

RESEÑA

Cosmovisión alimentaria: Tradición y Cocina de San Juan Chamula, de Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez (2019)

Frédéric Duhart

Sigmund Freud University, París

Los libros son semejantes a los alimentos. Todos tienen su encanto, pero unos nutren más que otros. A pesar de tener solamente 163 páginas, *Cosmovisión alimentaria. Tradición y Cocina de San Juan Chamula* es un libro muy nutritivo y vigorizante. No sólo aporta un conocimiento valioso sobre la manera de estar en el mundo de la comunidad tsotsil del municipio de Chamula (Altos tzotzil tzeltal, Chiapas, México) en los años 2015-2016; sino también, constituye una propuesta metodológica y redaccional interesante en el campo de la edición etnoculinaria.

Cosmovisión alimentaria. Tradición y Cocina de San Juan Chamula es la primera publicación cuyo título menciona explícitamente una 'cosmovisión alimentaria'. Por consiguiente, marca una ruptura en la cronología de la sensibilidad a la existencia de este objeto de estudio y de su definición conceptual. No podemos saber si fue por una influencia directa de su título pionero o por una convergencia intelectual con sus autores, pero *Cosmovisión alimentaria. Tradición y Cocina de San Juan Chamula* ya dejó de ser una obra aislada. Investigadores publicaron hace poco un interesante trabajo con título explícito sobre la cosmovisión alimentaria de la comunidad *hñähñu* [otomí] de San Gregorio Macapexco [Morelos, Estado de México] (Favila Cisneros et al., 2022).

Sin embargo, Martín Villalobos De La Cruz y Susana Del Carmen Bolom Martínez no fueron los primeros autores quienes usaron la expresión 'cosmovisión alimentaria'. No buscaré establecer aquí una lista completa de los que los precedieron ni pretenderé presentar el pionero entre los pioneros. Mencionaré sólo un ejemplo precoz y notable. En 2004, un artículo sobre cuestiones nutricionales en la comunidad *wixaritari* [huichol] de Santa Catarina Cuexcomatlán [Mezquítico, Jalisco] publicado por un equipo mexicano en una revista española señaló que el maíz (*Zea mays*) constituía el «articulador principal de [su] cosmovisión alimentaria» y que el rito de ofrecimiento del venado (*Odocoileus virginianus couesi*) a los dioses era un «elemento importante en [su] cosmovisión alimentaria». Introdujo también la variante «cosmovisión alimentario-nutricional» (Crocker Sagastume et al., 2004, p. 691, 692 y 694). La mención de esta variante invita a tomar en cuenta un estudio más reciente, pero igualmente destacable, en procedencia de la región andina: el trabajo etnolingüístico sobre el idioma *jaqaru* en el cual Marco Antonio Lovón Cueva empleó las expresiones 'cosmovisión alimentaria' y 'cosmovisión gastronómica' (2009, p. 133 y 197).

Antes de la publicación del libro que nos ocupa ahora en 2019, hubo pues investigadores quienes usaron la

expresión 'cosmovisión alimentaria' o una de sus variantes porque habían tomado conciencia del interés que podía presentar el hecho de pensar la vida alimentaria de una comunidad en relación con su cosmovisión. Sin embargo, lo hicieron en el marco de una dinámica de escritura que no la ponía en relieve. La decisión de dedicar un libro a la 'cosmovisión alimentaria' de los tsotsiles de Chamula obligó sus autores a precisar esta noción más que nadie lo había hecho antes que ellos. Lo hicieron de manera breve, pero muy eficiente en la corta «Presentación» del libro (pp. 11-12). Universitarios mexicanos del principio del siglo XXI, consideraron que 'Cosmovisión' sería una noción muy clara para todos sus lectores. Esta posición se puede entender perfectamente tomando en cuenta la historia de esta palabra con carga conceptual que las humanidades latinoamericanas regalaron a la hispanidad.

'Cosmovisión' apareció en el marco de debates intelectuales argentinos a finales de los años 1920. Adolfo Korn Villafañe fue uno de los primeros quienes la escribieron (1929, p. 208). Como la Real Academia Española lo indicó cuando hizo entrar la dicha palabra en su diccionario en 1992, es el calco del término alemán '*Weltanschauung*' (p. 414). No vino de una necesidad de traducción, sino de la familiaridad de una parte de los círculos intelectuales argentinos con el idioma alemán y la filosofía germánica (Jalif de Bertranou, 1987). De hecho, 'Concepción del mundo' estuvo en uso antes de 'Cosmovisión' y nunca dejó de estarlo. En 1937, Carlos Astrada empleó 'Cosmovisión' en el título de una reflexión sobre la filosofía de Max Scheler en una revista notable. Este evento marcó una etapa en la historia de la dicha palabra. Sin embargo, no correspondió a un triunfo absoluto: en el texto, el autor no hizo sólo uso de 'Cosmovisión', sino también del término alemán y de la expresión 'concepción filosófica del mundo' (Astrada, 1937, p. 109 y 112). Hasta los finales del segundo tercio del siglo XX, 'Cosmovisión' quedó fundamentalmente una palabra de los campos semánticos de la filosofía y de los estudios literarios. A la bisagra de los años 1960-1970, historiadores y antropólogos de América del Sur la adoptaron. En 1967, la publicación de la tesis *Culto solar y cosmovisión andina: introducción a la religión incaica* del peruano Franklin Pease García Yrigoyen no sólo hizo entrar la palabra que nos interesa en el vocabulario de la historia, sino también creó un concepto que se hizo pronto y durablemente esencial en el pensamiento andino. Con el artículo «Cosmovisión mak'a» del paraguayo Miguel Chase-Sardi, se inauguró el uso reivindicado de 'Cosmovisión' en un discurso etnológico que no fuera andinista (1970). En México, las ciencias sociales empezaron a apropiarse

‘Cosmovisión’ durante la segunda mitad de los años 1970. Entre los pioneros del empleo de esta palabra, es menester destacar dos autores que trabajaron durante los decenios siguientes a transformarla en un concepto muy denso. Alfredo López Austin intituló un capítulo «Cosmovisión y medicina náhuatl» en 1976. Dos años más tarde, Johana Broda presentó una comunicación titulada «Cosmovisión y estructuras de poder en la evolución cultural mesoamericana» en un simposio (1978). A partir de la publicación de la tesis de Alfredo López Austin en 1980, ‘Cosmovisión’ tomó una importancia creciente en el vocabulario y las herramientas de las ciencias del hombre mexicanas. Con el triunfo del paradigma de ‘La cosmovisión mesoamericana’ en el umbral del siglo XXI, se hizo ineludible (Kruell, 2021). De ahí, la familiaridad del gran público cultivado nacional con esta palabra. De hecho, pocos años antes de la publicación del libro de Martín Villalobos De La Cruz y Susana Del Carmen Bolom Martínez, la revista de divulgación ampliamente distribuida *Arqueología Mexicana* ofreció a Alfredo López Austin la posibilidad de exponer su concepción de ‘La cosmovisión de la tradición mesoamericana’ en tres volúmenes de su serie *Edición Especial*. Lógicamente, esta oportunidad editorial le permitió recordar su definición más reciente de ‘Cosmovisión’:

Un hecho histórico de producción de procesos mentales inmerso en decursos de muy larga duración cuyo resultado es un conjunto sistémico de coherencia relativa, constituido por una red colectiva de actos mentales, con la que una entidad social en un momento histórico dado, pretende aprehender el universo en forma holística (López Austin, 2016, pp. 22-23).

Martín Villalobos De La Cruz y Susana Del Carmen Bolom Martínez no quisieron sugerir la autonomía de una representación del mundo en relación con la nutrición a través de la yuxtaposición de ‘cosmovisión’ y ‘alimentaria’. A lo contrario, su obra es una invitación a abordar los aspectos alimentarios de la cultura tsotsil sin olvidar sus conexiones con una representación global del mundo. Su intención, perfectamente materializada en el plan del libro, fue hacer llegar al recetario comunitario tras una exploración ordenada de una manera de vivir:

El libro *Cosmovisión alimentaria. Tradición y Cocina de San Juan Chamula* pretende dar un recorrido a la cultura y modo de vida de la población de San Juan; en la primera sección se invita al lector a conocer las principales características del municipio y la importancia de los eventos ceremoniales y las festividades de este pueblo tsotsil, puesto que a través de estas expresiones religiosas y de espiritualidad se rescatan los principales platillos o bebidas representativas de esta región, muchas de estas festividades mantienen una estrecha relación con el ciclo agrícola y la cosmovisión indígena en los cuales los elementos como el agua, el fuego y la tierra están estrechamente vinculados al modo de vida de la comunidad. (...) Finalmente se presenta un recetario con sus platillos y bebidas más representativos (pp. 11-12).

Se trata de un esquema de escritura original, ya que estamos más acostumbrados a la propuesta inversa: el descubrimiento de la cultura de una comunidad a partir de sus platillos y bebidas ‘buenos para pensar’. Me viene a la mente el fascinante *Entre el taco mazahua y el mundo. La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades* (Vizcarra Bordi, 2002). Estas dos maneras de ordenar un discurso construido a partir de un trabajo de campo difieren, pero no se oponen. Ambas convergen en lo que es esencial si consideramos los estudios sobre la alimentación como un medio para contribuir al conocimiento del

ser humano. Recuerdan que nuestras esferas de actividad son integradas, que existen fuertes conexiones de doble sentido entre praxis e imaginario, que hay sólo en el laboratorio de un biólogo que lo que comemos se puede reducir a una suma de nutrientes, etc. En breve, recuerdan la complejidad de nuestro estar en el mundo.

Sin embargo, el hecho de que las trayectorias propuestas a los lectores vayan en sentidos contrarios puede importar de un punto de vista pedagógico. Es que invitan a dos procesos de encuentro con el conocimiento muy diferente, como lo ilustra muy bien una metáfora tridimensional en la cual una matrioshka representa el estar en el mundo de una comunidad y la muñeca más pequeña que contiene su repertorio culinario. Por lo general, las publicaciones nos proponen armar la matrioshka alrededor de la muñequita recetario. *Cosmovisión alimentaria: Tradición y Cocina de San Juan Chamula* invita a desmontarla hasta encontrar la muñequita recetario. Claro, ninguna propuesta es superior a la otra. Hará siempre lectores más o menos receptivos a cada una. Por consiguiente, no cabe duda de que gente logre entender mejor la complejidad del fenómeno alimentario gracias a la lectura del libro de Martín Villalobos De La Cruz y Susana Del Carmen Bolom Martínez. Adentro de la Universidad, pienso en los estudiantes de gastronomía apasionados por la cocina y por pocas otras más (todos los que trabajaron en este ámbito conocieron a unos). Si aceptan leerlo respetando su organización interna sin empezar por «Recetario Sabor Aroma y Color» (pp. 113-157), *Cosmovisión alimentaria* les hará vivir un viaje sin salir del cuarto muy propicio a una toma de conciencia de la integración de la actividad culinaria a una relación global con un territorio, etc. Hasta recetas tan sencillas como la del agua de manzanilla (p. 144) toman otra consistencia después de haber leído sobre sus dimensiones simbólicas y sus movilizaciones en la vida del pueblo (p. 32, 54 y 106). Esas últimas líneas no son puras especulaciones pedagógicas, sino un intento de prolongar la sensación que me produjo la lectura de este libro en una perspectiva de docencia.

Me gustó la voluntad de hacer zoom hacia atrás para presentar las recetas en el marco de un verdadero panorama de la cultura tsotsil de Chamula. La lectura de la entrada que Alberto Peralta de Legarreta dedicó a *Cosmovisión alimentaria* en la página del grupo Facebook Antropología de la alimentación (Más allá de la comensalidad...) me reveló que no fui el único quien apreció esta elección metodológica.

Me sedujo la manera con la cual los autores de este libro asumen su elección metodológica desde las páginas que preceden la introducción. Justo después del índice (pp. 5-7), como si fuera para captar la atención de lectores quienes lo habrían leído con un ojo distraído, vienen dos páginas muy audaces (pp. 9-10). En cada una de ellas, una fotografía y un extracto de entrevista evocan la importancia en la vida de las mujeres tsotsiles del arte de tejer la lana de sus borregos Chiapas (*Ovies aries*). Desconciertan, indudablemente. Avanzando en la lectura, se pueden considerar como una advertencia precoz del hecho de que el acto alimentario no se considerará como una actividad aislada en este libro. Lo cierto, es que la existencia de estas dos páginas invita a buscar unas convergencias entre el tejido y la cocina, dos actividades que parecen lejanas a primera vista.

Tejer y cocinar constituyen actividades esenciales en el funcionamiento diario de la comunidad y son indisociables de sutiles representaciones del mundo (López López

e Isunza Bizuet, 2019). En otros términos, son elementos característicos y emblemáticos del estar en el mundo de los tsotsiles de Chamula. A semejanza de la actividad culinaria, el tejido es uno de los últimos eslabones de una larga cadena que implica interacciones con varias de las otras especies que coexisten con los humanos en el territorio de Chamula. Entre ellas, claro, es menester destacar la relación muy especial establecida con el borrego o, mejor dicho, tomando en cuenta la cosmovisión tsotsil local, el venado de algodón (*Tunim Chij*) (Perezgrovas Garza, 2005) (Fig. 1). En Chamula, cocinar y tejer son tareas asociadas con el papel genérico femenino. Por consiguiente, las mujeres quienes tejen son igualmente mujeres quienes cocinan. Estas dos actividades forman parte de su existencia y de su relación al mundo. Proponiendo estas dos páginas que llaman la atención sobre el tejido, los autores de *Cosmovisión alimentaria: Tradición y Cocina de San Juan Chamula* recordaron también algo esencial. Entrevistaron a personas, es decir a seres quienes vivían una cultura en su totalidad, quienes eran constructor-usuario-transmisor de su cosmovisión complejas. Como lo recuerda el caso de la señora María Pérez, la misma voz puede decir «es muy común encontrar a la mujer indígena tejiendo a todas horas, mientras cuida de sus hijos o pastorea los borregos» (p. 10) y «mi madre se levantaba todas las mañanas para prepararle a mi padre y a mis hermanos una jícara llena de atol agrio o pozol blanco para que se refrescaran durante su trabajo en la milpa» (p. 79).

Cosmovisión alimentaria: Tradición y Cocina de San Juan Chamula es fundamentalmente un libro que transmite la palabra de la comunidad tsotsil de Chamula en un momento de su historia. Su materia procede por lo esencial de 41 entrevistas con habitantes del dicho municipio, entre las cuales 17 hombres. En su sección de referencias, no hay más bibliografía que dos trabajos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (p. 161). Martín Villalobos De La Cruz y Susana Del Carmen Bolom Martínez redactaron su texto de manera a desaparecer atrás de los discursos de sus interlocutores para que los lectores pudieran recibirlos casi sin filtro. Restituyeron la palabra de sus informantes sin permitirse comentarios ni casi aportaciones informativas. Claro, tuvieron que sintetizarla para que el libro no sea una colección de entrevistas. Pero, lo hicieron parafraseando y conservando los términos empleados por «las amas de casa, cocineras tradicionales, agricultores, artesanos y mayordomos» quienes aceptaron compartir sus saberes con ellos y, a través de ellos, con los lectores (p. 157). Símbolo fuerte, los 50 extractos de entrevista que citaron en su forma original se destacan el resto del texto por estar impresos en negrita.

Este posicionamiento redaccional es muy defendible, tanto más cuanto que establece un parentesco metodológico entre *Cosmovisión alimentaria* y una obra pionera en la etnografía mexicana también enfocada sobre la comunidad tsotsil de Chamula: *Juan Pérez Jolote: Biografía de un tzotzil* de Ricardo Pozas Arciniega (1952). Haciéndose transparentes, los investigadores confieren un poder especial a su texto: instala a quien lo lee sin ser un tsotsil de Chamula en una situación de escucha intercultural.

El lector de *Cosmovisión alimentaria* no asiste a un diálogo entre miembros de la comunidad tsotsil y personas ajenas quienes los entrevistan, sino recibe los discursos de tsotsiles de Chamula como si estuviera hablando con ellos *in situ*. De hecho, la mayor parte de las pocas intervenciones que Martín Villalobos De La Cruz y Susana Del Carmen Bolom Martínez se permitieron sirven para plantear

un marco sensorial: «Si te tomas un momento, respiras el aire cálido acompañado del olor a tierra húmeda» (p. 16), «Al entrar a la casa del mayordomo se observa el humo grueso se percibe un intenso olor a incienso, a las ramas de manzanilla, hojas de juncia» (p. 49), «Al entrar a la casa se perciben los intensos aromas de los platillos» (p. 95), etc. Una tal conversación imaginaria tiene la ventaja de poder seducir un público más amplio que el quien lee, usando términos empleados por Ricardo Pozas Arciniega, los «estudios para las bibliotecas o para las gentes que est[án] dedicadas al estudio de la antropología» (Arreola, 1996, p. 201).

Si escuchar los saberes y las percepciones del mundo de un Otro es siempre una experiencia enriquecedora y placentera, puede ser también una fuente pasajera de frustración porque la información que nuestro interlocutor nos proporciona no satisface plenamente nuestra curiosidad de manera inmediata. Lógicamente, un texto que recrea las condiciones de una situación de escucha intercultural puede provocar la misma sensación. Evidencia de que sus autores lograron ofrecer un encuentro directo con los tsotsiles de Chamula, *Cosmovisión alimentaria* puede dejar puntualmente un lector con hambre de conocimiento o, más precisamente, con ganas de disponer al instante de informaciones complementarias. De hecho, un pasaje me provocó una gran frustración:

Oculto en el pastizal se encuentra una planta silvestre llamada pitillo, que sin permiso del agricultor brota adueñándose del inmenso terreno del municipio. Tiene ligero sabor amargo, y con esta planta se elabora caldo de pitillo. Es un caldo que se acompaña con huevo duro, y el ingrediente principal se saltea con cebolla. Se le agrega agua o caldo de pollo. Es un platillo fácil de preparar y se consume en cualquier día de la semana (p. 101).

Me faltó aquí el nombre científico del dicho *pitillo*. El texto evocaba una planta silvestre oculta en el pastizal. Ahora bien, esta descripción no se ajustaba perfectamente al 'pito' / 'pitillo' del cual había comido las flores en los Altos de Chiapas: *Erythrina chiapasana*, un pequeño árbol. Por consiguiente, busqué durante horas si no existía, en Chiapas, una planta con usos alimentarios conocida bajo el nombre de 'pitillo' que no fuera un árbol del género *Erythrina*. Como no la encontré, extendí mi investigación a todo México para quitarme las dudas. Era verdad que los ingredientes y los pasos de la receta descritos en el libro evocaban mucho lo que había leído sobre la manera de cocinar las flores del 'pito' / 'pitillo' que conocía en Chamula (Flores Estrada, [1986] 2000). Pero, las plantas silvestres un poco amargas no faltan y nunca hubiera descrito que el 'pito' / 'pitillo' que conocía como una planta oculta en un pastizal. Este ejercicio me permitió aprender que el equiseto de invierno (*Equisetum hyemale*) tomaba a veces el nombre de *pitillo* en México y había sido consumido de manera tradicional por varios pueblos amerindios (Fonseca Chávez et al., 2020; Moerman, 2010). Pero, comprobé que nadie lo llamaba *pitillo* en los Altos de Chiapas, una de las numerosas partes del mundo en la cual esta cola de caballo tenía sólo usos medicinales (Lara et al., 2019). Después de varios días de tormento, me rendí totalmente a la idea de que el 'pitillo' de *Cosmovisión alimentaria* era *Erythrina chiapasana* (Fig. 2). Es menester que no se interprete mal este episodio de mi lectura. La ausencia de una identificación intercultural del 'pitillo' fue el único hecho que me provocó realmente frustración en este libro de 163 páginas y no cabe dudas de que sea un

detalle sin mucha importancia para lectores que no comparten mis obsesiones naturalistas.

De hecho, la identificación de las otras plantas mencionadas en *Cosmovisión alimentaria: Tradición y Cocina de San Juan Chamula* no plantea nunca un problema semejante. Claro, 'manzanilla' es un término ambiguo en el absoluto. Pero, estudios recientes invitan a pensar que designa siempre o casi siempre *Matricaria recutita* (sin. *M. chamomilla*) en el Chamula contemporáneo (Lara et al., 2019; Reyes-Guillén et al., 2019). En la página 91, los autores olvidaron un breve momento su ideal de neutralidad y señalaron los nombres científicos de cuatro quelites. A pesar de un problema de impresión que los hizo poco legibles, estos nombres pueden evitar que unos lectores conozcan una frustración semejante a la que experimenté con el *pitillo*. En conformidad con una tradición de identificación antigua, este pasaje del texto considera que la 'yerbamora' que se encuentra en Chamula es *Solanum nigrum*. Invitaré a leer más bien *S. nigrescens*, para tomar en cuenta progresos realizados en la descripción del género *Solanum* en Mesoamérica y sus repercusiones sobre la taxonomía más consensual en la actualidad (Knapp et al., 2019).

Cosmovisión alimentaria: Tradición y Cocina de San Juan Chamula trae una información tan amplia sobre el estar en el mundo de los tsotsiles de Chamula en los años 2015-2016 que un bibliotecario audaz podría guardar este libro con las monografías comunitarias. Claro, el formato de esta obra no permitió presentar los aspectos del vivir en Chamula que no estaban en relación con la cuestión alimentaria con detalle. Pero, lo esencial fue escrito.

Martín Villalobos De La Cruz y Susana Del Carmen Bolom Martínez dieron a conocer un pueblo en el cual las «viviendas de ladrillo, con pisos de cemento, techo de teja o losa» constituían el ideal arquitectónico y en donde «[eran] pocos los caminos de piedra, las familias [contaban] con agua potable, electricidad y redes de comunicación» (pp. 15-16). Se tomaron el tiempo de describir la ropa tradicional todavía de uso cotidiano entre las mujeres y los hombres de la comunidad, sin olvidar notar el éxito de nuevas prendas (p. 16). Describieron una actividad artesanal (tejido, trabajo de la madera, de la piel y del barro) que, sin haber renunciado a sus antiguos circuitos de comercialización, tomaba en cuenta la frecuentación turística de San Juan Chamula (pp. 17-20). Hasta señalaron «una infraestructura educativa deficiente» (p. 15) y las formas más contemporáneas de la emigración local (p. 15, 20, 67).

Los autores expusieron también las grandes líneas de la cosmovisión de los tsotsiles de Chamula a mediados de los años 2000. Consignaron un relato mítico de la creación de Chamula y de su evolución (pp. 14-15) y la justificación del papel esencial que el «dios San Juan Bautista» desempeñaba en la muy sincrética religión local:

San Juan Bautista era un campesino que se dedicaba a cuidar las creaciones de sus dioses, se dice que tenía el poder de salvar a los enfermos. Era un maestro que enseñaba a cosechar a sus discípulos, comentan que hubo un tiempo en que los dioses estaban enojados, no mandaban ninguna gota de lluvia, los cultivos se secaban y el ganado no tenía agua. Entonces San Juan Bautista, al no perder de vista a su pueblo y al ver que no tenían el don de la lluvia, caminó por cada rincón del poblado. Al observar a su gente sufriendo por la sequía, se puso a llorar, y de sus lágrimas surgieron manantiales y pozos de agua (pp. 40-41).

Tomaron notas de las prácticas en relación con el «respeto a la Madre Tierra» (p. 28, 68 y 80) y de los códigos en

uso en el panteón (pp. 36-37). Dieron a conocer elementos de la cartografía simbólica del municipio: los 'tres barrios' de la cabecera (p. 15), la iglesia de San Sebastián (p. 55), 'Calvario de la Virgen María' (p. 57), las cruces (p. 46), los 'ojos de agua' (p. 47 y 57), el cerro Tzontehuitz (p. 14) (Fig. 3), etc. Dedicaron más espacio a la evocación de la iglesia del Señor San Juan Bautista, de los rituales que se practicaban en su interior y de su valorización turística (pp. 38-47). El examen detallado de tres ritos de paso (el nacimiento, el patrimonio y la muerte) permite al lector descubrir más elementos de la cosmovisión local, entre los cuales el concepto del doble animal (p. 33). Se puede decir lo mismo de la descripción del calendario festivo: Fiesta de San Sebastián, Carnaval, Fiesta de luto (Semana Santa), Fiesta de San Juan, Fiesta de San Mateo, Día de muertos y Celebración de la Virgen de Guadalupe.

La descripción de las fiestas condujo a una breve mención del muy estudiado 'sistema de cargos' local (Korsback, 1987; Paniagua Mijangos, 2008), a través de las figuras del 'mayordomo' (p. 49) y del 'paxion' (p. 51). Nadie se sorprenderá que personas interrogadas sobre sus tradiciones no abordaron temas que podían parecerles demasiado políticos para interesar a su interlocutor o aun molestos. Pues, el libro no evoca de manera muy explícita como la combinación de este sistema de cargos establecido para responder a necesidades de la religión tradicionalista con la gestión municipal creó un contexto político-social muy particular durante los ochenta últimos años (Burguete Cal y Mayor y Gutiérrez, 2014). Sin embargo, se recordó una regla que es una consecuencia de esta imbricación de la organización del culto costumbrista y del ejercicio del poder: «En el municipio se sigue la tradición al pie de la letra, de lo contrario, el que falte a sus creencias será expulsado del pueblo y el que no respete los lugares indicados por los habitantes, será expulsado o multado» (p. 17).

Martín Villalobos De La Cruz y Susana Del Carmen Bolom Martínez reunieron preciosas informaciones sobre las cuestiones de género, especialmente el condicionamiento de los individuos, la repartición de las tareas en la pareja, su justificación y sus evoluciones en curso. Las generaciones de tsotsiles de Chamula adultas en los años 2015-2016 integraron el esquema societal tradicional. Los hombres crecieron con la idea de que su destino era «cargar con toda la responsabilidad de la casa para que nunca le falte techo, ropa y comida» (p. 23). Las mujeres recibieron la misma preparación psicológica y técnica que Estela Flores quien declaró: «A la edad de ocho años mi madre me enseñaba los oficios del hogar, principalmente a cocinar cerca del fogón para que cuando me uniera en matrimonio, supiera cómo aprovechar los cultivos de mi esposo» (p. 81). Sin embargo, las más jóvenes de estas generaciones eran actores-testigos de unos cambios. Individuos podían ahora efectuar ciertas tareas asociadas de manera tradicional con el sexo social que no era el suyo sin provocar escándalo: mujeres podían trabajar la milpa (p. 76), hombres podían tejer (p. 10), etc.

La representación del mundo que tiene un grupo humano definido es inestable por esencia y no se puede establecer *a priori* que el proceso de sedimentación/relativización/erosión cultural que la hace evolucionar sea lento. Claro, la lectura comparativa de dos evocaciones cercanas en el tiempo de la cosmovisión de los tsotsiles de Chamula puede ser un poco engañosa. Los investigadores nunca aplicaron exactamente el mismo cuestionario y no se puede interpretar los silencios de las personas entrevistadas. Por eso, son permanencias que resaltan a la vista. Los

cambios se sugieren más que se afirman. Frente a lo que parece nuevo, surge la duda de que hubiera podido existir antes de manera indocumentada. Frente a lo que parece haber desaparecido, se puede pensar que sólo no se mencionó en el trabajo más reciente, etc.

De ahí, la necesidad de estar atento a la posible presencia de elementos reveladores de una toma de distancia con el saber heredado de las generaciones anteriores cuando una persona emite un discurso sobre la cosmovisión y/o el actuar correctamente en el mundo de su propia sociedad. Las entrevistas transcritas en *Cosmovisión alimentaria* ofrecen varios ejemplos de una toma de distancia con respeto a la representación del mundo heredada de los antepasados. Interrogada sobre el parto, Inés López declaró: «En este momento, la partera pone de rodillas a la madre y le suelta el cabello. *Supuestamente* para que la criatura al nacer esté libre de enfermedades» (p. 31). La palabra que puse en cursivas atestigua de una relativización del saber ancestral por una mujer del siglo XXI quien lo conocía muy bien, pero quien no podía impedirse de considerarlo con cierta distancia por el hecho de no conocer una sola representación del mundo. La toma de distancia puede también consistir en la renovación parcial de un saber heredado. Inés Gómez dijo: «Cuando un integrante de la familia tiene dolores muy fuertes en el estómago, se le prepara un té, con las hojas de calabaza *para matar los microorganismos dañinos causantes del dolor de estómago*» (p. 90). Tal remedio a base de una planta amarga forma parte de las respuestas clásicas de la herbolaria tradicional a ciertos tipos de afecciones estomacales. En cambio, la justificación de su uso no hubiera sido la misma sin una influencia del saber biomédico. Este último aportó no sólo la noción de «microorganismos dañinos» sino también la voluntad de destruir en vez de reequilibrar (Berlin y Berlin, 1996). Otra manera de tomar distancia con la visión del mundo de sus antepasados consiste en yuxtaponer conceptos nuevos a los heredados. Lourdes Peña constató: «En la actualidad, *si la pareja así lo prefiere*, sólo se unen y forman una familia sin matrimonio» (p. 27). No cambió la importancia que se acuerda al matrimonio en la sociedad chamulteque, pero ya se puede contornar este rito de paso sin excluirse.

Leyendo de manera atenta *Juan Pérez Jolote: Biografía de un tzotzil y Cosmovisión alimentaria: Tradición y Cocina de San Juan Chamula* aparece que no hubo un cambio de paradigma radical en la representación del mundo de los tsotsiles de Chamula durante los casi setenta años que separan las redacciones de las dos obras citadas. Por consiguiente, se puede considerar que este grupo humano no cambió de cosmovisión durante este período. Hubiera podido ocurrir. Siempre, un fenómeno político o natural puede provocar una intensificación tan importante del ritmo del proceso de sedimentación/relativización/erosión y conducir a una renovación extremadamente profunda de la cosmovisión propia a una comunidad. Como no se trata de una producción *ex nihilo*, la cosmovisión profundamente renovada conserva o reutiliza por lo general unos elementos heredados de su predecesor. Sin embargo, innovaciones y/o renunciamientos conceptuales desempeñan un papel tan notable en su definición que se puede considerar que una cosmovisión reemplazó a la anterior sobre una base bastante objetiva. Aceptar la idea de que un grupo humano puede cambiar de cosmovisión en ciertos momentos de su historia invita a interrogarse de manera rigurosa sobre el origen de las cosmovisiones contemporáneas.

Consideramos el caso de la cosmovisión de los tsotsiles de Chamula. La instalación durable de poblaciones mayas en los Altos de Chiapas, los tsotsiles son una de ellas, empezó en el umbral del siglo X (Palka y Lozada Toledo, 2021). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva-España* de Bernal Díaz del Castillo atestigua de la existencia de «un pueblo que se dize *Chamula*» antes de la llegada de los españoles ([1553-1575] 1632, p. 12). Aunque los primeros documentos que permitan identificar con certeza a sus habitantes como hablantes de tsotsil son más tardíos, se puede estimar que los quienes resistieron frente a los invasores europeos ya lo fueran (Favre, 1971). La antigüedad de la comunidad tsotsil de Chamula es pues indiscutible. Sin embargo, quien analiza la cosmovisión de los tsotsiles de Chamula en 2015-2016 con un ojo neutro, no la puede ver semejante a la de los que vivían en el territorio chamulteque a finales del siglo XV. Los elementos de procedencia cristiana desempeñan un papel demasiado importante en la representación del mundo más reciente para que se pueda leer como un avatar ligeramente modificado de una cosmovisión prehispánica (p. 14, 15, 22, 23, 27, 28, 30, 31, 34-35, etc.). Por consiguiente, la cosmovisión de los tsotsiles de Chamula que nos presenta el libro de Martín Villalobos De La Cruz y Susana Del Carmen Bolom Martínez es fundamentalmente una producción intelectual sincrética intrínsecamente ligada con la evangelización de Chiapas. Claro, los tsotsiles de Chamula no cambiaron de cosmovisión en un día al otro. La fusión sincrética fue lenta. En cuanto a su perfecta expresión en el espacio público, fue bastante tardía. Por ejemplo, la religión tradicionalista tal como se conoce en la actualidad empezó a estructurarse en el transcurso del siglo XIX (Viqueira, 2009).

Insistí sobre estos temas para convencer que sería injusto reducir *Cosmovisión alimentaria* a un libro que trata de alimentación. Pero, por supuesto, es también algo que hace, tomando en cuenta los itinerarios de las materias primas culinarias del campo a la mesa.

En el segundo capítulo del libro, «Regalos de la Tierra», los autores expusieron el saber relativo a la producción agrícola que sus informantes les transmitieron. Lógicamente, la mayor parte de sus páginas están dedicadas al trabajo de la milpa. Los tres grupos de plantas más emblemáticos de este sistema de cultivo ancestral benefician hasta de subcapítulos monográficos: «Maíz (*ixim*)» (pp. 74-80), «Frijol (*chenek*)» (pp. 82-85) y «Calabaza (*tsol*)» (pp. 89-91). Los autores acordaron un espacio a la descripción de la diversidad varietal.

En el caso del maíz, sus informadores señalaron el cultivo de cinco grupos varietales, usando el criterio del color de grano: blanco, amarillo, rojo, marrón (p. 75) y azul (p. 140). Un discípulo de Efraím Hernández Xolocotzi podrá lamentar que no fueran más precisos (1951), pero es el criterio que usaron espontáneamente. Encontrará consuelo leyendo esta breve lista a la luz del estudio monumental sobre la milpa tsotsil en los Altos de Chiapas que un equipo ECOSUR/UNICH realizó a principios de los años 2000 (Mariaca Méndez et al., 2007). En su tiempo, estos investigadores colectaron 13 variedades de maíz en Chamula. Considerándolas bien, parece que la información proporcionada por *Cosmovisión alimentaria* atestigüe más de una permanencia que de un cambio importante en las preferencias de los campesinos locales. Cinco de las variedades colectadas eran identificadas por la gente quien las cultivaba como siendo *Sakil ixim*, maíz blanco. Una misma cantidad de variedades se

consideraban *K'anal ixim* (literalmente 'maíz estrella', más técnicamente 'maíz amarillo'). Dos de las variedades colectadas fueron nombradas *Ik'al ixim*, maíz oscuro. Los investigadores de ECOSUR y de la UNICH nombraron una de ellas *Negro de Yolonjolch'umtik*. Sin embargo, a semejanza de las variedades 'negras' que colectaron en otros municipios, se puede considerar como un maíz azul. En cuanto a la otra variedad de maíz *Ik'al ixim*, fue técnicamente definida como un maíz amarillo. Parece un poco pálida en la foto que acompaña su descripción, sobre todo si lo comparamos con una de las variedades designadas como siendo *K'anal ixim*. Sin embargo, queda lo esencial: las características cromáticas de un grano amarillo oscuro se pueden describir de manera sintética empleando la expresión 'maíz marrón'. La última variedad colectada era un maíz rojo, *Tz'oj ixim*. Es cosa notable que un maíz de este tipo se cultivaba todavía alrededor de 2015. En efecto, este hecho sugiere la persistencia de la relación particular con este grano colorado observada por el equipo de ECOSUR/UNICH en los primeros años del siglo XXI. En ese tiempo, «muchos campesinos procur[aban] sembrar una pequeña superficie aparte con granos rojos o selecció[n] mazorcas de ese color para tener uno o dos costales» (Mariaca Méndez et al., 2007, p. 73). Es que este maíz no era sólo tan bueno como otro para comer. Tenía una propiedad especial que le confería un valor invaluable: servía para curaciones (Fig. 4a). Todavía circulaba la explicación mitológica de la especificidad del maíz rojo: «una vez le pegaron a la mamá de Jesucristo y él le limpió la sangre con una mazorca y por ello quedó roja» (Mariaca Méndez et al., 2007, p. 102). En los alrededores inmediatos de Chamula, el cultivo y el empleo del maíz rojo en rituales de curación se encontraban también en Zinacantán. En cambio, los tsotsiles de Chenalhó ya no lo cultivaban y había dejado el recuerdo nada glorioso de un maíz que servía para engordar cerdos pequeños (Mariaca Méndez et al., 2007).

Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez notaron la existencia de un cultivo de alubias bastante diversificado: «tienen una gran variedad de formas, tamaños y colores como son el negro, tinto, toro pinto, botil y colorados» (p. 83). Esta breve descripción permite identificar con certeza el uso de alubias de dos especies distintas: *Phaseolus vulgaris* y *P. coccineus*, a la cual los frijoles del grupo varietal 'botil' pertenecen. Entre las calabazas, el chilacayote (*Cucurbita ficifolia*) era el más cultivado (p. 90), lo que es para nada sorprendente en un municipio cuya altitud media es superior a 2.200 m s.n.m (Fig. 4b). Se sembraba también, en cantidad menor, Calabaza de Castilla (p. 152). Esta denominación es ambigua en el absoluto. Sin embargo, por cuestiones de altitud y de clima, esta denominación se aplica siempre o casi siempre a *Cucurbita pepo* en el municipio de Chamula (Villanueva Verduzco, 2007).

En sus evocaciones de las plantas esenciales de la milpa, Villalobos De La Cruz y Del Carmen Bolom Martínez tomaron el partido de mostrar en su integralidad la relación que la comunidad tsotsil entretenía con ellas. Eso les condujo a recordar que cada una de ellas proveía más de un recurso alimentario. La aportación a la cocina de la calabaza no se limita a sus frutos inmaduros y a la pulpa de sus frutos maduros, hay también que contar con «sus tallos, semillas, guías y flores» (p. 89). Las matas de alubia producen frijoles más o menos tiernos y ejotes (p. 84). En cuanto a las plantas de maíz, contribuyen a la dieta anual con su grano seco y sus elotes tiernos cuando quedan sanas. Si *Ustilago maydis* las parasita, producen un tercer

alimento, el 'huitlacoche' (p. 77). Se podría aun escribir 'por lo menos un tercer alimento' porque el nombre de este hongo en tsotsil cambia en función de su estado de desarrollo. Sin embargo, estos matices desaparecen cuando entra en el mercado de San Cristóbal de las Casas. Aunque no tuvo nunca una gran importancia cuantitativa en la dieta de los tsotsiles de los Altos de Chiapas, este hongo llama la atención por los cambios que se produjeron de recientemente en su dinámica de uso local. A finales de los años 1980, el consumo de 'huitlacoche' en los Altos seguía siendo un hecho casi exclusivo de familias tsotsiles y tseltales quienes lo cosechaban en su terreno, más para no desperdiciar un alimento potencial que para disfrutar de una delicia. En Chamula, la presencia de este hongo en una milpa se leía por lo general como la consecuencia de un incidente en la rutina cotidiana: el campesino no había comido bastantes alimentos fuertes o había tomado demasiado café antes de sembrar, había cometido faltas de conducta durante el año anterior, etc. Pues, no comerlo hubiera agravado las consecuencias de un error ya castigado. En este tiempo, el 'huitlacoche' no tenía realmente un valor comercial. Se podía proponer de vez en cuando sobre el mercado de San Cristóbal de las Casas, pero muy pocos coletos lo consumían (Flores Estrada, [1986] 2000; Mariaca Méndez et al., 2008). La demanda urbana en *huitlacoche* empezó a aumentar de manera notable a la bisagra de los años 1990-2000. Este cambio se originó en dos fenómenos esenciales en la historia cultural reciente de San Cristóbal de las Casas: el desarrollo turístico ('zapaturismo' y después turismo alternativo menos militante) y la llegada notable de migrantes por estilo de vida (Garza Tovar y Sánchez Crispín, 2015; Sánchez Espinosa, 2019). A principios del siglo XXI, el 'huitlacoche' se buscaba en los mercados coletos. Eso tuvo una consecuencia sobre el consumo doméstico de este hongo en los municipios que contribuían de manera tradicional al abastecimiento en hortalizas de San Cristóbal de las Casas (entre ellos, Chamula). En unas familias, el 'huitlacoche' se hizo mejor para vender que para comer. De ahí, puede venir una parte de la diferencia percibida entre los niveles de consumo de este hongo en el tiempo de los abuelos y en la actualidad (Mariaca Méndez et al., 2008).

En 2015-2016, la contribución de la triada mesoamericana a la vida cotidiana de los tsotsiles de Chamula no se limitaba a su aportación alimentaria. Cada una de las especies que la constituían proporcionaba también remedios. Las raíces de la alubia servían para preparar un agua purgante y desparasitante (p. 85), las hojas de calabaza «para aliviar dolores de estómago» (p. 89) y los «pelos de elote» (p. 77) para obtener una infusión que curaba el dolor de riñones y la tos (Mariaca Méndez et al., 2007). En cuanto al maíz y a la calabaza, tenían hasta usos artesanales. Las hojas del maíz se empleaban «para hacer muñecos o canastos trenzados» (p. 77), unas calabazas se usaban para elaborar 'jicaras' (p. 90), etc.

Cosmovisión alimentaria: Tradición y Cocina de San Juan Chamula presenta los aspectos más prácticos del cultivo de la milpa sin olvidar mencionar los rituales que materializan la conexión de esta actividad central en el estar en el mundo tsotsil con la religión tradicional. La mayor parte de los dichos rituales están en relación con el momento crucial que constituye la siembra: «Antes de que inicie la temporada de la siembra, las mujeres de los agricultores visitan la iglesia del pueblo para bendecir los granos con la finalidad de obtener buenas cosechas» (p. 75), «El campesino se alista y se pone un sombrero, se arrodilla

y hace la señal de la Santa Cruz con las semillas del maíz, para que la tierra se vuelva fértil y para que no rechace la nueva siembra» (p. 76), etc. Los autores señalaron también una práctica ritual minoritaria, más precisamente, que estaba en declive desde unos decenios (Mariaca Méndez et al., 2007): «Algunos agricultores tienen la costumbre de visitar sus terrenos, llevar una ofrenda que consiste en *posh*, verduras y frutas para que la Madre Naturaleza se alimente tomando el alma de los alimentos. Al final de la faena de trabajo, entierran la ofrenda y dan gracias» (p. 68).

No es por omisión que el libro presenta sólo técnicas manuales de trabajo en la milpa. La preparación de la tierra con yuntas de bueyes fue una innovación de los años 1940 que no se implantó realmente en el territorio municipal (Pozas Arciniega, 1947). En cuanto al trabajo con yuntas de mulas o de caballos que pudo inspirar, no tuvo más éxito. En 2015-2016, los informantes consideraban que el recurso a la fuerza de estos tres tipos de animales para el arado era algo del pasado (p. 76). Chamula no había conocido una mecanización de su agricultura, por motivos de pobreza y de relieve como lo sintetizó muy bien un campesino alrededor de 2007, un año en el cual un 97 % de las unidades de producción con actividad agrícola del municipio utilizaban sólo herramientas manuales: «Las herramientas del trabajo son las mismas, desde siempre, como no hay dinero. ¿De dónde las vamos a sacar? Además, ¿Aquí dónde vas a meter el tractor, sí es todo pendiente?» (Martínez Cuero, 2015, p. 227).

Entre las plantas alimentarias que se cultivan afuera del sistema de la milpa, Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez acordaron un tratamiento particular al pimiento: le dedicaron un subcapítulo semejante a los en los cuales evocaron los tres componentes de la triada mesoamericana («Chile (*ich*)», pp. 86-88). Esta parte del libro recuerda la profundidad de la relación biocultural que los tsotsiles de Chamula establecieron con *Capsicum annum*, una especie de la cual cultivan principalmente dos variedades: el 'chile de árbol' y el 'timpinchile'. De hecho, un mito explicativo del origen de los chiles rojos y una serie de usos medicinales se encuentran en las páginas de esta sección.

Característica histórica de Chamula que se originó en la proximidad geográfica de San Cristóbal de las Casas (Rabasa, 1895; Rojas González y Cerda Silva, 1941), la producción de hortalizas se expuso tomando en cuenta su principal orientación, la comercialización en el tianguis «tradicional que se instala en la explanada frente a la iglesia de San Juan» o en uno de los mercados de la cabecera regional (p. 70). De hecho, en el período en el cual los autores realizaron sus entrevistas, las verduras traídas por las vendedoras chamultecas eran particularmente apreciadas por unos de los compradores quienes frecuentaban con regularidad el mercado municipal José Castillo Tielemans de San Cristóbal de las Casas: «Si es verdura sólo compro con indígenas de Chamula o de otra parte. Si compras con los de San Felipe, los que se ponen frente al mercado, no; ellos riegan con agua sucia y te puedes enfermar» (Mariaca Méndez y López Gómez, 2017, p. 126). Interesados en la descripción clínica de un estar en el mundo, los autores señalaron que la producción de hortalizas chamulteca se realizaba en un territorio en dónde existía un problema agudo de disponibilidad de superficie agrícola útil, que fuera al nivel comunitario o individual: «El principal problema para algunos agricultores es tener pocas hectáreas de terreno para cosechar suficientes y coloridos

alimentos» (p. 67). Esta situación agraria tenía una consecuencia no exenta de repercusiones medioambientales en el funcionamiento del sistema de producción hortícola local. Combinado con una educación que hacía considerar el empleo de productos agroquímicos como algo normal, el cultivo de hortalizas sobre superficies que no permitían largas rotaciones conducía a una utilización importante de insecticidas y fungicidas (Bernardino Hernández et al., 2016).

Como lo recuerda la fotografía de la página 66, el repollo (*Brassica oleracea* var. *capitata*) era unas de las principales hortalizas cultivadas en Chamula cuando se realizó el trabajo de campo previo a la redacción del libro. Bueno para vender afuera del municipio, formaba también parte de las verduras que las familias chamultecas consumían con más regularidad. Otros productos que conformaban esta categoría eran la zanahoria (*Daucus carota*), la cebolla (*Allium cepa*), el tomate verde (*Physalis ixocarpa*), la lechuga (*Lactuca sativa*) o el rábano (*Raphanus sativus*) (91). La acelga (*Beta vulgaris*) y la espinaca (*Spinacia oleracea*) se combinaban con las 'puntas de chayote' (*Sechium edule*) para preparar un caldo de hortalizas bastante popular (p. 101 y 126). Por su parte, el fruto de la última planta citada intervenía en varias recetas en su temporada (p. 91, 120, 128 y 132). Elemento notable de la producción hortícola local (p. 70), la patata (*Solanum tuberosum*) se consumía con regularidad. Otro tubérculo con uso notable era la batata (*Ipomoea batatas*), más especialmente evocada en el libro por su contribución esencial en la realización de «un dulce delicioso y esponjoso», el camote en dulce (p. 109 y 150). Dos leguminosas contribuían a la dieta con mucha más discreción y de manera más estacional que las alubias: el haba (*Vicia faba*) y la arveja (*Pisum sativum*) (p. 91).

Lógicamente, la presentación detallada de los ingredientes de una cocina condujo a la evocación de una decena de hierbas de olor y especias, sin tomar en cuenta la cebolla y los chiles ya considerados: ajo (*Allium sativum*), anís (*Pimpinella anisum*), canela (*Cinnamomum verum*), cilantro (*Coriandrum sativum*), clavo de olor (*Syzygium aromaticum*), epazote (*Dysphania ambrosioides*), hierba santa (*Piper auritum*), laurel (*Laurus nobilis*), orégano (*Origanum vulgare*) y tomillo (*Thymus vulgaris*).

Las frutas que se consumían en Chamula alrededor de 2015 se pueden repartir en dos categorías. Una reúne la producción de especies que estaban presentes en el territorio municipal (lo que no significa que se practicaba un estricto autoabastecimiento comunitario o que todas las especies encontraban necesariamente condiciones que permitían una fructificación óptima en el municipio). Que esta primera categoría fuera la más numerosa no es sorprendente: sembrar «árboles frutales de los más variados» en los alrededores de las casas era un uso antiguo en el municipio (Pozas Arciniega, 1947, p. 127). La página 68 menciona varias de las especies que la conformaban: el durazno (*Prunus persica*), la manzana (*Malus domestica*) y la pera (*Pyrus communis*) (p. 68). El aguacate (*Persea americana*) formaba también parte de esta categoría. De hecho, se consumía sobre todo durante su temporada local (p. 91). Los tipos locales más clásicos de esta fruta eran *aguacates criollos* de la raza mexicana (*P. americana* var. *drymifolia*) (Cuiris Pérez et al., 2009). Sin embargo, el cultivo del globalizado aguacate 'Hass' (*P. americana* var. *guatemalensis* x *drymifolia*) se había introducido unos años antes en una parte del territorio municipal (Ordóñez Ovalle, 2021). La presencia anecdótica de plataneros (*Musa* x

paradisiaca) en Chamula permite al plátano entrar en esta categoría, aunque fuera fundamentalmente una fruta que se traía de municipios ubicados a una altitud inferior. Comprado cuando se podía en pencas enteras que se colocaban afuera de la casa «envueltas en periódico», el plátano era una fruta apreciada que servía a preparar un puré dulce, el *mogo* (p. 101). Una anécdota de campaña electoral casi contemporánea de la redacción del libro sugiere que el gusto por el plátano conservaba una fuerza particular entre los tsotsiles que vivían en territorios en los cuales casi no se daba. El obsequio alimentario que se repartió a los mil habitantes de Chamula y Zinacantán quienes se llevaron a San Cristóbal de las Casas para formar la audiencia del mitin de un candidato a la elección presidencial se compuso de tortas y plátanos (*Proceso*, 15/06/2012).

Los productos de las especies frutales que no crecían en Chamula conforman la otra categoría de frutas consumidas en el municipio. No procedían necesariamente de muy lejos. De hecho, llegaban por lo general de tierras calientes cercanas. Una de ellas era el mango (*Mangifera indica*) cuyo consumo era notable durante su temporada de maduración en la región (p. 91). Los recuerdos de Juan Pérez Jolote recuerdan que el gusto por esta fruta no era un fenómeno reciente. Cuando su padre fue localizado y recibió el orden de ir por él a la cabecera municipal de Acala (altitud 414 m), «volvió a Chamula llevando una caja de mangos». La semana siguiente, regresaron a Chamula «con dos cajones de mangos que les dieron para que comieran» (Pozas Arciniega, 1952, pp. 23-24). Una informante mencionó un gusto familiar por la fruta de la palma de coyol (*Acrocomia aculeata*) preparada con panela. Esbozó una explicación de este particularismo: «Los hombres de la casa lo conseguían en algunos municipios colindantes de Chiapas, porque nosotros sembrábamos en otras entidades» (p. 109). Mucho más conocido, el nanche (*Byrsonima crassifolia*) se empleaba para elaborar una conserva de fruta en alcohol muy popular, el curtido de nanche (p. 110).

Escrito como una invitación a conocer una comunidad tsotsil del siglo XXI, *Cosmovisión alimentaria* hubiera quedado incompleto si no hubiera señalado el papel en la alimentación local de productos que se compran en tiendas. En el municipio que describe, la sopa de pasta, el arroz y el pan dulce se consumen con regularidad (p. 91). Por su parte, la presentación detallada de recetas recuerda los papeles claves en la cocina cotidiana del aceite, de la sal o del azúcar.

No se encuentra un capítulo relativo a los productos cárnicos. Esta opción redaccional se puede entender perfectamente. En una sociedad cuya dieta cotidiana es fundamentalmente vegetal, el consumo de productos cárnicos nunca es anodino. En la comunidad tsotsil de Chamula del principio del siglo XXI, estaba estrechamente relacionado con fiestas, ritos de paso o momentos especiales en la vida ordinaria. Por consiguiente, Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez decidieron no descontextualizar el consumo de carne y evocarlos en las partes del texto que dedicaron a los tiempos fuertes del año y de la existencia. Aportación rica para quien se interesa a la cocina ceremonial, lo que escribieron sobre los productos cárnicos se puede también leer como una invitación a reflexionar sobre una manifestación esencial de la cosmovisión en la vida cotidiana de la comunidad: el régimen de relaciones establecidas entre sus miembros y los animales no-humanos.

Cosmovisión alimentaria muestra una fuerte valoración de la carne de vacuno, especialmente de la que procede de un animal que se compró vivo en previsión de un evento especial. Alrededor de 2015, un hombre quien deseaba casarse debía de manera ideal estar en capacidad de comprar, entre muchas otras cosas, un bovino adulto cuando menos (p. 24). De hecho, aunque ninguna regla de la etiqueta social exigía de manera formal su presencia en tal ocasión (p. 26), presentar barbacoa de res a los invitados de un banquete de boda se hacía con mucha regularidad (Villalobos De La Cruz, 2016). Se hacía no sólo porque comer esta carne marinada y cocida lentamente en una salsa de chiles, tomate y hierbas de olor gustaba, sino también porque servirla permitía afirmar cierto nivel económico.

El reparto de un caldo de res preparado con la carne de animales expresamente sacrificados por este motivo no podía faltar durante el Carnaval (pp. 51-52). Era una tradición que se remontaba por lo menos a cuatro o cinco generaciones. En efecto, Juan Pérez Jolote evocó el hecho de ‘comer toro’ bajo la forma de un caldo con carne más o menos ‘enchilado’ durante el Carnaval como algo que era normal cuando ocupó el cargo de ‘hábito’ en 1932 (Pozas Arciniega, 1952, pp. 107-108). En sus grandes líneas, la secuencia que precedía la preparación del caldo no cambió entre los años 1940 y el momento en el cual Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez realizaron su encuesta (Pozas Arciniega, 1947). Los animales se mataban en un ambiente festivo durante la semana de preparativos, para que la carne estuviera lista al momento de cocinarla. Es que tenía que pasar por un proceso de salazón/secado al aire libre (p. 51).

Desde que esta práctica está documentada, los animales que se sacrificaron en previsión del Carnaval de Chamula fueron machos enteros (Pozas Arciniega, 1947; Nolasco et al., 2015). En este municipio en donde la ganadería bovina nunca fue notable, conseguirlos significó por lo general ir a comprarlos en otra entidad. Los ‘paxiones’ buscaron siempre toros conformes con los cánones locales. En el absoluto, fue porque su cargo les obligaba a ‘servir bien’ a *Yajvalel Vinajel* (el Dueño del Cielo, Cristo). La satisfacción de la gente de su barrio, quien podía ver los animales en pie antes del sacrificio, era sólo una consecuencia por rebote del esfuerzo hecho para consentir a la divinidad (Hernández Gómez y Gómez Hernández, 2017; Hernández Vaca, 2019). En tal contexto, ningún ‘paxion’ pudo ofrecer una vaca tal como la define un diccionario castellano, ya que no hubiera permitido el perfecto cumplimiento del ritual. Cuando la página 51 explica que «conseguir las vacas» forma parte de las tareas del ‘paxion’, es menester que no leamos la palabra ‘vaca’ como si la encontráramos en un tratado sobre los quesos gallegos. Aquí, es el calco de la palabra ‘vakax’, el equivalente tsotsil del mexicanismo muy genérico ‘res’. Hace decenios que su empleo para designar un toro es común en Chamula (Gossen, 1974).

Para poder apreciar perfectamente la dimensión simbólica del hecho de compartir caldo de toro en el marco del Carnaval de Chamula, es menester que no olvidemos la naturaleza de esta fiesta que dura cinco días. Su nombre tsotsil es ‘*K’in Tajimoltik*’: ‘Los juegos del Sol’ adoptando una traducción literal, ‘Los juegos de Cristo-Sol’ eligiendo una traducción más explícita. Una de sus principales dimensiones es la conmemoración de un acto mitológico, que presento aquí retomando las palabras que un habitante de Chamula empleó en 2016:

El *K'in Tajimoltik* es la fiesta que heredó cuando Dios fue asesinado por sus perseguidores. Los *Paxonetik* son los reyes del judío, los *Maxetik* son sus soldados, ellos fueron quienes agarraron y mataron a Jesucristo, por eso los *Paxonetik* ponen un traje rojo cuando salen del cargo. Cuando mataron a Jesucristo no es que no le haya gustado su persecución, a él no le importó, sabía que tenía poder, sabía que no le podían ganar, sabía y presentía que es lo que le iban a hacer. Cuando paso la fiesta, Jesucristo fue capturado, los *Paxonetik* y sus *Maxetik* fueron quienes lo capturaron (los judíos). Jesucristo le gusto su captura por eso quedo en su celebración dentro del carnaval (Hernández Gómez y Gómez Hernández, 2017, p. 9).

Los toros sacrificados para preparar el caldo que se consumía durante la primera y la última fase del *K'in Tajimoltik* no eran los únicos bovinos involucrados en la fiesta. A diferencia de otros municipios en donde se empleaba sólo una representación del toro en todos los rituales carnavalescos que necesitaban su presencia muy simbólica, Chamula tenía su corrida de toros (Newell et al., 2022). Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez describieron este último acto del Carnaval, que no se concluía por la muerte de los animales:

Los ayudantes de los *paxiones* van a su casa, traen de 2 a 4 toros amarrados mientras algunos corren, otros los montan, no deja de ser una actividad muy peligrosa, hay gente quienes han perdido la vida en ella. El propio gobernador del pueblo, antes de que comiencen esta festividad, dice que no se hará responsable de los riesgos en esta actividad (p. 54).

Tomando en cuenta el hecho de que la '*res*' / '*vakax*' se consideraba como un animal compañero de *Yajvalel Vinajel* y que este estatus podía hasta conducir a asimilarlos totalmente en ciertos contextos (Montoya, 2020), el papel fundamental que toros desempeñan en secuencias del *K'in Tajimoltik* empieza a aclararse. Los toros conducidos al sacrificio en la fase previa al inicio formal de la fiesta eran encarnaciones de la figura divina perseguida y sacrificada (como un toro hecho con esteras de paja podía ya serlo en el Carnaval de Chenalhó) (Martínez González, 2020). De ahí, el reparto de su carne en el ritual festivo.

Todo tipo de contacto con la divinidad podía permitir a una persona de aumentar su '*k'al*', literalmente su 'calor', mejor dicho, su fracción individual de esencia vital (Lunes Jiménez, 2011). Lógicamente, la oportunidad de consumir la carne de un animal que encarnaba el Cristo-Sol era una ocasión de hacerlo que no tenía muchos equivalentes. De hecho, todo se hacía para que la carne empleada en el caldo fuera la más caliente posible. Eso explica la imposibilidad de preparar este plato con la carne de una hembra: la carne de vaca era por naturaleza más fría que la de toro (Vogt, 1969). Un toro seleccionado según los criterios que permitían consentir a *Yajvalel Vinajel* poseía un '*k'al*' considerable. Los informadores de Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez señalaron que, en el momento del sacrificio, unos intentaban beber un poco de su sangre, pero que «termina[ban] con náuseas» (p. 52): la confrontación directa con la parte de su cuerpo físico depositaria de su espíritu no se podía aguantar (Hirose López, 2007). Una vez temperada por la operación culinaria que la transformaba en «un estilo de moronga de res», la sangre se podía consumir sin ningún problema (p. 52). La carne de un animal que cumplía con los criterios de edad y masculinidad que hacían un buen toro de sacrificio era por naturaleza muy caliente. El proceso por el cual pasaba la carne fresca antes de la preparación del caldo la hacía todavía más caliente. Claro, se puede tener una lectura muy utilitarista

del hecho de que la carne se salaba y se secaba al sol. Pero, nadie puede negar que estos procesos aumentaban el calor de un alimento en el sistema de pensamiento local (Wörrle, 1999). La esencia vital de los toros sacrificados era un obsequio del Cristo-Sol a la comunidad quien, a través de sus '*paxiones*', lo habían bien servido. Importaba, pues, que se repartiera entre todos.

El '*k'al*' de los toros ocupaba también una posición céntrica en la corrida, «una medición de fuerzas y lucha» según el pintor nativo de Chamula Tex López (*Cuarto Poder de Chiapas*, 07/02/2021). No se trataba aquí de repartírselo entre miembros de la comunidad, sino de lograr a controlarlo de nuevo para que las cosas volvieran a la normalidad (Gossen, 1999). En tal contexto, el toro era un animal que podía asustar (Vogt, 1969). Sin embargo, no dejaba de ser un animal compañero de *Yajvalel Vinajel*. Excelente conocedor de la cultura chamulteca, el dramaturgo Francisco Álvarez Quiñones recordó que, en el momento de la corrida, «los toros que fueron sacrificados para alimentar al pueblo durante la fiesta reviven y regresan multiplicados como símbolo de la fertilidad y abundancia que Jesucristo el Sol regala a sus hijos» (s. f.). Prometían de cierta manera que el caldo de *res* no dejaría de contribuir a la alegría del *K'in Tajimoltik* en el futuro (Gossen, 1974). Esta dimensión de la *corrida* me invita a evocar un evento que ocurrió después de la publicación de *Cosmovisión alimentaria*.

Cuando este libro se publicó, el arquetipo del macho de '*res*' / '*vakax*' había sido siempre encarnado durante la *corrida* por especímenes de una sola especie: *Bos taurus*. Lógicamente, sus tipos raciales habían evolucionado conforme a los cambios en las preferencias ganaderas estatales. Por ejemplo, el análisis de documentos fotográficos y audiovisuales muestra un predominio neto de los ejemplares de cruces de cebú y de cebú (*B. taurus indicus*) a principios del siglo XXI. Durante el *K'in Tajimoltik* de 2021, ocurrió una innovación. Uno de los toros de la *corrida* fue un espécimen macho de búfalo de agua (*Bubalus bubalis*). Puede ser que fuera una consecuencia del contexto pandémico y que quede como un hecho excepcional. De hecho, no se repitió en 2022. En todos casos, esta integración de un búfalo al juego ritual mostró el carácter dinámico de la taxonomía popular chamulteca. El macho de '*res*' / '*vakax*' ideal era un animal potente e imponente. Pues, se estimó que un búfalo de agua podía encarnarlo. Esta integración de *Bubalus bubalis* a la categoría '*res*' / '*vakax*' se produjo en un momento particular en la historia de la ganadería bufalina en Chiapas. En este estado que había sido pionero en el desarrollo de esta actividad, fincas de la familia Maitret ubicadas en Palenque recibieron los primeros búfalos que llegaron a México con fines de producción en 1992, se pretendía explotar más que nunca antes el potencial de este ganado de doble propósito del punto de vista de la agricultura comercial (Cruz Cruz et al., 2021; *El Productor*, 08/11/2019). De ahí, una curiosidad para el futuro. Si los ganaderos de búfalos lograran obtener que la carne de los animales que engordan dejara de ser un producto de 'nicho gourmet' (*Reforma*, 15/12/2020), ¿se instalaría fácilmente en el corpus de los alimentos aceptados por los chamultecos? ¿La integración de *Bubalus bubalis* a la categoría *Res / Vakax* no sería cuestionada por una posibilidad concreta de consumo de carne bufalina en Chamula? Y muy concretamente: ¿La carnicería El Búfalo ubicada en el centro de San Juan venderá un día carne bufalina?

El consumo de carne de *res* no estaba sólo asociado con el Carnaval cuando Villalobos De La Cruz y Bolom

Martínez realizaron su encuesta. El caldo a la Chamula se servía también el marco de la celebración de otras fiestas o en el de ceremonias familiares (pp. 103-104). En Día de muertos, este plato muy apreciado no podía faltar sobre muchos altares: estaba al gusto de un gran número de fallecidos (p. 38). En lo ideal, la carne empleada para preparar el caldo se procesaba en el marco doméstico: «La fecha inicial es el 27 de octubre cuando las mujeres de la casa ponen cerca del fogón largas tiras de carne con el propósito de ahumarlas, después las carnes se cuelgan al sol durante tres días para que estas se sequen» (p. 37). La cantidad de carne que una familia necesitaba en tal ocasión era mucho menos que la que representaba un bovino entero. Se podía comprar en una carnicería, hasta ya salada (p. 24). Funcionaban también sistemas de cooperación comunitaria. Por ejemplo, las familias que tenían difuntos en el panteón de Romerillo solían compartir los gastos de adquisición de un toro en pie (Flores Albornoz, 2012). Alrededor de 2015, la carne de res salada/ahumada se consumía también asada, «con flor de la calabaza y frijoles refritos» (p. 103).

Las aves de traspatio eran los otros proveedores notables de productos cárnicos en el Chamula que Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez estudiaron (p. 68). La gallina (*Gallus gallus*) era la principal especie de este grupo, que fuera tomando en cuenta la importancia numérica de su población local o la regularidad de su presencia en las mesas. Venía después el ‘guajolote’, ‘pavo’ en castellano peninsular (*Meleagris gallopavo*). El pato criollo (*Cairina moschata*) desempeñaba un papel más subsidiario. De hecho, una buena parte de las familias que poseían patos no los consideraban como un recurso alimentario (Rodríguez Galván et al., 2014). El consumo de las tres especies quedaba por lo esencial en relación con fiestas y situaciones especiales, aunque ciertos platillos a base de pollo se comían más que antes. Por ejemplo, el caldo hecho con piezas de la dicha ave y masa de maíz blanco «se consum[ía] con frecuencia cualquier día de la semana» (p. 104). Parece que esta novedad fuera fundamentalmente una consecuencia de la instalación en el corpus alimentario chamulteco del pollo ‘broiler’, ‘pollo de granja’ en español mexicano. No faltaban las tiendas que lo proponían en la cabecera municipal y quien no lo quería comprar destazado podía encontrarlo vivo sin muchas más dificultades. La representación dietética del pollo de granja difería mucho de la de su congénere de rancho. No era buena. Alrededor de 2010, un curandero de San Juan Chamula comentó a un investigador quien lo cuestionaba sobre el origen de su diabetes: «Terminé mi cargo y empecé a curar, comía pollo de granja y tomaba Coca, empecé a engordar; creo que me enfermé por el pollo de granja, la grasa que lleva. La gente no quiere dar pollo de rancho» (Eroza Solana y Muñoz Martínez, 2020). Se ligaba este carácter menos sano del pollo de granja con su alimentación a base de maíz híbrido, un alimento que hacía menos fuerte y resistente que el maíz criollo (Alonso Bolaños et al., 2020).

La queja del curandero recuerda que los rituales de sanación producían ocasiones de compartir el caldo preparado con los volátiles sacrificados: pollos, gallinas, etc. La mayor parte de los rituales que implicaban el sacrificio de un ave tenían la misma consecuencia alimentaria. *Cosmovisión alimentaria* señala uno de los pocos casos divergentes. Cuando gallos se empleaban para guiar a un «difunto en el camino de los cielos», se entierraban en la casa de la persona fallecida al terminar la parte deambulatoria del ritual, para poder guiarla en el inframundo (p. 36). En lo

ideal, los especímenes de *Gallus gallus* empleados en los rituales eran de la población local, un conjunto bastante heterogéneo conocido en tsotsil como ‘*Batsi alak*’, ‘Nuestras gallinas’ (Fig. 5). Adentro de esta población, las aves negras gozaban de un favor particular por motivos metafísicos. A principios del siglo XXI, la principal motivación para mantener una parvada de ‘*Batsi alak*’ era todavía el riesgo de que un miembro de la familia se enfermara. Una sanación completa por un curandero podía exigir el sacrificio de cinco a siete volátiles. Se añadía la necesidad de tener a disposición huevos que pudieran servir para ‘limpias’. Es que pasar por el mercado para obtener aves autóctonas conducía a gastos muy elevados (Zaragoza Martínez et al., 2014). Eso explica en gran parte el hecho de que unas de las personas que recurrían a los servicios de los curanderos chamultecos llegaban con pollos de granja (aves menos propias a la perfecta realización del ritual, pero mucho más baratas).

La integración de aves de corral a los obsequios que se ofrecían en el marco de actividades sociales muy codificadas creaba otras ocasiones de consumir caldo. Por ejemplo, la ofrenda que un joven tenía que hacer a su ‘*Jak’ol*’, el hombre quien lo acompañaba cuando iba a pedir la mano de su novia, consistía por lo general en: «tres litros de *posh*, aves como patos, pollos o guajolotes; o algo muy apreciado para la familia como alguna joya» (p. 22).

Si el guajolote es más discreto que la gallina en *Cosmovisión alimentaria*, es que era un ‘animal alcancía’ en los años 2010. Bueno para vender en el mercado de San Cristóbal en cualquier momento del año, se consideraba fundamentalmente como una inversión a mediano plazo (Rodríguez Galván, 2016, p. 185). Todos los años, unos guajolotes se usaban para preparar caldo en Chamula con motivo de tal o tal fiesta. Pero, su número quedaba siempre sin comparación con el de gallinas y de pollos cocinados de la misma manera.

Los únicos productos del cerdo (*Sus scrofa*) mencionados en las páginas del libro de Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez son los chicharrones que se cocinan en el marco de la fiesta patronal (p. 48 y 114) y la manteca que se usa para preparar tamales (p. 122 y 136). Su presencia indica dos cosas esenciales al lector: el cerdo no está excluido de la dieta de la mayor parte de los chamultecos por un tabú o un escrúpulo alimentario y unos de sus productos gozan de una fama suficiente para que se consuman en un marco festivo. Lo esencial está dicho, pero vale la pena precisar la naturaleza de la relación que la sociedad local entretenía con el puerco.

Unas familias criaban cerdos en Chamula cuando los autores realizaron su trabajo de campo. Por ejemplo, Guadalupe Rodríguez Galván encontró que un 15 % de las 77 familias que estudió en los parajes de Bechijtic, Jolbón y La Ventana tenían cerdos en su traspatio. Eso representaba una proporción inferior de 11 puntos a la de las familias que poseían guajolotes y sin comparación con la de los hogares que mantenían una parvada de gallinas (91%). Todos estos puercos eran representantes de la heterogénea población criolla local y se criaban evitando todos tipos de gastos. Hasta su alimentación se concebía fundamentalmente como una manera de no desperdiciar los desperdicios: desechos de cocina, chilacayotes que sin su apetito no encontrarían uso, etc. (Rodríguez Galván, 2016). A principios del siglo XXI, hacía tiempo que la carne de tales cerdos criollos gozaba de una buena fama (Pozas Arciniega, 1947). Se apreciaba tanto más cuanto que existía ahora otra carne porcina en el paisaje alimentario

conocido por los chamultecos, la de cerdo de granja. El carácter insano e insatisfactorio que se le atribuía subrayaba, por contraste, el valor dietético y gastronómico del puerco local o *'chitom'*. Sin embargo, la estructura de la porcicultura local y su orientación hacían que la satisfacción del gusto por el *'chitom'* quedaba fuertemente relacionada con ocasiones especiales. En las Unidades de Producción Familiar que engordaban cerdos, la finalidad de esta actividad era por lo general la obtención de animales buenos para vender en pie a acopiadores. En consecuencia, la carne de una buena parte de los marranos no se ofrecía en el paraje o el barrio en donde se habían criado. La demanda comunitaria se satisfacía de manera puntual y parcial cuando una familia decidía o debía matar a un cerdo y proponer su carne al vecindario. La proximidad de una fiesta sinónima de consumo casero de carne podía motivar tal acto. En buen *'animal alcancía'*, el cerdo se podía también criar y sacrificar en la perspectiva de un evento familiar: boda, graduación escolar... (Rodríguez Galván et al., 2007; Rodríguez Galván, 2016). Como lo recuerda una receta colectada en la localidad chamulteca de Cruztón, una manera clásica de preparar la carne de *'chitom'* en estas diferentes ocasiones era la realización de un caldo (Bolom Martínez et al., 2020).

A principios del siglo XXI, los otros animales domésticos casi no contribuían al abastecimiento en productos cárnicos de la comunidad tsotsil de Chamula. El conejo doméstico (*Oryctolagus cuniculus*) estaba presente en unos traspatios, pero tiempo había pasado desde la introducción en el municipio de su cría con fines productivas en los años 1970 (Gossen, 1974; Magaña Villareal, 1993). Gran parte de la poca gente quien poseía conejos no los veía como un recurso alimentario. En La Ventana, por ejemplo, los dueños de conejos consideraban que formaban parte de la misma categoría animal que los pericos, es decir que eran *'mascotas'* (Macdonal et al., 2014). Resultaba de esta situación que el consumo de conejo era muy reducido, aunque no se limitaba a un autoconsumo. En 2013, las dos familias quienes criaban conejos en muy pequeña escala en Pajaltón Alto, vendían una parte de su producción a gente de la localidad (Sántiz López, 2015). Fuertes *'escrúpulos alimentarios'* mantenían las carnes de las otras especies domésticas presentes en el territorio municipal a distancia de las cocinas (Millán, 2000). La mayor parte de ellos eran repulsiones que los tsotsiles de Chamula compartían con una gran parte de los otros componentes de la población mexicana. Por esta razón, nadie se sorprenderá de la ausencia de una evocación del tratamiento culinario de las carnes de perro (*Canis lupus familiaris*), gato (*Felis silvestris catus*) o caballo (*Equus caballus*) en *Cosmovisión alimentaria*.

Por su parte, el consumo de carne ovina se rechazaba sobre la base de un *'escrúpulo'* propio a la comunidad tsotsil de Chamula, en el sentido que todo indica que se forjó en su seno. En el principio del siglo XXI, por cierto, hacía decenios que los zinacantecos manifestaban también una fuerte aversión por la carne de borrego (Vogt, 1969; Laughlin, 1980). Pero era un fenómeno más reciente que en Chamula. La carne ovina se podía todavía asociar con comidas festivas en Zinacantán durante los años 1940, un período en el cual la idea de ingerir borrego repugnaba ya totalmente a los chamultecos (Guiteras Holmes, 1946; Pozas Arciniega, 1947). No se sabe cuándo apareció este *'escrúpulo'* que nunca fue evocado antes del período que venimos de evocar. La única certitud que podemos tener es que ningún dato permite establecer que naciera en los

primeros tiempos de la Colonia sin maltratar el método histórico. En la ausencia de documentos que la apoyen, la idea de que instilar el *'escrúpulo'* fue un elemento de una *'novedosa'* forma de manipulación ideológica y control económico que el clero colonial y sus apoyos en la sociedad local desarrollaron en detrimento de los *'habitantes'* de una parte de los Altos de Chiapas se puede calificar a lo mejor de fantasía literaria (Turok y Morris, 1994, p. 153). Sin el examen de datos, no se puede escribir historia ni tampoco antropología seria. La aversión de los chamultecos por la carne ovina se debe pensar a partir de lo que sabemos de ella.

En el principio del siglo XXI, unas pastoras justificaban de manera inmediata el rechazo del consumo de carne ovina por el hecho de que era la costumbre. Otras señalaban que la carne del borrego olía *'muy feo'* (Gómez López y Perezgrovas Garza, 2018, p. 164). La primera respuesta subraya una dimensión esencial del funcionamiento de un *'escrúpulo'* alimentario. Con el tiempo, el *'escrúpulo'* modela la relación con un producto: la transmisión intergeneracional de una aversión la convierte en una cosa normal, lógica, tan obvia que no hay que justificarla en la vida cotidiana. La segunda respuesta nos conforta con una cuestión compleja: la lectura cultural de una percepción plurisensorial puede generar un *'escrúpulo'*; la existencia de un *'escrúpulo'* puede orientar la lectura cultural de las características de un producto; la lectura cultural de las calidades intrínsecas de un producto puede servir a reforzar un *'escrúpulo'* preexistente, etc. En el caso que nos interesa, no podemos descartar *a priori* que el olor de la carne de borrego pudiera ser al origen del *'escrúpulo'* que condujo a rechazar su consumo. En efecto, la carne de borrego tiene, aun antes de entrar en un proceso de cocción, un olor característico perceptible por la nariz humana (Young et al., 1994). Sin embargo, no podemos tampoco descartar *a priori* que subrayar el carácter feo del olor de la carne de borrego fuera una manera cómoda de justificar un *'escrúpulo'* heredado o que el olor de la carne ovina se leyera *'feo'* porque la idea de comerla provocaba asco. Un ejercicio de antropología comparada deja pensar que la repugnancia por el olor de la carne de borrego fue más una consecuencia del rechazo del dicho producto que el origen del *'escrúpulo'* que lo hizo descartar.

Una cosa es cierta. El rechazo de la carne ovina no se fundaba sólo sobre su olor en el Chamula del principio del siglo XXI. La relación de proximidad establecida entre las familias y los especímenes de ganado lanar que conformaban sus rebaños desempeñaba un papel esencial en el proceso mental que conducía a la fuerte aversión por el consumo de carne ovina. En 2007, una pastora dijo a una veterinaria quien la entrevistaba: *'ah, es que el borrego es el borrego, el cochi es un animal'* (Rodríguez Galván, 2014, p. 170). El ganado lanar no estaba a una distancia del humano que permitía comerlo, estaba demasiado cercano (Leach, 1962). Otros particularismos de la cultura local pudieron entrar de manera menos leible en el mecanismo intelectual que condujo a la construcción y a la persistencia de un *'escrúpulo'* comunitario relativo a la carne ovina. Entre ellos, la relación establecida en la mitología local entre San Juan Bautista y los borregos. A principio del siglo XXI, miembros de la comunidad chamulteca podían todavía contar de memoria un relato del origen de San Juan Chamula según el cual el *'mero patrono'* se había instalado con su rebaño de ganado lanar en este lugar porque convenía perfectamente a sus borregos. Unos insistían sobre el hecho de que animales de varios colores

conformaban este rebaño original para que fuera bien claro que todos los borregos contemporáneos descendían de él (Gómez López y Perezgrovas Garza, 2018). Esta filiación no era anodina y podía tener consecuencias sobre la manera de concebir al borrego. En cambio, parece mejor renunciar a la hipótesis clásica que asocia la imposibilidad de comer carne ovina al hecho de que los borregos son los dobles animales de unas personas. Puede ser que sirviera para entender el escrúpulo en otra época, pero no es válida en el principio del siglo XXI. En efecto, las pastoras de este tiempo consideraban que esta relación nunca existía entre el borrego y el hombre y que, por consiguiente, no había riesgo que la muerte de un ovino causara la de un ser humano (Gómez López y Perezgrovas Garza, 2018).

De hecho, el consumo de carne ovina nunca fue tabú en Chamula durante el período que dejo testimonios de una aversión local por el dicho producto. El escrúpulo pudo ser muy fuerte, pero comer borrego nunca fue prohibido. En caso de fuerza mayor, los miembros de un grupo humano pueden colocar sus escrúpulos alimentarios entre paréntesis sin poner en riesgo el orden establecido o necesitar una dispensa divina. Eso ocurrió en Chamula: gente pudo comer borrego «en caso de mucha escasez o de hambre extrema, ocasionada por la pérdida de las cosechas» (Pozas Arciniega, 1947, p. 83). Se puede también tomar distancia frente al escrúpulo de manera ostensible para marcar su diferencia; eso puede tener un costo social, pero sin comparación con las consecuencias de la violación de un tabú. Por ejemplo, el hecho de preparar, comer y ofrecer barbacoa de borrego en una fiesta de fin de curso nunca valió a un maestro ladino de ser expulsado de Chamula (Gómez López y Perezgrovas Garza, 2018). La ausencia de un consumo local de carne ovina hacía que casi nunca se mataban borregos en el municipio. Sin embargo, dar muerte a un borrego no era tabú. *Cosmovisión alimentaria* menciona la posibilidad de sacrificar un borrego en el marco de ciertos rituales de la religión tradicional (p. 45). Puede ser que sea una práctica reciente, ya que no se encuentra mencionada en la literatura más antigua. Un estudio realizado en los parajes Bechijtic, Jolbón y La Ventana señala que unas familias evocaron el empleo de «patas y cabeza de borrego» en la ofrenda a la tierra que acompañaba la construcción de una casa. Constituían una minoría en comparación con las que sacrificaban el clásico gallo negro. Desafortunadamente, su autora no precisó las condiciones de la obtención de las piezas de borrego, ni si se trataba de una práctica nueva (Rodríguez Galván, 2016, p. 46).

Cosmovisión alimentaria. Tradición y Cocina de San Juan Chamula evoca tres otros grupos de productos animales. Los lácteos están representados por la crema y el *queso de sal* que acompañan platillos tales como el mogo de plátano (p. 116), el caldo de frijoles a la Chamula (p. 118) o las tostadas verdes (p. 130). El segundo grupo desempeña un papel más importante en la dieta local. Es el de los huevos. Aunque estuviera casi exclusivamente conformado por la producción de una sola especie, integraba dos productos con representaciones antagónicas. Se consideraba que el huevo de ‘gallina de rancho’ (p. 84 y 132) tenía todas las cualidades que faltaban al huevo que procedía de una granja avícola, un producto que se podía comprar en unas tiendas o que se consumía de manera indirecta comiendo pan dulce, etc. La reacción de unos chamultecos cuando un médico les impuso una dieta restrictiva que excluía el huevo atestiguaba de un gusto local por este producto (Eroza Solana, 2020). Sin embargo, la capacidad efectiva

de consumo de huevos de una familia quien contaba sólo con la producción de su parvada dependía de muchos factores. Cuestiones zootécnicas, necesidad de vender una parte de la producción de sus gallinas o de invertirla en un proceso de sanación podían obligar una familia a comer menos huevos que le hubiera gustado (Mayorga Mayorga y Sánchez, 2000; Zaragoza Martínez et al., 2014). Pescados y moluscos acuáticos conformaban el último de estos tres grupos. Su consumo se asociaba de manera estrecha con la Fiesta de luto. Los autores insistieron sobre el pescado salado y su cocina (p. 91, 102, 124 y 128). Precizaron que se trataba por lo general de lisa (*Mugil curema*). Esta elección se puede entender tomando en cuenta la antigüedad del gusto local por este producto (Pozas Arciniega, 1947). Alrededor de 2015, sin embargo, la cocina cuaresmeña chamulteca no se resumía al arte de preparar el pescado salado. Durante el trabajo de campo que permitió la redacción de *Cosmovisión alimentaria*, se colectó también una receta de mariscos: el caldo de almejas (Villalobos de la Cruz, 2016). El libro no mencionó tampoco el ‘shuti’ (*Pachychilus largillierti*), pero este caracol de río se vendía todavía en cantidad notable en el tianguis ciertos días de cuaresma a la bisagra de los años 2010-2020. No era precisamente un producto local: provenía de municipios que gozaban por lo menos parcialmente de un clima más caliente y favorable a su desarrollo que Chamula. Sin embargo, existía una notable tradición de uso local (Mayorga Mayorga y Sánchez, 2000). Ya en los años 1940, los zinacantecos que venían para proponer esta mercancía «en gran demanda» los viernes que precedían Pascua terminaban por lo general su venta «muy pronto» (Pozas Arciniega, 1947, p. 219-220).

Cosmovisión alimentaria no hace mención de la contribución de un animal silvestre local a la dieta, ni señala explícitamente que los chamultecos renunciaron totalmente al consumo de tales criaturas. Podemos considerar, pues, que dejó de lado este tema. Los lectores que somos pueden sólo constatarlo y sentir fuertes ganas de poder leer pronto un estudio sobre el estado de la valorización alimentaria de la fauna silvestre en el Chamula contemporáneo. En efecto, tiempo ha pasado desde la realización del sólido trabajo de campo que mostró que el consumo de animales silvestres no había desaparecido en el municipio a finales del siglo XX, precisando, no obstante, que interesaba menos gente, concernía menos especies y se practicaba con una menor frecuencia que unos decenios antes (Norgrove y Perezgrovas Garza, 2000). En toda lógica, no se puede presumir de lo que una encuesta sobre la situación actual nos enseñaría. Pero, unas cosas son ciertas. Desde los años 1990, la presión demográfica sobre el territorio municipal aumentó: la población de Chamula era de 59.005 habitantes en 2020, de 87.332 en 2015 y de 101.967 en 2020 (Datos INEGI). La destrucción del bosque de pino-encino no se paró. Global Forest Watch estima que la superficie ocupada por esta formación vegetal en el municipio se redujo de más de un 6,5 % entre 2001 y 2021. Se sintieron más en más en el territorio chamulteco los efectos cumulativos de otros factores antrópicos de degradación medioambiental, entre los cuales el uso de plaguicidas ya evocado. Por consiguiente, parece probable que la tendencia a la reducción de la diversidad faunística y de la densidad poblacional de muchas especies observada a finales de los años 1990 se confirme. En otros términos, parece probable que la posibilidad de adquirir adentro del municipio especímenes de varias de las especies que se consumían todavía en los años 1990 se haya reducido

drásticamente si no haya desaparecido durante los dos últimos decenios. Claro, posicionamientos culturales desempeñan también un papel importante en la evolución del consumo de especies silvestres. Sus evoluciones pueden excluir especies del corpus alimentario o, a lo contrario, hacer entrar unas especies en el campo de lo comestible. Como son en gran parte imprevisibles, sólo un estudio podrá informarnos sobre ellos.

En el umbral del siglo XXI, unos mamíferos proporcionaban carnes apreciadas por los chamultecos. La del venado rojo (*Mazama temama temama*) era la más valorada de este grupo que conformaban también las carnes del tepalcuile (*Cuniculus paca nelsoni*), del armadillo (*Dasyus novemcinctus mexicanus*) y del conejo (*Sylvilagus floridanus chiapensis*). Como las poblaciones de estas especies estaban disminuyendo, satisfacer el gusto por su carne era más difícil que unos decenios más temprano. Otros mamíferos entraban en la categoría de las comidas que caracterizaban cierto grado de marginalidad, ya que consumirlos significaba alejarse de la norma local. Las causas del hecho de comer con más o menos regularidad una de sus carnes variaba mucho; la lectura social de este acto de consumo y la facilidad de la gente quien lo practicaba a asumirlo también. No era la misma cosa añadir uno de estos animales a su dieta por antojo o alimentarse de él por necesidad absoluta. La tuza (*Heterogeomys hispidus chiapensis* y *Orthogeomys grandis*) y la ardilla (*Sciurus deppei deppei* y *S. aureogaster nigrescens*) eran unas de esas especies. En el margen de este grupo, se encontraban especies que no habían desaparecido del territorio municipal pero que la gente decía de una voz unánime que se había dejado de comerlas. Sin embargo, ancianas reconocían que sabían todavía cómo prepararlas. La persistencia de tal memoria técnica en el pueblo podía permitir actos de consumo hiper marginales y discretos, casi vergonzosos excepto cuando estaban justificados por un motivo médico. Estos animales eran pequeños carnívoros tales como la comadreja (*Mustela frenata goldmani*), el zorrillo de capucha (*Mephitis macroura macroura*) y el tlacuache (*Didelphis marsupialis* y *D. virginiana*) (Norgrove y Perezgrovas Garza, 2000; Vázquez et al., 2006). En esta época, varias aves silvestres se consumían todavía, aunque fuera con menos regularidad que antes. No existía una jerarquía gastronómica muy notable entre ellas. De hecho, el grupo alimentario que conformaban se consideraba como una 'comida de pobres' (Norgrove y Perezgrovas Garza, 2000, p. 403). Los invertebrados se calificaban de la misma manera. Se concebía que comerlos por gusto o por necesidad no era la misma cosa, pero muchos temían que una persona extranjera a su grupo comunitario interpretara mal una práctica individual de consumo. Por esta razón, costaba a unos chamultecos admitir que formaban parte de los consumidores de caracol de monte (*Lysinoe ghiesbreghtii*) asado en el comal, un alimento bastante apreciado unos decenios antes (Pozas Arciniega, 1947; Norgrove y Perezgrovas Garza, 2000). No había consenso sobre el carácter comestible del 'petch' o 'tusino' (larva de una especie de *Cerambycidae*) (el principal, y muy probablemente único, insecto que había obtenido el estatus de alimento potencial en el municipio). De hecho, existía una gran confusión en la identificación de esta larva xilófaga: muchos no la distinguían bien de las larvas de *Phyllophaga* spp. No parece que fuera la consecuencia de la progresión reciente de un escrúpulo. Decenios antes, el consumo de este insecto era ya tan marginal y anecdótico que Ricardo Pozas Arciniega tardó años antes de saber de la

recolección de esta larva o, por lo menos, antes de considerar que tenía que reportarla (Pozas Arciniega, 1959).

La evocación del huitlacoche entre los productos de la milpa es la única mención de un hongo en *Cosmovisión alimentaria*. Esta omisión casi total del consumo de hongos por parte de las personas entrevistadas puede sorprender. A mediados de los años 2010, la comunidad tsotsil chamulteca entraba todavía en la categoría de los grupos mayas micófilos (Ruan Soto, 2014). Claro, la deforestación había conducido a una reducción drástica de la superficie en la cual se podía encontrar carpóforos de las especies que necesitan formar una micorriza con las raíces de los árboles del bosque de pino-encino, el uso de plaguicidas hacía temer el consumo de carpóforos colectados cerca de parcelas cultivadas y nuevos ritmos de trabajo impedían a una parte de la población de tener la ocasión de ir a buscar hongos (Ruan Soto, 2018a y 2018b). Pero, el gusto por unas especies conservaba toda su fuerza. Entre ellas, conviene destacar las que no eran sólo buenas para comer, sino también buenas para vender en la cabecera municipal: el 'yuy' (*Amanita hayalyuy*), el 'k'antsu' (*Amanita jacksonii*), el 'chehev' (*Armillaria mellea*) y el 'moni' (*Agaricus* spp.). Otras especies se consumían antes de todo en las familias que los recolectaban. Figuraban entre ellas: el 'sekub t'ul' (*Boletus pinophilus*), el 'pan chuch' (*Suillus tomentosus*), el 'yisimchij' (*Ramaria* spp.), el 'chakat'ob' (*Hypomyces lactifluorum*), el 'ikal yuy' (*Amanita vaginata*), el 'Sakita' (*Pleurotus djamor*), etc. La cocina de los hongos presentaba cierta diversidad y una gran adaptabilidad a la cantidad de carpóforos disponibles. Cuando había pocos, la cocción sobre el comal se imponía para casi todas las especies. Sin embargo, este modo de preparación se privilegiaba en ciertos lugares para unas especies. En la cabecera municipal, por ejemplo, el 'chehev' y el 'moni' asados y acompañados de tortillas gustaban mucho. Otras especies se servían de manera preferente en caldo, una variante de este tipo de platillo siendo el 'vok'ich' espesado con masa (Mariaca Méndez et al., 2007; Mayorga Mayorga y Sánchez, 2000; Ruan Soto, 2018a). Alrededor de 2015, todos los hongos que se consumían en el municipio no eran silvestres. Chamula formaba parte de las treinta entidades chiapanecas en donde la Secretaría para la Atención de los Pueblos Indígenas había implantado el cultivo de la seta (*Pleurotus ostreatus* y *P. pulmonarius*) en los años 1998-1999, con el fin de ofrecer una 'alternativa' que garantizara «la alimentación de los niños y las mujeres indígenas» y el incremento del «ingreso familiar» gracias a la comercialización de una parte de la producción (Secretaría de Hacienda, 2000, p. 214). Esta iniciativa logró instalar este hongo en el paisaje alimentario chamulteco, convertirlo en «un platillo muy local» (Rodríguez García y Molina López, 2016, p. 44). Hasta nació una demanda local suficiente para que el mercado de Chamula atrajera a productores de municipios vecinos (Huacash Pale y Ocampo Guzmán, 2021).

Cosmovisión alimentaria evoca el consumo de cuatro quelites y de la flor de un árbol en un estado precoz de desarrollo: la yerbamora, el bledo (*Amaranthus* spp.), la mostaza blanca (*Sinapis alba*), la nabiza (*Brassica napus*) y el 'pitillo'. Es una lista de plantas silvestres, asilvestrada o semi-domésticas con uso alimentario ya consecuente en la actualidad. Lo es tanto más cuanto que podría ser más larga. Por ejemplo, el libro no menciona el chipilín (*Crotalaria longirostrata*) aunque no cabe duda de que forma parte de los ingredientes de la cocina chamulteca. En el marco de su trabajo de campo, los autores obtuvieron de

una informante quien vivía en la cabecera municipal una receta de caldo de chipilín con arroz (Villalobos De La Cruz, 2016).

Si la ausencia de unos productos se puede notar, es porque *Cosmovisión alimentaria* ofrece un panorama muy estimulante y bastante completo del comer tradicional en una comunidad tsotsil en los años 2010, evocando tanto la cocina festiva como la alimentación ordinaria. Los platillos que encontramos en sus páginas van de los dulces que una madre preparaba para consentir a su hija (p. 108) hasta el taco de sal de los días en los cuales no hay «para una buena comida» (p. 78).

De hecho, el libro recuerda que la importancia del maíz en la existencia de la gente de Chamula era de orden biocultural cuando hicieron su encuesta. Este alimento era mucho más que una ‘*staple food*’ que desempeñaba un papel capital en la satisfacción de las necesidades nutricionales cotidianas (p. 75). Existía una relación metafísica con él que iba más allá de su participación en la gesta mitológica de San Juan y de las otras figuras de la divinidad (p. 70). Unas personas expresaban todavía la idea que el maíz y el ser humano compartían una misma esencia (p. 99). Esta idea se originaba en un mito de la creación del hombre según el cual los dioses habían hecho los hombres con maíz (Pérez López, 1990). Ya una gran parte de la población chamulteque no conocía muy bien este mito o el que decía que el Dios Sol había creado el maíz a partir de un pedazo de su ingle para ofrecerlo a la humanidad (Gossen, 1974; Pérez López, 2017). Sin embargo, la satisfacción psicoemocional que las «tortillas hechas a mano recién salidas del comal» (p. 85) procuraba a muchos, la justificación profunda del hecho de que «tamales de frijol y atol de maíz agrio» (p. 43) no podía faltar sobre unas mesas festivas y la existencia de preceptos dietéticos tradicionales favorables no sólo al maíz local o a las gallinas que comían tenían que ver con esta literatura local. El calor del buen maíz era necesario al ser humano. Comer de manera directa o indirecta ‘maíz verdadero’ constituía literalmente la esencia vital de los tsotsiles (los ‘*bats’iviniketik*’ o ‘hombres verdaderos’, p. 11), etc.

Cosmovisión alimentaria muestra la cocina local del maíz en toda su diversidad. Presenta la utilización de las mazorcas de maíz tiernas, evocando el elote con panela, «un postre muy consumido en la localidad» (p. 108), y los tamales de maíz tierno (p. 96). Tostado en el comal, el maíz seco se emplea para elaborar ‘*pinol*’ o ‘*pinole*’ (p. 80). Dejado a fermentar en una cubeta de agua durante unos días y transformado en masa, permite obtener el *atol agrio* (pp. 79-80). éste es una bebida con una carga simbólica importante, como lo recuerda una creencia relativa a su preparación:

Mientras preparan el atol agrio, es importante que sólo las mujeres observen cuando mueven el atol, hasta obtener una mezcla espesante; si un hombre de la comunidad lo observa, se cortarían (p. 42).

El estatus del ‘*atol agrio*’ condujo a su asociación con varios rituales familiares y festejos comunitarios: bodas (p. 26), fiesta de San Sebastián (p. 56), ‘*K’in Tajimoltik*’ (Hernández Gómez y Gómez Hernández, 2017), fiesta de San Juan (p. 43), Día de muertos (p. 38), etc. De ahí, su fuerte capacidad de cambiarse en una comida nostálgica transgeneracional (Ruiz Sántiz, 2012). Existen más preparaciones a base de masa de maíz nixtamalizado. Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez describieron la fabricación doméstica de las tortillas en el Chamula de los años 2010. Lo

hicieron con precisión, evitando el folclore nostálgico. Evocaron el metate prehispánico, pero señalaron también la ‘bolsa de plástico’ que intervenía ahora en una etapa decisiva del proceso (pp. 98-99). A veces, la tortilla se hace tostada (p. 84) y la tostada, ingrediente principal del café de tortilla (p. 107). Ofrecidos en muchos contextos festivos y rituales, los tamales se mencionaron en una docena de páginas (sin tomar en cuenta las fórmulas tamales de frijol, envueltos en hojas de maíz, y tamales de hoja santa, envueltos en hojas de plátano, que figuran en el recetario, p. 122 y 136). Tuvimos ya la ocasión de considerar caldos espesados con masa de maíz nixtamalizado. Nos falta señalar el grupo de bebidas a base del mismo ingrediente. Nutritivas de un punto de vista biomédico, responden perfectamente a las necesidades de un ser humano que tiene una actividad física intensa según los principios de la medicina tsotsil: ‘*pozol blanco*’, ‘*pozol de chile*’ (p. 105) y ‘*atol de masa*’ (p. 140).

En unas familias, masa de maíz se pudo agregar al chocolate «para espesarlo y hacerlo más nutritivo» (p. 108). Otras versiones de esta bebida, asociada no sólo con los tiempos fríos sino también con los rezos y las noches de festividad, eran el chocolate con yemas de huevo y el chocolate con *posh* (p. 107 y 34). En tales ocasiones, se podía también servir café de olla (p. 34).

El ‘*posh*’ se menciona más de doce veces en *Cosmovisión alimentaria* (Fig. 6). Es un buen reflejo de la importancia que conservaba este aguadiente blanco en la sociedad chamulteque a principios del siglo XXI. Se originaba en la multiplicidad de sus representaciones y de sus funciones prácticas: el ‘*posh*’ tenían, por lo mínimo, cuatro identidades activas en el Chamula de este tiempo (Duhart, 2019).

El ‘*posh*’ era un formidable lubricante de las relaciones sociales. Obsequios o rondas de ‘*posh*’ se asociaban con la mayor parte de los tiempos fuertes de la vida comunitaria y familiar: el candidato al matrimonio tomaba ‘*posh*’ con sus futuros suegros el día en el cual aceptaban su unión con su hija y en el día en el cual se preparaba la boda (p. 23 y 25); se regalaba ‘*posh*’ a la partera (p. 30); el día del sacrificio del toro que se comería durante ‘*K’in Tajimoltik*’, se ofrecía ‘*posh*’ a todos los ayudantes (p. 52); etc.

El ‘*posh*’ era un remedio. Se empleaba en rituales de sanación cuya finalidad era el rescate del alma, y gracias a él, la curación del cuerpo (p. 33 y 106). Aquí, la experiencia personal de un habitante de San Juan Chamula:

Me acuerdo que una vez me enfermé de mucho dolor de cuerpo y calentura, fui con un médico y no me hizo nada la medicina que dan ahí, hasta que una vez me dijo un mi familiar que mejor fuera con un curandero, porque tal vez era un mal de mi alma o me estaban haciendo otro mal, fui y después me dijo el curandero que estaba espantado y que necesitaba llamar mi alma donde se espantó, porque fue una vez que me iba a accidentar en el campo, y me acuerdo que el *posh* sirvió bastante para limpiar el camino por donde regresa mi alma a mi cuerpo, me echaban en mi cara y era tomado por el *I’kol* e iba pronunciando mi nombre para que regresara mi alma (Hernández López y Porraz Gómez, 2015, p. 164).

Muy caliente, el ‘*posh*’ ayudaba a la parturiente a dar la luz (p. 31). Intervenía también en el tratamiento de un número considerable de afecciones que no requerían un ritual de sanación. Por ejemplo, se decía que un vaso de chupito de ‘*posh*’ quitaba el dolor de estómago o los escalofríos (Sántiz Gómez et al., 2005). Tomar dos o tres copas de ‘*posh*’ ante de los primeros síntomas era el principal remedio recomendado en caso de una intoxicación con

hongos (Ruan Soto, 2018b). Una evidencia de la fe considerable de los tsotsiles de Chamula y de sus alrededores inmediatos en el poder curativo del *posh* fue proporcionada durante la pandemia de Covid-19. Una zinacanteca de 46 años declaró a un periodista: «El *posh* nos sirve para curar el Covid, nosotros lo tomamos; con eso dicen se mata el Covid y mucha gente lo está comprando» (*Milenio*, 17/07/2021). Lógicamente, el poderoso '*posh*' no servía sólo a curar a los humanos. Por ejemplo, una cuartilla de '*posh*' se podía administrar a una oveja que padecía timpanismo (Alemán Santillán et al., 2001).

El '*posh*' desempeñaba un papel en ciertos rituales de la religión tradicional. Evocamos ya los campesinos que traían todavía ofrendas en su parcela: el '*posh*' que se echaba al suelo era para los seres sobrenaturales; tomar lo que quedaba permitía mantener o reanudar la relación con ellos (p. 68). Cuando se iba a construir una casa, en la ceremonia de bendición durante la cual se agradecía a San Juan y se pedía disculpa a la tierra, se esparcía «*posh* y agua bendita alrededor del terreno» (p. 28), etc.

El '*posh*' era un trago muy económico para dirigirse hacia la embriaguez en un marco recreativo o para satisfacer una pulsión alcohólica. En 2018, un litro de '*posh*' de calidad regular costaba entre 20 y 30 pesos mexicanos (Díaz Valdiviezo, 2019). Aportaba por lo general entre 25 y 32 UBE¹ españolas. El precio de la cerveza dependía de su marca y de donde se compraba. Sin embargo, una *caguama* que se vendía entre 25 y 30 pesos mexicanos constituía una oferta interesante en Chiapas. Su capacidad de 1,2 litros significaba por lo general una aportación de inferior a 4,8 UBE españolas.

Fiel a las voces de los informantes, *Cosmovisión alimentaria* define el '*posh*' como «un destilado alcohólico elaborado a base de maíz» (p. 80 y 106). Esta manera de calificar el aguardiente local es un buen revelador del alto grado de valoración del dicho grano en la cultura de los tsotsiles de Chamula. En efecto, cuando se elaboraba un *posh* que correspondía a esta definición, los granos de maíz triturados sólo constituían una parte reducida de una mezcla en la cual dominaban productos más o menos refinados de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) (Díaz Valdiviezo, 2019). Emplear tal fórmula era una manera clásica de preparar la base del mosto, pero no era la única en uso en el principio del siglo XXI. En el paraje tradicionalmente poshero de Cruztón, familias mezclaban sólo salvadillo de trigo con la panela o con la combinación de azúcar blanco y de panela que constituía, después del agua, el principal ingrediente del mosto elaborado en su casa (Sántiz Gómez et al., 2005; Bolom Martínez et al., 2020). Por consiguiente, podemos considerar que la definición del '*posh*' sobre una base técnica seguía siendo muy vaga a la bisagra de los años 2010-2020. Era un destilado transparente de alta graduación alcohólica. De hecho, los chamultecos no pedían al '*posh*' de ser algo más. Esta definición era aún más que suficiente en el contexto cultural tradicional. El proceso de la destilación bastaba para garantizar que el

'*posh*' tuviera la única calidad intrínseca que se esperaba de él (según los contextos de uso: un carácter caliente particularmente marcado o un gramaje de alcohol más elevado que el de una bebida fermentada). Hasta la crisis del Covid-19, la importancia acordada a las diferencias de graduación alcohólica entre los aguardientes locales quedó muy relativa. Nunca se dijo expresamente que un '*posh*' valía más que otro para honrar, curar o practicar un ritual. Parece aún que la doble destilación para obtener líquidos con mucha mayor concentración en alcohol que el resto del '*posh*' presente en el mercado no se practicara antes que la idea naciera de crear uno etiquetado y gourmet, un objetivo que se materializó por primera vez en 2010 (Duhart, 2019). De todo modo, esta innovación no modificó las estrategias de adquisición de los bebedores crónicos de '*posh*' poco adinerados. Por lo general, el '*posh*' obtenido por doble destilación no se vendía en donde solían comprar su bebida. Además, era mucho más caro que el otro. Un litro de este '*posh* mero bueno' costaba alrededor de 100 pesos mexicanos, es decir más que tres litros del '*posh*' ordinario. Pero, aportaba a lo máximo 51,2 UBE españolas, cuando tres litros del '*posh*' más débil aportaban a lo mínimo 75 UBE españolas. El contexto pandémico condujo a una valoración especial del '*posh*' más fuerte en Chamula, probablemente más por la circulación globalizada de inepticias que circularon en las redes sociales que por la producción desde la medicina tradicional de una respuesta estructurada a la nueva enfermedad. En 2022, por ejemplo, un chamulteco afirmó que se había curado enfermos de Covid-19 con '*posh*', pero que había sido con el que costaba 100 pesos el litro (*El Heraldo de Chiapas*, 20/07/2022).

Los informantes de Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez evocaron la presencia en su vida cotidiana de 'bebidas industrializadas' (p. 106), insistiendo sobre los 'refrescos' (p. 30, 48 y 51). Si no lo hubieran hecho, el recorrido en la alimentación chamulteca contemporánea hubiera sido incompleto. A principios del siglo XXI, los refrescos formaban plenamente parte del corpus alimentario chamulteco más cotidiano. Los más famosos y negros de ellos se vendían a un precio muy barato, sin comparación con el que podían tener en San Cristóbal de las Casas (Page Pliego et al., 2018). Dominaban en el consumo de refresco cotidiano. Ingerir refresco se había convertido en uno de los actos más banales, de los que se hacían de manera casi inconsciente. Los refrescos habían tomado el espacio ocupado antes por otras bebidas: se bebían como si fueran agua, se ofrecían a la gente de visita como si fueran pozol, se tomaban en ciertos contextos como si fueran '*yakilo*', la chicha obtenida por la fermentación del jugo de caña de azúcar. Se utilizaban también en marcos rituales, después de haber avanzado sobre el territorio del '*posh*'. Su integración litúrgica tenía sus sutilidades. En los rituales de agradecimiento que se practicaban en el cerro Tzontehuitz, se empleaban sólo refrescos claros porque simbolizaban el agua. Adentro de la iglesia de San Juan, no

¹ UBE son las siglas de Unidad de Bebida Estándar, 10 g de etanol puro en su aceptación española. Utilizo aquí la UBE porque permite comparar la capacidad que bebidas diferentes tienen de modificar la alcoholemia de un individuo en situaciones de consumo reales (es decir con limitaciones de tiempo, de recurso, etc.). Claro, en el absoluto, todas las bebidas etílicas son susceptibles de tener los mismos efectos sobre un ser humano. Pero, los especímenes de nuestra especie nunca beben en el absoluto (aun cuando están tomando el bar Absolut de Gijón, de Rio de Janeiro, etc.). Es por esta razón que una cerveza que tiene menos

de 1.3 % de alcohol se considera legalmente 'sin alcohol' en la Unión Europea. De hecho, los bebedores de la categoría que consideramos aquí tienen por lo general en la mente las relaciones efecto/precio, efecto/tiempo o efecto/tiempo/precio de diferentes bebidas. Evalúan clásicamente la capacidad de una bebida de producir los efectos somáticos y psíquicos que desean sin salir de cierto presupuesto o en un lapso de tiempo dado (Reyes Gómez, 2009). En otros términos, miden indirectamente una capacidad de aumentar de la cantidad de etanol en la sangre, pues una aportación de UBE.

importaban los colores. Los refrescos más oscuros se empleaban mucho, pero quedaban una opción entre muchas otras (Gómez, 2013; Lemos, 2015).

El recetario que el lector encuentra al terminar la lectura de los tres primeros capítulos presenta 21 fórmulas culinarias. La mayor parte de ellas son recetas de platillos que se evocan explícitamente en las páginas precedentes. Tres recetas no entran este esquema redaccional: tostadas verdes (p. 130), huevos ahogados (p. 132) e hígado en salsa roja (p. 138). Sin embargo, se integran perfectamente al resto del corpus. Las dos primeras ilustran perfectamente una dimensión de la cocina de las verduras que se evocó en términos genéricos (p. 91). En cuanto a la tercera, se conecta fácilmente con las evocaciones de la puesta en cocina de un bovino entero en contextos festivos o rituales (p. 52 y 101). La organización del texto que presenta cada receta sobre una página entera es tan clásica como eficaz: número de porciones, tiempo de preparación y procedimiento. Los textos invitan a cocinar en proporciones que convienen por lo general muy bien a un amateur quien trabaja a pequeña escala: las proporciones indicadas en 15 de las recetas permiten obtener de 4 a 8 porciones. Una calidad muy apreciable del recetario es que los autores indicaron al final de cada fórmula el nombre de la cocinera quien se la comunicó. No fueron menos de ocho mujeres que colaboraron directamente a la realización de este recetario. Reconocer respetuosamente su deuda con sus informantes y presentar una tradición culinaria comunitaria subrayando que son individuos quienes la hacen existir a diario... Villalobos De La Cruz y Bolom Martínez invitan aquí a construir un discurso etnoculinario ético.

Fotografías bien compuestas acompañan las fórmulas del recetario. A semejanza de las otras fotografías que figuran en *Cosmovisión alimentaria*, fueron tomadas por los autores. En total, el libro contiene más de sesenta fotos. Las condiciones de su producción hacen que son mucho más que ilustraciones. Son documentos originales debidamente identificados. Son elementos de un discurso visual que completan el texto y que dialogan con él. Son fragmentos de un encuentro con la gente de Chamula, notas de campo capturadas con una cámara. Además, tienen un valor estético... Desafortunadamente, no podemos apreciarlo a su justo valor. Ninguna de las fotos se imprimió en color, ni tampoco en blanco y negro a causa del tono amarillento del papel empleado para fabricar el libro.

No obstante, es menester que relativicemos este problema en relación con la puesta en valor de las fotografías. En nuestro tiempo, está ya muy bien que una editorial deja integrar un número tan notable de imágenes en una obra que entra en la categoría 'libros para leer'. De hecho, con su formato de 20 x 15 cm y su papel agradable al tacto, el volumen es un objeto-libro práctico y fácil de manipular. Tiene también la gran ventaja de ser un libro de precio decente: 200 pesos mexicanos en su país de edición.

Para concluir, volveré a lo esencial. *Cosmovisión alimentaria* no es un libro más sobre una cocina indígena. Es una invitación a pensar el mundo con recetas, una combinación sutil de mirada etnográfica y de preocupación gastronómica capaz de interesar tanto a gourmets fanáticos de platillos tradicionales como a intelectuales ascéticos.

Bibliografía

- Alemán Santillán, T., López Méndez, J., Martínez Vázquez, A., y Hernández López, L. (2001). La percepción de las enfermedades de los ovinos por las mujeres tzotziles de la región de los Altos de Chiapas, México. *Etnoecología*, 5 (7), 60-74.
- Alonso Bolaños, M., Gutiérrez Sánchez, J., Ledesma Domínguez, F., y Tadeo Castro, R. (2020). Etnografía de los procesos alimentarios y el poder en regiones indígenas de Chiapas. *Estudios de cultura maya*, 56, 261-291.
- Álvarez Quiñones, F. (s. d.). *K'in Ta Jimoltik, Festival de juegos, Carnaval Chamula*. San Cristóbal de las Casas: Cultura de los Indios Mayas A.C: <http://culturadelosindiosmayas.mx.tl>.
- Arreola, T. F. (1996). Las aportaciones de Ricardo Pozas Arciniega a la antropología y sociología. Notas. *Revista mexicana de ciencias políticas y sociales*, 41 (164), 193-208.
- Astrada, C. (1937). La cosmovisión emocional scheleriana. *Revista de la Universidad de la Habana*, 15, 107-116.
- Berlin, E. A., y Berlin, B. (1996). *Medical Ethnobiology of the Highland Maya of Chiapas, Mexico: The Gastrointestinal Diseases*. Princeton, NJ, US: Princeton University Press.
- Bernardino Hernández, H. U., Mariaca Méndez, R., Nazar Beutelspacher, A., Álvarez Solís, J. D., Torres Dosal, A., y Herrera Portugal, C. (2016). Factores socioeconómicos y tecnológicos en el uso de agroquímicos en tres sistemas agrícolas en los Altos de Chiapas, México. *Interciencia*, 41(6), 382-392.
- Bolom Martínez, S. del C., Villalobos de la Cruz, M., y Vázquez Galdámez, L. (2020). *La mujer indígena chamula y su cocina*. Tuxtla Gutiérrez, MX: UNICACH.
- Broda, J. (1978). Cosmovisión y estructuras de poder en la evolución cultural mesoamericana. *Comunicaciones*, 15, 165-172.
- Burguete Cal y Mayor, A., y Gutiérrez M. (2014). Crisis en la comunidad revolucionaria institucional. Chamula en el Tribunal Electoral, 2010. *Revista Pueblos y Fronteras*, 9(17), 35-58.
- Chase-Sardi, M. (1970). Cosmovisión mak'a. *Suplemento antropológico*, 5(1-2), 241-246.
- Crocker Sagastume, R., Cosío González, A., López López, M., Ruiz Domínguez, L., Andrade Ureña, D., y Gutiérrez Gómez, Y. (2004). Interculturalidad alimentario-nutricional en la etnia Wixarika de México. *Revista española de salud pública*, 78, 691-700.
- Cuiris-Pérez, H., Guillén-Andrade, H., Pedraza-Santos, M. E., López-Medina, J., y Vidales-Fernández, I. (2009). Genetic variability within mexican race avocado (*Persea americana* Mill.) germplasm collections determined by ISSRs. *Revista Chapingo. Serie Horticultura*, 15(2), 169-175.
- Díaz del Castillo, B. ([1553-1575] 1632). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva-España*. Madrid: Imprenta del Reyno.
- Díaz Valdiviezo, N. A. (2019). *Plan de mejora de la calidad de la bebida alcohólica artesanal posh de Chiapas, México*. Tesis de maestría en desarrollo agropecuario sustentable. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.
- Duhart, F. (2019). Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber. *Análisis*, 1, 31-47.
- Enríquez Vázquez, P., Mariaca Méndez, R., Retana Guascón, O. G., y Naranjo Piñera, E. J. (2006). Uso medicinal de la fauna silvestre en los Altos de Chiapas. *Interciencia*, 31(7), 491-499.
- Eroza Solana, E., y Muñoz Martínez, R. (2020). Alimentación y diabetes, un pequeño gran dilema: el caso de los tzotziles y tzeltales de los Altos de Chiapas. *EntreDiversidades*, 7(2), 245-279.
- Favila, H. J., López Ojeda, A., Hernández López, R., y Miranda Osorio, A. (2022). Naturaleza, cultura y cosmovisión

- alimentaria entre los otomíes de una comunidad del norte del Estado de México. *International Journal of Human Sciences Research*, 2(17), 1-9.
- Favre, H. (1971). *Changement et continuité chez les Mayas du Mexique*. Paris, FR: IHEAL.
- Flores Albornoz, D. (2012). *El sentido social y cultural de los vivos en su relación con los muertos. El panteón de Romerillo, Chamula, Chiapas*. Tesis de maestría en antropología. CIESAS.
- Flores Estrada, F. ([1986] 2000). *Cocina exótica de Chiapas*. Ciudad de México, MX: Conaculta.
- Fonseca Chávez, R. E., Rivera Levario, L. A., y Vázquez García, L. (2020). *Guía ilustrada de plantas medicinales en el Valle de México*. Ciudad de México, MX: INPI.
- Garza Tovar, J. R., y Sánchez Crispín, A. (2015). Estructura territorial del turismo en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México. *Cuadernos de turismo*, 35, 185-209.
- Gómez López, M., y Perezgrovas Garza, R. (2018). El sistema tradicional de manejo de ovinos. En Perezgrovas Garza, R., ed., *Los carneros de San Juan. Antecedentes históricos y panorama actual de la ovinocultura tzotzil* (pp. 73-201). San Cristóbal de las Casas, MX: UNACH.
- Gómez, A. (2013). *Refresco en Chamula*. Tesis de licenciatura en desarrollo sustentable. Universidad Intercultural de Chiapas.
- González Rojas, F., y Cerda Silva, R. de la (1941). Los Tzotziles. *Revista mexicana de sociología*, 3(3), 113-142.
- Gossen, G. H. (1974). *Chamulas in the World of the Sun*. Cambridge, MA, US: Harvard University Press.
- Gossen, G. H. (1999). *Telling Maya Tales: Tzotzil Identities in Modern Mexico*. London, UK: Routledge.
- Guiteras Holmes, C. (1946). *Informe de San Pedro Chenalhó*. Manuscrito 14 de la *Microfilm Collection of Manuscripts on Middle American Cultural Anthropology*, University of Chicago.
- Hernández Gómez, J. C., y Gómez Hernández, M. A. (2017). El cargo del paxon para venerar al Yajvalel Vinajel entre chamulas de Milpoleta. *Revista Latinoamericana de Educación y Estudios Interculturales*, 1(1), 8-14.
- Hernández López, R. A., y Porraz Gómez, I. F. (2015). ¿El 'costumbre' de los dioses o la imposición de los infieles?: Valoración del posh en Los Altos de Chiapas. En Hernández López, J. J. y Iwadare, M. A., eds., *En torno a las bebidas alcohólicas mexicanas* (pp. 77-87). Guadalajara, MX: Cualtos.
- Hernández Vaca, V. (2019). El Día de Cambio de Flores en San Juan Chamula, Chiapas. Un espacio para la cohesión social y la reproducción de lo sagrado a través de la tradición musical tsotsil. En Medrano de Luna, G., y Franco Franco, J. M., eds., *Interculturalidad, arte y saberes tradicionales* (pp. 127-142). Guadalajara, MX: Universidad de Guadalajara.
- Hernández Xolocotzi, E. (1951). *Razas de maíz en México. Su origen, características y distribución*. Ciudad de México, MX: Secretaría de Agricultura y Ganadería.
- Hirose López, J. (2007). El cuerpo y la persona en el espacio-tiempo de los mayas de Los Chenes, Campeche. *Revista Pueblos y fronteras digital*, 2(4), 370-400.
- Huacash Pale, S., y Ocampo Guzmán, A. (2021). El territorio y actores sociales del sistema de producción de hongo comestible (*Pleurotus Ostreatus*, sp) en Aldama, Chiapas. *Horizontes Territoriales*, 1(2), 1-25.
- Jalif de Bertranou, C. A. (1987). Max Scheler y los estudios de ética en la Argentina. *Cuyo*, 3, 53-68.
- Knapp, S., Barboza, G. E., Bohs, L., y Särkinen, T. (2019). A revision of the Morelloid Clade of *Solanum* L. (Solanaceae) in North and Central America and the Caribbean. *PhytoKeys*, 123, 1-144.
- Korsbac, L. (1987). El desarrollo del sistema de cargos de San Juan Chamula: el modelo teórico de Korn Villafañe, A. (1929). El poder municipal argentino. Teoría general y antecedentes históricos. *Humanidades*, 20, 207-213.
- Korsback, L. (1987). El desarrollo del sistema de cargos de San Juan Chamula: el modelo teórico de Gonzalo Aguirre Beltrán y datos empíricos. *Anales de antropología*, 24(1), 215-242.
- Kruell, G. K. (2021). Los caminos olvidados de la "cosmovisión mesoamericana". En Martínez Ramírez, M. I., y Neurath, J., eds., *Cosmopolítica y cosmohistoria: una anti síntesis* (pp. 43-66). Buenos Aires, AR: Editorial SB.
- Lara, E. A., Fernández E., Zepeda del Valle, J. M. y alii (2019). Etnomedicina en Los Altos de Chiapas, México. *Boletín latinoamericano de plantas medicinales y aromáticas*, 18(1), 42-57.
- Laughling, R. M. (1980). *Of shoes and Ships and Sealing War: Sundries from Zinacantan*. Washington DC, US: Smithsonian Institution.
- Leach, E. (1962). Babar's Civilisation Analysed. *New Society*, 12, 16-17.
- Lemos, M. T. T. B. (2015). Cultura e Tradição: Batismo e Identidade San Juan Chamula/Chiapas. En Lemos, M. T. T. B., y Dantas, A. T., eds., *A Grande aldeia: América Latina - tradição e modernidade* (pp. 177-206). Rio de Janeiro, BR: Editora UERJ/NUCLEAS.
- López Austin, A. (1976). Cosmovisión y medicina náhuatl. En Viesca Treviño, C., ed., *Estudios sobre etnobotánica y antropología médica* (pp. 13-28). Ciudad de México, MX: IMEPLAM.
- López Austin, A. (2016) *La cosmovisión de la tradición mesoamericana [Arqueología Mexicana Edición Especial 68-70]*. Ciudad de México, MX: Ediciones Raíces.
- López López, S., y Isunza Bizuet, A. (2019). Tejido y vida cotidiana: "El cuerpo manda". Discurso sobre trabajo y corporeidad entre las artesanas expertas de San Juan Chamula. *LiminaR*, 17(2), 131-147.
- Lovón Cueva, M. A. (2009). *Hacia una teoría de la complejidad: estudio etnolingüístico y cognitivo de la correlación entre los platos típicos tupinos y su construcción lexical en la lengua jaqaru*. Tesis de licenciatura en lingüística. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Lunes Jiménez, E. (2011). El *Ch'ulel* en los Altos de Chiapas: estado de la cuestión. *Revista Pueblos y fronteras digital*, 6(11), 218-245.
- Macdonal, J. M., Zaragoza, L., y Rodríguez, G. (2014). Función de los animales de traspatio en "La Ventana" (Chamula, Chiapas) como apoyo a la familia. *Actas Iberoamericana de Conservación Animal*, 4, 187-189.
- Magaña Villareal, J. A. (1993). Apuntes para el posible desarrollo de la cunicultura en México. *Boletín de cunicultura*, 68, 36-37.
- Maitret Collado, E., y De La Cruz Cruz, L. A. (2021). *El búfalo de agua. Generalidades y características productivas*. Ciudad de México, MX: LID.
- Mariaca Méndez, R., Pérez Pérez, J., León Martínez, N. S., y Meza López, A. (2007). *La milpa tsotsil de los Altos de Chiapas y sus recursos genéticos*. San Cristóbal de las Casas, MX: ECOSUR.
- Mariaca Méndez, R., Ruan Soto, F., y Cano Contreras, E. J. (2008). Conocimiento Tradicional de *Ustilago Maydis* en

- Cuatro Grupos Mayenses del Sureste de México. *Etnobiología*, 6(1), 9-23.
- Mariaca Méndez, R., y López Gómez, J. A. (2017). *El mercado Tradicional de San Cristóbal de Las Casas: Patrimonio Biocultural de Chiapas. Una experiencia etnobiológica*. San Cristóbal de las Casas, MX: ECOSUR.
- Martínez Cuero, J. (2015). Indígenas, campesinos y capitalismo: Una radiografía de San Juan Chamula, Chiapas. *Periferia*, 20(2), 216-240.
- Martínez González, R. N. (2020). Ik'aletik "Les hommes noirs". Identifications nocturnes multimodales dans un carnaval maya tsotsil. *Ateliers d'Anthropologie*, 48, s. p.
- Mayorga Mayorga F., y Fabiola Sánchez, A. (2000). *Recetario indígena de Chiapas*. Ciudad de México, MX: Conaculta.
- Millán, A. (2000). Le scrupule alimentaire. Une approche socio-culturelle. En Essid, Y., ed., *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée* (pp. 123-138). Paris, FR: Maisonneuve & Larose.
- Moerman, D. E. (2010). *Native American Food Plants: An Ethnobotanical Dictionary*. Portland, OR, US: Timber Press.
- Montoya, D. (2020). Hostilidad perpetua, transformaciones transitorias: Persona, cuerpo y moralidad entre los tsotsiles de Chamula, Chiapas. *Trace*, 78, 67-87.
- Newell, G. E., Jiménez Gordillo, N. K., y Pérez López, E. (2022). Historiar el carnaval en Chiapas: un reto de historiografía, análisis, síntesis y (re)construcción. *LiminaR*, 20(1), e886.
- Nolasco, M., Hernández, M., Sánchez Santa Ana, M. E., Megchun, R., Cuadriello, H., Gutiérrez, J., y Pacheco, A. L. (2015). El actuar del pensamiento de un pueblo: ritualidad en Chiapas indígena. En Báez Cubero, L., ed., *Develando la tradición* (pp. 133-159). Ciudad de México, MX: INAH.
- Norgrove, L., y Perezgrovas Garza, R. (2010). Aprovechamiento de recursos silvestres por los tzotziles de Chamula, Chiapas. *Anuario de estudios indígenas*, 8, 383-413.
- Ordóñez Ovalle, J. (2021). *Evaluación agroecológica del sistema milpa intercalada con árboles frutales (MIAF). Estudio de caso en Icalumtic, municipio de Chamula, Chiapas*. Tesis de maestría en ciencias de desarrollo rural regional. Universidad Autónoma Chapingo.
- Page Pliego, J. T., Eroza Solana, E., y Acero Vidal, C. G. (2018). *Vivir sufriendo de azúcar*. San Cristóbal de las Casas, MX: UNAM.
- Palka, J. W., y Lozada Toledo, J. (2021). El período posclásico en Chiapas y sus sitios arqueológicos más representativos. En Kolpakova, A., et al., eds., *Historia de Chiapas. Epoca prehispánica* (pp. 89-120). Ciudad de México, MX: Entretejadas.
- Paniagua Mijangos, J. G. (2008). De los pueblos indios a la ficción antropológica: los sistemas de cargos en la etnografía de los Altos de Chiapas. *Revista Pueblos y fronteras digital*, 3(5), 181-217.
- Pease García Yrigoyen, F. (1967). *Culto solar y cosmovisión andina: introducción a la religión incaica*. Tesis de doctorado en historia. Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Pérez López, E. (1990). *Chamula. Un pueblo indígena tzotzil*. Tuxtla Gutiérrez, MX: Talleres Gráficos del Estado de Chiapas.
- Pérez López, E. (2017). *Pueblos indígenas de México en el siglo XXI. Tsotsil*. Ciudad de México, MX: CDI.
- Perezgrovas Garza, R. (2005). *La lana del Tunim Chij, el "Venado de Algodón"*. San Cristóbal de las Casas, MX: UNACH.
- Pozas Arciniega, R. (1947). *Monografía de Chamula*. Manuscrito 15 de la *Microfilm Collection of Manuscripts on Middle American Cultural Anthropology*, University of Chicago.
- Pozas Arciniega, R. (1952). *Juan Pérez Jolote. Biografía de un tzotzil*. Ciudad de México, MX: EFE.
- Pozas Arciniega, R. (1959). *Chamula, un pueblo indio de los altos de Chiapas*. Ciudad de México, MX: Instituto Nacional Indigenista.
- Rabasa, R. (1895). *El Estado de Chiapas. Geografía y Estadística*. Ciudad de México, MX: Tipografía Especial del Cuerpo de Estado Mayor.
- Real Academia Española (1992). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Reyes Gómez, L. (2009). Ingesta de alcohol entre indígenas de Chiapas. Estudios de cuatro casos. *LiminaR*, 7, 1, 176-189.
- Reyes-Guillén, I., Fonseca Córdoba, S., y Mariaca Méndez, R. (2019). Medicinal Plants: Habitus in Chamula, Chiapas, Mexico S. XXI. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 4(8), 520-523.
- Rodríguez Galván, M. G. (2016). *Estudio de los animales de traspatio en la cultura tzotzil Chamula*. Tesis de doctorado en recursos naturales y gestión sostenible. Universidad de Córdoba.
- Rodríguez Galván, M. G., Reising C., Zaragoza M.L., Guevara, H. F., y Macdonal, J. M. (2014). Perros y gatos, guardia y protección en una localidad de Chamula. *Actas Iberoamericanas de Conservación Animal*, 4, 172-174.
- Rodríguez Galván, M. G., Zaragoza M. L., Castellanos, J. A., y Macdonal, J. M. (2014). Animales domésticos y mascotas, asignación diferenciada por la gente. Chamula (Chiapas, México). *Actas Iberoamericanas de Conservación Animal*, 4, 169-171.
- Rodríguez Galván, M. G., Zaragoza Martínez, L., y Sánchez Hernández, G. (2007). El cerdo de rancho en una comunidad tsotsil de Chiapas. En Perezgrovas Garza, R., ed., *Cría de cerdos autóctonos en comunidades indígenas* (pp. 173-190). San Cristóbal de las Casas, MX: UNACH.
- Rodríguez García, T., y Molina López, M. G. (2016). La cocina de Jovel y sus alrededores. En Rodríguez García, T., y Molina López, M. G., eds., *El sabor del saber de la gastronomía de los Altos de Chiapas* (pp. 35-56). Tuxtla Gutiérrez, MX: UNICACH.
- Ruan Soto, J. F. (2014). *Micofilia o micofobia: estudio comparativo de la importancia cultural de los hongos comestibles entre grupos mayas de tierras altas y de tierras bajas de Chiapas, México*. Tesis de doctorado en ciencias. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Ruan Soto, J. F. (2018a). Recolección de hongos comestibles silvestres y estrategias para el reconocimiento de especies tóxicas entre los tsotsiles de Chamula, Chiapas, México. *Scientia Funforum*, 48, 1-13.
- Ruan Soto, J. F. (2018b). Intoxicaciones por consumo de hongos silvestres entre los tsotsiles de Chamula, Chiapas, México. *Sociedad y Ambiente*, 6(17), 7-31.
- Ruiz Sántiz, C. A. (2012). *Recetario Chamula: Vé eliletik chamo*. Tuxtla Gutiérrez, MX: UNICACH.
- Sánchez Espinosa, G. (2019). El mundo de los migrantes por estilo de vida, en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. *Cuicuilco*, 35, 67-91.
- Sántiz Gómez, G. (2005). *Pox: un licor tradicional de Chiapas*. Ciudad de México, MX: CIESAS.
- Sántiz López, S. (2015). *Cambios tecnológicos en la agricultura de Pajaltón Alto, Chamula, Chiapas*, tesis de licenciatura en desarrollo sustentable. Universidad Intercultural de Chiapas.

- Secretaría de Hacienda (2000). *Cuentas Públicas 1999*. Tuxtla Gutiérrez, MX: Gobierno de Chiapas.
- Turok, M., y Morris, W. F. (1994). La urdimbre del tiempo maya. En Ruz, M. H., ed., *Semilla de industria* (pp. 147-165). Ciudad de México, MX: CIESAS.
- Villalobos De La Cruz, M. (2016). *Tradición y cocina San Juan Chamula*. Tesis de licenciatura en gastronomía. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Villanueva Verduzco (2007). *Calabazas cultivadas. Identificación de especies, caracterización y descripción varietal*. Texcoco, MX: Universidad Autónoma Chapingo.
- Viqueira, J. P. ([1997] 2009). Éxitos y fracasos de la evangelización en Chiapas (1545-1859). En Sigaut, N., ed., *La iglesia católica en México* (pp. 77-108). Zamora, MX: El Colegio de Michoacán.
- Vizcarra Bordi, I. (2002). *Entre el taco mazahua y el mundo. La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*. Toluca, MX: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Vogt, E. Z. (1969). *Zinacantan: a Maya community in the Highlands of Chiapas*. Cambridge, MA, US: Belknap Press of the Harvard University Press.
- Wörrle, B. (1999). *De la cocina a la brujería. La sal entre indígenas y mestizos en América Latina*. Quito, PE: Abya-Yala.
- Young, O. A., Reid, D. H., Smith, M. E., y Braggins, T. J. (1994). Sheepmeat Odour and Flavour. En Shahidi, F., ed., *Flavor of Meat and Meat Products* (pp. 71-97). Dordrecht, ND: Springer.
- Zaragoza Martínez, L., Rodríguez Galván, G., y Perezgrovas Garza, R. A. (2014). Gallinas locales y la medicina tradicional en comunidades indígenas de Chiapas. En Perezgrovas Garza, R. A., Jerez Salas, M. P., y Camacho Escobar, M. A., eds., *Gallinas criollas y guajolotes nativos de México* (pp. 61-90). Tuxtla Gutiérrez, MX: UNACH.

Reseña de:

Villalobos De La Cruz, M., y Bolom Martínez, S. C. (2019). *Cosmovisión alimentaria. Tradición y Cocina de San Juan Chamula*. Ciudad de México, MX: Grupo Rodrigo Porrúa. 163 páginas.

Fecha de recepción: 10 de diciembre de 2022
Fecha de aceptación: 24 de diciembre de 2022

Figura 1. Borrego “Chiapas, variedad negra” (*Ovis aries*), San Juan Chamula, 2011.



Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 2. Flores de Pito (*Erythrina chiapasana*), San Cristóbal de las Casas, 2011.



Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 3. Elementos de la geografía simbólica de San Juan Chamula.



3a Iglesia de San Juan Bautista, 2011. 3b Iglesia de San Sebastián y panteón, poco después de Día de Muertos, 2011.

Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 4. Productos de la milpa.



4a Maíz rojo 'Tz'oj ixim' (*Zea mays*), Chamula, 2018. 4b Chilacayote (*Cucurbita ficifolia*) cultivada en Chamula, San Cristóbal de las Casas, 2011.

Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 5. La gallina 'Batsi alak' (*Gallus gallus*) y sus productos.



5a Gallinas y gallo 'Batsi alak', San Juan Chamula, 2010. Huevos de gallina 'Batsi alak' [se vendían sucios para marcar su diferencia con los huevos de granja avícola], San Juan Chamula, 2010.

Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 6. *Posh* «indocumentado» en una botella de reuso, producción familiar en los Altos de Chiapas, San Cristóbal de las Casas, 2010.



Fuente. Frédéric Duhart ©.