



De tradiciones culinarias a conservación de la naturaleza por medio de la identidad cultural

LUIS VILLAR ANLÉU*



FILOSOFÍA DE LOS RECURSOS NATURALES

Desde hace muchos años viene hablándose de los recursos naturales. Empero, se proclama un concepto erróneo, en el que la inexactitud del término se refleja en la definición de “bienes de la Naturaleza que actual o potencialmente sirven para la satisfacción de necesidades humanas”, a la sombra de principios doctrinarios de corte neoliberal. Si bien identifica entre tales necesidades conseguir alimento, materiales de construcción, energéticos, medicinas, vestuario, etc, lo hace dentro de las tendencias comunes en las economías de mercado. En ellas resulta más importante asignarles valor monetario, fijarles precio, más que indagar por su cuantía intrínseca.

Una de las consecuencias más dramáticas de este asunto es que, por increíble que suene, a las diversidades biológica y genética les aparecen dueños, propietarios de la vida casi. Se erigen como nuevos dueños los países industrializados o sus puntas de lanza capitalistas: empresas privadas que representan sus intereses, que se abalanzan y apropian de las expresiones de la vida actuando como piratas y corsarios del siglo XXI en una nueva modalidad de despojo de las riquezas de otros. No se precisa de naves, cañones y arcabuces ahora, es suficiente identificar las secuencias genéticas de especies, variedades y linajes silvestres para patentar su código, reclamar la propiedad del ADN; como quien dice: arrogarse la propiedad de la información de la vida. La sublimación del capitalismo neoliberal a costa de los dueños legítimos de la biodiversidad.

La Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, intentó neutralizar esta apocalíptica visión en su vigésimosegunda Conferencia Bianual, en noviembre de 1983, cuando adoptó la Resolución 8-83 en la que declara a los “recursos fitogenéticos” patrimonio de la humanidad. La Resolución movió una viva disputa entre los países industrializados (el norte industrializado), los cuales representan a los grandes productores de alimentos elaborados, y los países del sur de menor desarrollo económico, pero propietarios de



* *Profesor Titular de la Universidad de San Carlos. Investigador Centro de Datos para la Conservación, Catedrático del Área de Arqueología de la Escuela de Historia, Colaborador del CEFOL. Dirección electrónica: lvillaranleu@gmail.com*

mucha diversidad genética y proveedores de la materia prima que garantiza la industrialización de alimentos en el norte.

En el colmo del cinismo neoliberal, los adalides de esta modalidad del capitalismo lo defienden diciendo que "ninguna región del mundo es autosuficiente genéticamente y no puede permanecer aislada. La Resolución 8-83 no es práctica desde ningún punto de vista. Los países del sur deben reconocer el derecho de las compañías productoras de semilla a la propiedad de sus líneas de mejoramiento. Los países industrializados deben reconocer que los recursos fitogenéticos son un recurso natural más...".¹¹ Al finalizar este ensayo habremos argumentado lo suficiente para destruir este tipo de pensamiento, y esperaremos haber dado a la identidad cultural la relevancia necesaria para hacer de los recursos naturales que la alimentan, un crisol de valores incalculables.

Cabe entonces preguntarse por los propietarios efectivos ¿quiénes son? ¿por qué lo son? ¿quién es esa "humanidad" a la que la FAO le asignó tan imponente "patrimonio"? Las respuestas necesitan de muchas explicaciones, y eso es justamente lo que trataremos de hacer. Partiremos de una reflexión sencilla sobre cuestiones que ocurren cuando coexisten distintos pueblos en un mismo territorio. Todos tienen una visión de su entorno inmediato, o una real cosmovisión, diferencial y distintiva. De ahí se desprende que, sea en la cultura espiritual, en la material o en la social, muestran pautas diferentes en el aprovechamiento de los bienes de la Naturaleza. Es una manera de uso que da sustancia al concepto de recursos naturales

definidos en función de identidad cultural.

No es difícil observar que la Naturaleza les ofrece referentes para la expresión de ritos, rituales, tradiciones, costumbres y religiosidad. Una cosa más, el viejo paradigma de "hombre contra natura" se rompe, cae hecho añicos cuando se asimila la idea de que ninguna sociedad, como tal, atenta contra una de las fuentes de su identidad colectiva. Aquí radica la esencia y el concepto más puro de recurso natural, entendido como aquel *elemento de la Naturaleza que apoya el mantenimiento de la identidad cultural mediante su integración a los hechos que le son propios.*

MATICES DE IDENTIDAD CULTURAL

La vida de las comunidades humanas oscila entre su pasado, el presente y el porvenir. En este deambular temporal, sus modos de vida exponen la espontaneidad con la que se expresan y manifiestan. Son espontáneos en tanto han sido aprendidos por cada individuo incluso antes de su nacimiento. Aumentados y reforzados desde las primeras etapas del desarrollo, los adultos de pronto se hallan marcados, a veces sin tener plena conciencia de ello, por improntas socioculturales y conductas sociales que luego, al paso del tiempo, se vuelven tradiciones, costumbres y comportamientos que les sientan tan propios como innatos.

En determinado momento, la impresión sociocultural creada independientemente en cada uno de los miembros de la sociedad le resulta irrenunciable, por más que ocasionalmente

haya quienes hagan esfuerzos por alejarse de ella. Parece innecesario señalar que la sumatoria de impresiones independientes da por resultado una filiación sociocultural colectiva, una identidad de pueblo. Es esta impronta la responsable de que la identidad cultural forjada llegue a ser tan sólida como inconsciente, de que un conjunto de individuos que comparten raíces se conduzca socialmente con armonía inherente al conglomerado, intuitivamente, exponiendo una herencia conductual que han recibido en el curso de las vidas individuales. Mientras más lejos se vea hacia el pasado, más vigorosas brotan las evidencias de que estas marcas son parte de la historia social misma.

Esto ha sido así desde los tiempos más lejanos de la vida humana sobre la Tierra. En el pasado remoto, de tal manera se sentaron las bases del comportamiento que diferenció al hombre de otros animales, incluidos sus congéneres más próximos, simios y monos, que se caracteriza entre otros por el lenguaje complejo, el simbolismo y el manejo de técnicas y tecnologías. C. Stringer¹⁵ ha dicho que “los cambios más importantes en la evolución del comportamiento humano considerado como un todo sucedieron en África”. Agrega que “la evidencia parece apuntar a la acumulación gradual de la morfología y del comportamiento durante el período comprendido entre los 300,000 y los 100,000 años”, y sugiere algunas posibles modalidades de su evolución.

Es su carácter cambiante en el tiempo y en el espacio el que hace que aparezcan comportamientos sociales distinguibles y diferenciables. La permanente evolución imprime

cambios, logra transformaciones, reduce o enriquece pautas conductuales. Visto como ese todo que define inequívocamente el comportamiento de un pueblo en particular, será sólo cuestión meramente semántica llamarle cultura. Y puesto que podremos *identificar* a una y a otra de entre varias, nadie habrá de impedirnos que le llamemos *identidad cultural*.

Reglas y jerarquías de integración comunitaria y la totalidad de hechos alrededor de las culturas espiritual y material son eso: expresiones de identidad, de pertenencia a un grupo conformado por individuos semejantes. Constituyen identidad de pueblo; son una buena parte de su *comportamiento social*. Asimismo los hechos sociales enmarcados en una cosmovisión particular, en el conjunto de ritos y rituales de la espiritualidad, de la religiosidad y de la comunión sincrética con otros credos, en lo mitológico y en gran parte de la oralidad popular, el arte, en especial el arte danzario popular, la comida tradicional popular, el universo de las artesanías y la música contienen mucho de esos actos de pertenencia social.

Vistas una a una estas expresiones identitarias, se pone de manifiesto que suele acompañarlas uno o más elementos del entorno natural. Es intenso el paralelismo entre determinado elemento natural y su hecho cultural concomitante. Resulta fácil verlo en la culinaria tradicional popular, en donde cada platillo requiere de un ingrediente propio o de una forma particular de prepararlo, servirlo o degustarlo. O en la música de marimba y el árbol de hormigo. En la extracción de resinas aromáticas de algunas especies de árboles. En el empleo

ritual de ciertas maderas en la confección de máscaras para las danzas tradicionales populares, etc.

Con un nuevo calificativo para los recursos naturales, los beneficios que derivan de la existencia de programas de protección del medio ambiente bien puede ligarse a la necesidad de conservar el patrimonio natural en el marco de la identidad cultural. Romper con los resabios paradigmáticos de imponer una conservación que puede sacrificar o limitar a veces las expresiones socioculturales parece depender, ahora, de manejar un lenguaje común a todos los grupos sociales.

Aunque suene a utopía, imaginar un modelo para la conservación del chipilín o del majcuy, por ejemplo, abre nuevas posibilidades en la aceptación social de una propuesta que no limitaría, que favorece más bien la protección de dos follajes de mucho aprecio en la culinaria tradicional. Tal mensaje, la convicción del valor de los recursos naturales identitarios, puede hacer la diferencia entre el éxito o el fracaso, aunque sea a medias, del intento de establecer para el largo plazo programas integrados de puesta en valor, protección y conservación del patrimonio natural. A veces es una forma de provocar el nacimiento del orgullo local por su entorno ecológico, o de fortalecerlo, mediante el aprovechamiento de un interés común que toca las raíces de los pueblos.

En el 2003 apuntamos¹⁶ que cuando el hombre descubre qué de la Naturaleza le sirve, lo toma y lo incorpora a sus necesidades, el uso se vuelve costumbre, lo integra a su cosmos de

simbologías y se identifica con tal "valor natural". Entonces el vínculo hombre-Naturaleza se afirma y surge un solemne y no escrito respeto hacia los bienes naturales, de profunda espontaneidad. Al estudio de la composición y características de dicho vínculo es a lo que se llama etnobiología.

¿En dónde y con quiénes empieza la etnobiología? En un ensayo del año 2005 dijimos¹⁷ que, en base a registros fósiles, es factible dibujar posibles escenarios y situar ahí a los ancestros de la humanidad, a aquellos que empezaron a definir pautas de conducta social, a los "inventores del comportamiento del hombre". Pero el registro es fragmentario y, en consecuencia, el conocimiento topa al tratar de identificar al hombre más antiguo. Señalar a los homínidos ancestrales es una salida elegante al problema. Hay quienes sostienen que el primer homínido puede situarse en unos 6 millones a 7 millones de años atrás. Es un cráneo recuperado en la República de Chad, en el Sahara del África centro-norte y dado a conocer en 2002. Su anatomía es de simio con mezcla de rasgos humanoides. Se le bautizó *Sahelanthropus tchadensis*.

Se sucede un rico registro de los posibles primeros homínidos: el fragmento fósil de mandíbula con un diente, de 5.6 millones de años, de Lothagam, sur de la cuenca del lago Turkana, Kenia, África oriental. Otro registro del sur de allí, a unos 50 kilómetros en Kanapoi, de 4.1 millones de años; y en Allia Bay, al oriente de la cuenca, fue desenterrada otra criatura, de 4 millones de años. Los tres registros corresponden a seres simiescos que caminaron erguidos. Fabulosos

datos los ofrecen los fósiles del singular grupo de los dartianos, primates del género *Australopithecus*, de profundas afinidades con la línea humana. El más antiguo es de unos 4 millones de años (*Australopithecus anamensis*, muy poco después *Australopithecus bahrelghazali*). En Hadar, Etiopía, apareció el esqueleto incompleto de Lucy (*Australopithecus afarensis*), hembra dariana fechada en 3.9 millones a 3 millones de años. Un dartiano famoso, el *Australopithecus africanus* de Raymond Dart, vivió hace 3 millones a 2.3 millones de años. Otros son *Australopithecus aethiopicus* (2.6 millones a 2.2 millones), *Australopithecus robustus* (2 millones a 1.2 millones) y *Australopithecus boisei* (2.6 millones a 1 millón de años).

Hace alrededor de 2.3 millones de años (o tal vez unos 2.5 millones), principió el deambular de la criatura bípeda, erecta, llamada *Homo*, el hombre. Contemporáneo de los dartianos quizás derivó de ellos, sin ser la transformación de uno en otro pero sí reafirmando la estrecha filiación genética que los une. *Homo* fue coetáneo de cuando menos *A. africanus*, *A. aethiopicus*, *A. boisei* y *A. robustus*. El linaje de los hombres es rico y diverso, incluye varias especies que convivieron temporal y espacialmente, en tiempos en los que formas simiescas de dartianos de caminar erguido competían por sobrevivir con más de una especie de *Homo*, de aspecto también simiesco aunque grácil y esbelto.

El primer hombre ha sido situado en África y vivió hará unos 2.3 millones a 1.6 millones de años. Se le clasificó como *Homo habilis*. Con un pequeño traslape de

100,000 años, el también africano *Homo ergaster* vivió en el lapso de 1.7 millones a 600,000 años atrás. Durante ese mismo tiempo, pero de 1.5 millones a 50,000 años, vivió *Homo erectus*, el primero que se dispersó fuera de África, hasta alcanzar China e Indonesia. Hace unos 500,000 años apareció en Europa *Homo heidelbergensis*, de origen igualmente africano. *Homo neanderthalensis*, el europeo Hombre de Neandertal, vivió hace unos 250,000 a 28,000 años. Y nuestra especie, *Homo sapiens*, según lo muestran los fósiles más antiguos conocidos, dos adultos y un niño procedentes de Etiopía, han sido fechados de 160,000 a 154,000 mil años atrás. De esta última línea descendemos los *Homo sapiens* contemporáneos. No hay una secuencia lineal, sino que una telaraña de especies de hombres que evolucionaban independientemente unas de otras.

Los escenarios en que vivían debieron haber sido de gran riqueza social. Con grupos de australopitecos y de diversos tipos de hombres compartiendo el espacio e imaginando maneras para sobrevivir en base al desarrollo de habilidades corporales, comunicaciones y elevadas dosis de ingenio. Hermoso crisol en el que la alimentación jugaría un papel trascendental para afianzar las cohesiones entre individuos en los grupos, crear y consolidar jerarquías de organización grupal y familiar, provocar el exclusivismo de tareas especializadas y empujar el viejo modelo de recolección de alimentos en dirección de la agricultura, la tecnología y la cocina.

A juzgar por sus patrones de desgaste dental, semejantes a los de los actuales primates vegetarianos, tal

vez los australopitecos y los homínidos antiguos se alimentaron de productos vegetales, entre ellos frutos, follaje tierno y raíces suculentas. La mayoría de paleoantropólogos cree que más tarde los *Homo* pasaron a ser comedores de carroña. Pelearon por despojos con otros carroñeros, en especial hienas y tigres dientes de sable, lo que les complicó la procura del alimento. Por eso fue posible entrar a una patética variante de la carroñería: el canibalismo. Tal vez nunca fue generalizado, pero les permitió disponer de otro tipo de despojos, relativamente fácil de obtener aunque de disponibilidad esporádica. Una etapa más elevada fue matar para comer e incorporar carne fresca a la dieta, como otros depredadores.

Los lejanos antepasados crearon pautas de comportamiento nacidas de las relaciones con su entorno ecológico. Es probable que sus hábitos se desarrollaran en concordancia con niveles de organización grupal cada vez más elaborados, códigos de comunicación precisos, desarrollo del pensamiento abstracto, identidad de clan y sin duda desarrollo de afinidades individuo-individuo sólidas y definidas. El complejo proceso que atraviesa tiempos de cosechadores, carroñeros, depredadores, cazadores y cazadores-recolectores, alcanza niveles elevados cuando los hombres descubren la agricultura y se hacen tecnólogos. Los grupos pasaron de una o pocas familias, a lo mejor integrados en harenes, a clanes grandes cada vez más organizados. El hombre grupal pasó de las conductas espontáneas a comportamientos cada vez más elaborados.

No necesariamente son más sencillas de comprender y asimilar las

situaciones que envuelven esta rica evolución. Así por ejemplo, y solo en lo que a la conducta de la alimentación compete, ocurre que una vez descubierta como buena una suculenta raíz, un nutritivo brote, un jugoso tubérculo o un blando tallo, la transmisión espontánea (¿o preconcebida y consciente?) de tal conocimiento, generación tras generación, *fija* la condición "planta útil" y le da carácter de alimento bueno. Esto favorece el desarrollo del pensamiento lógico, el conocimiento se vuelve experiencia, las experiencias se acumulan en prácticas y el cúmulo y desarrollo de tales prácticas se transforma en comportamiento. ¿Ya nos será permitido llamar costumbres a estas expresiones del comportamiento?. Sin llevar la argumentación a extremos, sin oscilar entre ecologistas o estructuralistas, pensar en el entorno biológico para enriquecer el entorno cultural nunca resultará descabellado.

Si no pudiésemos en este ensayo hablar de pautas culturales en comportamientos sociales primitivos, surgidos por necesidad de la relación homínido-ambiente, tendríamos derecho a dudar de la validez de términos posteriores tales como "cultura de guijarros" (Pleistoceno inferior), "cultura de lascas" (Pleistoceno medio a superior) o de las Culturas Clactoniense, Abbevillense, Achelense, Musteriense o Magdaleniense, entre otras.

Con un hiato cronológico de unos 20,000 años desde el post-glaciación de Würm, no señalado explícitamente como tal, pero sí implícitamente, como nuestra último tiempo en la anterior relación cronológica, y nos ubicamos

hoy en Guatemala, nos preguntamos ¿qué detalles de tipo etnobiológico aparecen en la actualidad ligados a nuestras pautas culturales?. O, en otras palabras, ¿cuáles son hoy en día nuestros matices de identidad cultural de mayor relevancia?

Domesticación de linajes silvestres.

Desde hace mucho se tiene a Guatemala como núcleo de un centro primario mundial de origen y diversificación de plantas de cultivo^{2,3}. Se parte de que sus ecosistemas han producido una considerable cantidad de variedades silvestres, que en algún momento antiguos los pobladores tomaron, mejoraron y ahora aprovechamos. ¿Nombramos algunos casos tomados al azar?: la variedad indurata del maíz, diversos frijoles, chiles, calabazas y congéneres, güisquiles y similares. Su cultivo actual define pautas culturales de los guatemaltecos contemporáneos.

En la Naturaleza se hallan familiares de las especies útiles ubicadas en categorías tales como poblaciones primitivas, poblaciones silvestres y parientes silvestres. Entre las primeras se cuentan bledos y amarantos, chiles, pacayas, caimitos, acerolas, frijol, pimienta, zapotes, cacao y quequeshques. Como poblaciones silvestres hay nances, pitahayas, aguacates, cerezas, jocotes, chipilines, loroco, miltomate, algunos frijoles y el peculiar pericón. Y varias líneas de frijoles y ancestros del maíz todavía contienen parientes silvestres.

Para fines prácticos, estos linajes contienen un valor patrimonial inconmensurable y exclusivo debido a que son la única fuente de los genes ancestrales, aún silvestres, de las especies

que representan. Contienen la información genética que las ayuda a evolucionar en los ecosistemas, a lograr resistencia, alcanzar ventajas adaptativas y a sobrevivir. Son patrimonio natural en cuanto que integra seres vivos, pero es patrimonio cultural en cuanto que están incorporados a las costumbres, tradiciones, conductas y comportamientos de los grupos humanos guatemaltecos.

Las artesanías. Una riqueza imposible de tratar aquí, con labores en arcilla, piedra, madera, cuero, raíces, tallos frutos, en textiles y en productos metálicos. En coral muerto, en valvas de moluscos, en conchas de caracol, en carapachos de tortugas, en cuanto objeto se ponga al alcance de la imaginación e inventiva del guatemalteco.

Si nos detuviéramos a verlas detenidamente, de una en una, llegaríamos a comprobar que ninguna escapa a la espléndida relación etnobiológica. Sin embargo, ya que sólo estamos proveyendo “matices”, renombramos dos ejemplos que dibujan la riqueza de los patrones identitarios ligados a recursos naturales propios.

La “artesanía del nije”, de Rabinal, se basa en la transformación de frutos de morro o de jícara, despojados de cutícula mediante abrasión (originalmente con hojas de “chaparro”). En ese estado son ahumados hasta ennegrecimiento con rajadas de ocote ardiendo. Después, recibido el preciado baño de barniz de nije, que se obtiene por un proceso ancestral a partir de la cochinilla nijera que vive como hospedera de plantas de piñón, se encuentran listos para ser decorados y convertidos en sonajas, cuencos o alcancías. El proceso es

responsabilidad de un equipo de artesanos y cada etapa es un bello modelo de interacción etnobiológica.

En Sololá, los nahuales, que viven junto a fragantes bosques de pino, entre muchas pautas de conducta social vigorizaron una en especial que depende de su relación con el bosque. En algún momento aprendieron a trabajar con gusto propio la madera de pino blanco, una de las especies dominantes en el ecosistema. Con diseño exclusivo, tanto en la estructura como en el labrado que les imprimen, dieron origen a los famosos "Muebles de Nahualá". Son su sello distintivo, su orgullo e identidad, nacidos como objetos utilitarios y, actualmente suntuarios, se hallan en todo el país.

Las danzas tradicionales. Como no podemos hablar de danzas tradicionales sin mencionar a sus más preclaros investigadores, recordemos con Carlos René García Escobar⁶ que en el etnodrama lúdico del palo volador hay "rituales relacionados con la escogencia del árbol que servirá como palo del volador, su corte y preparación, su traída a la población...", así como el que diversas especies de pinos sean las usadas según áreas geográficas particulares⁷. En el Baile de los Negritos de Panajachel, los personajes que hacen el papel de mozos suelen portar una inimaginable variedad de animales silvestres disecados: culebras, zorrillos, zarigüeyas, comadreas, zorras, coyotes. No es claro su significado en el contexto danzario, lo cual no evita que tal cuestión evidencie otra forma de incorporar la Naturaleza al rito-espectáculo.

El objetivo de estos apuntes

sólo es ver relaciones etnobiológicas, así pensemos en las máscaras, chinchines, sonajas y plumas. Las primeras, pero las que se hacen de madera, resultan obras maestras de la talla y de la estética. Se les fabrica con maderas de pino, cedro y pom-estoraque, principalmente. Las de más elevado misticismo son de pom-estoraque (el género botánico *Bursera*). Así las hacía el maestro mascarero don Pascual Pérez en Joyabaj, Quiché. Esta bursera es la misma que produce resinas aromáticas, que nos llevan a otra dimensión etnobiológica. El pom-estoraque o incienso de las expresiones religiosas, mágicas o ceremoniales.

También hay máscaras de palo de pito (varias especies del género *Erythrina*), el mismo árbol de los "frijolitos rojos" que es llamado *tzite'*. Estos árboles nos llevan a más laberintos etnobiológicos, porque es un elemento sagrado en el panteón maya quiché como se describe en el Popol Wuj; porque las flores, como rojos "machetillos", son parte de la culinaria tradicional guatemalteca; porque se usan como cercas vivas, y porque los niños juegan con sus semillas.

En las danzas se usan chinchines y sonajas de hojalata, pero aquí nos interesan los de frutos de morro o de jícara. Antiguamente se laqueaban con nije, ahora se pintan con pintura comercial de aceite. Y, finalmente, las plumas más preciadas fueron las de aves silvestres, en particular de guacamayas por su tamaño y colorido. Ahora generalmente son de aves de corral (gallos, chompipes, pavoreales). **La arquitectura vernácula.** La que busca en el bosque los materiales que dan carácter propio a sus construcciones (decir "materiales que dan carácter propio"

tiene connotación diferente a la de decir "materiales apropiados"). En Punta de Manabique, en el litoral caribeño, el autor determinó que tal arquitectura se apoya en el uso de materiales de su ecosistema inmediato, un pantano costero de palma: para los horcones barillo, San Juan, Santa María, malagueta, jobo, caribe, barbejolote, icaco, zapotón, guatatú y guastamajaine. Para las piezas menores (vigas, calzontes, cintas, corazoneras, culatas, costillas, refuerzos, "pie de amigo" y "patas de gallo") los tallos o ramas de barillo, malagueta, icaco, Santa María, caribe y guastamajaine. Para el importante "carga zacate", icaco y caña de casa. Para los forros, caña de casa, madera tablar exótica al sistema (de pinos guatemaltecos en todo caso), ocasionalmente también quiaviche. Para los techos, hoja de palma de confra o de manaca.

Las construcciones así levantadas imprimen un sello único al ambiente. Típicas en el mejor sentido de la palabra, tradicionales, inconfundibles, distintivas. Son aquellos diseños del paisaje que no tienen que verse con la morbosa expectación del turista acaudalado ávido de volver los ojos a lo rural tercermundista; antes bien, deben apreciarse y valorizarse en función de las relaciones etnobiológicas que han definido expresiones culturales igualmente únicas. Qué bueno que el ejemplo anterior de arquitectura vernácula se tome de Punta de Manabique, y qué mejor que Punta de Manabique sea un Refugio de Vida Silvestre, es decir, un área protegida que apoya este tipo de expresiones.

Mucho más allá, en el extremo opuesto, en una zona donde se extienden

los campos bañados en neblina de la cumbre de Los Cuchumatanes, las casas se techan con láminas de madera de abeto, llamadas "tejamanil". Aún los refugios y corrales para ovejas son de madera de abeto. Un tesoro, una madera obtenida de un árbol fragante, venerado, escaso y hasta en peligro de extinción. Es el mismo abeto que se lleva a algunas casas entre otoño e invierno como "Arbolito de Navidad".

Antes más que ahora, ranchos de regiones del altiplano occidental se levantaban con bajareque y se techaban con paja, nombre genérico para señalar coloquialmente a ciertas gramas del género *Muhlenbergia*. Los pajonales fueron un detalle preeminente de las praderas subalpinas de las altas cumbres, en donde reinan los aires gélidos, la niebla, los gritos de las sharas y la pureza atmosférica. Desaparecidos los pajonales por el empuje de los campos agrícolas y agotada la fuente de paja, los ranchos de paja se quedaron en las estampas fotográficas.

¿Y casas, muelles, cercos y otros detalles arquitectónicos del litoral del Océano Pacífico, en donde es el mangle el material rey? ¿Y la arquitectura de Las Verapaces?. Bajo la óptica etnobiológica parece ser más sencillo evaluar arquitecturas vernáculas regionales, resulta enriquecedor descubrir las relaciones con la Naturaleza y darle un valor distinto a la apreciación de un entorno social particular.

La cocina popular tradicional. La cocina realmente guatemalteca identifica a este pueblo con un patrón cultural único y se basa en el aprovechamiento de variedades surgidas en sus ecosistemas, domesticados algunos, otros no. Buenos ejemplos son

los populares platos de ejotes en iguashte, chilaquilas de güisquil, pacayas y ejotes envueltos en huevo, chirmol de miltomate y de tomate o de tomatillo, sopa de quilete, bledos sudaditos o en sopa, ichintal cocido, güicoyitos, pinol, pulique, pepián, jocón, tamales, guacamol, hongos, tamalitos de chipilín, tamalitos de loroco, chuchitos, xepes, ticucas, boshboles, bollos, elotes cocidos, chiles rellenos, chocolate, atol blanco, dulces de chilacayote, de camote o de manzanillas, refresco de chilacayote, ayotes en miel, etc. Sin ir muy lejos: un delicioso plato de frijoles con chile, acompañado de tortillas recién saliditas del comal.

Tan delicados son los productos vegetales que nos alimentan e identifican a través de la comida, que muchos, como el humilde güisquil, diversifican increíblemente sus variedades y sus aplicaciones gastronómicas. Cualquier variedad de la especie tiene la virtud de lograr portentos en la cocina. Los frutos pueden ser consumidos en ensaladas, en sopas, simplemente cocidos, hechos postre (“chancletas”). O son parte de la dieta cotidiana o son seleccionados para ocasiones especiales, como los exclusivos “güisquiles cocidos del Día de los Santos”. Los brotes de la planta, coloquialmente llamados “puntas de güisquil”, se cuecen mezclados con huevo, solos o incorporados a “frijolitos parados”; de cualquier manera son una delicia al paladar. Y la raíz, el suculento ichintal, dispone también de infinidad de formas de preparación.

Los ejotes en iguashte componen una comida en la que los primeros son frutos tiernos de frijol y el segundo un menjurje a base de semillas de ayote,

miltomate, chile zambo, tomate y otros. En un caso diferente, el de los chiles rellenos, éstos representan a variedades de fruto grande del género *Capsicum*. En tanto, se llama pacayas a las inflorescencias tiernas de palmas que crecen en los sotobosques.

Parte de tan asombrosa gastronomía va de la mano con otras expresiones de la cultura guatemalteca. En el Día de los Santos (1° de noviembre) no faltan los güisquiles y elotes cocidos, así como el dulce de ayote. Ceremoniales, no como los que se comen todos los días. En Semana Santa hay una solemne manifestación costumbrera en la captura, secado, comercialización y preparación del pescado en una vianda igualmente ceremonial. Y no se diga de la fijación cultural del tamal navideño, aquel platillo que se moldea con masa de maíz, que se condimenta con tomate, chile pimienta y achiote, y que finalmente se empaca en hojas de mashán o de plátano. Tan guatemaltecas, estas especies hacen aún más guatemalteco al fragante tamal.

De estos alimentos, los guatemaltecos tenemos cultura de recolectores de bledos, quiletes, miltomates, chipilines; de hojas de mashán para los tamales, de hojas de canaq' para aromatizar, de pimienta gorda, de Miel de Doncellitas... Lo hacemos con zapotes, caimitos, nances, chicos, cerezas y muchos otros frutos. Especies como el maíz alcanzan lugar preeminente en la cultura material (el cultivo se reviste de expresiones ceremoniales y la culinaria una identidad), cultura social (lenguaje, fiestas y ceremonias, como es el caso en el baile de Paach) y cultura espiritual (en mitos y leyendas, rituales religiosos,

danzas y creencias, entre las últimas lo relativo a su origen divino).

LA COSINA TRADICIONAL COMO IDENTIDAD CULTURAL

López García¹⁰ ha dicho que “la comida, en todos los contextos culturales, ha servido para definirse frente a otros; ha sido y es no sólo uno de los inmediatos sino también uno de los principales marcadores de la identidad. Pero mucho más allá de identificaciones exclusivamente representativas, la comida se convierte en uno de los fundamentos simbólicos más importantes en la construcción de la identidad cultural y en la génesis de correlatos que hacen más inteligibles las ideologías sociales”.

Esta sentencia, de gran concreción, enfatiza implícitamente en que “gastronomía” no es sólo “el arte de cocinar” y luego dedicarse a comer. Es respetar una serie no escrita de pautas conductuales que le dan sentido a la identidad de pueblo por su cocina. Es probable que la misma identidad deba reclamarse para las especies biológicas que los humanos comemos, que al fin y al cabo no somos más que *consumidores* en un mundo en el que la diferencia entre comer y ser comido se convierte en ley cuando se trata de relaciones ecológicas entre animales. Pero en el contexto social, platillos, menurjes, viandas, potajes e ingredientes en la cocina tradicional del pueblo guatemalteco son piezas de un conjunto relevante del patrimonio cultural, en buena medida procedentes de especies nativas que constituyen su patrimonio natural.

Un ejemplo de la interacción que conduce a identidad se observa en una corta publicación¹ sobre la Comida de Cabecera, que recogió criterios del maestro Celso Lara Figueroa por los que explica que el objetivo principal de sus platillos “es la comunicación entre dos mundos (de los vivos y de los antepasados fallecidos) y la preservación del equilibrio entre los elementos sagrados y los profanos”. El pronunciamiento contiene referencias al hecho espiritual en que se inscribe y al actuar humano proyectado a la culinaria y la alimentación. Destaca la existencia de *comunicación y medio* para enlazar las dimensiones sacra y mundana, dos principios inherentes a la cultura. La alimentación, como forma de comunicación, posee su código de señales, signos y símbolos que definen un patrón singular de identidad social.

En aquel ejemplo se identifican dos ingredientes clásicos de la cocina sacra de cabecera, ayotes y jocotes. En este ensayo ayudan a ligar la biología de los alimentos a la antropología de la alimentación, con criterios para entender cómo la comida contribuye a marcar identidad de pueblo, a apoyar la interpretación de simbolismos en distintos platos de la cocina tradicional, a justificar una filosofía de conservación de los patrimonios natural y cultural o, dicho con el mismo juicio de valor que en su momento empleó Classen⁴, a buscar en los linajes nativos que nos nutren al mismo tiempo que nos identifican, explicaciones sobre la manera en que nuestras sociedades crean y plasman un mundo culinario con sentido.

La premisa, fundamental desde la visión etnobiológica, transforma en

convicción la creencia que los alimentos inicialmente se eligieron por ser "buenos para comer", más tarde "buenos para pensar" en términos de la escuela Lévi-Straussiana, y luego fijados a patrones culturales cuando trascendieron la funcionalidad meramente animal de comer para sobrevivir. No hay en esto asomos de apología de un pretendido funcionalismo alimentario, solo enfatizamos en que la comida que hoy comemos representa una forma de identidad, y que previo a alcanzarla, el período recolector puso al hombre frente a frente con sus fuentes de comida pero con relaciones mágicas, mediante la concepción de vínculos entre las plantas y los dioses o con él mismo.

La identidad en el *comer social* debió irse fijando lentamente, hasta hacer de la comida, del que la come y de los procesos que los unen un solo patrón cultural. Tal cuestión puede ser deducida razonablemente del estudio de alimentos de distribución biogeográfica amplia y estrecha fijación cultural; o de la fijación culinaria de alimentos en los que coinciden el área de etnicidad y de distribución de los alimentos.

Cuando las adaptaciones al comer social y al consumo de alimentos se relacionan a los centros primordiales de producción natural, más que negación del *valor simbólico* de la alimentación son su reforzamiento con hechos que provienen de la existencia de los linajes comestibles y del valor intrínseco que poseen en tanto son formas vivas, como representaciones únicas de códigos genéticos únicos.

Cómo identificar y seleccionar los alimentos, lo que ha de cocinarse,

alcanzar el arte de preparar la comida, sentarse alrededor de ella, comerla, o hacerla cotidiana o festiva, constituyen hechos que ayudan a distinguir, lógica o inconscientemente, cierta estructura social a partir de sus procedimientos culinarios. Lo dirán discípulos de Claude Lévi-Strauss. De ahí la premisa que *la existencia de centros de origen y diversificación de vegetales de valor alimentario es concomitante a la aparición de centros de desarrollo de patrones de identidad culinaria*. Su proyección ha de mostrar cómo la identidad culinaria constituye uno de los más sólidos pilares de la identidad cultural.

Confirmado lo de ser el hecho gastronómico fuerte expresión de identidad cultural, vinculémoslo a los principios teóricos que orientan la conservación de la Naturaleza, de la diversidad biológica y de los recursos naturales renovables.

Según la teoría, las áreas conservadas contribuyen al sostenimiento de la calidad medio-ambiental a través de varias acciones, entre ellas: mantener muestras de los ecosistemas en estado natural y cuidar que sus procesos de autorregulación los mantengan funcionando a perpetuidad; mantener la diversidad de ecosistemas para proteger de manera integral el patrimonio natural y favorecer la estabilidad ambiental; y, mantener la variabilidad de las especies, propiciando el cuidado *in situ* de variedades y subespecies de interés para el hombre.

Cualquiera de ellas tiene suficientes contenidos como para lograr la inserción del tema de los recursos naturales identitarios, pero ninguna

de ellas lo hace. Un tibio atisbo a tal necesidad surgió en 1986 de la Red Latinoamericana de Cooperación Técnica en Parques Nacionales, otras Áreas Protegidas, Flora y Fauna Silvestres, que estimuló la realización de un encuentro latinoamericano de expertos para la conservación *in situ* de recursos genéticos en América Latina y el Caribe.

No sorprende que los “expertos” convocados al encuentro sólo hayan llegado a decir, del tema, que hay “una numerosa cantidad de especies (y que la categoría) que la investigación científica demuestra ser de valor (comprende a aquellas que) son utilizadas por reducidos grupos rurales, las que fueron utilizadas por civilizaciones anteriores y las que son complementarias y necesarias para la existencia de ecosistemas”. Y su brillante remate es que “el nivel de conocimientos es exiguo y se está lejos aún de un listado de especies. Se conoce en algunos casos cuál es su función en el ecosistema y en los sistemas de producción, así como su presencia en la cultura popular”.⁴

Frente a tan evidente vacío de conservación, algunos investigadores han vuelto los ojos a opciones más humildes, pero a lo mejor de gran efecto, como es el manejo de huertos familiares. Puede ser tanta la riqueza que llegan a contener que han llegado a ser equiparados a reservorios de biodiversidad⁹. Las parcelas de cultivo llegan a alcanzar una profusión inimaginable de plantas útiles, entre ellas y por razones obvias, muchas de las que se han incorporado a la cocina tradicional popular y a otras formas culturales.

Algunos científicos han dado la

voz de alerta con lo que sucede a muchas de las especies del particular patrimonio constituido por las plantas alimenticias, pero no se ha pasado de allí. El siguiente es un buen ejemplo⁸: “Desde 1987 se realiza un estudio etnobotánico y de distribución de una especie endémica de Guatemala, la orejuela, cuyos pétalos secos eran un condimento común entre mayas y aztecas al momento de la conquista, ... es aún utilizada por mames, quichés, kekchíes y pocomchíes para condimentar bebidas tradicionales, tales como el atol blanco, el pinol, el batido o cacao y el atol con súchiles. Los quichés condimentan con orejuela el recado negro ... Tiene también un lugar en ceremonias mágico religiosas. En cuanto a su presencia en mercados, se le encontró a la venta sólo en pequeñas cantidades en mercados indígenas muy importantes para kekchíes, mames y quichés ... Cabe pensar que posiblemente Jacaltenango fue un área de domesticación y cultivo de una especie muy estimada en épocas precolombinas y que hoy está a punto de extinguirse”.

El objeto de nombrar este sabroso ejemplo es reflexionar en lo siguiente ¿qué pasará con la tradición culinaria de atol blanco, pinol, batido o cacao, atol con súchiles y recado negro en esas regiones de la patria si se extingue la orejuela? Es cierta identidad culinaria la que sufre menoscabo, y ello es trascendental desde la perspectiva etnológica. Vale decir que los investigadores de aquel estudio sólo encontraron “nueve árboles en Alta Verapaz (Cobán y alrededores) y aproximadamente 680 en Huehuetenango, de los cuales 667 crecen desde las vegas del río Azul hasta el poblado de Jacaltenango”. ¿Cuántos de éstos 689 persistirán actualmente?

El punto, en este vacío de la conservación, es que haber degustado atol blanco, pinol, batido o cacao, atol con súchiles y recado negro condimentados con orejuela en comunidades mames, k'iche's, q'eqchi'es y poqomchi'es, ofrece una visión diferente de pertenencia a sociedades que disponen de sus propios referentes, que éstos se hallan a punto de perderse para siempre, y que probablemente una óptica diferente a la actual puede lograr que la especie sobreviva, que con ella alimentos muy especiales se mantengan en el patrimonio gastronómico de los grupos sociales que los poseen y que la conservación tenga un sentido más elevado.

BIOGEOGRAFÍA Y CULINARIA IDENTITARIA

No es raro que la cocina popular tradicional tenga manifestaciones geográficas tan estrechas como la distribución de los alimentos que intervienen en su preparación. Buenos ejemplos son las flores de loroco, frecuentes en mercados de Guatemala y El Salvador, en donde el gusto por su peculiar sabor y aroma es proverbial. Cosa semejante ocurre con las bayas de miltomate, cuya distribución se limita a Guatemala y el sur de México; por ello en estas regiones los platillos preparados a partir de él son muy apreciados. Parecido al caso del miltomate es el del tomatillo, o "tomate de culebra", una variedad guatemalteca silvestre de tremenda importancia en la cocina autóctona.

Otro maravilloso ejemplo, estudiado en otra parte de este ensayo, es el del árbol de orejuela y su empleo como

condimento aromatizante. Su mayor apego culinario ocurre en comunidades mames, k'iche's, q'eqchi'es y poqomchi'es, situadas dentro del área ecológica donde crece, en particular desde los bajos Cuchumatanes hasta la sierra de Chamá. Se ha pensado que es en las vecindades de Jacaltenango, Huehuetenango, en donde ocurrió la mayor parte del aprovechamiento original, y que ahí persisten procesos que tienden a su domesticación (si antes no deviene en especie extinta).

No debe extrañar que la cocina garífuna, en particular con platillos de tapado, *rice and beans* y pan de coco, incorpore como componente fundamental uno de los vegetales de su zona ecológica: ¡cocos!. Nótese que la tradición culinaria tiene en este caso raíces más profundas que el solo empleo de cocos para condimentar un caldo de mariscos, una amalgama de arroz y frijoles o un horneado de harina. Es la identidad que acompaña a estas comidas, es la tradición de un pueblo la que consigue que el caldo y la amalgama dejen de serlo y se conviertan en platillos únicos, espíritu e imagen de un grupo social grandioso. Si así no fuese, también en el litoral del océano Pacífico habría tapado y *rice and beans*, pero no.

Con el árbol de canaq' se establece otra maravillosa relación, del mismo tipo. La especie solo crece en las montañas del occidente de Guatemala y extremo sur de México, y únicamente en bosques nubosos. Sus requerimientos ecológicos, como ha podido determinarse, son en extremo exigentes. Además de ser un árbol respetado y venerado, que produce un néctar que según se sabe fue aprovechado por gente prehispanica,

en la actualidad tiene un sitio relevante en la cocina tradicional. Las hojas se usan para envolver tamalitos de masa de maíz que serán consumidos en ocasiones ceremoniales, y también como cubierta y "cama" en el cocimiento de tamales igualmente especiales. Además del delicado aroma que imprimen a estas comidas, el uso es ritual y representa una acción sacralizada. Pero los hábitats nubosos del bioma de Bosque de Montaña, donde crece, son hábitats en estado crítico de conservación.

El chipilín es un arbusto leguminoso que crece espontáneo en un área restringida, que va del sur de México a El Salvador. En Guatemala ha llegado a calificarse de maleza en cultivos de maíz y frijol aunque constituye una delicadeza gastronómica en comidas caldosas o secas. La pequeña planta de flores amarillas crece de preferencia por debajo de 1,600 metros de altitud. Ha cedido su follaje a la cocina local y además se le atribuyen propiedades medicinales (sedantes). Junto al bleido y a la hierba-mora forman el trío de comidas prehispánicas más arraigadas en la dieta nacional, de gran riqueza nutricional por sus elevados contenidos de proteína, fibra, hierro, calcio, fósforo, magnesio, potasio, sodio, vitamina A y otros elementos esenciales. La sopa de chipilín, sola o con pollo y arroz, es un plato muy popular. Los "tamalitos de chipilín" o los "chuchitos" a los que ha sido agregado resultan de gusto exquisito por el sabor y aroma que transmite; a veces se agrega a frijoles cocidos; su consumo en Guatemala resulta notable por dos condiciones exclusivas: es tan propio de aquí como restringida es el área de la especie y el guatemalteco tiene enorme apetencia por su gusto y olor.

Cocina muy tradicional y de evidente restricción geográfica es la que se prepara a base de güishnay. Esta es una planta de la familia de las aráceas que crece en el soto de bosques húmedos. El flanco sur de la Cordillera Volcánica, el bioma de Selva Subtropical Húmeda, ofrece excelentes condiciones para su crecimiento espontáneo. La parte comestible es la espata floral, una estructura cilíndrica, suavemente aromática y de sabor dulzón. En Sololá se agrega a guisos y estofados de carne, en particular de cerdo, a los que imprime sabor gratisimo.

El departamento de Petén es famoso por sus comidas a base de chaya, un arbolillo de hasta cinco metros de alto que crece bien en ecosistemas tropicales húmedos del norte. Una de dos especies se halla silvestre en el norte de Petén y en Alta Verapaz, Chiquimula y en la vertiente muy húmeda de la Cordillera Volcánica hacia el Pacífico; ahora plantada en casi todo el país. Se comen las hojas cocidas. En Petén sus platillos son muy populares y se ofrecen con el orgullo de ser "típicos", sea en caldos, en fritura de hojas picadas mezcladas con huevo o como los famosos "bollos de chaya".

El asunto es que se puede notar la existencia de una distribución geográfica de las comidas tradicionales populares vinculada a la distribución geográfica de las especies que les dan vida. Tal es el asunto clave en estas lucubraciones.

No obstante, es claro que la distribución geográfica de las comidas se amplía a medida que se suceden migraciones internas (no importan las motivaciones) o simples movimientos

individuales (igualmente motivados por infinidad de causas). Pero por más que la cocina misma evolucione en concordancia con los desplazamientos de la gente, nunca pierde su carácter identitario, siempre será un símbolo de pertenencia, aunque de popular tradicional (el término más preciso) pase a llamársele "típica" o criolla.

Así principia a adquirir rango de elemento de identidad nacional, como ha ocurrido con los platos a base de flores de pito, el *tzite'* mágico del Popol Wuj, o el caldo de chunto condimentado con samat, originado en el área q'eqchi' y ahora nacionalmente lucido con el nombre de kaq'iq'. También ocurre con la casi infinita serie de pinoles, puliques y jocones, cuyos ingredientes esenciales, los que los hacen únicos, muestran invariablemente la poderosa vinculación geografía-cocina. No debe dejar de verse que líneas genéticas que tienen distribución geográfica restringida, poseen tal carácter no solamente por cuestiones ecológicas sino también porque el hombre se lo impone mediante una participación activa en sus ciclos de vida, sea por costumbres agrarias u otros fijamientos culturales.

PROTEGER LA NATURALEZA

Por muchas razones¹², entre las que se cuenta el formal compromiso de proteger los ecosistemas como adeudo de ésta a las generaciones venideras, o de cuidar de la variabilidad de hábitats agrestes para salvaguardar la diversidad de la vida, o favorecer la existencia de subespecies, variedades o razas dentro de las comunidades naturales, propiciando de tal manera el cuidado *in situ* de linajes

útiles, vislumbramos el interés por cuidar de la Naturaleza en su totalidad.

Pero su mantenimiento también apoya el fortalecimiento de programas locales y regionales de educación, investigación y monitoreo medio-ambiental; la producción de agua mediante la protección de manantiales y acuíferos; el control de la erosión y la sedimentación, con lo que favorece el mantenimiento de obras aguas abajo; el cuidado de sitios, objetos y expresiones culturales, históricos y arqueológicos, a los que de paso brinda marco contextual; ofrece oportunidades para la recreación campestre; ayuda a preservar la belleza escénica de los ambientes agrestes; constituye fuente de proteína animal por caza y pesca, madera o leña; y, fortalece el desarrollo rural.

No obstante, este tipo de teoría, de exquisita retórica y contenido, puede no ser comprendida si se transmite bajo un código semiótico ininteligible al interlocutor. Más de un programa bienintencionado de conservación ha fracasado porque quien lo impulsa antepone contenidos y contextos diferentes al de las personas a quienes va dirigido. Un dramático ejemplo reciente es el de la Reserva de la Biosfera Ixil Visís Cabá, establecida en San Gaspar Chajul, Quiché, mediante el Decreto Legislativo 40-97.

Casi inmediatamente a su declaratoria y establecimiento, los pobladores de Chajul manifestaron su inconformidad con la Reserva. Al expresarse llegaron a actos violentos contra el edificio municipal local y aún contra la integridad física de ciertas personas. En un bien documentado estudio, Nicolás Alfredo

Pelico Caballeros¹⁴ señala que “el conflicto y las consecuencias que se han dado en este caso se deben a la oposición que los habitantes de Chajul han manifestado a la declaratoria legal del área. La comunidad se queja de haber sido engañada y de no haber sido consultada sobre el proceso y las consecuencias de la legalización. A su vez, temen ser despojados de sus tierras y no comprenden el por qué de las prohibiciones para extraer recursos del bosque”.

Pelico agrega algunos elementos de extremo interés, como cuando dice que “debe además mencionarse, que la Ley de Áreas Protegidas, en vez de proteger el derecho de las comunidades indígenas ubicadas en dicha área, pretende su desalojo legal y eliminar su derecho de autoridad”, que “en la actualidad continúan las usurpaciones de tierras, ya que no existen políticas claras del Estado que protejan la propiedad colectiva de los pueblos indígenas”, y comenta que “el alegato implícito (del ente estatal) señala que el pueblo Ixil no puede cuidar sus montañas. Por el contrario, los chajulenses no aceptan que ‘extraños’ o sea, personas no ixiles, pretendan decirles cómo cuidar sus montañas, considerando que sus antepasados desde siglos las han cuidado y protegido, desarrollando así a lo largo de los años, un saber local sobre manejo y uso de los recursos naturales”.

Elementos clave en el conflicto, detectados en el estudio de Pelico, destacan: 1) falta de consulta popular por parte de las autoridades del Estado, 2) temor al despojo de tierras, 3) inexistencia de políticas de Estado en la protección de la propiedad colectiva de

los pueblos indígenas, 4) limitación al ejercicio del derecho depositado en las autoridades comunitarias, 5) intromisión de personas no ixiles en el cuidado de las montañas ixiles, 6) prohibición para poder aprovechar los recursos del bosque, 7) desprecio al conocimiento tradicional sobre cuidado, protección, manejo y uso de los recursos naturales.

La conclusión de Pelico Caballeros no puede ser menos contundente: “Se han cerrado los ojos a la realidad, de cómo los indígenas mantienen una armonía con la naturaleza, a través de las conductas comunales heredadas a lo largo de los años, y reflejada en la normativa, principios y valores favorables para la utilización racional y sostenible de los recursos naturales”. Sigue: “Es muy importante señalar que el Pueblo Maya Ixil, desde hace muchos siglos ha venido protegiendo, preservando y administrando sus territorios, montañas y recursos naturales, por lo mismo, no están en contra de la política de preservación general de recursos para el bien de la humanidad”.

A menor escala, réplicas de este dramático ejemplo se encuentran por todas partes. Y si pretender el bienestar colectivo es la meta del establecimiento de programas de protección *in situ*, nuevamente el uso de un lenguaje común, el respeto de otras cosmovisiones y de sus valores simbólicos, la incorporación real del peso de la identidad y la pertenencia, así como el respeto del pensamiento de otros pueblos y otras culturas, pueden apoyar a la conservación como elementos emblemáticos estratégicos, verdaderos y nacionalmente importantes.

Este ensayo está orientado a afirmar tal modalidad de teoría en el establecimiento y manejo de áreas protegidas. Pero siendo el campo cultural tan vasto, se ha tomado de él únicamente la parte de cultura material que engloba a la cocina popular. Y, puesto que hasta este punto se ha argumentado suficiente sobre los temas conexos, se aborda ahora directamente la identificación de los *recursos naturales identitarios en la cocina tradicional popular guatemalteca*.

LINAJES SILVESTRES DE LA COCINA TRADICIONAL POPULAR

Del mismo modo que una brizna de hierba o flores de terciopelo surgen espontáneas de un montoncillo de tierra virgen, miles de plantas brotaron sobre los suelos arcaicos de Guatemala luego que sus tierras fueron formadas. El territorio y su vida silvestre, por su origen geológico, fueron primero parte de Norteamérica. Sudamérica estaba separada debido a que Centroamérica aún no completaba un puente entre ambas. Los arcaicos bosques tenían pinos, pinabetes, ilamos, encinas, cipreses, liquidámbar, sauces, tejos; y entre los animales mapaches, coyotes, zorras, venados y hurones. Al formarse el puente la biota sureña lo remontó en una potente dispersión hacia el norte. Así crecieron zapotes, injertos, ceibas, acacias, aripines; y deambularon dantas, pizotes, huitzitziles, coches de monte, micos y saraguates, a la par de tucanes y loros.

Ser puente entre el norte y el sur, territorio estrecho entre los océanos Atlántico y Pacífico y poseer un relieve complejo, hicieron que la organización de los ecosistemas tuviera un patrón

concordante con la historia geológica. La multitud de lugares creados por las fuerzas geológicas dio paso a diversidad de microclimas. En ellos hubo explosiones de variabilidad. Maravillosos seres vivos, como el quetzal, la monja blanca y el zambullidor de Atitlán (extinto ahora) marcaron hitos evolutivos como especies propias de un territorio que ecológica, y luego culturalmente, resultó ampliado a esa sorprendente región denominada Mesoamérica.

En tiempo reciente, contado en sólo un puñado de miles de años, tal vez apenas poco más de 10,000, arribó un mamífero lampiño que se organizaba en grupos de comunicación compleja, poseía grandes habilidades manuales y extremas capacidades adaptativas. Llegó el hombre. Vivió una Guatemala casi totalmente cubierta de arboledas y rebosante de animales de monte y de agua. Recolectaba productos vegetales, cazaba, pescaba y capturaba pequeños invertebrados para comer. ¿Qué tal mantener algunos de estos alimentos cerca de las madrigueras?

De un entorno lleno de formas de vida, el guatemalteco ancestral seleccionó y cuidó en el patio de su casa las de su mayor apetencia. Pero los patios cultivados se llenaban de malezas, hierbas y arbustos de crecimiento espontáneo, persistente. Algunas, como la hierba-mora, blede, chipilín, miltomate, loroco y tomatillo de culebra, siguen siendo malezas en campos que se cultivan casi como antes.

De haber sido otra la relación hombre-naturaleza en esta tierra de ruda geografía y fuerte diversidad etno-cultural, esas malezas pudieron haberse erradicado.

Pero no, más bien fueron incorporadas a la dieta cotidiana, que culminó en olorosos y gratos platillos, delicados manjares para el paladar guatemalteco, que invariablemente resultan de gran riqueza nutricional y a veces también medicinal.

La extrema profusión en las expresiones culinarias guatemaltecas deriva de un consumo inmemorial de los alimentos que las afirman, y patentiza el conocimiento y aplicaciones obtenidas de la variabilidad de especies de valor alimenticio. En la actualidad, además de inventores de una agricultura propia seguimos siendo recolectores de malezas que son convertidas en comidas, o de frutos nativos que se comen con total deleite: anona, caimito, cereza, chicozapote, injerto, matasano, manzanilla, nance, paterna, pitahaya, zapote, zunza.

Semejante relación se mantiene con especias y condimentos del tipo de la pimienta gorda, la infinita variedad de chiles, la delicada vainilla, samat, apazote, chucho, canak, orejuela, saúco, cordoncillo, hierba de toro y pericón. Asimismo con exquisitos productos de los sotobosques como pacayas, güishnayes o badú.

Contra lo que señalan muchos “expertos” sobre la imposibilidad de preparar buenas nóminas de recursos fitogenéticos, resulta que sobre la base de las plantas alimentarias tal empresa sí es posible. Aquí se ha dado un ejemplo. Pero para no recargar el texto con información más densa, remitimos al lector al Apéndice del ensayo en el caso de requerir mayor copia de datos e información.

PARADIGMAS EN CONSERVACIÓN

Lo sucedido en San Gaspar Chajul, en 1997, es un dramático ejemplo del gran choque cultural que deviene de la imposición ideológica en conservación cuando se emplean referentes filosóficos disímiles. Cuando, además, el manejo de valores para el grupo cultural hegemónico excluye la aceptación de cosmovisiones ajenas a la propia. Es una autoritaria gran manifestación de la “impotencia del pensamiento libre”, como dirían los filósofos contemporáneos.

Esta dimensión, que atañe a jerarquías de imposición conductual, fue expuesta en 1970 por Max Horkheimer¹³ en los siguientes términos: “el dominio ejercido sobre la Naturaleza, en vez de llevar a los hombres hacia sí mismos hace que lo existente conserve su poderío objetivo. Sus elementos, el aumento de la población, la técnica que conduce a la plena automatización, la centralización del poder económico y por consiguiente del poder político y la racionalidad de los individuos agudizada por la labor industrial, implican un nivel tal de organización y manejo de la vida que a la espontaneidad del individuo ya le queda apenas el espacio necesario para cumplir una trayectoria prescrita”.

Resulta en extremo interesante encontrar cómo la “espontaneidad del individuo”, en tal contexto, se ve limitada por tener que acatar el cumplimiento de normativas externas a él mismo. Si un pueblo se cohesionaba a través de su identidad cultural y ésta es la sumatoria de las espontaneidades de los individuos que lo componen, limitarlas o anularlas significaría reducir dicha identidad.

Siempre según Horkheimer, el hombre viene a ser como “una raza de rapaña que mantiene su existencia a costa del resto de la Naturaleza de un modo más brutal que toda otra especie de bestias rapaces, en razón de que la Naturaleza la ha dotado muy deficientemente en más de un sentido”. ¿Pero y si el aprovechamiento de los recursos naturales se logra más bien como en el modelo cosmogónico de la prehispanidad guatemalteca? Hay diferencias fundamentales en ambos comportamientos.

Para la filosofía hegeliana, la Naturaleza, ente no racional, representa el aspecto exterior de la realidad, es decir, la idea fuera de sí misma. Y puesto que vio a la “idea lógica” subyacente en toda la realidad, halla como síntesis de su dialéctica que la unidad de Idea y Naturaleza conduce al Espíritu (tesis: Espíritu subjetivo; antítesis: Espíritu objetivo; síntesis: Espíritu absoluto). El Espíritu absoluto (Sujeto, Razón o Mente) gobierna al mundo, y es objetivo y absoluto a la vez. Estos principios apuntan a otra visión de la Naturaleza, no como fuente de riquezas en terreno mercantilista, si de integración hombre-entorno que bien podemos proyectar, decimos nosotros, al concepto de recursos naturales en visión de un imaginario identitario.

Ahora bien, al buscar la conservación de las especies y de la diversidad genética que les es conexas, el hombre se enfrenta a una disyuntiva primaria: o las cuida en el ambiente en que viven espontáneas o las traslada a espacios que acondiciona a tal fin. La primera modalidad es la que atañe a las áreas protegidas. Parece una cuestión

razonablemente simple, pero de ahí surge un inesperado paradigma, inofensivo solo en apariencia, que resulta de la toma de decisiones que casi nunca se fundamentan en el imaginario colectivo.

Esto plantea una nueva dimensión paradigmática: a fin de cuentas el hombre llega a tomarse la libertad de escoger qué especies proteger, qué ecosistemas mantener o qué linajes guardar. Así, la existencia de muchas de las áreas conservadas responde a “preferencias” individuales de los tomadores de decisiones (nivel hegemónico) más que a necesidades colectivas. Una fuerte dosis de “impotencia del pensamiento libre” si como tal tomamos las necesidades populares. Las ambiciones de un Pueblo, omnipresentes en el imaginario de sus sociedades, cada vez con mayor énfasis buscan sus propios espacios de expresión. Como ocurrió en San Gaspar Chajul.

¿Y no ha de resultar paradigmático que, habitando los guatemaltecos el mismo espacio donde medra una vasta riqueza de especies biológicas de utilidad en la cocina tradicional popular, no se repare en su valor cultural para fines de conservación? Solo tráigase a la memoria que en el primer cuarto del siglo XX, un contingente de científicos rusos se desparramó por el mundo estudiando cultivos en que pudiera determinarse gran variación genética y presencia de variedades silvestres. De sus hallazgos podría señalarse a sus áreas vitales como centros de origen y dispersión. El botánico N. I. Vavilov coordinó el trabajo de los investigadores. Algunos estuvieron en el área México-Guatemala, Caribe insular y Centroamérica-Sudamérica norte

entre 1925 y 1927. Quienes trabajaron en el país estuvieron dirigidos por S. M. Bukasov, en expedición organizada por el entonces Instituto Soviético de Botánica Aplicada. Sus resultados, publicados en ruso en Leningrado el año 1930, mostraron la formidable riqueza genética con que contamos.

Ya es un valor supremo disponer dentro del haber nacional de un patrimonio natural de tal magnitud, pero nuestra tesis va más allá del valor meramente biológico. Se trata de verlo en función de constituir un patrimonio cultural. Esta bien que la manzanilla (nombre común para *Crataegus pubescens*, un arbolillo que produce pequeños frutos en pomo) tenga una distribución geográfica restringida y que sea una especie no muy abundante y propia de las montañas, pero está mejor que estos frutos constituyan parte importante del ponche de frutas navideño de los pueblos del altiplano occidental, o que sirvan para preparar un dulce tradicional de hondo arraigo en Guatemala.

De manera equivalente, qué bueno que los biólogos vean en el árbol de canaq' (o mano de león, mano de mico, árbol de las manitas, majagua o tayuyo) a una especie con área de distribución estrecha, confinado a bosques templados nublados; que se califique de especie amenazada, en concordancia con pérdida de hábitat; y loable sería que se esgrimiera como emblema de conservación. Pero mejor sería que se comprendiese que es una especie de uso arcaico que ahora se agrega a comidas muy tradicionales de origen prehispánico. (Se cree que hubo tiempo en que fue venerado, reverenciado y temido, en particular

por mayas modernos que lo rodearon de significados religiosos. Se dice que las infusiones de sus flores fueron usadas en medicina popular para el tratamiento de úlceras y afecciones oculares). En lo que a gastronomía toca, hoy es apreciado para aromatizar tamales. Este bibbiesto que es comida cocida al vapor, a igual cantidad de hojas se colocan al fondo y al tope del apaste u olla, de suerte que suelten su delicado aroma y lo transmitan al cocimiento. En una modalidad de mayor carga espiritual, en sus hojas se envuelven tamalitos de maíz para ser cocidos, tamalitos sacralizados consumidos durante festividades hondamente religiosas como el Corpus Christi de Patzún. Para tapar ciertas comidas en mercados populares de pueblos de tierras altas, las hojas de canaq', con su color cobrizo y textura de terciopelo, se prefieren sobre otras cubiertas. Por todo ello, en los mercados de estos pueblos hay a la venta manojos de hojas de canaq'. Los mayas antiguos, amantes de las mieles suaves, pudieron haber hecho acopio del néctar de canaq', que con generosa abundancia se junta en los cálices florales. Esta es una idea que ronda en el ambiente pero que no hemos llegado a comprobar.

Muy al principio se señaló el también importante caso del árbol de orejuela, de algunas bebidas y comidas en las que interviene y el calificativo de "especie en peligro de extinción que se le otorga". Se insinuó que sólo quien ha compartido con mames, k'iche's, q'eqchi'es y poqomchi'es, en sus propias comunidades, atol blanco, pinol, batido o cacao, atol con súchiles y recado negro con orejuela, sabe el significado que tiene la especie como un referente

de pertenencia. Que referente y especie pueden extinguirse, que con ellos puede perderse para siempre una tradición culinaria, y que esto representa ni más ni menos que la pérdida de un hecho cultural (como si ello fuera poco). Vincular identidad gastronómica a sobrevivencia de una especie puede hacer la diferencia entre mantener en el patrimonio culinario alimentos muy especiales o perderlos. En el primer caso es un gran pretexto para lograr que la conservación tenga un sentido más elevado.

EPÍLOGO

Hemos dejado de hablar de los paradigmas con la mención de apenas tres, entre muchísimos, ejemplos que pueden ser citados sobre la trascendencia del hecho culinario en la valoración de especies particulares de la flora guatemalteca. Es verdad que, más allá del campo de la culinaria, semejantes consideraciones resultan válidas para resaltar la magnitud e importancia de las relaciones etnobiológicas como marcadores de identidad, y cómo, entonces, tal identidad representa un valor que la gestión de conservación de la Naturaleza tiene la obligación de atender.

Sin duda es mucho más difícil procurar la conservación de las tradiciones y costumbres que la de los elementos naturales. Las primeras cambian aceleradamente en consonancia con el desarrollo de la vida moderna, cambios que pueden llegar a significar su pérdida al ser superadas por la evolución de la conducta humana y del comportamiento social. En la cocina popular tradicional guatemalteca esto es evidente ante los embates, en las grandes ciudades principalmente, de la

proliferación de restaurantes de comida rápida, folclorización de platillos autóctonos por presiones de mercado; contaminación folclorizante por intrusión de recetas, procedimientos y agregados de "alta cocina"; hibridización consecuente a aglomeración interétnica concomitante a desplazamientos internos, sustitución u omisión de ingredientes tradicionales, intromisión de "recetas" químicas venidas en forma de preparados industrializados, etc.

Empero, lo ignominioso es la pérdida de la culinaria tradicional por extinción de especies biológicas que le dan sustento. El problema, en el fondo, es que muy pocos ambientalistas asimilan la importancia de incorporar los hechos culturales a la gestión de conservación de la Naturaleza, y muy pocos antropólogos participan activamente en los programas de protección medioambiental. Recientemente el Estado aprobó, mediante Acuerdo Gubernativo 63-2007, la Política de Conservación, Protección y Mejoramiento del Ambiente y de los Recursos Naturales, vigente a partir del 14 de marzo de 2007, en donde se abren varias puertecillas para lograr tal integración.

Uno de los requisitos en todo esto es provocar el cambio de actitudes y criterios en cuanto a la calificación de los recursos naturales. Nuestra tesis es que ya no deben ponerse a la sombra de intereses de mercado, no deben ser sólo la fuente económica de un sistema de capitalismo neoliberal; a cambio deben conceptualizarse en su más genuina esencia de elementos propios del imaginario y cultura de las comunidades humanas, marcadores de su identidad, referentes de pertenencia social

y parte de cosmovisiones particulares de pueblos con tradiciones, costumbres y comportamientos sociales, materiales y espirituales propios.

Si, como hemos hecho, vinculamos esto a la cocina y la culinaria del pueblo, bien podemos decir que a través de las comidas populares tradicionales se puede apoyar la conservación de la Naturaleza, del mismo modo que podemos asegurar que la protección de las áreas en donde crecen los linajes que nos alimentan fomenta decididamente el mantenimiento de nuestras tradiciones y costumbres.

REFERENCIAS

- 1 ANÓNIMO. 2003. **Dulce noviembre**. Diario Prensa Libre, Suplemento Vamos de Compras, Guatemala, 30.10.03. p1-2.
- 2 BUKASOV, S.M. 1981. **Las plantas cultivadas de México, Guatemala y Colombia**. Trad. de la ed. inglesa por J. León. Centro Agronómico Tropical de Investigación y enseñanza (CATIE), Progr. Recursos Genéticos CATIE/GTZ, Turrialba, C.R.
- 3 CATIE/GTZ. 1979. **Los recursos genéticos de las plantas cultivadas de América Central**. Centro Agronóm. Trop. de Invest. y Enseñanza (CATIE), Progr. Recursos Genéticos CATIE/GTZ, Turrialba, C.R.
- 4 CLASSEN, C. s.f. **Fundamentos de una antropología de los sentidos**. Trad. del inglés *Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, 1993. Copia mecanog. 10p.
- 5 FAO/PNUMA. 1991. **Conservación in situ de recursos genéticos**. Documento Técnico No. 7. Santiago de Chile. 52p.
- 6 GARCÍA ESCOBAR, C. R. 1989. **El palo volador**. En: Centro de Estudios Folklóricos, Universidad de San Carlos, Revista Tradiciones de Guatemala, 32:127-140.
- 7 GARCÍA ESCOBAR, C.R. 1999. **Atlas danzario de Guatemala; selección de textos**. En: Centro de Estudios Folklóricos, Universidad de San Carlos, Revista Tradiciones de Guatemala, 52:87-138.
- 8 HERRERA, M., N. MURRIA y D. JOHNSON. 1996. **La orejuela (*Cymbopetalum penduliflorum* (Dunal) Baillon): un condimento precolombino a punto de desaparecer**. En: Azurdia, C. A. (ed). Lecturas en recursos fitogenéticos. Instit. Invest. Agronóm., Fac. de Agronomía, Universidad de San Carlos. p52.
- 9 LEIVA, J. M. 1996. **La importancia de los huertos familiares como reservorio de biodiversidad**. En: Azurdia, C. A. (ed). Lecturas en recursos fitogenéticos. Instit. Invest. Agronóm., Fac. de Agronomía, Universidad de San Carlos. p50.
- 10 LÓPEZ GARCÍA, J. 1998. **Estudios de Antropología de la Alimentación**. Ediciones de la Coria, Fundación Xavier de Salas, España. 145p.
- 11 MEJÍA, L. 1996. **Propiedad intelectual y recursos fitogenéticos**. En: Azurdia, C. A. (ed). Lecturas en recursos fitogenéticos. Instit. Invest. Agronóm., Fac. de Agronomía, Universidad de San Carlos. p5-6.
- 12 MILLER, K. 1980. **Planificación de parques nacionales para el**

- ecodesarrollo en latinoamérica.** Ediciones de Fundación para la Ecología y la Protección del Medio Ambiente, Impreso por Julio Soto, Madrid. 500p.
- 13 ORKHEIMER, M. 1970. **Sobre el concepto del hombre y otros ensayos.** Editorial Sur, Buenos Aires (p9).
- 14 PELICÓ CABALLEROS, N. A. www.url.edu.gt/PortalURL/Archivos/53/Archivos/Abstracts.pdf
- 15 STRINGER, C. 2005. **Los orígenes de la morfología y del comportamiento de los humanos modernos.** En: T. J. Crow (ed.). "La especiación del *Homo sapiens* moderno". Triacastela, Madrid. p35-44.
- 16 VILLAR ANLEU, L. 2003. **Expresiones culturales y etnobiología en Guatemala. Nuevas consideracionesteóricas.** Universidad de San Carlos, Centro de Estudios Folkloricos. Revista Tradiciones de Guatemala **59**:194-205.
- 17 VILLAR ANLÉU, L. 2005. **Aportes etnobotánicos a la cocina popular tradicional guatemalteca.** En: Centro de Estudios Folkloricos, Universidad de San Carlos, Revista Tradiciones de Guatemala **63**:171-238.

y parte de cosmovisiones particulares de pueblos con tradiciones, costumbres y comportamientos sociales, materiales y espirituales propios.

Si como hemos hecho, vinculamos esta a la cocina y la cultura del pueblo, bien podemos decir que a través de las comidas populares tradicionales se puede observar la conservación de la naturaleza, del mismo modo que podemos asegurar que la protección de las áreas en donde crecen los ingredientes que nos alimentan forma parte del mantenimiento de nuestras tradiciones y costumbres.

REFERENCIAS

1. ANÓNIMO. 2003. Datos no verificados. Datos Folia. Libro. Subregistro. Varios de Comarca. Guatemala. 301003. p1-2.

2. BURASOV S.M. 1981. Las plantas cultivadas de México. Guatemala y Colombia. Tercer de la ed. Ingles por J. Leon. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza. CATIE. Pinar. Recursos Genéticos. CATIE. Turkey. C.R.

3. CALLEGATZ. 1979. Las recetas generadas de las plantas cultivadas de América Central. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE). Pinar. Recursos Genéticos. CATIE. Turkey. C.R.

4. EL ASSER, G. et. Fundamentos de una antropología de las semillas. Trad. del inglés. World of Science. Exploring the Seeds in History and Across Cultures. 1993. Copia mecanog. 10p.

5. FAOPNUMA. 1991. Conservación