranjo et al. 2010).

La recolección tiene esta misma particularidad frente a la disponibilidad de tierras y libertad de movimiento con poca población para garantizar el abasto, se recolectan de manera directa por la cercanía a los bosques, plantas, frutos y semillas por temporadas y garantiza una alimentación nutritiva en épocas de escasez o crisis, a su vez les dan usos adicionales como leña y forraje (Woodley et al. 2007). Es una práctica vigente que vincula usos y conocimientos tradicionales de las plantas silvestres y generalmente define la economía de subsistencia y bienes físico-culturales para poblaciones principalmente indígenas (Vázquez 2007; Woodley et al. 2007).

La pesca/colecta por su parte es esencial para grupos pescadores así como la carne de caza lo es para los cazadores; no obstante, grupos como los mayas lacandones de Lacanjá Chansayab practican y valoran ambas formas de obtención de proteínas, ya que garantizan una variedad de nutrientes y de formas de conocimiento no solo del bosque sino del medio acuático y su uso es generalmente para autoconsumo (Baer y Merrifield 1981).

La agricultura es combinada con estas prácticas y hace referencia al cultivo y cosecha de alimentos en parcelas, con tareas sistemáticas que van desde el arado

del suelo, siembra, deshierbe, cosecha para obtener alimentos de manera estacional variando el consumo de nutrientes y en algunos casos estableciendo alimentos étnicos como característica de identidad, tal es el caso de los cultivos primarios (maíz, frijol y calabaza) en Mesoamérica (Nations y Night 1980). El sistema tradicional de agricultura maya ha sido reconocido como uno de los más sustentables por el tipo de uso y regeneración de la tierra, además por la variedad de alimentos que se pueden cultivar y cosechar en milpa, acahual y traspatio garantizando una dieta variada y rica en nutrientes (Diechtl 1982). Además, aún se constituye como una de las principales actividades económicas en poblaciones rurales (Nations y Night 1980; Baer y Merrifield 1981).

La cría de animales en el nuevo continente según De Garine (1987), fue una actividad pequeña por el reducido número de especies que se lograban criar antes de la conquista, después se empezó con la cría de pavos, gallinas y animales domésticos como parte del intercambio cultural con el viejo continente. Actualmente, representa una práctica esencial en la economía doméstica para el consumo de las familias, al complementar o ser una buena fuente de proteínas y como productos para comercializar (Diechtl 1982; De Garine 2016).

Finalmente, la compra corresponde a la obtención de alimentos mediante el intercambio de dinero por productos en diferentes tipos de comercio. Debido al modelo agroalimentario impuesto desde los años 70, progresivamente se ha mermado la agricultura tradicional, llevando estos sistemas hacia cultivo intensivo de alimentos genéticamente modificados y una mayor disponibilidad de alimentos procesados, homogeneizando y monopolizando la producción agrícola dependiendo de largas cadenas de distribución con alimentos poco nutritivos que repercuten en menor aprovisionamiento tradicional de alimentos, sobre todo en poblaciones rurales, pues este es un mecanismo útil para poblaciones mayoritariamente urbanas, pero que afecta la salud de ambas sociedades (Holt 2017; Anigstein 2019).

Estas prácticas, conjuntos de normas y creencias implican diversas actividades en las que los integrantes de un grupo social en determinado ambiente, mediante su propia cultura y relaciones, se organizan y establecen su sistema

alimentario (Guzmán 2013). De acuerdo a este tipo de prácticas y contextos se definen diferentes tipos de sistemas alimentarios: tradicionales, contemporáneos y mixtos, que varían en función y relación con la disponibilidad de alimentos (HLPE 2017). En este caso, se hará referencia al sistema alimentario indígena y tradicional, caracterizado por el grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (HLPE) como:

“ (...) aquellos en los que generalmente viven las personas en zonas rurales y dependen principalmente de alimentos cazados, pescados, recolectados, criados y cultivados localmente y es posible encontrar alimentos básicos en quioscos (...) donde se vinculan un conjunto de actividades, conocimientos, tecnologías, tradiciones, creencias, normas, formas organizativas, relaciones sociales y económicas, con las cuales los pueblos indígenas y sus integrantes interactúan entre sí, con otros sectores de la población, con el medio ambiente y sus recursos naturales, con el propósito de obtener alimentos para su reproducción social y biológica”(Guzmán 2013: 45; HLPE 2017: 45).

Sistemas alimentarios como el indígena nutren la cultura, idioma, vida social, cosmovisión y relación con la naturaleza, esto lo ha discutido y defendido la Comisión Internacional de Tratados Indios (CITI) (2002) al ser un derecho colectivo, basándose en esa relación especial que tienen con la tierra y que garantiza su alimentación tradicional, subrayado que si no se les garantiza este derecho, entonces su vida y existencia colectiva tampoco estaría garantizada.

Avalar este derecho implicó, en la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas, el reconocimiento del acceso a la tierra y recursos productivos de flora, fauna y agua como medios de vital importancia para el derecho a su alimentación, se hace hincapié en sus derechos culturales al encontrar como inseparables la herencia cultural y el territorio de los indígenas (ONU 2007). La alimentación al ser necesaria para la sobrevivencia de los seres vivos, es un derecho humano reconocido en el artículo 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos y en el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (FAO 2007).

La garantía del derecho a la alimentación va de la mano con el concepto de seguridad alimentaria, es decir, que “todas las personas tengan acceso físico y económico en todo momento a alimentos suficientes, nutritivos, inocuos que suplan sus necesidades y preferencias alimenticias diarias para tener una vida sana y activa” (FAO 2010); sin embargo, su enfoque es hacia la oferta y hacia la economía de mercado, que al contrario de solventar el hambre, aprueba y mantiene el sistema alimentario industrial capitalista (Holt 2017).

En cambio, la autonomía alimentaria se establece como un proceso de control social sobre los diferentes aspectos de la alimentación que además son una condición previa para la seguridad alimentaria según el CITI (2002). Muchas han sido las discusiones alrededor de estos dos conceptos; no obstante, el ejercicio de la autonomía alimentaria para los pueblos indígenas va más allá de los efectos del modelo de agricultura industrial en el mundo, ya que se conjugan una serie de procesos, también mundiales, que han trastocado diferentes aspectos de su organización y reproducción social mediante la globalización, proyectos de desarrollo, accesibilidad y conectividad, políticas, etc., que les ha impedido control sobre sus tierras y el acceso a recursos como garantía de seguridad alimentaria y su derecho a la alimentación (Chantre 2009; Gómez 2010; ONU 2015).

La Vía campesina² fue el primero en abordar este aspecto bajo el concepto de soberanía alimentaria y son varios los movimientos campesinos que propenden porque esta forma de control sea un derecho también (Gonzales 2017). De acuerdo con Esteva (2019) el concepto de autonomía se ajusta más a la realidad de una minoría étnica, implica el “respeto y reconocimiento por lo que ya tienen” y la soberanía como concepto sirve para discutir y debatir la alimentación en las esferas más altas del poder de manera genérica (Esteva 2019: 41; Esteva 2020). Aquí se retoma el concepto de autonomía alimentaria en el sentido que Gustavo Esteva le da y como además lo define la FIAN (*Food First Information and Action Network*):

“Derecho que le asiste a cada comunidad, pueblo o colectivo humano, integrante de una nación, a controlar autónomamente su propio proceso alimentario según sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y

perspectivas estratégicas, y en armonía con los demás grupos humanos, el ambiente y las generaciones venideras” (FIAN 2013).

De tal manera, que los pueblos indígenas, tengan el control sobre sus propios procesos y cuestionen a su interior el devenir de sus sistemas alimentarios. Goody (1995) señala la importancia de la alimentación como un rasgo distintivo de identidad y estratificación social mediante la cual se crean subgrupos y subculturas y las diversas formas de consumir y preparar los alimentos simbolizan la pertenencia a determinados grupos sociales, como en este caso, a los grupos domésticos de Lacanjá Chansayab.

Saberes, prácticas y la cultura dinámica

Los “saberes” son conjuntos de conocimientos prácticos, experimentales y reflexivos, son patrimonio natural, social y cultural de los pueblos indígenas transmitidos entre generaciones entrelazados en:

“cosmovisiones, formaciones simbólicas y sistemas taxonómicos a través de los cuales clasifican a la naturaleza y ordenan los usos de sus recursos; la cultura asigna de esta manera valores- significado a la naturaleza, a través de sus formas de cognición, de sus modos de nominación y de sus estrategias de apropiación de los recursos”(Leff et al. 2007: 27).

La construcción de estos “saberes” se da como un proceso histórico, su vigencia se sustenta en la herencia de la tradición oral y las prácticas productivas que se realizan en colectivo o en la familia, se desprende a una lógica de supervivencia que se acopla en la vida cotidiana (Espinoza et al. 2007). En resumen se estaría hablando de lo que Aldasoro (2012: 155) propone como “saberes contemporáneos” al surgir de lo tradicional pero estar en constante cambio al producirse, reproducirse y adaptarse a nuevas realidades, el uso del término contemporáneo se basa en la propuesta de De Sousa Santos (2009) sobre la urgencia de ampliar lo que se comprende por contemporáneo, reconociendo con ello diversas tradiciones epistemológicas y enfatizando en su pertinencia en el mundo actual.

De acuerdo con Vallardes y Olivé (2015) reconocer el “saber qué y el saber cómo” a modo de un proceso social de prácticas que incurre en conocimientos no

sólo tácitos y explícitos, globales y locales, sino también científicos, no puede reducirse solo a esto, a algo teórico, desligado de la práctica, pues “la práctica es una condición del conocimiento, el cual está siempre dirigido por intereses concretos” (Valladares y Olivé 2015: 75).

Las prácticas sociales -las que construye el ser humano mediante acciones que buscan y alcanzan fines determinados, utilizan medios específicos que se evalúan mediante las normas y valores propios de cada práctica-, son un sistema dinámico en el que interactúan elementos como: I) Los sujetos que participan en la práctica, II) formas de participación, III) representaciones, creencias y valores, IV) entorno de la práctica, V) herramientas y utensilios“ (Valladares y Olivé 2015: 76).

Este concepto de práctica será el que explicará las actividades en torno al hacer comida. Es por medio de esta que “la mente, la razón y el conocimiento se estructuran y la vida social se organiza, transforma y reproduce (...) y es allí donde circula el conocimiento” (Valladares y Olivé 2015: 89).

Los conocimientos en las prácticas de alimentación se llevan a cabo en diferentes espacios: la parcela, la selva, cocina y comedor, entre otros espacios, dependiendo de las normas de cada grupo en cada sociedad (Goody 1995). En el presente trabajo se hablará del *Metik/Betik o'och* (hacer comida), traducción literal del maya lacandón de origen Nahá y Lacanjá respectivamente, que hace referencia a la actividad de preparar alimentos mediante la integración de los conocimientos, productos y prácticas no solo de la zona sino de otros orígenes, para así realizar el análisis de este elemento cultural desde lo que viven cotidianamente los grupos domésticos, es decir, saberes y prácticas tanto tradicionales como apropiadas.

En este punto conviene hablar sobre el término cultura asociado a los estudios que se han hecho en diferentes campos sobre la alimentación. Se ha discutido su significado desde las ciencias sociales y por la vasta gama de significados e interpretaciones que se le ha dado, se retoma la descripción de Trench (2008: 21), para quien la cultura “es práctica rutinaria, taxonomías y tecnología, es semiótica, semántica y metafísica, es -por supuesto- dinámica pero también un campo de disputa”. El mismo autor menciona que los cambios culturales son inevitables, al incorporar las políticas y proyectos de planeación y desarrollo de

manera deductiva en los territorios. Lo que permite cuestionar según este mismo autor “¿cuánto control tienen los ‘objetos’ de desarrollo para dirigir y negociar estos cambios?” (Trench 2008: 41).

Para evidenciar los cambios culturales y control sobre los mismos, Bonfil (1991), planteó un marco teórico y metodológico para estudiar procesos étnicos con el fin de entender la relación entre los distintos grupos, culturas e identidades. Mediante el concepto de control cultural que definió este autor se pueden analizar las transformaciones en los saberes y prácticas alimentarias de grupos domésticos en Lacanjá Chansayab.

Control cultural es un mecanismo mediante el cual “se ejerce la capacidad social de decisión sobre los elementos culturales” como resultado de la interacción de diferentes grupos sociales (Bonfil 1991: 171). Estos elementos son aspectos que:

“forman parte de todas y cada una de las acciones sociales, como mantener la vida cotidiana, satisfacer necesidades, definir y solventar problemas, formular y tratar de cumplir aspiraciones en donde se adecuan a la naturaleza y propósito de cada acción”(Bonfil 1991: 171).

Así, los elementos culturales materiales, formas de organización, de conocimiento, simbólicos y emotivos, involucran decisiones en su ejecución y a su vez varían de acuerdo a cada grupo social y al interior del mismo (Bonfil 1991). Dichos elementos culturales pueden ser propios o ajenos; los primeros son parte del patrimonio cultural heredado, los que producen, reproducen y transmiten; los ajenos corresponden a aquellos que forman parte de la cultura que vive el grupo, pero que no ha producido ni reproducido (Bonfil 1991). El autor menciona que, cuando hay contacto interétnico las relaciones son dicotómicas, de dominación/sujeción (Bonfil 1991). La combinación y las decisiones sobre estos permiten el análisis de cuatro ámbitos culturales: cultura autónoma, impuesta, apropiada y enajenada, que se diferencian por medio del sistema de control cultural que ejerza el grupo (Figura. 1) (Bonfil 1991).

En este sentido la cultura autónoma es el resultado de las decisiones que toman los grupos sobre los elementos culturales propios porque los producen o los conservan como patrimonio, en este caso no hay dependencia externa de los

elementos (Bonfil 1991). La cultura impuesta identifica elementos y decisiones que no son de origen propio pero que hacen parte de su cultura actual y aún dependen externamente de estos (Bonfil 1991).

La cultura apropiada surge de los elementos ajenos que usan los grupos en la ejecución de diversas prácticas y sobre los cuales deciden libremente; así los elementos seguirán siendo ajenos si el grupo no los produce ni reproduce, haya o no dependencia del elemento, pero no sobre las decisiones que el grupo tome sobre su utilización (Bonfil 1991). La cultura enajenada involucra los elementos propios sobre los cuales el grupo ha perdido poder de decisión, hacen parte de su patrimonio, pero las decisiones sobre estos ya no son autónomas, sino que son influidas por diversos factores sobre los que tampoco tienen control o son decisiones ajenas cuando han sido impuestas (Bonfil 1991).

Realizar un análisis comparativo de estos ámbitos culturales como los llama Bonfil (1991) permite ver lo que el autor planteó como una hipótesis, que algunos contenidos definidos del ámbito cultural autónomo son indispensables para el funcionamiento y continuidad del grupo étnico y la enajenación de los elementos culturales, que pone en juego para satisfacer necesidades, coloca en peligro la existencia del mismo (Bonfil 1991).

Antecedentes

La Comunidad Zona Lacandona hace referencia a un área definida del sureste de Chiapas que concentra tres poblados, Nahá, Metsabok y Lacanjá Chansayab; en esta última es donde se encuentran la mayoría de las y los mayas lacandones, estos poblados se diferencian entre sí cultural y lingüísticamente, aunque se les conozca como mayas lacandones a todos (Boremanse 1984). Esta zona ha sido reconocida por su importancia ambiental al ser la reserva natural más extensa del estado de Chiapas (Trench 2005). En esta zona hasta el 2006 se encontraban ocho centros ecoturísticos que fueron creciendo más rápidamente que otras iniciativas comunitarias del estado debido al impulso del ecoturismo en esta zona por parte del Gobierno Nacional, actualmente, suman más de 20 emprendimientos entre alojamientos y restaurantes (Suárez et al. 2016).

Respecto a la reproducción social³ de los grupos domésticos hasta mitad del siglo XX el hombre lacandón tenía derecho a más de una esposa, en esta alianza la principal función era dividirse las tareas domésticas, producir y distribuir los alimentos para todo el grupo, las esposas solían vivir juntas y compartir las tareas del hogar; sin embargo, era raro ver más de tres mujeres en una casa y existían preferencias del esposo hacia ellas, así el número de fuegos en la cocina era de acuerdo al número de esposas (Duby y Blom 2006; Nečasová 2010).

En Lacanjá Chansayab, hoy se encuentran más alianzas monógamas que polígamas, las familias viven en agrupaciones alrededor de un jefe de familia (hombre de mayor edad) y la propiedad de la tierra culturalmente se da entre el género masculino (Suárez et al. 2016); es decir bajo un sistema de parentesco que Robichaux (2007) denomina como patrilineal, en el cual se van creando familias nucleares que cohabitan en un mismo espacio con diferentes unidades sociales alrededor del hombre y mujer mayores.

Esta comunidad al igual que la selva ha experimentado diversos procesos de cambio, Marion (1990) menciona que los jóvenes adultos en la última década del siglo XX estaban perdiendo interés en la selva, la milpa se convertía en una actividad obligada, se redujo la producción de maíz, por lo que la autonomía de esta etnia indígena respecto a su producción, aprovisionamiento y transformación de productos para el autoconsumo y subsistencia económica, estaba desapareciendo, dando lugar a productos ultraprocesados dentro de su canasta familiar y dieta, aunque sí se seguían proveyendo de la mayor parte de las proteínas silvestres.

También, Marion (1990) menciona que el aumento de los recursos económicos (dinero) en varios grupos domésticos empezaba a generar estratificación económica y como consecuencia algunos jefes de familia en esa época contrataban a otras personas para ocuparse de la milpa y así dedicarse a actividades de mayor remuneración como el comercio, servicios federales y el ecoturismo. A finales de los años 90 la comunidad mantenía su autonomía en cuanto a la provisión de alimentos mediante la cantidad de maíz que cultivaba, pero la variedad y calidad se había perdido, lo que indujo a las y los lacandones a

incorporar productos y hábitos alimentarios que antes desconocían o les eran indiferentes (Marion 1990).

Los cambios en la organización social de los grupos domésticos durante la última década del siglo XX evidencian que el hombre se involucraba en actividades remuneradas lejanas del ámbito tradicional de la milpa y la selva, las mujeres se tuvieron que integrar a las labores agrícolas, de las que estaban parcialmente excluidas y en la búsqueda de estrategias económicas para comprar vestidos y zapatos como influencia del exterior (Marion 1990).

Para Marion (1990) la sociedad lacandona había recibido los impactos de la modernización y con esto también las jornadas de trabajo habían aumentado para las mujeres, y los hombres empezaban a participar más del ámbito público y político dejando en el olvido algunos referentes simbólicos. A pesar de la penetración de la moneda, las y los lacandones, según la autora, supieron adaptarse a nuevas formas de vida “seguras y firmes que no deslegitiman sus prácticas sociales ni su identidad” (Marion 1990).

En este sentido, las transformaciones en la sociedad lacandona de Lacanjá, con el paso de los años dan cuenta de que los hombres y las mujeres poco a poco han ido sustituyendo las actividades agrícolas y domésticas por las comerciales y terciarias, pues la economía de esta comunidad depende menos de la agricultura y la recolección, modificando algunas de sus costumbres y reglas a nivel de comunidad y también de familia (Trench 2005; Nečasová 2010).

Según Nečasová (2010) los hombres se dedicaban más a actividades comerciales, mientras que las mujeres eran vistas como artesanas en el mercado laboral del turismo y la inserción de tecnologías al territorio facilitó sus tareas en la casa. Los cambios más visibles que evidencia esta autora fueron en la esfera económica, en la subsistencia y aceptación de tecnologías, pues a nivel social los cambios eran más lentos, ejemplificando la vida social de las mujeres, que aún era limitada, pues hasta la primera década del siglo XXI no podían votar por sus representantes, ni salir solas de la casa y con dificultad encontraban trabajos asalariados (Nečasová 2010).

De acuerdo con Suárez et al. (2016) la organización social de estos grupos se dirigía hacia actividades económicas como el cultivo de maíz, donde mujeres y hombres participan, ellas, las niñas y niños recolectaban semillas y frutas de temporada para el autoconsumo y la manufactura de artesanías de barro estaba a cargo de las mujeres; arcos y flechas de los hombres. La asignación de roles para los hombres en la parte administrativa del ecoturismo generalmente era como guías, meseros, hacer compras, representación en las organizaciones, mantenimiento de instalaciones y manejo financiero; en cuanto a las mujeres, ellas se encargan de la elaboración de alimentos, limpieza de habitaciones y baños y lavado de blancos, trasladando las actividades domésticas a las comerciales (Suárez et al. 2016).

Esta relación con el ecoturismo es más cercana a la familia de lo que se ha visto en la literatura que estudia esta etnia indígena, pues de acuerdo con Ochoa et al. (2021) el esquema de organización de los centros ecoturísticos está ligado a la familia, pues en los espacios domésticos de residencia se encuentran también los centros:

“las reglas de residencia cambian en función del tipo de trabajo, si el trabajo se puede hacer lejos del *vejo'ovex*⁴ no incide en la toma de decisión sobre la residencia, ejemplo son los hombres guías o transportistas que no necesitan vivir cerca. Por el contrario, las actividades de cocina y administración de los centros sí requieren vivir cerca” (Ochoa, et al. 2021: 37),

En investigaciones recientes sobre cambios culturales han concluido que los grupos domésticos no discuten tales cambios, aunque son conscientes de las transformaciones que se han dado durante décadas en lo económico, familiar y cultural (Ochoa 2020). Algunos integrantes de grupos domésticos incorporados al ecoturismo reconocen “que las nuevas actividades económicas y el dinero, han afectado la forma de relacionarse al interior del *vejo'ovex* y con otras comunidades. No obstante, aún no observan que se trata de cambios en su núcleo social, que afectan su devenir” (Ochoa et al. 2021: 40)

Al reconocer esos cambios surge, por parte de algunos integrantes de la comunidad, una preocupación en el año 2017 acerca de la pérdida de la cocina tradicional, fundamento de esta investigación (Ochoa et al. 2020). En respuesta a

esta preocupación, cuatro centros ecoturísticos realizaron por primera vez en el 2018 el Festival Maya Lacandón *Hach Winik* el cual tiene como objetivo:

“crear un espacio de encuentro de la comunidad con el objeto de estrechar los lazos entre familias y prestadores de servicios, difusión y revitalización de la cultura lacandona al interior de la zona y con los visitantes y turistas, así como la promoción de la oferta ecoturística, gastronómica y artesanal de Lacanjá Chansayab”(Ochoa et al. 2020: 99).

Como resultado del primer festival 50 familias participaron con productos artesanales y comida, se ofrecieron platillos tradicionales como “tamal de caracol, ceviche de caracol, *k’oi bi k’ach* (tortillas rellenas de pollo), dulces de papaya, la bebida *Om* y aguas de frutas” (Ochoa et al. 2020: 100).

En general, el tema de la alimentación y sus prácticas en Lacanjá Chansayab se ha documentado poco y los que mencionan este tema no se enfocan en su aspecto sociocultural, por ejemplo, etnografías del año 1943 hasta los noventa, recopiladas en Duby y Blom (2006) son las más descriptivas respecto a la vida cotidiana y a los cambios que durante sus visitas fueron encontrando. Baer y Merrifield (1981) presentan en su libro una descripción de cada una estas prácticas mezclando esta información con datos sobre las técnicas de preparación y consumo de alimentos y mencionan algunos cambios y características socio ambientales. March y Aranda (1987; 1992) evidencian el uso y consumo de mamíferos por parte de los grupos domésticos. En Nations y Night (1980), Lazcano et al. (1992) ; Gonzales (1992), Góngora et al. (1992), Naranjo (2004; 2010) y Levy et al. (2002) referencian las especies de caza, pesca, recolecta, cultivo y cosecha que han consumido los grupos domésticos en Lacanjá desde hace siglos, estudios con una perspectiva biológica y de conservación. Otros trabajos más recientes se basan en estos datos para caracterizar y describir a las lacandonas y los lacandones como en Vásquez (2007; 2015; 2017). Sin embargo, no se ha dedicado suficiente investigación al estudio del sistema alimentario de la sociedad lacandona en Lacanjá, ni de las repercusiones de los diversos procesos sobre el mismo.

Justificación

El objetivo de conocer y analizar los saberes y prácticas del hacer comida en Lacanjá, como se mencionó, surge a raíz de la preocupación de la comunidad, resultado de un trabajo previo de Investigación Acción Participativa (IAP) entre centros ecoturísticos, familias de Lacanjá Chansayab y estudiantes de doctorado del departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente de Ecosur, quienes por medio de ciclos de reciprocidad del conocimiento establecieron relaciones de trabajo y cooperación. Uno de los resultados de los primeros ciclos fue la creación y organización del Festival Maya Lacandón *Hach Winik* (ver antecedentes) (Ochoa et al. 2020)

También, porque los resultados de etnografías e investigaciones de esta localidad dan cuenta de los cambios en la organización y reproducción social de las familias lacandonas, así como aspectos biológicos y de conservación de la flora y fauna de la selva; pero los saberes y prácticas en el ámbito doméstico de la alimentación solo se han descrito, sin dimensionar su importancia por la transversalidad que tienen estas actividades en la vida cotidiana. Por ello, identificar y analizar las prácticas de provisión de alimentos en el hacer comida, dará respuestas a esa percepción sobre la pérdida de la cocina tradicional identificando los diversos procesos que han transformado los diferentes elementos culturales para ejecutar las prácticas y analizar las implicaciones de esas transformaciones más allá del espacio doméstico en relación con su sistema alimentario. Este trabajo abona a la investigación de los sistemas alimentarios indígenas y tradicionales y pone en cuestión su relación con la autonomía y seguridad alimentarias.

Pregunta de investigación

¿Cuáles han sido las transformaciones de los saberes y prácticas del hacer comida en grupos domésticos en Lacanjá Chansayab?

Hipótesis

Los saberes y prácticas de provisión de alimentos de los grupos domésticos en Lacanjá Chansayab se han transformado debido a procesos sociales, políticos y

económicos como el ecoturismo, los cuales han creado las condiciones para que la capacidad de decisión sobre elementos culturales materiales, conocimientos y formas de organización para la provisión de alimentos transite de un ámbito cultural a otro bajo la propuesta teórica de control cultural con implicaciones sobre su sistema alimentario.

Objetivo General

Conocer y analizar las transformaciones en los saberes y prácticas de provisión de los alimentos en grupos domésticos de Lacanjá Chansayab.

Objetivos específicos

- Conocer cuáles son los saberes y prácticas en la provisión de alimentos.
- Identificar cuáles han sido los acontecimientos que han incidido en sus transformaciones.
- Analizar las implicaciones de las transformaciones de los saberes y prácticas de provisión de alimentos más allá del ámbito doméstico de la alimentación.

Metodología

Esta fue una investigación de tipo cualitativo constructivista con el fin de encontrar el origen de la problemática percibida por integrantes de la comunidad, de observar las relaciones sociales existentes, dinámicas e implicaciones en torno a los saberes y prácticas del hacer comida.

Para responder a los objetivos, las técnicas consistieron inicialmente en revisión y análisis documental como fuentes secundarias, para conocer los antecedentes de la alimentación desde el enfoque socioantropológico, así como hallazgos de diferentes etnografías en torno a los saberes y prácticas relacionadas con la alimentación de la zona.

Las herramientas se basaron en el uso del método etnográfico con una estancia prolongada durante el primer trimestre del año 2020, en el cual se participó cotidianamente con 13 grupos domésticos seleccionados bajo el criterio de consumo (ver marco teórico conceptual), se conoció su modo de vida usando

herramientas como observación participante, diario de campo, diálogos informales con las y los integrantes de los grupos. Se caracterizaron los grupos domésticos en cuatro centros ecoturísticos (*Topche, Ya'ax Pepen y Ya'ax can* y Campamento lacandones), debido a que no todos los integrantes de los grupos trabajan en los centros, pero sí hay vínculos entre éstos. Seis de los grupos están incorporados al ecoturismo como propietarios o colaboradores, cuatro de estos tienen restaurante y siete grupos participan como guías, transportistas, cocineras y meseros, entre otros. Estos cuatro centros se encuentran distribuidos en los barrios Nahá y Lacanjá, su caracterización puede verse de manera puntual en la [Figura 2](#).

Durante la estancia en campo se realizaron visitas específicas a milpas ([Fotos 1 y 2](#)), a traspatios ([Foto 3](#)), recorridos por la selva para el reconocimiento de flora comestible silvestre y observar la práctica de recolecta ([Foto 4, 5](#)), pesca, cacería y colecta ([Foto 6 a 10](#)) y visitas a estanques de peces ([Foto 11](#)). También, durante la observación y participación directa con los grupos domésticos se recopiló información no solo de las diferentes prácticas de provisión de alimentos sino de al menos 81 platillos tradicionales con sus diferentes técnicas utilizadas en su elaboración y datos sobre los hábitos de consumo de los grupos, que por el alcance de este trabajo no fueron incluidos, centrando los resultados en las prácticas alimentarias más relevantes de esta localidad ([Foto 12-18](#)).

El análisis de la información consistió primero en sistematizar cuatro diarios de campo y 54 diálogos informales los cuales se codificaron en atlas. ti., 1993, versión 7.5.4. Mediante las salidas a la selva con diferentes integrantes de los grupos domésticos se identificaron y posteriormente se sistematizaron esas y otras especies de caza, pesca/colecta, recolecta/ cultivo/cosecha, cría; así como el listado de alimentos comprados ([Tablas 1 a 7](#)). La información que se presenta en el artículo consideró los hallazgos empíricos en comparación con la revisión documental para encontrar los procesos que implicaron las transformaciones de cada elemento cultural y cada práctica.

Para sistematizar y posteriormente analizar las transformaciones (persistencias, pérdidas, sustituciones y adiciones) de los saberes y prácticas se

estableció como categoría general “la provisión” que a su vez tiene subcategorías: caza, pesca/colecta, recolección, cultivo/cosecha, cría y compra. Estas subcategorías se modificaron con base en planteamientos de literatura sobre antropología de la alimentación de Goody (1995), De Garine (2016) y los trabajos previos en esta zona.

El análisis de las categorías se realizó por medio de los cuestionamientos de Mintz (2003) y los elementos de las prácticas de Olivé (2007) que se resumen en las siguientes preguntas en cada categoría: ¿qué? (tipo de alimentos), ¿cómo? (conocimientos), ¿con qué? (utensilios y herramientas), ¿cuándo? (frecuencia), ¿dónde? (selva, milpa, traspatio, tienda) y ¿quiénes? (roles, interacciones). Esto con el fin de triangular la información de campo y la recopilada con el análisis documental para detectar las transformaciones en los saberes y prácticas en cada categoría y subcategoría.

La triangulación de la información requirió de un trabajo hermenéutico pues no solo se interpretaron las etnografías ya documentadas, sino la dinámica cotidiana de los grupos, pues como lo mencionó Fuster (2019) esta perspectiva teórica se aplica durante todo el proceso de la investigación teniendo en cuenta que al contar con un carácter constructivista, el diseño metodológico, la interpretación de resultados y su discusión estuvo en constante cambio a raíz de las interacciones que se presentaron con los grupos domésticos.

Así mismo, el interaccionismo simbólico permitió realizar una interpretación de los resultados con base en las formas en que los grupos se relacionan y responden a estímulos externos; debido a que esa interacción social depende del contexto histórico de Lacanjá, por lo cual, se trató de comprender la realidad de cada grupo, pues estos se “organizan, reproducen y transforman los significados en los procesos interpretativos en función de sus expectativas y propósitos”(Fuster 2019; Sucre y Cedeño 2019: 5).

Adicionalmente, como parte de la metodología de investigación que pretendía fortalecer vínculos entre la comunidad y la academia, así como generar espacios de reciprocidad de conocimientos, durante la estancia con los diferentes grupos en cada centro ecoturístico, basándonos en las necesidades de cada uno,

obtuvimos como resultado la entrega de recetas costeadas que se ofrecen en dos de los cuatro restaurantes y el diseño de dos menús donde se incorporaron platillos tradicionales ([Figuras 4 a 6](#)). Se hicieron asesorías para la presentación, calidad, mejora de procesos y técnicas de algunas preparaciones del menú de comida no tradicional (cocción de carnes, papas fritas, limonadas y aguas, arroces, entre otros). También, se ofrecieron algunas recetas de repostería (flanes, pasteles, tartas de queso y donas) en cinco grupos domésticos que buscaban diversificar su consumo o agregar opciones a los menús ([Foto 19](#)). Se realizó asesoría y acompañamiento en el manejo de redes sociales y plataformas de reserva para el centro ecoturístico *Ya'ax Pepen* ([Foto 20](#)). Finalmente, se grabó el video de un platillo tradicional (*Kor bir tu'un* o molito de caracol), que será recurso audiovisual de los centros ecoturísticos para el próximo Festival Maya Lacandón *Hach Winik*. Finalmente, se brindó apoyo económico en nombre del equipo de investigación de Ecosur para la impresión de lonas para este mismo festival.

Prácticas de provisión de alimentos en grupos domésticos de Lacanjá Chansayab: sus transformaciones desde el control cultural¹

Food provision practices in domestic groups from Lacanjá Chansayab: their transformations from cultural control

RESUMEN: En este artículo se analizan y presentan los procesos relacionados con las transformaciones en las prácticas de provisión de alimentos de grupos domésticos en un contexto de cambio sociocultural en Lacanjá Chansayab durante más de 70 años. A partir de la teoría del control cultural se realizó un estudio etnográfico, observación participante y revisión documental para identificar las prácticas alimentarias que han persistido y las que se han incorporado en esta localidad. Se concluye que sus prácticas transitan de un ámbito cultural autónomo hacia uno enajenado y los grupos domésticos se han apropiado de elementos ajenos para mantener varias de estas y reproducir otras. Las transformaciones encontradas amenazan su sistema alimentario y repercuten en su autonomía y seguridad alimentarias.

PALABRAS CLAVE: alimentación; prácticas; subsistencia; control cultural; Lacanjá Chansayab.

ABSTRACT: This article analyzes and presents the processes related to the transformations in the food provision practices of domestic groups in a context of sociocultural change in Lacanjá Chansayab for more than 70 years. Based on the theory of cultural control, an ethnographic study, participant observation and documentary review were carried out to identify the food practices that have persisted and those that have been incorporated in this place. It is concluded that their practices move from an autonomous cultural environment to an alienated one and domestic groups have appropriated foreign elements to maintain several of these and reproduce others. The transformations found threaten their food system and affect their autonomy and food security.

KEYWORDS: alimentation; practices; subsistence; dietary changes; cultural control; Lacanjá Chansayab.

Introducción

La alimentación al ser una necesidad para la subsistencia de las personas, implica una serie de tareas y relaciones de cooperación e interacción cotidianas, influenciadas por el ambiente, este proceso vincula los sistemas de provisión, producción, transformación, consumo y

¹ Artículo sometido a la Revista Cultura y Representaciones Sociales el 21 de febrero de 2021

comunicación de los diferentes grupos sociales con sus contextos y constituye un derecho humano (Contreras & Gracia, 2005; FAO [Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura], 2007; Goody, 1995).

Prácticas como la cacería, recolección y pesca, han sido indispensables para obtener alimentos, de acuerdo con De Garine, “se remonta hasta los homínidos hace 2,5 millones de años” (2016:38), estas aún se efectúan en diferentes poblaciones rurales alrededor del mundo. Actualmente, se combinan con la producción agrícola, cría de animales de corral y la compra de otros alimentos ultraprocesados, configurando un sistema alimentario indígena. Definido como “el conjunto de actividades, conocimientos, tecnologías, tradiciones, creencias, normas, formas organizativas, relaciones sociales y económicas, con las cuales los pueblos indígenas y sus integrantes interactúan entre sí, con otros sectores de la población, con el ambiente y sus recursos naturales, con el propósito de obtener alimentos para su reproducción social y biológica; bien sea cazados, pescados, colectados, recolectados y criados localmente, también es posible encontrar en las tiendas alimentos básicos para complementar sus dietas”(Guzmán, 2013:45; HLPE [Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial], 2017:45). La compra, por su parte, es generalmente casi la única forma de conseguir alimentos en las sociedades urbanas, pero cada vez se integra más en poblaciones rurales (Anigstein, 2019; HLPE, 2017).

Las transformaciones hacen referencia a la persistencia, pérdida, sustitución y adición de elementos que afectan las prácticas y valores socioculturales, políticos, económicos, ecológicos, etc., del sistema alimentario de un grupo social y son procesos de cambio que afectan a toda la sociedad (Gracia, 1997). Esta transformación es evidente entre los mayas lacandones que habitan en el sur de México. En Lacanjá Chansayab (en adelante Lacanjá), al igual que otras localidades de la Selva Lacandona, han intervenido tanto los gobiernos federales y estatales como grupos con intereses variados y particulares con efectos que han deteriorado la selva y afectado la vida de sus habitantes desde hace más de 70 años (Eroza, 2006; Figueroa, 2014). En este contexto de cambios se cuestiona ¿Cuáles han sido las transformaciones de las prácticas para la provisión de alimentos entre los grupos domésticos de Lacanjá Chansayab?

Para exponer las transformaciones se toman seis elementos que caracterizan cada una de las prácticas de provisión y en conjunto hacen parte de tres tipos de elementos que Bonfil (1991) define como culturales en términos materiales, formas de organización y conocimientos, pueden ser propios o ajenos y sobre los cuales se decide para satisfacer una necesidad y mantener un

aspecto cotidiano como la alimentación. Son elementos propios aquellos que han sido producidos, reproducidos y transmitidos entre generaciones; los ajenos forman parte de la cultura que viven actualmente los grupos domésticos pero que no han producido ni reproducido. Cuando se relacionan en determinado momento ambos tipos de elementos, se establecen cuatro ámbitos culturales que se diferencian entre sí por la forma, instancia y nivel de las decisiones sobre los elementos, ya que varía de un grupo a otro y al interior del mismo; esto es lo que Bonfil (1991) denominó el sistema de control cultural.

Cuando la decisión de reproducir y usar elementos propios está bajo el control de los grupos domésticos y no hay dependencia externa de estos, se habla de elementos culturales autónomos (Bonfil, 1991). Si se pierde el poder de decidir sobre estos, aunque sigan siendo propios, se transita hacia elementos culturales enajenados. Si los elementos y las decisiones no son propias, pero hacen parte de la cultura actual de los grupos domésticos, se estaría hablando de elementos culturales impuestos. Si los elementos son ajenos, se depende de ellos externamente y la decisión de usarlos es propia, los elementos harían parte de una cultura apropiada (Bonfil, 1991).

Así, se identifican y se describen cada una de las prácticas de provisión propias de los grupos domésticos de Lacanjá, es decir aquellas heredadas desde hace más de un siglo y las ajenas, que se han incorporado a su cultura actual mediante la apropiación o imposición de las mismas. Se hace una semblanza de los acontecimientos que los grupos domésticos han enfrentado durante más de 70 años que han incidido sobre cada una de las prácticas para analizar en qué ámbitos de la cultura propuesta por Bonfil (1991) se encuentran los elementos culturales y las prácticas. Al final se discute cómo las transformaciones pueden significar más que solo cambios en el contexto actual, ya que tienen implicaciones en el sistema alimentario, la autonomía y seguridad alimentarias.

Área y grupo de estudio

Lacanjá Chansayab, es una de las seis localidades de la Comunidad Zona Lacandona (CZL) se divide en cinco barrios, en dos de estos, Nahá originarios de la península de Yucatán y Lacanjá originarios del Petén guatemalteco (Boremansé, 1978; Eroza, 2006) que localmente se nombran a los primeros como los de arriba y a los segundos como los de abajo, se llevó a cabo este estudio. La localidad se ubica en las zonas de amortiguamiento de dos Áreas Naturales Protegidas (ANP) de la Selva Lacandona; la Reserva de la Biosfera Montes Azules (REBIMA), Monumento Natural

Bonampak (en adelante Bonampak) y la reserva comunal Sierra la Cojolita (Levy *et al.*, 2002; SEMARNAT y CONANP, 2010).

Las actividades de subsistencia como la cacería, pesca/colecta, recolecta y cultivo/cosecha se llevan a cabo en la comunidad con la regulación de la Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente (LGEEPA) (Congreso de los Estados Unidos Mexicanos, 1988).

Lacanjá está poblada en gran parte por sus primeros habitantes, lacandones del sur y por grupos lacandones del norte (de origen Nahá y Metsabok), quienes se diferencian principalmente por variantes en el lenguaje maya lacandón y también por sus preferencias alimenticias (Ochoa, 2020; Trench, 2005). Además de población mestiza e indígenas choles y tseltales con quienes se han vinculado mediante alianzas matrimoniales (Boremanse, 1978; Ochoa, 2020). Los lacandones se reconocen como *bach winik* (gente verdadera) y son uno de los grupos indígenas más reducidos de México, constituido por 976 habitantes en 294 familias, lo que les ha permitido tener disposición de un amplio territorio para hacer sus milpas y dejar descansar la tierra para cultivar diferentes frutas y vegetales; así como pescar, cazar y recolectar (Baer & Merrifield, 1981; De Vos, 1987; Diechtl, 1982; Ochoa, 2020).

En el pasado los grupos familiares de Lacanjá eran seminómadas y era común la poligamia (Ochoa, 2020). Aún viven en grupos de personas conformando familias extensas y nucleares organizadas alrededor de un jefe de familia, en unidades sociales permanentes relacionados entre sí por el parentesco, ligado con su forma de producción y distribución de bienes y alimentos (Eroza, 2006; Ochoa *et al.* 2021). En la actualidad su principal actividad económica es el ecoturismo, actividad que combinan con otras primarias y propias de subsistencia (Ochoa *et al.* 2021).

Metodología

Se realizó trabajo etnográfico, con una primera salida en abril de 2019 y posteriormente una estancia continua de enero a abril del 2020. Se utilizó la observación participante de manera cotidiana en diversas actividades con integrantes de cinco grupos domésticos del barrio Nahá y ocho de barrio Lacanjá seleccionados bajo criterios de consumo, es decir, grupos de personas que cocinan y comen juntos, vivan o no bajo la misma unidad residencial (Ingold, 2017; Robichaux, 1995). Los grupos domésticos corresponden a cuatro centros ecoturísticos: *Top Che*, *Ya'ax Pepen*, *Ya'ax Can* y Campamento lacandones por su vínculo familiar o laboral.

También, se realizó análisis documental relacionado con la provisión y producción de alimentos en Lacanjá. La sistematización y categorización de los datos de campo y notas bibliográficas se digitalizaron y se codificaron en Atlas.ti. Las categorías de análisis para la provisión de alimentos fueron la caza, pesca/colecta, recolecta, cultivo/cosecha, cría, y compra de alimentos. Con las propuestas de análisis de Mintz (2003: 43), Valladares y Olivé (2015: 67) se subcategorizaron los datos para identificar el qué, el con qué, el dónde, el cómo, el cuándo y el quién (elementos culturales), de cada práctica. Los resultados en cada práctica se organizaron para identificar los acontecimientos y las transformaciones y así finalmente analizar sus implicaciones. Los listados obtenidos en cuanto al tipo de alimentos (el qué), por el alcance de este artículo no fueron incluidos, sin embargo, a lo largo de este artículo se mencionan. Estos datos se obtuvieron mediante las visitas a la selva con integrantes de los grupos domésticos y la sistematización se realizó junto con dos informantes de cada barrio.

Resultados

La riqueza natural de la selva lacandona permitió la subsistencia de los grupos domésticos por su relación, adaptación, interacción e interdependencia con la tierra de la que obtienen más de 170 tipos de alimentos de origen vegetal y animal mediante la recolecta de plantas y frutos silvestres en la selva, del cultivo y cosecha de alimentos en la milpa, acahual y traspatio; la cacería de aves, mamíferos y reptiles silvestres; pesca/colecta de peces, anfibios, moluscos, crustáceos e insectos en arroyos, lagunas y pantanos, como la cría de aves de corral (Tabla1). Estos elementos, como mencionan Nations y Night (1980), Baer y Merrifield (1981), Diechtl (1982), Lazcano *et al.* (1992), Levy *et al.* (2002) y Naranjo *et al.* (2004) brindan la posibilidad de una dieta diversa, así como un conocimiento y aprovechamiento empírico sostenido de la fauna y flora, trazando su valor para los grupos domésticos de Lacanjá.

Tabla 1. Registro de alimentos en las diferentes prácticas de provisión en Lacanjá
Chansayab 2020

Alimentos en las diferentes prácticas de provisión		
Categoría	Tipo de animal/ /alimento	Número de especies/alimentos
Caza	Aves	27
	Mamíferos	20
	Reptiles	4

	Total	51
Pesca/colecta	Peces	8
	Moluscos	2
	Crustáceos	3
	Anfibios	4
	Insectos	4
	Total	21
Recolecta	Selva origen vegetal	39
	Total	39
Cultivo/cosecha	Milpa/acahual y traspatio	56
	Total	56
Cría	Domésticos	2
	Corral	4
	Silvestres	6
	Total	12
Compra	Origen animal	15
	Origen vegetal	25
	Granos, envasados y empacados	39
	Alimentos preparados	6
	Total	85
Total alimentos de provisión		264

Fuente: Elaboración propia con base en información de campo entre enero y abril 2020.

Transformaciones en la provisión de alimentos desde el control cultural

Se presentan las prácticas de provisión de alimentos que llevan a cabo en Lacanjá, y los procesos que han transformado los diferentes elementos culturales durante más de 70 años (Gráfico.1). Como se verá, las decisiones sobre prácticas propias como la caza, pesca/colecta, recolecta, cultivo/cosecha transitan del ámbito autónomo hacia un ámbito cultural enajenado. En cambio, la cría y la compra, prácticas ajenas a su cultura en el siglo pasado, se han incorporado a su cultura actual, por procesos que se describen a continuación.

De prácticas autónomas a enajenadas

Caza. Se registró la cacería y consumo de 51 especies, entre aves, mamíferos y reptiles. Se siguen prefiriendo las mismas especies en ambos barrios desde hace más de 70 años (Tabla 2), aunque existe diferencia entre los grupos domésticos de ambos barrios. El asentamiento permanente de los grupos familiares lacandones, la declaratoria de la CZL, de las ANP y los acuerdos entre comunidades e instituciones del gobierno incrementaron el control sobre el uso de la tierra y sus recursos, disminuyendo el número especies que se podían cazar. Los acuerdos establecen que se cacen especies que dañen los cultivos (Venado, tlacuache, guaqueque, mapache, entre otros) (Tejeda, 2009). A la par, la práctica de la milpa lacandona ha ido disminuyendo, por lo que la caza de estas especies que allí se encontraban, también.

Aunque persiste la preferencia de caza, el qué y el dónde han sido procesos que han transitado de la cultura autónoma a la enajenada, no obstante, el qué también se encuentra en el ámbito autónomo por las contradicciones entre la prohibición de cacería de algunas especies, pero la continuidad de esta misma entre las y los lacandones que deja ver los procesos de resistencia con respecto a asumir al ciento por ciento decisiones, que aunque se hayan tomado conjuntamente, mantienen un esquema conflictivo frente a la decisión de los grupos sobre qué animales cazar.

Algunos adultos mayores aún utilizan las trampas para cazar, los jóvenes conocen la técnica, pero indican que es peligroso y que les toma más tiempo, por lo que ahora cazan con rifle calibre 22 y a veces con caucheras²; herramientas introducidas entre los siglos XVIII y XIX, que sustituyeron principalmente el arco y flechas (Duby & Blom, 2006).

“(…) no ya no, antes sí en una cajita de madera metía semilla de maíz y hacía un hueco, pero es peligroso y tarda mucho, mi vuelo lo hace, pero nosotros más rápido con rifle (…)” (Hombre lacandón, comunicación personal, 20 de agosto 2020)

La cacería la realiza el hombre y persiste la organización en compañía de familiares cercanos, el producto de la caza se sigue dividiendo entre los acompañantes. Cuando al hombre no le gusta o no puede ir a cazar, encarga y compra la carne silvestre a compañeros³ o familiares y la comparte con toda la familia. El rol y forma de organización persiste manteniendo el quién

² Instrumento hecho de madera en forma de Y al que se coloca un elástico para lanzar las piedras y herir a los animales pequeños durante la cacería.

³ Con este término se refieren a los vecinos. Son integrantes de la comunidad, pero que no pertenecen a sus grupos familiares.

en el ámbito de la cultura autónoma. Sin embargo, la compra de la carne influye en el cambio de las relaciones entre familiares y compañeros; antes intercambiaban los productos o se los regalaban, ahora el dinero es determinante para dicha transacción.

Los conocimientos para la caza y la persistencia de la preferencia alimenticia de los animales siguen siendo heredados y de acuerdo con la temporada, los hombres se dirigen a la selva para cazarlos. Los hombres jóvenes que salen a cazar usan el GPS de sus celulares para recordar áreas de caza y combinan esta actividad con sus empleos remunerados. En otros casos eligen no cazar manifestando emociones negativas ante esta práctica.

Se caza una vez por semana o cuando la mujer avisa que se acabó la carne, suele ser de oportunidad, es decir, se entra en la selva a ver qué animal aparece, o cuando están en la milpa. Solo en algunas ocasiones se planea ir por algún ejemplar específico sea de día o de noche, suele durar todo un día o toda la noche. Tanto mujeres como hombres saben que está permitida la cacería para autoconsumo, no para la comercialización, si sobra lo refrigeran o venden entre compañeros de la misma comunidad. La llegada de la energía eléctrica para el uso de refrigeradores y congeladores pudo haber incidido en una menor frecuencia de cacería, a diferencia de las antiguas prácticas de conservación, ahora la carne se conserva por más tiempo.

Aunque la cacería persiste en algunos adultos. Pocos jóvenes poseen los conocimientos de las especies que habría que conservar, cazan cualquier especie disponible y los mayores lo asocian con la disminución de especies y al desapego de la selva. Aunque el cómo y cuándo cazar sean elementos culturales propios, los procesos de cambio mencionados influyen sobre su control para decidir sobre estos dos aspectos, transitando hacia una cultura enajenada (Gráfico 2).

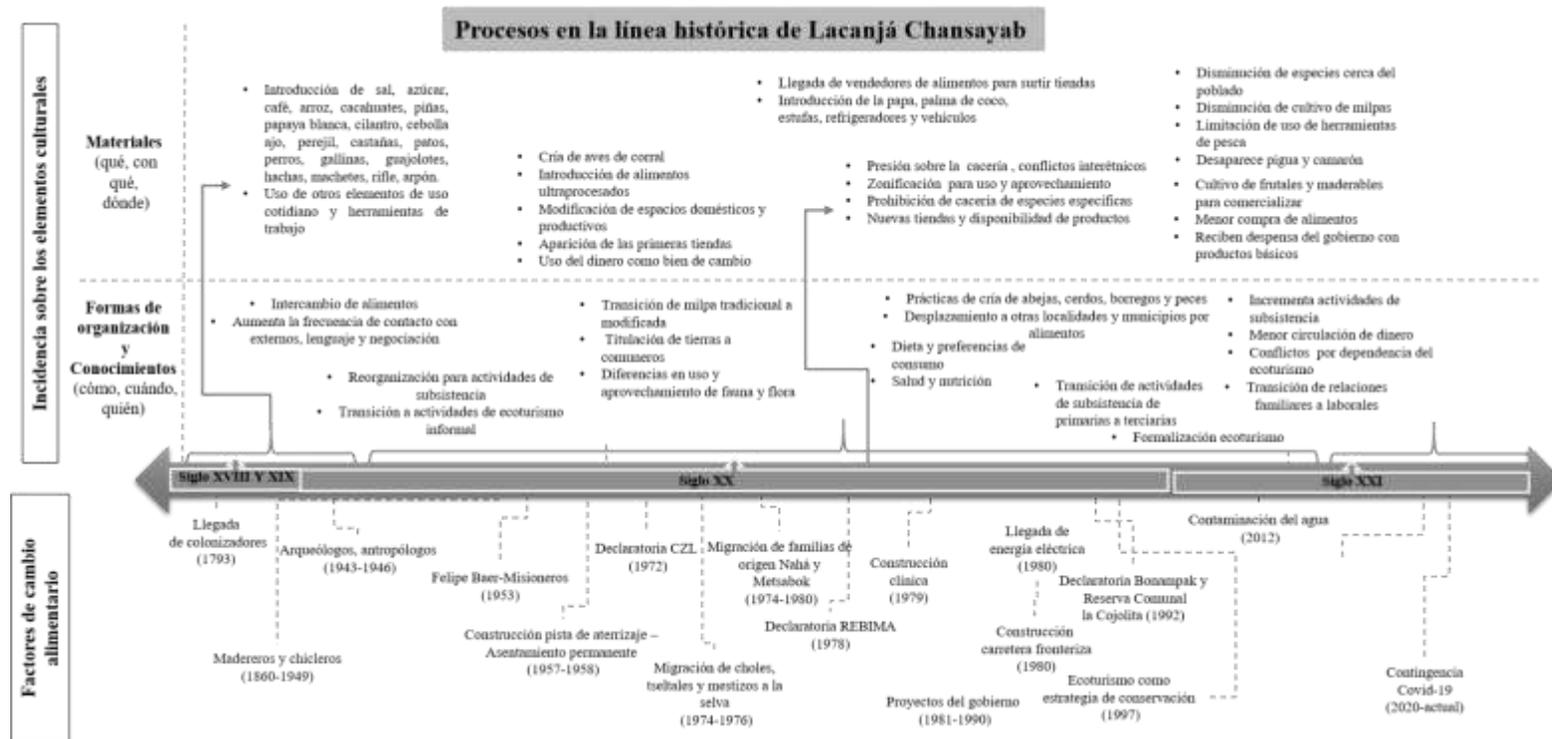


Gráfico 1. Procesos en línea histórica de Lacanjá Chansayab.

Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo entre enero- abril 2020 y revisión bibliográfica en (Baer & Merrifield, 1981; Boremanse, 1984; Chanona, 2011; De vos, 1988; Diechtl, 1982; Duby & Blom, 2006; Levy *et al.*, 2002; Naranjo *et al.*, 2004; Nations & Night, 1980; Tejada, 2009; M. Vásquez & Ramos, 1992)

Tabla 2. Diez principales especies de provisión en cada práctica

Práctica	Nombre común y científico
Caza	Hocofaisán (<i>Crax rubra</i>), cojolita (<i>Penelope purpuracens</i>), tepescuintle (<i>Cuniculus paca</i>), guaunque, (<i>Dasyprocta punctata</i>), puercos de monte (<i>Pecari tajacu</i> , <i>Tayassu pecari</i>), tapir (<i>Tapirus bairdii</i>), monos (<i>Ateles sp.</i>), armadillo (<i>Dasybus sp.</i>), venado (<i>Odocoileus sp.</i>) y cocodrilo (<i>Crocodylus sp.</i>)
Pesca/colecta	Macavil (<i>Brycon guatemalensis</i>), sardina (<i>Astyanax fasciatus</i>), mojarra (<i>Eugerres mexicanus</i>), tenguyaca (<i>Petenia splendida</i>), almejas (<i>Anodontites sp.</i>), caracol (<i>Pachychilus sp.</i>), cangrejo (<i>Pseudothelphusa sp.</i>), wo ⁴ (<i>Rhinophrynus dorsalis</i>), hormiga chicatana (<i>Atta mexicana</i>).
Recolecta	Hierba santa, cola de caballo, platanillo; árbol de ramón rojo, chicozapote, zapotes, Chapay (<i>Astrocaryum mexicanum</i>), pacaya (<i>Chamaedorea tepejilote</i>) bejuco para te, ciruelas.
Cría	Patos, gallinas, tinamú (<i>Tinamidae sp.</i>), hocofaisán, gallina guinea, guajolotes.

Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo entre enero-abril 2020 y revisión documental.

Pesca/colecta. En Lacanjá, actualmente en sus ríos, arroyos, lagunas y pantanos se concentran diversidad de recursos alimentarios que obtienen con la persistencia de la pesca y colecta. Se identificaron 21 especies entre peces, crustáceos, moluscos, anfibios e insectos (Tabla 1). Desde la segunda mitad del siglo XX persiste la preferencia de consumo de algunas especies y se comparten en los grupos domésticos de ambos barrios (Tabla 2). También persiste la colecta de huevos de algunos reptiles y aves; muy apreciados cuando logran encontrarlos (Tabla 2). Se pesca y colecta para autoconsumo y como insumos para pescar presas grandes y para hacer artesanías, si sobra venden los excedentes entre otros grupos o familiares.

Los informantes mencionan que hace aproximadamente siete años, había más especies de crustáceos, pero dejaron de colectarse y consumirse por la contaminación de cuerpos de agua, producida por malas prácticas de ganadería en otras localidades, así como por la presión de la

⁴ Nombre en maya lacandón para esa especie de sapo.

pesca que como consecuencia trajo menor cantidad y diversidad de peces para Lacanjá. También, la zonificación establecida en los planes de manejo de las ANP regula y restringe el uso de herramientas para la pesca en áreas determinadas. Antes, dadas las condiciones ambientales podían obtener y consumir diversas especies acuáticas, ahora utilizan las de cuerpos de agua no contaminados, lo cual determina el lugar y las especies, controlando su capacidad de decidir sobre estos dos elementos llevándolos hacia un ámbito cultural enajenado.

En nueve de los 13 grupos domésticos, hombres y mujeres pescan. En el río los hombres utilizan arpón (durante el día) y en la noche utilizan la malla, algunos lo hacen con ayuda del cayuco. En los arroyos las mujeres utilizan una jícara llena de tortilla o masa de maíz para atraer a los peces y ambos utilizan cordel y anzuelo. Aún se realiza, pero es poco frecuente el envenenamiento de aguas sin corriente con el extracto de algunas plantas (Barbasco y chechen) para aturdir a los peces pequeños y luego colectarlos. Herramientas como el arpón y el anzuelo son las que más usan, fueron introducidas desde el siglo XVIII, ahora hacen parte de la cultura apropiada al sustituir la uña del cangrejo para pescar, informantes mencionan que la forma de utilizar el arpón y el desconocimiento de los más jóvenes sobre la práctica también ha influido en una menor abundancia de peces grandes (Bonfil, 1991; Duby & Blom, 2006).

La colecta de moluscos y crustáceos la realizan mujeres y hombres, ellas generalmente el caracol, ellos las almejas, huevos, anfibios e insectos; entre ambos atrapan cangrejos. Esta división se da porque antes era el hombre quien siempre hacía estas actividades, pero mencionan que el hombre las ha dejado por ocuparse en otros temas relacionados con el ecoturismo y las mujeres se han encargado de la colecta en los cuerpos de agua cercanos a las unidades sociales porque no caminan mucho la selva y las especies que se colectan lejos lo siguen haciendo los hombres o con sus esposas cuando se acompañan.

Antes de ocuparse en trabajos remunerados los hombres invitaban a los niños y jóvenes a realizar excursiones, de esta forma transmitían estos conocimientos, ahora mencionan falta de tiempo para hacerlo, por sus labores en los centros ecoturísticos, ya que esperan visitantes, algunos mencionan que si van a la selva no hay quien se encargue del centro ecoturístico. Con la aparición y apropiación del ecoturismo, actividad económica de la cual se han apropiado según Ochoa *et al.* (2021) las prácticas que tradicionalmente realizaban los hombres, como la pesca/colecta, incluso la milpa, ahora las desempeñan también las mujeres y son ellas las encargadas de transmitir los conocimientos mediante la práctica a sus hijas o niños pequeños (Marion, 1990; Suárez, 2015).

En seis de los grupos domésticos el hombre no caza, pero compra carne de cacería a sus compañeros o familiares, dos de estos se dedican más a pescar, los otros cuatro reciben compartida la carne que cazan los demás grupos del *vejo'ovex*⁵. Tres grupos domésticos no pescan/colectan, en cambio también compran o les comparten sus familiares los excedentes. Los diez grupos que pescan/colectan continúan yendo en compañía de integrantes del *vejo'ovex* al menos una vez por semana y las excursiones pueden durar más de cuatro horas. El producto de la pesca al igual que el de la cacería se divide y se comparte entre los participantes y el grupo familiar. No obstante, el control sobre el cómo, cuándo y quién realiza la actividad está influenciado por estos cambios, llevando estos elementos hacia la enajenación.

Recolecta. La recolección refiere a la obtención de alimentos o insumos silvestres en la selva. Entre 10 de los 13 grupos domésticos, se recogen aproximadamente 39 tipos de alimentos silvestres como frutos, hongos, enredaderas, hierbas, bejucos, palmas, verduras, granos y semillas (Tabla 1). Hay alimentos que ya no se recolectan. Mencionan cambios en las temporadas de cosecha o la desaparición frutos que asocian a cambios en el clima como la papa voladora o en maya lacandón *Birin Subi* (*sp*). No obstante, aún el qué recolectar sigue estando bajo su control (ámbito autónomo) aunque dependan del clima y las temporadas para hacerlo lo que incide en su poder de decisión sobre este elemento (Bonfil, 1991). Recolectan los alimentos manualmente y con ayuda del machete. Es común comer frutos durante las salidas por la selva, y compartir con el grupo familiar lo encontrado.

La recolección suele ser espontánea y cerca del poblado generalmente (no mayor a dos horas de la cabecera urbana), al cazar o pescar aprovechan para recoger plantas o leña. Se planea la salida si se va a cocinar algo específico, o se encarga o se compra a otros familiares o compañeros. Las normas de las ANP y la ley LGEEPA permiten el uso y aprovechamiento de las plantas silvestres para autoconsumo en el área de amortiguamiento, así el dónde recolectar sigue siendo un elemento cultural autónomo y así lo comprenden los grupos domésticos:

“Si no voy a mi selva, si no cazamos, entonces ¿qué voy a comer?, si así es como siempre hemos comido (...)” (Mujer lacandona, comunicación personal, 9 marzo de 2020).

⁵ Palabra en maya Lacandon que hace referencia a la familia. Consultar Ochoa et al. (2021)

Aunque continúe la recolecta la frecuencia ha disminuido, los hombres son quienes más la realizan porque mencionan las mujeres que ellos conocen mejor la selva. Los hombres adolescentes con menor frecuencia realizan excursiones a la selva, cuando lo hacen es como paseo. Señalan no conocer nombres y usos de las plantas, pero cuando van a pescar en familia los padres aprovechan para enseñarles. La mujer también recolecta y cuando lo hace va acompañada de otras mujeres, ellas no caminan mucho en la selva. De este modo, la recolecta no está enajenada totalmente, pero está en riesgo al depender de las demás prácticas para su continuidad.

Cultivo/cosecha. La milpa tradicional maya, el acahual y el traspatio han sido espacios de producción predilectos donde las poblaciones rurales se proveen de vegetales y proteínas. No obstante, desde hace treinta años proyectos introducidos en la comunidad como el ecoturismo, ha implicado menor dedicación al cultivo y por lo tanto a la cosecha de alimentos que allí se encuentran (Marion, 1990; Vásquez *et al.* 2015).

En seis de los 13 grupos domésticos se hace milpa, esto es así porque no todos tienen tierra y lo que la tienen han destinado su uso para hacer cabañas o utilizarla para los cultivos comerciales del proyecto sembrando vida, siete cuentan con traspatio, cinco lo comparten con otros grupos de consumo del *vejo'vex* y uno lo usa para criar aves de corral para su consumo y los demás obtienen los alimentos comprándolos a sus familiares y compañeros o en las tiendas. Se registraron alrededor de 56 alimentos cultivados y cosechados en milpa, acahual y traspatio. Destacan diferentes variedades de plátanos, frutas, hierbas, tubérculos, cebollas, tomates, especias, hortalizas, vegetales, leguminosas y maíz blanco (Tablas 1 y 2).

Varios de estos alimentos fueron introducidos hace siglos y otros entre las décadas de 1950 y 1980, hoy se cultivan o compran. Los grupos domésticos se han apropiado de su uso convirtiéndolos en ingredientes esenciales para platillos tradicionales como la papa, zanahoria, cilantro, perejil, entre otras. Cultivos como algodón, tabaco, variedades de maíz y frijol; por practicidad, intercambio, prohibición e introducción de textiles se abandonaron desde hace más de treinta años (Baer & Merrifield, 1981; Chanona, 2011).

Desde el año 2019, 24 grupos domésticos participan en el programa Sembrando Vida⁶, cinco grupos domésticos que tienen milpa hacen parte de este, el otro ya participaba el programa

⁶ El Programa incentiva “a los sujetos agrarios a establecer sistemas productivos agroforestales, combina la producción de los cultivos tradicionales en conjunto con árboles frutícolas y maderables, y el sistema de Milpa

Procampo, del Ministerio de Agricultura (Hombre lacandón, comunicación personal, 11 abril de 2020, paráfrasis del dialogo sostenido). Destinaron dos hectáreas para cultivar de manera intercalada frutales y maderables y media hectárea para la milpa. Uno de los grupos, además de esto sembró chile y tomate, cosechas que fueron vendidas en grandes cantidades fuera de la comunidad. En este caso combinan los cultivos primarios y secundarios con los que el proyecto les facilita y reciben cinco mil pesos mensuales para mantenerlos; sin embargo, se observó que las mujeres destinan el dinero para comprar despensa en tiendas y como la prioridad del programa es el cultivo de las especies comercializables, las familias también lo hacen, cambiando la estrategia de cultivo.

En un grupo familiar que tiene milpa y restaurante priorizan el uso del maíz, frijol y otros productos para la preparación de alimentos para los turistas, lo cual reduce su autoconsumo y se ven en la necesidad de comprarlos cuando se acaban. Aunque la decisión de usar estos alimentos para el restaurante sea en apariencia autónoma, la demanda es la que guía esta decisión. A la par los grupos domésticos en Lacanjá se han apropiado de alimentos introducidos ubicando “el qué” en dos ámbitos de la cultura actual, por un lado, la enajenada y por el otro la autónoma.

La forma y la herramienta con que se mantenía la milpa y el traspatio cambió cuando los exploradores llevaron fierro y acero para la fabricación de hachas y machetes, sustituyendo el pedernal y el trabajo de deshierbe manual; pasando de elemento cultural ajeno a uno apropiado (Baer & Merrifield, 1981).

Tienen dos cosechas por año (verano e invierno) de cultivos como maíz, frijol y calabaza. En el año cosechan especies secundarias en milpa y traspatio, este último, ahora se puede encontrar en medio de las cabañas para el turismo. La ubicación de los espacios domésticos y producción cambió con el asentamiento permanente y la titulación de tierras a comuneros; las milpas siguen siendo de menos de dos hectáreas y como antes se encuentran lejos de los espacios domésticos (Ochoa, *et al.*, 2021). Al dejar de vivir en los límites de las milpas, el trabajo de deshierbe no es diario sino algunas veces por semana, la milpa tradicional pasó a ser una modificada transformando el qué hacer tradicional del trabajo en la milpa (Baer & Merrifield, 1981; Nations & Night, 1980). Lo anterior se relaciona con la pérdida de control sobre el dónde, cómo y cuándo llevar a cabo esta práctica transitando de ser elementos autónomos a enajenados.

Intercalado entre Árboles Frutales (MIAF), se busca contribuir a generar empleos, incentivar la autosuficiencia alimentaria, mejorar los ingresos de las y los pobladores y recuperar la cobertura forestal de un millón de hectáreas en el país” (Secretaría de Bienestar, 2020).

En general, los hombres, sus hijos, yernos y a veces las mujeres, hacen la milpa, él sigue como encargado de los cultivos primarios y la mujer de los secundarios, así como de la cosecha en ambos espacios y va a la milpa una o dos veces por semana por productos para cocinar, es decir que el quién se mantiene como elemento cultural autónomo. En dos grupos domésticos el hombre paga el trabajo en la milpa. En otros casos, aunque haya terreno, los jóvenes y adultos prefieren no hacerla y dedicarse a otras actividades o priorizar el uso de la tierra para la construcción de cabañas, mencionan que hacer milpa requiere mucha dedicación y si hay que pagar, es costoso. Si los padres no hacen milpa, el hijo desconoce la forma de hacerlo, la menor dedicación a esta práctica incide directamente sobre la transmisión de conocimientos.

El cultivo cosechado, es también una práctica que está transitando hacia la enajenación a raíz de la menor dedicación a esta principalmente, pero también por los procesos mencionados que ha implicado la transformación de la mayoría de sus elementos culturales (Gráfico. 2).

De prácticas ajenas a cultura autónoma y apropiada

Cría. En el siglo XVIII los exploradores de Lacanjá introdujeron a la gallina y el guajolote, luego empezaron a ser criados y apropiados por las mujeres, al ser seminómadas las y los lacandones no criaban animales, solo mantenían perros para la cacería (De vos, 1988). Posiblemente la práctica se estableció cuando los grupos domésticos se agruparon en asentamientos permanentes (Baer & Merrifield, 1981; De vos, 1988).

En ocho de los 13 grupos domésticos crían aproximadamente 12 especies tanto domésticas como silvestres, pero no se consumen todas, solo las aves de corral mencionadas en la tabla 1. Los huevos de las aves eran y siguen siendo valiosos para las mujeres, ya que los venden al igual que los pollos para comprar otros bienes de uso personal. En todos los grupos se evidenció el consumo de huevos a cualquier hora del día, son un sustituto de la carne silvestre cuando no la hay. Una informante menciona que en general las mujeres prefieren comprar huevos de granja y dejar que las gallinas empollen. Hacia el año 1957 se introduce el pato, esta ave se empezó a criar y consumir primero entre los grupos de origen Lacanjá, los de Nahá, que llegaron después, no conocían la especie, lo que explica que las mujeres de este origen los crían para matarlos y luego usar su carne como carnada para coleccionar caracoles y cangrejos (Baer & Merrifield, 1981).

Las mujeres y niños siguen como encargados de alimentar y cuidar los animales que se crían. En las mañanas, la mujer los alimenta con maíz y masa de tortilla, si no hay milpa no crían

pollos, si los crían entonces compran el maíz a otros familiares y compañeros para mantenerlos. Aproximadamente una vez por semana se mata un pollo para hacer caldo. Tienen gallineros y corrales amplios en sus traspatios y los construyen las mujeres. En algunos casos el espacio del traspatio se destina para criar pollos y no para sembrar (Diechtl, 1982). Los perros y gatos son animales de compañía o para cazar, a los animales silvestres, aunque ya casi no los crían, los mantienen como mascotas en el caso de monos araña, loros y guacamayas.

En los años 80, proyectos de cría de cerdos, borregos, ganado, abejas y peces, fueron ensayos sin éxito en la comunidad (Vásquez & Ramos, 1992). Hoy día se crían abejas lejos de las casas, y se recolecta su miel en la selva, tanto de las especies nativas como de las introducidas por el Instituto Nacional Indigenista⁷ (Diechtl, 1982). Sigue la cría de peces nativos en estanques conectados a cuerpos de agua, técnica apropiada desde 1984 que se observó en uno de los grupos (Diechtl, 1982). Dos grupos tienen un estanque de cría de mojarra, uno las comercializa dentro y fuera de la localidad y otro para autoconsumo, aunque prefieren consumir los peces de río. Mencionan que los que compran y consumen los de estanque es porque no pescan, tienen salario y pueden pagar, pero los que no tienen dinero si deben ir a pescar.

Las lacandonas se han apropiado de la cría de aves de corral quizás por el gusto o por la semejanza con lo que tradicionalmente han cazado (faisán y otras aves). Los elementos culturales de esta práctica, aunque en un principio fueran ajenos, después del asentamiento en poblados permanentes los apropiaron y ha sido una práctica heredada y reproducida entre las mujeres principalmente, convirtiéndola en una actividad sobre la que tienen control de decisión en cada uno de los elementos culturales llevándola hacia un ámbito autónomo (Gráfico. 2).

Compra. En las sociedades rurales progresivamente se han dejado de producir alimentos, en parte, porque en los años 90 la industria agroalimentaria instaló un modelo de consumo del cual no escaparon las zonas rurales, así la compra, se convirtió también en un mecanismo cotidiano para obtener alimentos (Anigstein, 2019). Aunque comprar alimentos no es una práctica que las y los lacandones del siglo XIX hayan realizado, si es una actividad relativamente contemporánea de la que se han apropiado en los últimos 60 años.

Con la llegada de colonizadores, monteros y chicleros se introdujo sal, azúcar, café y arroz en Lacanjá. Con los arqueólogos y antropólogos los hombres lacandones aprendieron un

⁷ Ahora Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI).

poco el idioma español y así intercambiaban dichos productos por otros que cultivaban (De Vos, 1988). Posteriormente, con la construcción de la pista y el asentamiento permanente en la segunda mitad del siglo XX, aparece la oportunidad de obtener bienes y productos mediante el uso del dinero, sustituyendo el intercambio por la compra (Chanona, 2011). Es decir, la forma (el cómo) y el bien de cambio (el con qué) en los intercambios eran autónomos, pasaron a ser ajenos y posteriormente fueron apropiados.

La construcción de la carretera transfronteriza entre los años 80 y 90 vinculó al poblado con las localidades de la selva y otros estados del país y con esto los hombres adultos y jóvenes empezaron a desplazarse para comprar alimentos, al contar con recursos económicos para hacerlo (Marion, 1990), así lo menciona un informante:

“(…) el jamón, la salchicha, eso fue algo lujoso porque no lo conocíamos, entonces ejerzo una profesión para comprarlo, es como si estuviéramos conociendo el mundo ahorita” (Hombre lacandón, comunicación personal, 15 de marzo de 2020).

A la par, surgieron las primeras tiendas, con productos refinados y ultraprocesados: sal, azúcar, huevos, harina de maíz (Maseca), pastas, salsas, embutidos, dulces, aceites, entre otros, que desplazaron por ejemplo, la caña de azúcar y la miel como endulzantes y la grasa del mono para freír (Baer & Merrifield, 1981).

Los grupos domésticos empezaron a consumir con más frecuencia otro tipo de carbohidratos y proteínas de menor valor nutricional, el resultado fue la apropiación de estos alimentos adicionándolos a su dieta con efectos sobre la salud de los mayores y nuevas pautas de consumo en niños y jóvenes (Diechtl, 1982; Marion, 1990). En la estancia en campo se conoció a personas que durante los años 80 y 90 consumían estos nuevos productos, al considerarlos un lujo y una novedad, algunos, en especial adultos de la tercera edad, desarrollaron enfermedades cardiovasculares asociadas a la obesidad e incremento en sangre del colesterol y triglicéridos, hipertensión arterial y diabetes, que ha hecho que algunas personas retomen el consumo de alimentos naturales y silvestres de su dieta tradicional local.

Los 13 grupos domésticos compran y consumen productos de las tiendas, los propietarios de restaurantes y cabañas, cocineras o meseros, consumen más alimentos comprados por la mayor disponibilidad de estos mientras trabajan y porque la cocina del restaurante es la misma cocina doméstica en la mayoría de los grupos. Mencionan que los alimentos de la tienda no son saludables, pero es lo que tienen al alcance, varios manifiestan que aun sabiendo que les hace mal los consumen por la rapidez que brindan en términos del tiempo.

Los grupos que dependen de actividades como guías, camareras, empleos comunitarios, o del hogar, consumen y llevan a cabo con más frecuencia prácticas de cacería y pesca para obtener los alimentos, pero compran productos (de milpa) a vecinos y los básicos en las tiendas. Reconocen los beneficios del consumo de alimentos silvestres frente a los comprados.

La compra de alimentos genera otro tipo de organización, la despensa la pueden adquirir entre varios grupos de consumo, preparan sus alimentos y comen juntos según los acuerdos y arreglos que tengan, pero cada grupo doméstico de consumo dispone de los alimentos cuando lo desea.

Se registraron aproximadamente 85 productos de origen animal y vegetal (cultivados o no en Lacanjá): carnes, embutidos, huevos, lácteos, granos, salsas, panes, pastas, harinas, cereales, galletas, dulces, refrescos y comidas preparadas en las diez tiendas que están entre los dos barrios (Tabla 1). Estos datos se basan en la observación de la despensa de cada grupo doméstico de consumo y en la visita a las diferentes tiendas de la localidad, por lo que no son datos fijos sino aproximados. Compran carnes de res o cerdo para ofrecerlas en los restaurantes, pero no las consumen, excepto el camarón (que ya no pueden colectar). Nueve de los grupos domésticos que tienen más recursos y posibilidades viajan en auto o combi para comprar en los supermercados de Palenque, Benemérito de las Américas y Nueva Palestina. También compran a los vendedores de otras comunidades que llegan a Lacanjá motorizados. Los grupos domésticos con restaurantes realizan la compra por lo general cada 20 días, los otros de manera semanal. Cuando la compra es local es la mujer o niños grandes quienes la realizan, el hombre o el grupo completo lo hacen fuera de la comunidad y comen en restaurantes de la ciudad.

La decisión sobre la persona que realiza la compra sigue siendo elemento autónomo, con base en el antiguo sistema de intercambio o en la compra actual, eran y son los hombres quienes la realizan. El cuándo y dónde comprar depende de la disponibilidad de productos en las tiendas y del dinero destinado para comprarlos.

El análisis de los elementos culturales para realizar la caza, pesca/colecta, recolecta y cultivo/cosecha evidencia el tránsito de cada una de estas prácticas de la cultura autónoma a una enajenada al tener más elementos de ese lado como consecuencia de las decisiones impuestas por actores externos sobre el uso y aprovechamiento de la tierra, introducción de alimentos y herramientas, formas de organización, reproducción social y económica. Por otra parte, la cría de animales en su origen es una práctica ajena, se ha reproducido hasta convertirse en parte de su cultura autónoma y la compra de alimentos, por el contrario, transita de una cultura impuesta

hacia una apropiada por la decisión de cada grupo domésticos sobre su uso y consumo (Gráfico. 2).

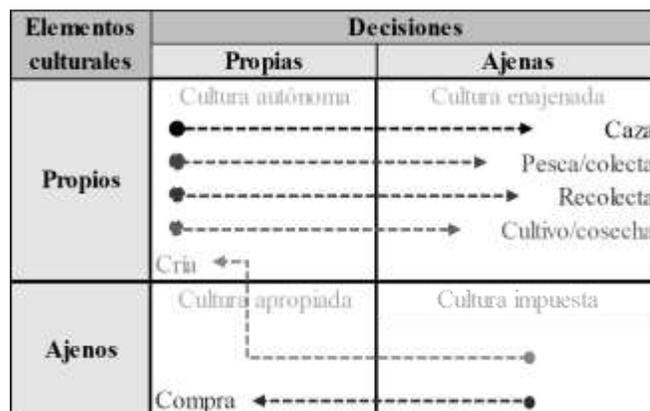


Gráfico 2. Análisis de procesos del control cultural en las prácticas de provisión de alimentos

Fuente: adaptado de Bonfil (1991)

Entre lo propio y lo ajeno en la alimentación maya lacandona

Discusión

La colonización de la selva, su explotación forestal, el establecimiento de ANP, la urbanización, conectividad, adición de alimentos ultraprocesados, nuevas actividades, tenencia de la tierra, equipamientos domésticos, publicidad mediática entre otros, son factores de cambio que constituyen una amenaza directa e indirecta para el sistema alimentario indígena, estos procesos concuerdan con los identificados por De Garine (1987), Gracia (1997), Balmes (2018), Bertran (2000), Consejo Internacional de Tratado Indios (CITI, 2002), Mintz (2003), Woodley *et al.* (2007), Castellanos y Álvarez (2010) y Pomboza *et al.* (2017).

Estos factores de cambio transformaron en mayor o menor medida los elementos culturales materiales, formas de organización y conocimientos que los grupos domésticos ponen en juego para alimentarse. En Lacanjá, como lo indican Gracia (1997), Bertran (2000) y Woodley *et al.* (2007), se encontraron cambios en las prácticas de sus sistemas de provisión y en sus dietas tradicionales, causando deterioro de la salud y vulnerabilidad a enfermedades, así como destrucción de los ecosistemas, pérdida de biodiversidad, de conocimientos y menor control sobre su territorio, su identidad y cultura.

Elementos culturales: materiales (qué, con qué, dónde)

El tipo de alimentos (el qué) de los cuales se proveen los grupos domésticos en cualquiera de las prácticas se encuentran en todos los ámbitos de la cultura propuestos por Bonfil (1991); no obstante, se inclinan hacia el ámbito autónomo y enajenado (Gráfico 2). Esta convergencia está dada por contradicciones que Bonfil (1991) explica, en torno a las decisiones sobre los elementos. Desde el ámbito autónomo continúan cazando, pescando/colectando y recolectando los animales y plantas que tradicionalmente han consumido, cultivan/cosechan y compran alimentos de la milpa, y crían aves de corral, que, evidencian un proceso de resistencia que se manifiesta por medio de la persistencia de estos elementos centrales e identitarios, aún con las restricciones y transformaciones dentro de cada práctica inducidas por los factores de cambio mencionados (Bonfil, 1991; Gracia, 1997). Esto concuerda con la persistencia del apego a ciertos alimentos locales que menciona De Garine (2016), la cual puede explicarse por el ideal de las sociedades rurales respecto a la autosuficiencia alimenticia, así como por la inclinación emocional ligada a las costumbres alimentarias de la infancia marcada por la cultura de cada grupo como lo mencionaron.

Por su parte, la enajenación de estos elementos culturales como consecuencia de la sustitución y menor dedicación al cultivo de la milpa por sistemas de cultivos comerciales como los del proyecto Sembrando Vida, la pesca y cacería furtiva, implican el desplazamiento o pérdida gradual de la agricultura de subsistencia y del conocimiento de prácticas asociadas a ella y representan un peligro para la conservación de especies animales amenazadas como lo mencionaron varios informantes y como lo reportan Naranjo *et al.* (2004), Woodley *et al.* (2007), Tejada (2014) y el HLPE (2017). Además, disminuye la cantidad y diversidad de especies para consumo con efectos directos en la salud y nutrición (Woodley *et al.*, 2007).

La apropiación y adición de productos agrícolas y ultraprocesados en Lacanjá ha debilitado la producción local y ha aumentado el riesgo en los grupos domésticos de sufrir enfermedades crónicas-degenerativas, lo cual concuerda con el estudio de Diechtl (1984) en esta localidad, en el que evidenciaba que las familias que estaban pasando a un método de cultivo modificado y mayor consumo de productos ultraprocesados mostraban patrones nutricionales inadecuados por la monotonía y baja ingesta de proteínas en las dietas. Esto, según Gracia (1997), Balmes (1998), Woodley *et al.* (2007) y Santos *et al.* (2019), responde a un sistema alimentario impuesto desde lo global con alimentos carentes de nutrientes que se consumen solos o mezclan con preparaciones tradicionales y son adicionados a las dietas sin mucha dificultad al ahorrar tiempo.

La influencia de medios de comunicación y publicidad inducen a niños y jóvenes, en mayor medida, al consumo de alimentos como estos; sin embargo, esto está condicionado por el acceso a recursos económicos, como se expuso en los resultados, amenazando con pérdida de la identidad y pertenencia en poblaciones donde las dietas se basan en alimentos primarios como maíz, frijol y calabaza (Castellanos & Álvarez, 2010; Gracia, 1997; Woodley *et al.*, 2007).

Aunque en Lacanjá mencionen el valor nutricional de los alimentos silvestres, de los cultivos de la milpa y la sustentabilidad de sus prácticas, no se cuestionan la incorporación de productos ultraprocesados, aun cuando algunos conocen sus efectos. Las generaciones de jóvenes poco a poco van cambiando la dieta tradicional por otra que según algunos es un lujo.

Los alimentos introducidos quizá han abatido la desnutrición, pero han profundizado la malnutrición, de ahí la importancia de reconocer el valor nutricional de los alimentos tradicionales y sensibilizar a la población en general sobre los efectos de los alimentos ultraprocesados en su salud (Guzmán, 2013). Bertran (2000) y Marcial *et al.* (2019) señalan que la introducción e influencia de los estereotipos de la sociedad moderna y los estigmas hacia el indígena contemporáneo permean a la alimentación como forma de estratificación social, incluso dentro del mismo grupo étnico.

La adición y apropiación de herramientas y prácticas (el con qué) puede entenderse como innovaciones y mecanismos de control cultural o autonomía de los grupos domésticos para renovar y mantener sus costumbres, hábitos alimentarios y diversas formas de organización social dentro de cada práctica, dotando de nuevos significados, acordes a sus propias tradiciones y garantizando el acceso a otros alimentos siguiendo a Bonfil (1991) y Santos *et al.* (2019).

Hasta la mitad del siglo XX las y los lacandones tenían amplia disposición de tierras para realizar sus prácticas de subsistencia (el dónde), no obstante, estos territorios se convirtieron en espacios protegidos y aunque la titulación de tierras les da reconocimiento legal para proteger y controlar sus tierras, en la práctica se les restringe el uso y aprovechamiento de flora y fauna comestible, lo cual implica menor disponibilidad de recursos y reorganización social para poderlas llevar a cabo con nuevas reglas (Woodley *et al.*, 2007). En la medida que las y los lacandones tengan menor control sobre sus prácticas, la autonomía sobre la tierra también disminuirá como se evidencia mediante la enajenación de sus prácticas.

La urbanización y los medios de acceso a las comunidades han permitido el traslado hacia otros municipios y estados, principalmente aquellos con campamentos ecoturísticos, esto abre la posibilidad de acceso a más variedad de alimentos ultraprocesados como lo refieren

Castellanos y Álvarez (2010) para el municipio de Las Margaritas, Chiapas, en dos comunidades tojolabales con el consecuente desplazamiento de sus prácticas alimentarias y nuevos patrones en sus dietas como se encontró en Lacanjá.

Elementos culturales: formas de organización y conocimientos (cómo, cuándo, quién)

Las amenazas al sistema alimentario indígena en términos del tipo de alimentos que se proveen los grupos está relacionada con la pérdida de diversidad no sólo biológica, sino cultural, que en Lacanjá inició por el contacto con otros grupos de personas con incidencia en la pérdida de conocimientos y desconexión con su cultura y sistemas alimentarios tradicionales como lo mencionan Marion (1990) y Woodley *et al.* (2007). Por el contacto con externos, las mujeres y sobre todo los hombres lacandones aprendieron el español que les ha permitido negociar e interactuar en el mercado, esto como lo menciona Woodley *et al.* (2007) podría repercutir en menor conocimiento de la agrobiodiversidad, al hablar menos la lengua sea más difícil mantener el conocimiento de sus alimentos y formas de llevar a cabo las prácticas sobre todo entre las nuevas generaciones.

El uso y aprovechamiento doméstico de los recursos está determinado por los conocimientos (el cómo) y su cultura. Este elemento se encuentra en tres ámbitos, enajenado para las prácticas propias, autónomo y apropiado para las ajenas (Gráfico. 2). En este sentido, en la medida en que se pierde el control sobre la trasmisión oral de sus conocimientos se pierde autonomía alimentaria, por el contrario reconocer este vínculo promovería y reforzaría los recursos alimentarios (Bonfil, 1991; Woodley *et al.*, 2007).

El ecoturismo y la escolarización como producto del modelo de desarrollo también lo identifican Woodley *et al.* (2007) y Ochoa *et al.* (2021) como amenazas al sistema alimentario, pues reducen, transforman y desplazan las actividades de subsistencia, los sistemas de intercambio y reciprocidad, lo cual implica pérdida en la trasmisión de los saberes y prácticas entre generaciones. Al interior de *vejo'ovex*, como lo identificaron Ochoa *et al.* (2021: 34), se aprendía la forma de vivir, la escuela reemplazó esta forma de aprendizaje y los espacios al servicio ecoturístico es donde ahora niñas, niños y jóvenes se forman para el trabajo, aprendiendo nuevas habilidades, aptitudes, valores e idiomas (cultura impuesta) que van en contravía de las prácticas de subsistencia según Bonfil (1991) y Woodley *et al.* (2007).

El acceso e influencia de las redes sociales y el internet ha hecho que los más jóvenes ya no se interesen por la selva tanto como sus padres o abuelos y sean cada vez menos quienes se

dediquen a las prácticas propias, o que lo hagan por necesidad sin saber cómo hacerlo con implicaciones sobre la conservación y sostenibilidad de las especies:

La persistencia en el compartir alimentos silvestres, sean comprados u obtenidos directamente, hace visible la monetización del antiguo sistema de intercambio, lo que induce a pensar en el valor económico, que para los integrantes de los grupos domésticos ahora tiene el tiempo. Por otra parte, al acudir a sus familiares para comprar o compartir el fruto del esfuerzo (físico o económico), muestra los vínculos sociales afectivos que aún persisten y el mantenimiento de algunas de sus preferencias alimenticias como parte de su identidad (De Garine, 2016; Goody, 1995). No obstante, la sustitución y apropiación del sistema de compra por el de intercambio y de cooperación, pone en riesgo el sistema y la seguridad alimentarias en épocas de crisis, pues la provisión de alimentos no estaría garantizada para aquellos grupos que no cuentan con los recursos económicos para proveérselos (Bertran, 2000; De Garine, 2016).

La apropiación de prácticas ajenas y la forma de llevarlas a cabo implica diversificar su dieta y a su vez ejercer un proceso de innovación en pro del control cultural sobre su sistema alimentario. Las mujeres particularmente, al poder reproducir la cría de aves de corral encuentran un poco de independencia económica y garantizan el acceso a alimentos cerca del espacio doméstico (Bonfil, 1991; De Garine, 2016).

Los grupos domésticos, como lo identifican Ochoa *et al.* (2021), se han apropiado de la forma de trabajo en el ecoturismo al punto de constituir actualmente su forma de organización social y de producción. Los resultados de esta investigación concuerdan con este hallazgo debido a la mayor dedicación en tiempo de las adultas, adultos y jóvenes a diversos empleos, lo que ha implicado que la frecuencia para realizar las prácticas no sean las mismas de antes, se detengan, redistribuyan y se transformen de acuerdo a las necesidades del grupo. Esto, siguiendo a Woodley *et al.* (2007) puede limitar su capacidad para proteger la nutrición y salud al recurrir a otros alimentos de fácil uso y menos nutritivos confirmando que, la modificación de los tipos, horarios y condiciones de trabajo, tiempo libre y vida cotidiana (el cuándo) inducen al cambio alimentario (Gracia, 1997; Mintz, 2003; Woodley *et al.*, 2007).

Los jóvenes y adultos que van a la selva para pasear y disfrutar de los lugares que son atractivos turísticos, cambian el sentido de conexión con la selva y de su interacción con esta como medio de subsistencia como solía serlo, de acuerdo con Woodley *et al.* (2007) implica desconexión espiritual, menor consumo de alimentos silvestres y el desplazamiento de las actividades primarias de subsistencia.

La persistencia de los roles de género (el quién) permite cuestionar qué es lo que está en juego en las transformaciones, se sitúa en una discusión socioantropológica en la que el hombre continuó en su papel de proveedor y la mujer en el reproductivo y de cuidado (Gracia, 2009), los cambios que se encontraron duplican las tareas de la mujer como lo menciona Suarez (2015). También, se puede cuestionar la función de la alianza entre hombres y mujeres frente a la cooperación para la distribución y producción de alimentos, al depender de lo que se compra y la mayor responsabilidad sobre las mujeres, este vínculo marital y los roles podrían estar más del lado productivo en términos económicos y menos cooperativos en función de la organización social como lo planteó Boremanse (1991). Además, se evidencia que los cambios en el sistema alimentario, como se encontró en Lacanjá, se han dado más hacia la estructura de las comidas y los ingredientes y muy poco hacia elementos como el quién y dónde, como lo expone Gracia (Gracia, 1997: 160).

Por otra parte, la elección de unos hombres sobre el no cazar y sólo pescar lleva a pensar en esa concepción cultural del lacandón-selva, en la cual casi está prestablecida su relación, valdría la pena considerar si está dada o condicionada por la cultura o por las representaciones como lo menciona Trench (2005), pues hay algunos integrantes de los grupos domésticos que manifiestan emociones y sentimientos negativos respecto a una actividad heredada que genera otro tipo de relación con la selva (Castillo *et al.*, 2020).

El origen distinto de los integrantes de los grupos que deciden, usan y aprovechan los recursos de diferente forma, causa diferencias de identidad y percepción entre ellos, mostrando que los niveles de decisión al interior de éste grupo étnico, constituyen lo que Bonfil (1991) denomina un sistema global de relaciones de control cultural que a largo plazo implican cambios a nivel colectivo como se encontró en Lacanjá, en el que la identidad y permanencia o existencia del grupo está en juego cuando se enajenan los elementos culturales propios.

Los ingresos y la ocupación condicionan el aprovisionamiento y el uso de los alimentos, esta estratificación social, también modera las transformaciones en la alimentación. Los que tienen más posibilidades económicas prefieren alimentos ultraprocesados, no solo porque cuentan con los recursos para hacerlo, sino según Bertran (2000) porque podrían mostrar su mejoramiento social.

El control cultural permite ver qué prácticas autónomas están transitando hacia una cultura enajenada, y en qué elementos culturales los grupos domésticos han perdido poder de decisión, asumiendo directrices externas y apropiando elementos ajenos a su cultura con el fin

de mantener necesidades que se les fueron creando. En otros casos convertirlas en elementos culturales autónomos como procesos de innovación y resistencia frente al control de un rasgo distintivo y de dominación, como es la alimentación (Bertran, 2000). Estas contradicciones nos llevan a cuestionar qué autonomía tienen sobre su sistema alimentario hoy en día los grupos domésticos de Lacanjá y hacia donde transita, lo cual está directamente relacionado con la seguridad y autonomía alimentarias.

Los pueblos indígenas consienten que la autonomía alimentaria es su derecho a decidir sobre los elementos que hagan parte de su alimentación “según sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y perspectivas estratégicas, en armonía con los demás grupos humanos, el ambiente y las generaciones venideras” (FIAN [FoodFirst Information and Action Network], 2013: 31). La apropiación de alimentos también constituye su derecho a la alimentación y al ejercicio de ese poder de decisión; pero, en este contexto es preocupante y discutible. Los grupos domésticos, aunque lleven a cabo prácticas propias de subsistencia, perciben pérdida de su cocina tradicional como efecto de la incorporación de alimentos procesados a su dieta; y son pocos los cuestionamientos y las acciones para evitarlos, aun sabiendo que afectan su salud, no identifican que casi están comprando la misma cantidad de alimentos en las tiendas que los que recolectan y producen, por la sutileza con que progresivamente se van adaptando a ellos.

Esto deja varios cuestionamientos acerca del nivel de autonomía que ellos consideran que tienen y si está a favor de su sistema alimentario, pues los impulsores de cambio ejercen presión sobre sus decisiones y al ser generalizadas no se logran percibir repentinamente. La autonomía alimentaria al ser una condición para la seguridad alimentaria, la afecta directamente y pone en riesgo la salud, bienestar, existencia y territorio de los grupos domésticos, por la enajenación de sus decisiones sobre sus propios elementos culturales en la alimentación y sobre otros aspectos de su cultura (CITI (2002).

Si se trata de que los grupos domésticos en Lacanjá tengan “acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos, sanos y nutritivos que satisfacen sus necesidades y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana” como garantía de seguridad alimentaria y el acceso a ríos y bosques permiten esto, entonces las limitaciones y enajenación de prácticas en su territorio restringen este derecho, no todos tienen acceso a los alimentos por el trastocamiento en su organización y reproducción social y economía (Mariscal *et al.*, 2017: 15). Si bien tienen acceso físico a alimentos nutritivos y culturalmente apropiados mediante las prácticas propias, esto se ha ido reduciendo por la pérdida de control sobre su territorio, no todos tienen

recursos económicos para comprar alimentos que complementen sus dietas y la mayoría de los que están disponibles no son saludables.

Conclusiones

Las sustituciones, pérdidas, adiciones y persistencias son en su conjunto, las transformaciones alimentarias que se han dado progresivamente en Lacanjá y obedecen a modificaciones en los elementos culturales. Su dinámica ha respondido al compás de diversos factores de cambio en un tiempo amplio, lo cual ha facilitado la adaptación de los grupos domésticos a nuevas prácticas de provisión de alimentos. La flexibilidad con que evolucionan las prácticas y conocimientos, contribuyen a estrategias exitosas de cambio o luchas por el control cultural siguiendo a Bonfil (1991), que alteran y deja ver la importancia de los elementos centrales y periféricos de cada práctica del sistema alimentario.

Las inconsistencias y contradicciones frente al carácter propio o ajeno de las decisiones sobre los elementos expuestos de la provisión de alimentos y el margen de libertad para llevar a cabo o no las decisiones impuestas deja ver procesos de resistencia, innovación y apropiación que en términos de la teoría de control cultural permiten ver la persistencia del grupo étnico; por el contrario, la enajenación de éstos lleva a cuestionar este mismo aspecto y lo que implica para la sustentabilidad de su sistema alimentario.

La teoría de control cultural bajo esta perspectiva histórica enriquece el análisis del cambio alimentario y deja ver cuáles son los procesos que se han transformado y los que permanecen estables o se han transformado poco, de tal manera que al interior de un grupo se puedan analizar las implicaciones de estas dinámicas y se cuestiona el peligro de un proceso cotidiano que involucra parte de la cultura de los grupos domésticos de Lacanjá.

Los elementos culturales con transformaciones son el tipo de alimentos, los conocimientos y la frecuencia de consumo, que son la base para realizar y mantener las prácticas, mientras que el con qué ha ayudado parcialmente a su continuidad. Aunque el dónde y quién han cambiado no han transformado del todo, pero sí han trastocado los demás elementos. Es decir, que un elemento transformado implica cambios en otros, lo que enriquece el análisis de los cambios alimentarios con hallazgos holísticos que permiten explicar procesos no solo en un ámbito sino relacionados con la cultura y el ambiente.

Las amenazas para el sistema alimentario de los grupos domésticos de Lacanjá son numerosas y las personas se las cuestionan poco, de ahí, la necesidad de junto con ellos hacer el análisis de este tipo de cambios, para que sean ellos quienes decidan y pongan en juego las

decisiones sobre los elementos que consideren relevantes para la continuidad de sus prácticas, su bienestar y su identidad cultural.

Si bien las políticas alimentarias tienen la intención de garantizar el derecho de los pueblos a una alimentación sana y adecuada a sus contextos, las formas en que se ejecutan acentúan la transformación, homogenización y fomentan el consumo de los alimentos del sistema global agroalimentario mediante el otorgamiento de subsidios y pagos, que generalmente los pueblos destinan para obtener alimentos menos saludables y amenazan su derecho de alimentarse sanamente como condición vital para su existencia física y cultural.

Es importante realizar más investigaciones en torno a la nutrición y beneficios de las dietas y alimentos tradicionales donde los pueblos participen activamente para generar espacios de conocimientos y sirvan como instrumentos de decisión y de política alimentaria.

Bibliografía

- Angustien, María. (2019). *Estrategias familiares de provisión de alimentos en hogares de mujeres-madres trabajadoras de la ciudad de Santiago de Chile*. Rev Chil Nutr, 46(2), 129–136.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182019000200129>
- Baer, Phillip., & Merrifield, William. (1981). *Los lacandones de México. Dos estudios*. México D.F: Instituto Nacional Indígena (INI), Serie Antropología Social.
- Balmes, Jaime. (2018). *Alimentación y salud ante el cambio climático en la meseta comiteca en Chiapas, México*. Revista de Estudios Sociales, 28(52), 27.
<https://doi.org/https://doi.org/10.24836/es.v28i52.536>
- Bertran, Miriam. (2000). *La alimentación indígena de México como rasgo de identidad*. En Alimentación en México. (Navarra Ed). México D.F: Universidad Autónoma de México.
- Bonfil, Guillermo. (1991). *La teoría del control cultural en el estudio de los procesos étnicos*. Estudios sobre las Culturas Contemporáneas, IV (12), 165–204.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31641209>
- Boremanse, Didier. (1989). *Ortogénesis en la literatura maya lacandona*. Mesoamérica, 10(17), 61–104.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3734625>
- Boremanse, Didier. (1984). *Mitología y organización social entre los " lacandones " (bach wikik) de la selva chiapaneca*. Estudios de Cultura Maya, XV, 225–250.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.19130/iifl.ecm.1984.15.572>

- Boremanse, Didier. (1978). *The social organization of the Lacandon indians of Mexico. A comparative study of two Maya Forest Peoples*. [Tesis de doctorado, Universidad de Oxford].
- Castellanos, Antonio., & Álvarez, Guadalupe. (2010). *Del pozol a la Coca Cola: cambios en las prácticas alimentarias en dos Comunidades tojolabales*. *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, 8(1), 173-190. <https://doi.org/10.29043/liminar.v8i1.114>
- Castillo, Natalia., Naranjo, Eduardo., Santos, Didac., & Estrada, Erín. (2020). *The Importance of Human Emotions for Wildlife Conservation*. *Frontiers in Psychology*, 11(1277), 1–11. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.01277>
- Chanona, Oscar. (2011). *Negociación e identidad en el evento de compra-venta dentro del ecoturismo en la comunidad Maya-Lacandón asentada en Lacanha-Chansayab, Chiapas*. [Tesis de doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México]. Repositorio Athenea digital FF y L. http://ru.atheneadigital.filos.unam.mx/jspui/handle/FFYL_UNAM/5023_TD29
- CITI. [Comisión Internacional de Tratados Indios] (2002). *Declaración de Atitlan, Guatemala: Consulta de los pueblos indígenas sobre el Derecho a la Alimentación. Una consulta global. Guatemala*. http://transparencia.comitan.gob.mx/ART74/I/PUEBLOS_INDIGENAS/declaracion_de_atitlan.pdf
- Congreso de los Estados Unidos Mexicanos. (28 de enero de 1988). *Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente (LGEEPA)*. Por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente y de la Ley General de Vida Silvestre. *Diario Oficial de la Federación* el 9 de enero de 2015. http://www.conanp.gob.mx/que_hacemos/%5Cn/home/napoletano/Dropbox/sndref/alpha/law-mex/CONANP-proteccion1988.pdf
- Contreras, Jesús., & Gracia, Mabel. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Investigaciones sociales (1a ed.). Barcelona, España: Ariel.
- De Garine, Igor. (2016). *Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura*. En *Antropología de la alimentación*. Textos escogidos de Igor de Garine (pp. 89–104). México D.F: Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades. Universidad de Guadalajara. http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf
- De vos, Jan. (1988). *Viajes al desierto de la soledad. Cuando la selva lacandona aún era selva*. México. CIESAS

- De Vos, Jan. (1987). *La contienda por la selva Lacandona. Un episodio dramático en la conformación de la frontera sur, 1859-1895. Historias*. Revista de la Dirección de Estudios Históricos., 16(enero-marzo), 73–98.
<https://www.estudioshistoricos.inah.gob.mx/revistaHistorias/?p=2283>
- Diechtl, Sigrid. (1982). *Recursos forestales del trópico húmedo y la alimentación humana*. En Alternativas para el uso del suelo en áreas forestales del trópico húmedo (Vol. 5, pp. 76–85). México-Alemania.
- Duby, Gertrude., & Blom, Frans. (2006). *La selva Lacandona*. México: Na Bolom, Comisión Nacional para el Desarrollo de Pueblos Indígenas.
- Eroza, Enrique. (2006). *Lacandones. Pueblos indígenas del México contemporáneo*. Journal of Petrology (Vol. 369). México DF: CDI.
<http://www.inpi.gob.mx/2021/dmdocuments/lacandones.pdf>
- FAO [La Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura]. (2007). *Derecho a la Alimentación y Los Pueblos Indígenas. Unidad para el Derecho a la Alimentación*, (Serie enfoque), 2. <http://www.fao.org/docrep/016/a1603s/a1603s.pdf>
- FIAN [Food First Information and Action Network]. (2013). *Colombia con hambre: Estado indolente y Comunidades resistentes. Tercer informe sobre situación del Derecho a la Alimentación en Colombia*. Bogotá, Colombia.
http://www.fian.org/fileadmin/media/publications/Informe_DA_FIAN_Colombia_2013.pdf
- Figuerola, María. (2014). *Sistematización del conocimiento sobre las áreas protegidas de la región Lacandona*. México D.F: Instituto de biología. Universidad Nacional Autónoma de México. Informe final SNIB-CONABIO, proyecto No. JN001
<http://www.conabio.gob.mx/institucion/proyectos/resultados/InfJN001.pdf>
- Goody, Jack. (1995). *Cocina y economía doméstica. En Cocina, Cusine y Clase. Estudios de sociología comparada* (1a ed., pp. 248–278). Barcelona, España: Gedisa S.A.
- Gracia, Mabel. (1997). *Aproximaciones para explicar el cambio alimentario*. Agricultura y sociedad, 82 (Abril), 153–181. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=83034>
- Gracia, Mabel. (2009). *¿Qué hay hoy para comer? Alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género*. Cuaderno espacio femenino, 21(1), 209–237. https://www.researchgate.net/publication/261190173_Que_hay_hoy_para_comer_alimentacion_cotidiana_trabajo_domestico_y_relaciones_de_genero

- Guzmán, Jesús. (Coord.). (2013). *Caracterización de los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas de México*. México: (CEDRSSA) Centro de Estudios para el Desarrollo Sustentable y la Soberanía Alimentaria, Cámara de diputados, LXII Legislatura. http://www.cedrssa.gob.mx/files/b/8/87Caracterizaci%C3%B3n_sistemas_alimentarios_pueblos_ind%C3%ADgenas_M%C3%A9xico.pdf
- HLPE [Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial]. (2017). *La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial*. Roma. <http://www.fao.org/3/I7846ES/i7846es.pdf>
- Ingold, Tim. (2017). *¿Suficiente con la etnografía?* Revista colombiana de antropología, 53(2), 143–159. <https://doi.org/10.22380/2539472X.120>
- Lazcano, Marco., Vogt, Richard. (1992). *Peces de la selva lacandona, un recurso potencial*. En Vásquez & Ramos (Eds.), Reserva de la Biosfera Montes Azules, Selva Lacandona: Investigación para su conservación (pp. 135–144).
- Levy, Samuel., Aguirre, Rogelio., Martínez, María M., & Durán, Alejandro. (2002). *Caracterización del uso tradicional de la flora espontánea en la comunidad lacandona de Lacanhá, Chiapas, México*. Interciencia, 27(10), 512–520. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-18442002001000002&lng=es&tlng=es
- Marcial, Nila., Sangerman, Dora., Hernández, Martín., León, Aurelio., & Escalona, Miguel. (2019). *Vulnerabilidad alimentaria en hogares rurales y su relación con la política alimentaria en México*. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, 10(4), 935–945. <https://cienciasagricolas.inifap.gob.mx/editorial/index.php/agricolas/article/view/1746>
- Marion, Marie O. (1990). *El “desarrollo económico” y su impacto en las estructuras sociales e ideológicas de la comunidad lacandona*. Sociológica, 5(13), 13. <http://sociologicamexico.azc.uam.mx/index.php/Sociologica/article/view/931/903>
- Mariscal, Araceli., Ramírez, Cesar., & Pérez, Alfonso. (2017). *Soberanía y Seguridad Alimentaria: propuestas políticas al problema alimentario*. Textual, (69), 9–26. <https://doi.org/10.5154/r.textual.2017.69.001>

- Mintz, Sidney. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Naranjo, Eduardo., Bolaños, Jorge., Guerra, Miguel., & Bodmer, Richard. (2004). *Hunting Sustainability of Ungulate Populations in the Lacandon Forest, Mexico*. En *People in nature: wildlife conservation in South and Central America* (pp. 324–343). <https://www.jstor.org/stable/10.7312/silv12782>
- Nations, James., & Night, Ronald. (1980). *The evolutionary potential of lacandon maya sustained-yield tropical forest agriculture*. *Antropological research*, 36(1), 1–30. <https://doi.org/https://doi.org/10.1086/jar.36.1.3629550>
- Ochoa, Fredy. (2020). *El ecoturismo y la vida cotidiana de las familias en Lacanjá Chansayab*. [Tesis de doctorado, ECOSUR. El Colegio de la Frontera Sur].
- Ochoa, Fredy., Bello, Eduardo., Estrada, Erín., Zamora, Carla., Suárez, Gloria. (2021). *Cambios en el sistema de residencia, los grupos domésticos y la familia de Lacanjá Chansayab, desde la teoría de control cultural*. *Estudios de Cultura Maya*, (57), 245–274.
- Pomboza, Pedro., Navarro, Hermilio., Pérez, María., & Flores, Diego. (2017). *Prácticas organizativas mixtecas asociadas con la seguridad alimentaria y su patrimonio*. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, (18), 3697–3710. <https://doi.org/10.29312/remexca.v8i18.215>
- Robichaux, David. (1995). *El modo de perpetuación de los grupos de parentesco: la residencia y la herencia en Tlaxcala (México) seguidas por un modelo para Mesoamérica*. [Tesis de doctorado, Universidad de París X]. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3314.5849>
- Santos, Araceli., Aldasoro, Miriam., Rojas, Coral., & Morales, Helda. (2019). *Especies Alimenticias de Recolección y Cultura Culinaria: Patrimonio Biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México*. *Nova Scientia*. (11,23). <https://doi.org/10.21640/ns.v11i23.1772>
- Secretaría de Bienestar. (s.f). *Programa Sembrando Vida*. Consultado el 21 de octubre de 2020, de <https://www.gob.mx/bienestar/acciones-y-programas/programa-sembrando-vida>
- SEMARNAT [Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales] & CONANP [Consejo Nacional de Áreas Protegidas]. (2010). *Programa de Conservación y Manejo Monumento Natural Bonampak*. http://www.conanp.gob.mx/que_hacemos/pdf/programas_manejo/Bonampak1.pdf

- Suárez, Gloria. (2015). *Indiferencias del ecoturismo: equidad de género en la Selva Lacandona, Chiapas, México*. [Tesis de maestría, ECOSUR Colegio de la Frontera Sur]. <https://bibliotecasibe.ecosur.mx/sibe/book/000054514>
- Tejada, Carlos. (2009). *Conservación de la biodiversidad y comunidades locales: conflictos en Áreas Naturales Protegidas de la Selva Lacandona, Chiapas, México*. JSTOR, 34(68), 57–88. <https://www.jstor.org/stable/41800468>
- Tejada, Carlos. (2014). *Biodiversidad y comunidades locales. Contradicciones y conflictos en Áreas Naturales Protegidas de la selva lacandona, Chiapas, México (periodo 1972-2001)* (1a ed.). México D.F: Universidad Autónoma de Chiapas.
- Trench, Tim. (2005). *Representaciones y sus impactos: el caso de los lacandones en la selva lacandona*. *Liminar. Estudios Sociales y Humanísticos* 3(2), 48–69. <https://doi.org/10.29043/liminar.v3i2.182>
- Valladares, Liliana., & Olivé, León. (2015). *¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad*. *Cultura y representaciones sociales*, 10(19), 61–101. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-81102015000200003&lng=es&tlng=es.
- Vásquez, Miguel., March, Ignacio., & Lazcano, Marco. (2015). *Características socioeconómicas de la selva lacandona*. *Ecosfera*, 1, 287–323. https://www.researchgate.net/publication/274374434_CHARACTERISTICAS_SOCIOECONOMICAS_DE_LA_SELVA_LACANDONA
- Vásquez, Miguel., & Ramos, Miguel. (Eds.). (1992). *Reserva de la Biosfera Montes Azules, Selva Lacandona: investigación para su conservación*. (1a ed.). San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México: Centro de estudios para la conservación de los Recursos Naturales, A.C.
- Woodley, Ellen., Crowley, Eve., Pryck, Jennie., & Carmen, Andrea. (2007). *Indicadores culturales de los sistemas alimentarios y agroecológicos de los pueblos indígenas Roma*. <http://www.fao.org/3/ak243s/ak243s.pdf>

Conclusiones generales

Las transformaciones en los diferentes ámbitos de la vida cotidiana de los grupos domésticos de Lacanjá, contienen cierta flexibilidad y adaptación, lo que ha permitido la persistencia de sus prácticas tradicionales de provisión de alimentos con la sustitución y apropiación de elementos culturales, de tal manera que, se entrelazan nuevos y antiguos saberes y prácticas con el fin de mantener un control parcial sobre el proceso de provisión de alimentos, es decir que se podría hablar de prácticas contemporáneas como lo sugieren Chan et al. (2019).

Las transformaciones en las prácticas de provisión de alimentos de origen propio y la apropiación de nuevas permite la persistencia de algunas mediante el tránsito hacia una cultura enajenada que implica la transición paulatina de su sistema alimentario hacia uno moderno bajo la definición de Holt (2017), en el que empiezan a introducir de manera rápida alimentos ultraprocesados y se pone en riesgo su salud, cultura, autonomía y seguridad alimentarias.

Los diferentes procesos de aculturación, mayor movilidad, acceso a recursos económicos, cambios en su sistema de producción, organización y reproducción social, modelos alimentarios modernos, etc. son una amenaza para el sistema alimentario de los grupos domésticos de Lacanjá. No cuestionar los cambios de fondo que esto representa, de acuerdo con la teoría de control cultural, pone en riesgo la existencia de las y los mayas lacandonos como grupo étnico y a su vez mediante la alimentación se ejerce la homogeneización de la cultura como efecto del proyecto del “desarrollo” como lo plantea Esteva (1996).

Lo que algunos grupos domésticos perciben como pérdida de su cocina tradicional, es una consecuencia de las transformaciones en cada una de las prácticas en elementos culturales como el cuándo y el cómo, que ha reducido la frecuencia con que se proveen de alimentos, así como del uso de estos para preparar platillos tradicionales que a su vez implica pérdida de saberes y prácticas en las nuevas generaciones.

Los resultados de esta investigación corresponden con la afirmación de Vallardes y Olivé (2015), de modo que si la práctica es una condición del conocimiento, entonces la enajenación mediante la menor frecuencia de ejecución

de la práctica implica menor conocimiento y con esto pérdida en los saberes y prácticas tal como lo perciben algunos grupos domésticos en Lacanjá Chansayab.

Aunque se realizan acciones como la creación del Festival Maya Lacandón *Hach Winik*, es importante que la comunidad en general conozca los efectos que, principalmente el ecoturismo, a través de la demanda de tiempo y el acceso a los recursos, ha generado en su sistema alimentario para que la comunidad tome acciones que a largo plazo, bajo el reconocimiento de su autonomía y lo que consideran oportuno para el devenir de este tema y permita la persistencia de sus prácticas de provisión y cuestionen los efectos que tienen los nuevos modelos alimentarios en su salud y cultura.

Aunque no solo el ecoturismo ha provocado diversas transformaciones en el ámbito de la alimentación, sí ha sido el proceso más largo, reciente y de mayor impacto que los grupos domésticos han acogido, que, por sus beneficios económicos, solapa los efectos negativos que afectan tanto su autonomía como su identidad étnica por medio de un aspecto tan importante y cotidiano como es la alimentación, dando lugar a que el desarrollo como proyecto globalizador tenga éxito mediante la pérdida de control sobre los elementos culturales propios que se ponen en juego para llevar a cabo las diferentes prácticas de provisión de alimentos.

Es importante realizar estudios particulares en cada una de las prácticas de provisión de alimentos y crear espacios de reflexión conjunta con la comunidad sobre los efectos de estos cambios y sus implicaciones en la salud, en sus recursos y en su ambiente y sobre todo en su cultura.

Bibliografía

- Aldasoro M. 2012. Documenting and Contextualizing Pjiekakjoo (Tlahuica) Knowledges through a Collaborative Research Project.[Tesis de doctorado] Universidad de Washington. 376 p.
- Anigstein MS. 2019. Estrategias familiares de provisión de alimentos en hogares de mujeres-madres trabajadoras de la ciudad de Santiago de Chile. *Rev Chil Nutr.* 46(2):129–136.
- Baer P, Merrifield W. 1981. Los lacandones de México. Dos estudios. Mexico D.F: Instituto Nacional Indígena (INI), Serie Antropología Social.

- Bertran M. 2000. La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. En: Alimentación en México. Navarra Ed. Mexico D.F: Universidad Autónoma de México.
- Bonfil G. 1991. La teoría del control cultural en el estudio de los procesos étnicos. Estudios sobre las Culturas Contemporaneas. IV(12):165–204.
- Boremanse D. 1984. Mitología y organización social entre los " lacandones " (hach wikik) de la selva chiapaneca. Estudios de Cultura Maya. XV:225–250.
- Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. 2004. Alimentación y Dietoterapia. 4ta ed. Madrid ,España: McGRAW-Hill.Interamericana.
- Chan G, Vera G, Aldasoro M, Sotelo E. 2019. Retomando saberes contemporáneos. Un análisis del panorama actual de la meliponicultura en Tabasco. Estudios de Cultura Maya. LIII:289–326.
- Chantre NB. 2009. Los procesos de defensa a la seguridad, la autonomía y la soberanía de los pueblos indígenas en el Cauca. Revista Semillas. 38/39:85–91.
- CITI [Comisión Internacional de Trtados Indios]. 2002. Declaración de Atitlan, Guatemala: Consulta de los pueblos indígenas sobre el Derecho a la Alimentación. Una consulta global. :7.
- Contreras J, Gracia M. 2005. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. 1a ed. Barcelona, España: Ariel.
- De Garine I. 1987. Alimentación, cultura y sociedad. El correo de la UNESCO.:4–7.
- De Garine I. 2016. Antropología de la alimentacion:entre naturaleza y cultura. En: Antropología de la alimentación.Textos escogidos de Igor de Garine. Mexico D.F: Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades.Universidad de Guadalajara. p. 89–104.
- De Sousa Santos, B. (2009). Una epistemología del sur: la reinención del conocimiento y la emancipación social. Siglo XXI.
- Díaz C. 2005. La modernidad alimentaria. Los debates actuales en la sociología de la alimentación. Revista Internacional de Sociología. 40(c):7–38.
- Díaz C Gómez C. 2005. Sociología y alimentación. Revista Internacional de Sociología (RIS).(40):21–46.

- Diechtl S. 1982. Recursos forestales del trópico húmedo y la alimentación humana. En: Alternativas para el uso del suelo en áreas forestales del trópico húmedo. Vol. 5.. México-Alemania. p. 76–85.
- Duby G, Blom F. 2006. La selva Lacandona. México: Na Bolom, Comisión Nacional para el Desarrollo de Pueblos Indígenas.
- Espinoza N, Gutiérrez G, Gómez JA. 2007. Relatos de vida productiva alrededor del maíz. Maíz, milpa, conocimiento y saberes locales en comunidades agrícolas. En: Saberes colectivos y diálogos de saberes en México. Universidad Nacional Autónoma de México Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias Universidad Iberoamericana/Puebla. p. 329–343.
- Esteva G. 1996. Desarrollo. En: Diccionario del desarrollo. p. 52.
- Esteva G. 2019. “La Hora De La Autonomía.” Pueblos Originarios En Lucha Por Las Autonomías: Experiencias y Desafíos En América Latina, editado por Pavel C. López Flores y Luciana García Guerreiro, CLACSO, Ciudad Autónoma De Buenos Aires, 2016, pp. 29–58. *JSTOR*, *JSTOR*. 53(9):29–57
- Esteva G. 2020. Seminario internacional. Diálogos para la Soberanía y Seguridad Alimentaria: conceptos, escalas e implicaciones.
- FAO [Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura]. 2007. Derecho a la Alimentación y Los Pueblos Indígenas. Unidad para el Derecho a la Alimentación.(Serie enfoque):2.
- FAO [Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura]. 2010. ¿Qué es la Seguridad Alimentaria?
- FIAN [FoodFirst Information and Action Network]. 2013. Colombia con hambre: Estado indolente y Comunidades resistentes.Tercer informe sobre situación del Derecho a la Alimentación en Colombia. Bogotá, Colombia.
- Fuster E. 2019. Investigación cualitativa : Método fenomenológico hermenéutico Qualitative Research : Hermeneutical Phenomenological Method. Propósitos y Representaciones. 7(1):201–215.
- Gómez E. 2010. Del derecho a la alimentación a la autonomía alimentaria. Dossier para el seminario de sustentabilidad Otros Mundos Chiapas, AC.:5.

- Gómez JM. 1985. ¿Cocinar hizo al hombre? Cuadernos de prehistoria y arqueología. 11-12:69-86.
- Gonzales F. 1992. Aves de la Selva Lacandona, Chiapas, México. En: Vasquez-Sanchez, M. A; Ramos MA, editor. Reserva de la Biosfera Montes Azules, Selva Lacandona: Investigación para su conservación. p. 173-200.
- Gonzales G. 2017. Movimientos sociales, soberanía y autonomía alimentaria Estudio de caso del movimiento social La Vía Campesina en los países de Colombia y Perú. Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario.
- Goody J. 1995. Cocina y economía doméstica. En: Cocina, Cuisine y Clase. Estudios de sociología comparada. 1a ed. Barcelona, España: Gedisa S.A. p. 248-278.
- Gracia M. 1997. Aproximaciones para explicar el cambio alimentario. Agricultura y sociedad. 82(April):153-181.
- Guzmán J (Coord. 2013). Caracterización de los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas de México. Mexico: (CEDRSSA) Centro de Estudios para el Desarrollo Sustentable y la Soberanía Alimentaria, Cámara de diputados, LXII Legislatura.
- HLPE [Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial]. 2017. La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma.
- Holt E. 2017. El capitalismo también entra por la boca. Monthly Review Press y Food FirstBooks.
- Leff E, Argueta A, Boege E, Porto C. 2007. Mas allá del desarrollo sostenible. La construcción de una racionalidad ambiental para la sustentabilidad: Una visión desde América Latina. Medio Ambiente y Urbanización. 59(January):65-108.
- Levy S, Aguirre R, Martínez MM, Durán A. 2002. Caracterización del uso tradicional de la flora espontánea en la comunidad lacandona de Lacanhá, Chiapas, México. Interciencia. 27(10):512-520.
- March I. 1987. Los lacandones de México y su relación con los mamíferos silvestres:

- un estudio etnozoológico. *Biótica*. 12:1–16.
- March I, Aranda M. 1992. Mamíferos de la Selva Lacandona, Chiapas. En: Vasquez-Sánchez, M.A; Ramos M., editor. Reserva de la Biosfera Montes Azules, Selva Lacandona: Investigación para su conservación. p. 201–220.
- Marion MO. 1990. El “desarrollo económico” y su impacto en las estructuras sociales e ideológicas de la comunidad lacandona. *Sociológica*. 5(13):13.
- Marion MO. 2000. Bajo la sombra de la gran ceiba: la cosmovisión de los lacandones. *Desacatos*.(5):45–56.
- Mintz S. 2003. Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: Ediciones de la Reina Roja : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social
- Naranjo E, Bolaños J, Guerra M, Bodmer R. 2004. Hunting Sustainability of Ungulate Populations in the Lacandon Forest, Mexico. En: *People in nature : wildlife conservation in South and Central America*. p. 324–343.
- Naranjo E, López J, Dirzo R. 2010. La cacería en México. *Biodiversitas*. 91:6–10.
- Nations J, Night R. 1980. The evolutionary potential of lacandon maya sustained-yield tropical forest agriculture. *Anthropological research*. 36(1):1–30.
- Nečasová L. 2010. Las mujeres lacandonas: cambios recientes. *LiminaR Estudios Sociales y Humanísticos*. 8(1):80.
- Ochoa F. 2020. El ecoturismo y la vida cotidiana de las familias en Lacanjá Chansayab. [Tesis de doctorado] El Colegio de la Frontera Sur. 196 p.
- Ochoa F, Bello E, Estrada, Suárez G. 2021. La vida y el ecoturismo de los grupos domésticos de Lacanjá Chansayab. *Estudios de Cultura Maya*. LVII:1–32.
- Ochoa F, Bello E, Estrada, Zamora C, Suárez G. 2021. Cambios en el sistema de residencia, los grupos domésticos y la familia de Lacanjá Chansayab, desde la teoría de control cultural. *Estudios de Cultura Maya*. 57:245–274.
- Ochoa F, Bello E, Estrada E, Suárez GM. 2020. Participación y reciprocidad, la respuesta de los grupos domésticos de Lacanjá Chansayab a la investigación sobre la inserción del ecoturismo. En: García L, Bello E, Parra M, editores. *Cambio social y agrícola en territorios campesino*. Respuestas

- locales al régimen neoliberal en la frontera sur de México. 1a ed. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México: El Colegio de la Frontera Sur. p. 81–106.
- Olivé L. 2007. La ciencia y la tecnología en la sociedad del conocimiento: Ética, política y epistemología. *Revista iberoamericana de ciencia tecnología y sociedad*. 4(12):117–120.
- ONU [Organización de las Naciones Unidas]. 2007. La Declaración de Naciones Unidas sobre Derechos de los Pueblos Indígenas.
- ONU [Organización de las Naciones Unidas]. 2015. Declaración universal de los derechos humanos. :72.
- Pastor MJ, López D, Espeso P. 2012. Turismo comunitario y sus consecuencias entre los lacandones de Chiapas . Organismos y sistemas de apoyo. En: Agustín Santana Talavera, Alberto Jonay Rodríguez Darias PDR, editor. *Responsabilidad y turismo*. 10a ed. Asociación Canaria de Antropología. PASOS, *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. p. 23–43.
- Robichaux D. 1995. El modo de perpetuación de los grupos de parentesco: la residencia y la herencia en Tlaxcala (México) seguidas por un modelo para Mesoamérica. Universidad de París X.
- Robichaux D. 2002. El sistema familiar mesoamericano y sus consecuencias demográficas. *Papeles de Población*,. 8(32).
- Robichaux D. 2005. ¿Dónde está el hogar? Retos metodológicos para el estudio del grupo doméstico en la Mesoamérica contemporánea. *Familia y parentesco en México y Mesoamérica*.(enero 2005):295–330.
- Robichaux D. 2007. Sistemas familiares en culturas subalternas de América Latina: una propuesta conceptual y un bosquejo preliminar. En: *Familia y Diversidad en América Latina*. Estudios de caso. Vol. 3. p. 27–75.
- Suárez G, Bello E, Hernandez R, Rhodes A. 2016. Ecoturismo y el trabajo invisibilizado de las mujeres en la Selva Lacandona, Chiapas, México. *El Periplo Sustentable*. 31:1–29.
- Sucre L, Cedeño A. 2019. Una mirada distintiva a la tendencia investigativa cualitativa: interaccionismo simbólico. *Revista Atlante: Cuadernos de*

Educación y Desarrollo. Marzo.

- Trench T. 2005. Representaciones y sus impactos: el caso de los lacandones en la selva lacandona. *LiminaR Estudios sociales y humanísticos*. 3(2):48–69.
- Trench T. 2008. Desarrollo y cultura: un acercamiento desde la Antropología. En: Trench T, Cruz A, editores. *La dimensión cultural en procesos de desarrollo rural regional: casos del campo mexicano*. Mexico D.F: Universidad autónoma de Chapingo. p. 17–46.
- Valladares L, Olivé L. 2015. ¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad. *Cultura y representaciones sociales*. 10(19):61–101.
- Vásquez M. 2017. Conservación de la naturaleza y áreas naturales protegidas en territorios de los pueblos originarios de la frontera sur de México. *Sociedad y Ambiente*.(15):117–130.
- Vásquez M, March I, Lazcano M. 2015. Características socioeconómicas de la selva lacandona. *Ecosfera*. 1:287–323.
- Vásquez V. 2007. La recolección de plantas y la construcción genérica del espacio. Un estudio de Veracruz, México. *Ra Ximhai - Revista De Sociedad, Cultura, Desarrollo*. 3:805–825.
- Vázquez V. 2007. La recolección de plantas y la construcción genérica del espacio. Un estudio de Veracruz, México. *Ra Ximhai*. 3(3):805–825.
- Vía campesina. *La Vía Campesina: La voz de las campesinas y de los campesinos del mundo*. [consultado 2021 enero 30]. <https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-la-voz-las-campesinas-los-campesinos-del-mundo/>.
- Woodley E, Crowley E, Pryck J, Carmen A. 2007. *Indicadores culturales de los sistemas alimentarios y agroecológicos de los pueblos indígenas*. Roma.

Anexos

Tablas

Tabla 1. Especies de cacería en Lacanjá Chansayab 2020

Caza			
Especie	Nombre		
	Común	Maya Lacandón ⁵	Científico
Aves	Garza	<i>S^k bok / jo'jo'</i>	<i>Ardeidae sp</i>
	Hocofaisán	<i>K'ambur</i>	<i>Crax rubra</i>
	Tinamú	<i>Ax / Juan</i>	<i>Tinamidae</i>
	Jacana	<i>jo'jo'</i>	<i>Jacanidae</i>
	Codorniz	<i>Chirup</i>	<i>Coturnix coturnix</i>
	Tórtola	<i>Tuch</i>	<i>Columbina inca</i>
	Paloma	<i>Susuy</i>	<i>Columba livia</i>
	Loro	<i>T'ut'</i>	<i>Psittacoidea sp.</i>
	Guacamaya	<i>ch^k t'ut'</i>	<i>Ara macao</i>
	Tucán	<i>P^n</i>	<i>Ramphastidae sp.</i>
	Águila	<i>Jun K'uk'</i>	<i>Aquila sp.</i>
	Halcón	<i>Jun K'uk'/cot m'aax</i>	<i>Falco sp.</i>
	Chachalaca común	<i>Bach</i>	<i>Ortalis sp.</i>
	Pava Cojolita	<i>Cox</i>	<i>Penelope purpurascens</i>
	Rascón Cuelligris	<i>K'an k'um</i>	<i>Aramides cajaneus.</i>
	Cuco ardilla	<i>K'ipcha</i>	<i>Piaya cayana</i>
	Oropéndola	<i>K'ubur</i>	<i>Oriolus oriolus</i>
	Valentín/Momotus	<i>Wix kit</i>	<i>Momotus sp.</i>
	Pijijie	<i>Kuza'</i>	<i>Dendrocygna autumnalis</i>
	Trogón	<i>Cok chan</i>	<i>Trogonidae</i>
	Jacamar	<i>Tz'unu'</i>	<i>Galbulidae sp.</i>
	Martín pescador	<i>Ch'^ra/ ch^ch^</i>	<i>Alcedo atthis sp.</i>
	Mosquero real	<i>Ch'ich' (pájaro en general)</i>	<i>Phylloscopus sp.</i>
Carpintero	<i>Ch'urum</i>	<i>Picidae sp.</i>	
Luis Gregario	<i>Ch'ich' (pájaro en general)</i>	<i>Myiozetetes similis</i>	
Tangara	<i>Ch'ich' (pájaro en general)</i>	<i>Thraupidae sp.</i>	
Tordo	<i>Ch'ik way</i>	<i>Molothrus bonariensis</i>	
Mamífero s			
	Tepescuintle	<i>Jarew/jaré</i>	<i>Cuniculus paca</i>
	Guaqueque	<i>Sup'</i>	<i>Dasyprocta punctata</i>

	Mono araña	<i>Ma'ax</i>	<i>Ateles</i>
	Mono Saraguato	<i>Ba'atz'</i>	<i>Alouatta palliata</i>
	Mico de noche	<i>Ak '^ ma'ax</i>	<i>Potos flavus</i>
	Cabeza de viejo	<i>Sa' Jo'or</i>	<i>Eira barbara</i>
	Pecarí de collar	<i>Kitam</i>	<i>Pecari tajacu</i>
	Jabalí	<i>Kitam</i>	<i>Sus scrofa sp.</i>
	Venado	<i>Yuc</i>	<i>Odocoileus virginianus sp.</i>
	Tlacuache común	<i>Och</i>	<i>Didelphimorphia</i>
	Tuza	<i>Baj</i>	<i>Thomomys umbrinus</i>
	Ardilla	<i>Cu'uk</i>	<i>Sciurus sp.</i>
	Mapache	<i>Ak'bi ba'^k'</i>	<i>Procyon</i>
	Armadillo	<i>Wech</i>	<i>Dasypodidae sp.</i>
	Oso hormiguero	<i>Chaap'</i>	<i>Vermilingua sp.</i>
	Puma	<i>Kaj</i>	<i>Puma concolor sp.</i>
	Nutria	<i>Sura'</i>	<i>Lutrinae</i>
	Tapir	<i>K'axi tzimin</i>	<i>Tapirus sp.</i>
	Senso (puerco de monte)	<i>K'ek'an</i>	<i>Tayassu pecari</i>
	Conejo	<i>T'u'ur</i>	<i>Oryctolagus cuniculus sp.</i>
Reptiles	Cocodrilo	<i>Ayim</i>	<i>Crocodylidae sp.</i>
	Tortuga	<i>Ak</i>	<i>Testudines sp.</i>
	Iguana verde	<i>Ju'</i>	<i>Iguana iguana</i>
	Toloque	<i>Torok</i>	<i>Corytophanes cristatus</i>

Fuente: Elaboración propia con la colaboración de Chanbor Chankayom Yuc y Carlos Chankin información de campo entre enero-abril 2020 y revisión bibliográfica.

Tabla 2. Especies de pesca/colecta en Lacanjá Chansayab 2020

Especie	Nombre		
	Común	Maya Lacandón	Científico
Peces	Macavil	<i>Ch'^kar</i>	<i>Albula vulpes</i>
	Mojarra pinta	<i>K'^n ok</i>	<i>Eucinostomus lefroyi</i>
	Mojarra	<i>Wax k^y</i>	<i>Cichlasoma urophtalmus</i>
	Tenhuayaca	<i>Tz'a'aw</i>	<i>Petenia splendida</i>
	Sardina	<i>S^k tan</i>	<i>Astyanax fasciatus</i> <i>Hyphessobrycon compresus</i>
	Bagre/Bobito	<i>Lu'</i>	<i>Ramdia sp.</i>
	Carpa	<i>Sek'ar</i>	<i>Ctenopharyngodon idella</i>
	Charal	<i>Uk</i>	<i>Eugerres mexicanus</i>
Moluscos	Almejas	<i>Chur^m</i>	<i>Anodonta cygnea</i>
	Caracol	<i>T'unu'</i>	<i>Pachychilidae sp.</i>
Crustáceos	Cangrejo	<i>Ux/yux</i>	<i>Parastacidae sp.</i>
	Pigua	<i>jit</i>	<i>Macrobrachium carcinus</i>
	Jaiba	<i>Yaja ux</i>	<i>Callinectes sapidus sp.</i>
	Camarón pequeño	<i>Mazam</i>	<i>Cryphiops caementarius</i>
Anfibios	Anguila	<i>Kan ru'</i>	<i>Synbranchus marmoratus</i>
	Guó	<i>Wo</i>	<i>Rhinophrynus dorsalis</i>
	Rana arbórea común	<i>Rerek</i>	<i>Hyla arborea</i>
Insectos	Hormiga chicatana	<i>U na' say</i>	<i>Atta mexicana</i>
	Gusanos	<i>Nok'</i>	<i>Anélidos sp.</i>
	Escarabajo rinoceronte	<i>Xurup'</i>	<i>Oryctes nasicornis</i>
	Escarabajo titan	<i>Sukey</i>	<i>Titanus giganteus</i>

Fuente: Elaboración propia con la colaboración de Chanbor Chankayom Yuk y Carlos Chankin información de campo entre enero - abril 2020 y revisión bibliográfica.

Tabla 3. Especies de recolecta en Lacanjá Chansayab 2020

Recolecta			
Especie	Nombre		
	Común	Maya Lacandón	Científico
Vegetal	Hierba santa	<i>Jo'bej</i>	<i>Piper auritum</i>
	Cola de caballo	<i>U Né tzimin</i>	<i>Equisetum arvense</i>
	Platanillo	<i>Muxam</i>	<i>Heliconia bihai</i>
	Árbol de ramón rojo	<i>Ch^k Ox</i>	<i>Brosimum alicastrum</i>
	Árbol de ramón amarillo	<i>K'an k'an ox</i>	
	Árbol de ramón verde	<i>Ya 'ax ox</i>	
	Chicozapote	<i>Ya'</i>	<i>Manilkara zapota</i>
	Chapay/chichón	<i>Ak'te</i>	<i>Astrocaryum mexicanum</i>
	Pacaya/tepejilote	<i>Ch'i'ip'</i>	<i>Chamaedorea tepejilote</i>
	Bejuco para te	<i>Nicte'</i>	<i>Sp.</i>
	Tamarindo silvestre/Guapaque	<i>W^ch'</i>	<i>Dialium guianense</i>
	Chrimoya	<i>Ob</i>	<i>Annona cherimola</i>
	Jojoba	<i>Ju'jup</i>	<i>Simmondsia chinensis</i>
	Cacho de toro o cornizuelo	<i>Ak^mte'</i>	<i>Acacia collinsii</i>
	Hongos zetas blanco	<i>Much'</i>	<i>Oudemansiella canarii</i>
	Hongo oreja	<i>Ro'ro</i>	<i>Auricularia cornea</i>
	Bayó para te	<i>Sa' yuk</i>	<i>Aspidosperma megalocarpon</i>
	Fruto rosado lechoso	<i>P^z</i>	<i>Sp.</i>
	Mamba	<i>Bambax</i>	<i>Sp.</i>
	Papa voladora	<i>Birin suri'</i>	<i>Dioscorea bulbifera</i>
	Tubérculo parecido al camote	<i>Suri'</i>	<i>Sp.</i>
	Molinillo fruta	<i>S^t ku'uk</i>	<i>Sp.</i>
	Cacao	<i>C^c^w</i>	<i>Theobroma cacao</i>
	Palmito de Corozo	<i>Tuz</i>	<i>Acrocomia aculeata</i>
	Palmito de guatapil	<i>uyuor Pajor</i>	<i>Chamaedorea sp</i>
	Palmito de coco	<i>uyor Coco</i>	<i>Cocos nucifera</i>
	Tallo de begonia	<i>Bakepek'</i>	<i>Sp.</i>
	Cabeza de mico fruto	<i>Zakas</i>	<i>Licania platypus</i>
	Zapote negro	<i>Uch'</i>	<i>Diospyros nigra</i>
	Mamey	<i>Ja'ax</i>	<i>Pouteria sapota</i>
Junicuil /Machetón	<i>Bitz'</i>	<i>Inga edulis</i>	
Frijol silvestre	<i>Maja Bu'ur</i>	<i>Sp.</i>	
Animal	Miel de abeja	<i>U k'ap' cap'</i>	No aplica
	Huevo de iguana	<i>Ye'e ju'</i>	
	Huevo de toloque	<i>Ye'e torok</i>	

Huevo de lagarto	Ye'e Ayim
Huevo de tortuga	Ye'e Ak
Huevo de faisán	Ye'e
Huevo de tinamú	Ye'e Ax /Juan

Fuente: Elaboración propia con la colaboración de Chanbor Chankayom Yuk y Carlos Chankin, información de campo entre enero - abril 2020 y revisión bibliográfica.

Tabla 4. Especies de cultivo/cosecha en Lacanjá Chansayab 2020

Cultivo/cosecha		
Especie	Nombre	
	Común	Maya Lacandón
Vegetal	Plátano macho	P [^] am
	Plátano guineo	
	Plátano manzano	
	Plátano popocho	
	Epazote	Xex/Ke'sesh
	Perejil	No tiene
	Cilantro	No tiene
	Chayote	P'ix/Iss
	Chaya	No tiene
	Cebollín	tz'ak k'ek'an
	Chile tepenchile	Ik
	Chile habanero	
	Chile jalapeño	
	Chile piquín	
	Hoja de Mostaza	No tiene
	Hierba buena	T'zaj
	Hierba mora	Ch'auk'
	Ikam	Ikam
	Camote	Is
	Macal	M [^] k [^] r
	Jícama	Chi'kam
	Cebolla roja	No tiene
	Piña	Pa'ach'
Guanábana	P [^] p [^] j op	

Sandía	<i>Saña/Sania</i>
Mango	No tiene
Limón	<i>Murix</i>
Naranja	<i>ʌr^xa/China'</i>
Ciruela	<i>Ab^r</i>
Papaya	<i>Put</i>
Limón lima	<i>Murix</i>
Caña ácida	<i>P^sa'</i>
Zacate limón	<i>Su'uk</i>
Lechuga	No tiene
Albahaca	No tiene
Mandarina	<i>Cvk china</i>
Castañas	No tiene
Caña de azúcar	<i>Zucar</i>
Aguacate	<i>On</i>
Anona/chirimoya roja	<i>Op</i>
Nanche	No tiene
Coco	No tiene
Achiote	<i>K'uxup'</i>
Piñoncillo	<i>Siki te'</i>
Tomatillo	<i>P'aak</i>
Maíz	<i>Neer</i>
Calabaza	<i>K'um</i>
Frijol enredadera	<i>Ak'i Bu'ur</i>
Frijol de arbusto	<i>Che'e Bu'ur</i>
Ejote	<i>Muni bu'ur</i>
Calabaza chihua	<i>Sikir</i>
Papa como camote en la tierra	<i>Zuri'</i>
Verdolaga	<i>Xucur</i>
Fruta parecida a un chayote grande	<i>Kuyuch</i>
Espinaca	No tiene
Yuca	<i>Tzin</i>

Fuente: Elaboración propia con la colaboración de Chanbor Chankayom Yuk, Carlos Chankin, información de campo entre enero - abril 2020 y revisión bibliográfica.

Tabla 5. Especies de cría en Lacanjá Chansayab 2020

Cría			
Especie	Nombre		
	Común	Maya Lacandón	Científico
Animal	Pato	<i>Kuza'</i>	<i>Anatidae sp.</i>
	Gallina	<i>Kax</i>	<i>Gallus gallus</i>
	Gallina guinea	<i>Kax</i>	<i>Numida meleagris</i>
	Guajolote	No tiene	<i>Meleagris</i>
	Loro	<i>T'ut'</i>	<i>Psittacoidea sp.</i>
	Guacamaya	<i>ch^k t'ut'</i>	<i>Ara macao</i>
	Tinamú	<i>Ax /Juan</i>	<i>Tinamidae</i>
	Hocofaisán	<i>K'ambur</i>	<i>Crax rubra</i>
	Mono araña	<i>Ma'ax</i>	<i>Ateles sp.</i>
	Mono saraguato	<i>Ba'atz'</i>	<i>Alouatta palliata</i>
	Perro	<i>Pek</i>	<i>Canis lupus familiaris</i>
	Gato	<i>Mis</i>	<i>Felis catus</i>

Fuente: Elaboración propia con la colaboración de Chanbor Chankayom Yuk y Carlos Chankin, información de campo entre enero - abril 2020 y revisión bibliográfica.

Tabla 6. Alimentos de compra en Lacanjá Chansayab 2020

Compra		
Origen	Nombre	
	Común	Maya lacandón
Animal	Camarón	<i>Mazam/Shesh</i>
	Res	<i>W^ k^x</i>
	Cerdo	<i>K'eka'an</i>
	Pollo	<i>Kax</i>
	Pescado	<i>K^y</i>
	Chorizo	No tiene
	Salchicha	
	Jamón	
	Quesos (quesillo, manchego, botanero, crema, filadelfia)	
	Media crema	
	Huevos	<i>Ye'e kax</i>
	Yogurt	No tiene
	Leche	<i>K'ap' yim wak^x</i>
	Atún en lata	No tiene
	Sardinias de lata	<i>S^k tan</i>
Vegetal	Cebolla blanca	No tiene
	Tomate	<i>P'aak</i>
	Zanahoria	No tiene
	Papas	
	Sandia	<i>Saña/Sania</i>
	Granadilla	No tiene
	Piña	<i>Pa'ach'</i>
	Lechuga	No tiene
	Repollo	
	Pepino	
	Naranja	<i>^r^xa/China'</i>
	Morrón	No tiene
	Melón	
	Papaya	<i>Put</i>
	Mango	No tiene
	Chiles (jalapeño, habanero, serrano, guajillo)	<i>Ik</i>
	Cebollín	<i>tz'ak k'ek'an</i>
Cebolla roja	No tiene	
Ajo		

	Tamarindo	
	Fresas	
	Plátano guineo	<i>P[^]tam</i>
	Coliflor	No tiene
	Cacahuates	
	Maíz	<i>N[^]r</i>
Granos, Enlatados y empacados	Maseca	No tiene
	Arroz	
	Azúcar	<i>Ch'ujuk</i>
	Sal	<i>Ch'och'/xa'an</i>
	Pasta	No tiene
	Chocomilk	
	Horchata	
	Hotcakes	
	Chocolates y dulces	
	Harina de trigo	
	Cereal	
	Refrescos	
	Achiote	<i>K'uxup'</i>
	Lenteja	No tiene
	Frijol	<i>Bu'ur</i>
	Mole	No tiene
	Atole de maicena	
	Galletas de soda	
	Galletas de dulce	
	Café	
	Nescafé	
	Aceite de girasol	<i>Sas</i>
	Aceite de oliva	<i>Sas de oliva</i>
	Maruchan	No tiene
	Sopas de pasta Knor	
	Cubos de caldo	
	Pan	
	Leche condensada	
	Cajeta	
	Miel	<i>Kap'</i>
Gelatinas	No tiene	
Esencias		
Salsa emulsionadas		
Sabritas		
Chicharrin		

	Cal	<i>Ta'an</i>
	Enlatados (chile, chicharitos, maiz)	No tiene
	Tortillina	<i>Waj</i> de harina
	Agua	<i>Já</i>
Alimentos preparados	Tortillas de Maseca	<i>Waj</i> de maseca
	Tamales	<i>Muk bir</i>
	Pollo asado	<i>K'ak' bir kax</i>
	Pasteles	No tiene
	Pizza precocida	
	Antojitos mexicanos	

Fuente: Elaboración propia con la colaboración de Chanbor Chankayom Yuk y Carlos Chankin, información de campo, junio2020 y revisión bibliográfica.

Tabla 7. Resumen de alimentos de cada práctica de provisión de alimentos en Lacanjá Chansayab 2020

Alimentos de provisión de todas las prácticas		
Categoría	Tipo de animal/alimento	Número de especies
Caza	Aves	27
	Mamíferos	20
	Reptiles	4
Total		51
Pesca/colecta	Peces	8
	Moluscos	2
	Crustáceos	3
	Anfibios	4
	Insectos	4
Total		21
Recolecta	Selva origen vegetal	39
Total		39
Cultivo/cosecha	Milpa/acaahual y traspatio	56
Total		56
Cría	Domésticos	2
	Corral	4
	Silvestres	6

Total		12
Compra	Origen animal	15
	Origen vegetal	25
	Granos, envasados y empacados	39
	Alimentos preparados	6
	Total	85
Total alimentos de provisión		265

Fuente: Elaboración propia con base en información de campo –junio, 2020

Figuras

Elementos culturales	Decisiones	
	Propias	Ajenas
Propios	Cultura autónoma	Cultura enajenada
Ajenos	Cultura apropiada	Cultura impuesta

Figura 1. Esquema de control cultural.

Fuente: Elaboración propia, agosto 2020 con base en Bonfil (1989)

Centro ecoturístico	Grupo doméstico de consumo	Sexo	Parentesco por consanguinidad	Edad biológica	Etapa de desarrollo	Influencia de Origen	Actividad económica particular	Actividad económica grupo	Recibe subsidio	Provisión y producción						
										Caza	Pesca/colecta	Recolecta	Cultivo/cosecha		Cría	Compra
													Milpa	Traspatio		
Topche	1	Hombre	Padre	70	Adulto mayor	Nahá	Cabañas	Cabañas	Sí	Compra	Compartida	Sí	Sí	Sí	Sí	
		Mujer	Madre	70	Adulto mayor	Nahá	Hogar y artesanías									
		Mujer	Abuela	86	Adulto mayor	Nahá	Hogar y artesanías									
	2	Hombre	Hijo	31	Adulto joven	Nahá	Cabañas	Cabañas	Sí	No	Sí	Compartida	Sí	Compartida	Sí	Sí
		Mujer	Nuera	38	Adulta joven	Mestiza	Cabañas									
		Mujer	Hija	35	Adulta joven	Nahá	Cabañas y restaurante									
	3	Hombre	Yerno	35	Adulto joven	Lacanjá	Cabañas y restaurante	Restaurante	No	Compra	Sí	Sí	Compartida	Compartido	Compartida	Sí
		Mujer	Nieta	12	Adolescente	/Lacanjá/Nahá	Estudiante									
		Mujer	Hija	40	Adulta joven	Nahá	Cocinera y camarera									
		Mujer	Nieta	22	Joven	Nahá	Cocinera									
		Mujer	Nuera	31	Adulta joven	Lacanjá	Cocinera									
		Hombre	Hijo	38	Adulto joven	Nahá	Transportista									
		Mujer	Nieta	21	Joven	Nahá	Hogar									
	Hombre	Bisnieto	3	Bébe	Nahá	No aplica										
	4	Hombre	Hijo	40	Adulto joven	Nahá	Guía rafting y caminata	Guianza	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
		Mujer	Nuera	40	Adulta joven	Nahá	Artesanías									
		Mujer	Nieta	26	Adulta joven	Nahá	Camarera									
	5	Mujer	Hija	30	Adulta joven	Nahá	Camarera	Guianza	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
		Hombre	Nieto	23	Joven	Nahá	Guía rafting y caminata									
		Hombre	Nieto	17	Joven	Nahá	Guía caminata									
Ya'ax pepen	6	Mujer	Abuela	50	Adulta madura	Lacanjá	Hogar	Guianza	Sí	Compartida	Compartida	Sí	No	Sí	Sí	Sí
		Hombre	Abuelo	56	Adulto maduro	Lacanjá	Guía de caminata									
		Hombre	Hijo	10	Niño	Lacanjá	Estudiante									
	7	Hombre	Hijo	35	Adulto joven	Lacanjá	Cabañas y guía Bonampak	Cabañas y restaurante	No	Compra	Sí	Sí	No	Sí	No	Sí
		Mujer	Esposa	38	Adulta joven	Lacanjá/Nahá	Artesanías y restaurante									
		Hombre	Hijo	17	Joven	Lacanjá/Nahá	Estudiante y guía Bonampak									
	8	Mujer	Hija	25	Adulta joven	Lacanjá	Camarera	Comunidad	No	Sí	Sí	Sí	No	Sí	Sí	Sí
		Hombre	Yerno	29	Adulto joven	Nahá	Policia municipal									
		Hombre	Nieto	3	Bébe	Lacanjá/Nahá	Estudiante									
	9	Mujer	Hija	21	Joven	Lacanjá/Nahá	No aplica	Jornal	Sí	Compartida	Sí	Sí	No	Compartida	Sí	Sí
Hombre		Yerno	25	Adulto joven	Lacanjá	Guía de caminata										
Mujer		Nieta	2	Bébe	Lacanjá	No aplica										
Ya'ax Kan	10	Hombre	Hijo	25	Adulto joven	Tseltal/Lacanjá	Guía de caminata	Guianza	Sí	Compra	Sí	Sí	Compartida	No	No	Sí
		Mujer	Nuera	25	Adulta joven	Lacanjá/Nahá	Hogar									
		Mujer	Nietastra	6	Niña	Lacanjá	Estudiante									
	11	Hombre	Padre	40	Adulto joven	Lacanjá	Portero Bonampak	Restaurante	Sí	Compra	Compartida	Sí	No	No	No	Sí
		Mujer	Esposa	40	Adulta joven	Tseltal	Restaurante									
		Mujer	Hija	1	Bébe	Tseltal/Lacanjá	No aplica									
		Mujer	Hija	21	Joven	Tseltal/Lacanjá	Hogar									
Campamento Lacandones	12	Hombre	Yerno	22	Joven	Chol	Hogar	Empleados restaurante	No	No	Sí	Compra	No	No	No	Sí
		Mujer	Sobrina	20	Joven	Lacanjá	Cocinera									
		Mujer	Sobrino	22	Joven	Mestizo	Mesero									
	13	Mujer	Amiga	15	Joven	Betel	Cocinera	Cabañas y restaurante	No	Compartida	Sí	Compra	No	No	Sí	Sí
		Hombre	Padre	35	Adulto joven	Lacanjá	Cabañas y restaurante									
		Mujer	Esposa	20	Joven	Tseltal	Hogar									
		Hombre	Hijo	2	Bébe	Tseltal/Lacanjá	No aplica									

Figura 2. Caracterización de grupos domésticos de consumo.

Fuente: Elaboración propia con base en información de campo octubre 2020.

COSTOS POR PREPARACION Restaurante Top che Centro Ecoturístico		
Nº	PREPARACION	COSTO PORCIÓN FINAL
1	Pescado frito	61
2	Pescado al mojo de ajo	61
3	Filete de pescado empanizado	104
4	Filete a la plancha	99
5	Filete al mojo de ajo	89
6	Camarón a la plancha	94
7	Camarón al mojo de ajo	94
8	Camarón en caldo	91
9	Camarón empanizado	116
10	Pechuga empanizada	86
11	Pechuga a la plancha	62
12	Fajita de pollo	66
13	Pollo frito	51
14	Pollo entomatado	47
15	Fajita de res	81
16	Res asada	70
17	Bistec a la mexicana	79
18	Verduras al vapor	41
19	Hot cake	22
20	Spaghetti	21
21	Quesadilla	21
22	Avena	12
23	Choco milk	14
24	Cereal	22
25	Pescado en hoja santa	107
26	Pescado asado	102
27	Caldo de pescado asado	50
28	Tamal de pescado	56
29	Tamal de pollo	81
30	Caldo de pollo de rancho	48
31	Pollo asado	54
32	Molito de pollo	58
33	Desayuno continental	28
34	Huevos con jamón	70
35	Huevos a la mexicana	59
36	Huevos con chorizo	68
37	Huevos estrellados	55
38	Huevos Omelett	76
39	Huevos rancheros	63

Figura 3. Costo de alimentos restaurante Centro ecoturístico Topche.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2020.



Figura 4. Diseño de menú Centro ecoturístico Topche.

Fuente: Diseñado por Jennifer Guerrero diagramado por Fredy Ochoa, octubre 2020.

COSTOS POR PREPARACION Restaurante <i>Ya'ax Pepen</i>			
Nº	PREPARACIÓN	COSTO PORCIÓN FINAL	PRECIO POTENCIAL DE VENTA
1	Huevos a la mexicana	19	47
2	Huevos rancheros	30	76
3	Huevos con jamón	39	96
4	Huevos con chorizo	30	75
5	Huevos con salchicha	31	78
6	Omelett	35	86
7	Omelett con chaya	36	90
8	Con Chaya (tradicional)	18	44
9	Con chayote (tradicional)	19	48
10	En caldo (tradicional)	18	45
11	Hotcakes	31	78
12	Came asada	45	114
13	Bistec a la mexicana	44	111
14	Caldo de pescado (tradicional)	35	89
15	Pescado frito	59	147
16	Pollo a la mexicana	47	118
17	Caldo de pollo de rancho (tradicional)	47	118
18	Pollo frito	54	134
19	Pechuga a la plancha	74	185
20	Pechuga empanizada	90	226
21	Pollo entomatado	46	115
22	Sincronizadas	25	63
23	Chilaquiles rojos	25	61
24	Chilaquiles con huevo	30	75
25	Chilaquiles con pollo	31	78
26	Chilaquiles con pollo y huevo	37	91
27	Quesadillas	17	42
28	Enchiladas	16	40
29	Fruta picada	10	25
30	Arroz	5	11
31	Papa frita	17	43
32	Ensalada	6	14
33	Frijol refrito	5	13
34	Salsa roja de chilaquiles	9	17
35	Salsa picosa	3	6
36	Café	11	22

Figura 5. Costo de alimentos restaurante Centro ecoturístico Ya'ax Pepen.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2020.

MENÚ

DESAYUNOS		
<i>Huevos al gusto servidos con tortilla y frijol refrito</i>		
A la mexicana	\$	75
Rancheros	\$	75
Con jamón	\$	75
Con chorizo	\$	75
Con salchicha	\$	75
Omelett	\$	75
Omelett con chaya	\$	75
Con Chaya (tradicional)	\$	75
Con chayote (tradicional)	\$	75
En caldo (tradicional)	\$	75
Hotcakes	\$	75
COMIDAS		
<i>Acompañadas de arroz y ensalada</i>		
Carne asada	\$	130
Bistec a la mexicana	\$	125
Caldo de pescado (tradicional)	\$	Según tamaño
Pescado frito	\$	Según tamaño
Pollo a la mexicana	\$	130
Caldo de pollo de rancho (tradicional) *previa reserva	\$	150
Pollo frito	\$	130
Pechuga a la plancha	\$	130
Pechuga empanizada	\$	130
Pollo entomatado	\$	130
CENAS		
Sincronizadas	\$	75
Chilaquiles rojos	\$	70
Chilaquiles con huevo	\$	75
Chilaquiles con pollo	\$	80
Chilaquiles con pollo y huevo	\$	90
Quesadillas	\$	75
Enchiladas	\$	75

Figura 6. Diseño de menú restaurante Centro ecoturístico Ya'ax Pepen.

Fuente: Elaboración propia, octubre 2020.

Fotos



Foto 1. Visitas a milpa en barrio Nahá con familia Chankin Paniagua. Autoría propia, enero 2020



Foto 2. Visita a milpa en San Javier con familia Chanbor Kin. Autoría propia, marzo 2020



Foto 3. Visita a traspatios en barrio Lacanjá con familia Chankayom Yuc. Autoría propia, febrero, 2020.



Foto 4. Recorridos por la selva para reconocimiento de flora comestible (Árbol de Ramón y Bejuco para té). Autoría propia, febrero, 2020.



Foto 5. Recorridos por la selva para reconocimiento de flora comestible (fruto cacho de toro y coco y palmito de coco). Autoría propia, abril, 2020.



Foto 6. Observación de prácticas de pesca con arpón en río Cedro y Laguna Lacanjá. Autoría propia, febrero, 2020.



Foto 7. Observación de prácticas de pesca con anzuelo y jícara en arroyos y Río Lacanjá. Autoría propia, abril, 2020



Foto 8. Cacería nocturna de tepescuintle. Autoría propia, marzo, 2020



Foto 9. Colecta de caracol (mujeres lacandonas. imagen derecha) y colecta de cangrejo (hombre mestizo y lacandón. imagen izquierda). Autoría propia, enero 2020.



Foto 10. Colecta de sapo Wo en balde con arena conservado desde junio de 2019. Autoría propia, febrero, 2020.



Figura 11. Estanque de peces nativos para autoconsumo (Foto izquierda). Estanque de mojarra para comercialización (Foto derecha). Autoría propia, enero 2020.



Foto 12. Mujer mayor lacandona de origen Nahá haciendo pasta de achiote.
Autoría propia, enero, 2020.



Foto 13. Hombre mayor lacandón de origen Nahá nixtamalizando maíz blanco.
Autoría propia, febrero, 2020.



Foto 14. Preparación de platillos tradicionales. Huevos con Chapay (Foto izquierda) y pescado en hoja santa (Foto derecha). Autoría propia, febrero, 2020.



Foto 15. Preparación de platillos tradicionales. Caldo de pollo (Foto izquierda) y consumo de tamal de tortuga (Foto derecha). Autoría propia, enero 2020.



Foto 16. Preparación de caldo de caracol. Autoría propia, marzo, 2020



Foto 17. Preparación de tamal de pollo y sardina frita. Autoría propia, abril, 2020.



Foto 18. Preparación de huevos con cebollín en hoja al comal (foto izquierda) y hoja de macal/oreja de elefante hervida (foto derecha). Autoría propia, enero 2020.



Foto 19. Clase de pasteles y donas. Autoría propia, febrero, marzo y abril 2020.



Foto 20. Asesoría en redes sociales. Autoría propia, enero 2020.

Notas

¹ *Metik/Betik o'och*: palabras en maya lacandón Nahá y Lacanjá respectivamente para definir el acto de cocinar, traduce literalmente “hacer comida”.

² “(...) es un movimiento internacional que reúne a millones de campesinos, agricultores pequeños y medianos, sin tierra, jóvenes y mujeres rurales, indígenas, migrantes y trabajadores agrícolas de todo el mundo (...) que defiende la agricultura campesina por la soberanía alimentaria como una forma de promover la justicia social y dignidad y se opone fuertemente a los agro negocios que destruyen las relaciones sociales y la naturaleza” (Vía campesina)

³ Revisar concepto de Reproducción social en Dowbor, 1999. La reproducción social propuesta para una gestión descentralizada. p. 360. México

⁴ Palabra en maya Lacandon que hace referencia a la familia. Consultar Ochoa et al. (2021)

⁵ Todos los nombres en maya lacandón de las tablas pueden ser de origen Nahá o Lacanjá, están escritos por un informante lacandón.