

# Algunas consideraciones metodológicas en los trabajos de campo en antropología de la alimentación. Experiencia con mayas-ch'orti' del oriente de Guatemala

## *Some methodological issues on fieldworks in anthropology of food, experiences with the Mayas-ch'orti' from the East of Guatemala*

Julián LÓPEZ GARCÍA

Departamento de Antropología Social  
Universidad de Extremadura  
julianlopez@unex.es

Recibido: 14 de octubre de 2002  
Aceptado: 20 de enero de 2003

### RESUMEN

El siguiente artículo es una recapitulación de la investigación desarrollada por el autor sobre los valores culturales de la comida y la cocina maya-ch'orti' del oriente de Guatemala. Se sugieren particularidades metodológicas en los trabajos de campo sobre antropología de la alimentación y se analiza cómo esas elecciones metodológicas, junto a una previa elección teórica (a favor del simbolismo frente al materialismo), confluyen en el trabajo concreto del autor; un trabajo que le ha llevado a tratar distintas formas de identidad maya-ch'orti' (individual, comunitaria y supracomunitaria) a partir de usos y representaciones de la comida. Igualmente sugiere cómo los ch'orti's se valen de metáforas culinarias para configurar ideas de transición histórica y cosmológica. Finalmente, como un corolario ético y como una extensión teórica y metodológica a los trabajos culturales sobre la comida, plantea la necesidad de realizar estudios antropológicos sobre el hambre en contextos como el maya-ch'orti' donde habitualmente se padece.

### PALABRAS CLAVE

Antropología de la alimentación  
Trabajo de campo  
Mayas-ch'orti'  
Simbolismo cultural  
Hambre

### ABSTRACT

The following article is a recapitulation of the author's research among the Maya-ch'orti's and focuses on the cultural values of food and cooking in the East of Guatemala. Some methodological peculiarities in Anthropology-of-Food type fieldwork are suggested. The methodological choices involved and a previous theoretical position—in favor of symbolism against materialism—converge in the writer's work here. This has driven him to deal with some different forms and processes of Maya-ch'orti's' identity construction, individual, communal and supra-communal. These forms and processes are built upon customs and representations of food. This work suggests how ch'orti's people use culinary meta-

**ABSTRACT**

phors to build ideas of historical and cosmological transition. Finally, as an ethical corollary and a theoretical and methodological extension to cultural work about food, the author points out the need of doing anthropological research about hunger in contexts such as the maya-ch'orti'. It is a context in which there has been unusual suffering and deprivation.

**KEY WORDS**

Anthropology of food  
Fieldwork, Mayas-ch'orti'  
Cultural symbolism  
Hunger

**SUMARIO** 1. Itinerarios: de la cocina al altar. 2. Digestiones: comidas e identidad. 3. Resaca y aperitivo: hambre y antropología. 4. Referencias bibliográficas.

En 1989 comencé a trabajar con mayas-ch'orti' de Guatemala sobre aspectos culturales ligados a la alimentación. La investigación inicialmente sirvió para elaborar mi Tesis doctoral *Restricciones Culturales en la alimentación de mayas-ch'orti' y ladinos del oriente de Guatemala* finalizada en 1994; desde entonces he seguido profundizando en los valores de la comida y la cocina<sup>1</sup>. Catorce años después de iniciar la investigación y considerando que las principales reflexiones y conclusiones están suficiente difundidas, tanto en el ámbito académico como en Jocotán, el rincón guatemalteco donde se ha desarrollado el trabajo de campo<sup>2</sup>, he considerado que puede tener cierto interés recapitular acerca de cómo ha ido encaminándose la investigación, qué problemas se han planteado y cómo se han ido resolviendo. Evidentemente cada trabajo de campo es resultado de una gran cantidad de variables particulares, de manera que cada experiencia es irreplicable y por eso resulta imposible proponer «tipos» de problemas o «estrategias» de resolución generales. Sin embargo, la intención al recapitular en estas páginas es sugerir algún elemento diferencial en el modo de hacer etnografía cuando el tema de la investigación es una realidad sensible, como la comida, que tamiza todos los aspectos de la cultura.

Quizá más claramente que en cualquier otro ámbito, el antropólogo que trabaja sobre alimentación debe hacer una elección previa a su trabajo de campo, aunque, desde luego, el camino que haya tomado en su formación ya adelanta cómo será esa elección. Es en relación

<sup>1</sup> Los trabajos de campo se desarrollaron entre julio y septiembre de 1989 (gracias a una ayuda a la investigación de la Comisión Nacional del V Centenario), entre enero y abril y octubre y noviembre de 1991, entre junio y septiembre de 1992, entre abril y junio de 1993 (estas cuatro campañas fueron posibles gracias a una ayuda para la realización de Tesis Doctorales de la Agencia Española de Cooperación Internacional), entre mayo y junio de 1994, entre julio y septiembre de 1995, entre agosto y septiembre de 1996, 1997 y 1998 y en septiembre durante los años 1999 y 2000 (todas ellas aprovechando estancias en Guatemala gracias al Programa de Cooperación Interuniversitaria E./AI-Profesores).

<sup>2</sup> Remitimos al lector a las notas biográficas del autor, en las se informa de los contextos y tópicos de investigación. (Nota del editor).

con la comida donde de manera más radical se oponen las tendencias materialistas y cognitivas de análisis. Es significativo que las proposiciones enfrentadas de «bueno para pensar» frente a «bueno para comer» defendidas respectivamente por Lévi-Strauss (1986) y Marvin Harris (1990), se destaquen como emblemas expresivos de esas dos tendencias. Hay antropólogos que defienden un abordaje integral e incluso interdisciplinar (Gariné 1988) pero muy pocos quienes, a mi juicio, consiguen que el análisis mixto no chirrie<sup>3</sup>. Por las orientaciones de mi propia formación mi elección estaba clara: abordaría el tema de la comida desde un punto de vista fundamentalmente encuadrado dentro del ámbito simbólico, lo que me hacía renunciar a otras maneras que pueden emplearse para analizar la comida. No he hecho una investigación de carácter ecológica ni tampoco de un tipo que podría llamar funcional nutricionista porque, además de que afectivamente me siento menos a gusto en esos tipos de trabajos, esas estrategias de analizar la alimentación están bastante desarrolladas en Guatemala debido, principalmente, a la presencia e intensa labor del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá<sup>4</sup>; esos trabajos, además, requieren conocimientos de tipo cuantitativo que yo no tengo. Decidí desde el comienzo investigar sobre el valor cualitativo de la comida, en primer lugar porque ese tratamiento se vinculaba con mi formación, por otro lado se primaba la convivencia sobre el terreno frente a cualquier otra forma de indagación y, en tercer lugar, porque en Guatemala los trabajos monográficos sobre los valores simbólicos de la comida han sido escasos<sup>5</sup>.

### 1. Itinerarios: de la cocina al altar

Con evidentes dosis de humor Noëlle Châtelet comenta que la comida discurriría «de lo sacro al sacro», de la boca sagrada al ano que expulsa suciedad pasando por el estómago limpiador (1985: 37-38). Por contra, conocer los valores de las comidas en el campo requiere emprender un camino inverso, desde el espacio más profano de la cocina al más sagrado de la mesa-altar.

Los resultados de la investigación hasta la fecha me han permitido colocar la comida a la cabeza de los símbolos significativos dentro de la cultura de la región, llegando a considerarla como símbolo clave. Nada nuevo hago al colocar la comida en un pedestal de significación<sup>6</sup>; sí, en cambio considero interesante reseñar cómo la comida entre los ch'orti', frente a otras realidades simbólicas que pueden ser analizadas sin tener que participar de ellas, requiere su consumo y manejo para hacer partícipe al que la trata de sus utilidades, sus problemas y sus secretos; es, entre los ch'orti' al menos, una realidad que informa a medida que se digiere.

<sup>3</sup> De los pocos trabajos que conozco de una integración no forzada destacaría el de Descola sobre los achuar (1989).

<sup>4</sup> Desde muy temprano, el INCAP contó en su plantilla (o como colaboradores) con antropólogos que trataron la relación entre cultura y comida básicamente desde esas perspectivas funcional-nutricionista o adaptacionista.

<sup>5</sup> Habría que destacar los trabajos de Neuenswander y Shouder (1980).

<sup>6</sup> Así ha sido calificado el hecho culinario por Sherry Ortner, partiendo de la comida de los sherpa (1970, 1974).

Y digo esto porque si la comida acabó manifestándose como símbolo clave, antes hubo momentos en los que a punto estuve de abandonar este tema al sospechar que la comida podía ser, por decirlo de algún modo, un símbolo casi vacío. La decepción en esos momentos era grande porque continuamente se me venían a la mente alguna de las máximas de aquellos que eran mis referentes teóricos: una por ejemplo del trabajo clásico de Mary Douglas donde afirmaba que la comida, convenientemente analizada, es una de las mejores herramientas para expresar la simbología social (1982: 124), o la otra más contundente todavía de Lévi-Strauss donde decía que la cocina de una sociedad, integralmente considerada, sería un lenguaje en el que ésta traduce inconscientemente su estructura (1984: 432). Y no sólo es que no tuviese relatos sino que la observación sobre los actos de dar y recibir comida me eran imposibles porque había una especie de pacto tácito para que comiese antes o después que el resto. Así, me parecía que tampoco podría llegar a valorar convenientemente los aspectos emocionales ligados al acto de comer del otro y dar de comer al otro, aspectos que también formaban parte de mis intereses teóricos a partir de los trabajos de Meigs (1988).

Las apreciaciones sobre el valor nulo de la comida o la opacidad en su conocimiento fueron una constante en los primeros contactos sobre el terreno: apreciaba que la comida era muy poco variada, lo cual era ratificado por mis primeros informantes con frases machaconamente repetitivas para mi decepción: «aquí como somos pobrecitos sólo comemos frijolito y la tortilla»; las cocinas se cerraban ante mi presencia, las ocasiones en que observaba la acción de comer, lejos de animarme incrementaban mi decepción: no se hablaba de la comida, se comía en silencio y en poco tiempo; no se comentaba nada sobre sabores; no había relatos sobre comidas, no se hacían bendiciones de alimentos... en fin, parecía como si la importancia dada a la comida fuese exclusivamente material, un objeto de deseo por su valor sólo alimenticio. Sin discursos nativos y sin posibilidades de observación resultaba imposible cumplir la pretensión inicial del antropólogo de la alimentación de decir algo de alguien a través de su comida, siguiendo el famoso cuarto aforismo de Brillant-Savarin («dime lo que comes y te diré quien eres» -2001: 19-) y si eso me resultaba imposible, mucho más conocer los entornos y contornos del hecho culinario que, como ha puesto de manifiesto Lévi-Strauss, tan claramente remiten a significados de tipo social.

Llegué a sospechar, pensando en términos materialistas, que la precariedad en la disponibilidad alimenticia y el esfuerzo que costaba conseguir alimentos hacía que de manera más o menos inconsciente se obviase el tema o se arrinconasen otros valores diferentes al meramente nutritivo. Pero esas evidencias además de desanimar, suponían un pequeño reto, el de averiguar, al menos, si eran esas las razones del ocultamiento. Asumir ese pequeño reto fue lo que finalmente me llevó a modificar completamente las apreciaciones iniciales. Hoy, trece años después de aquellos primeros escarceos soy consciente de que el contexto en el que se produjo el primer acercamiento no era el más adecuado. Estaba trabajando en el mes de agosto, en «el tiempo de las tortillas con sal», un tiempo en el que de manera repetitiva se pade-

ce hambre y los niños desnutridos comienzan a llenar el Dispensario Bethania de Jocotán. Y también soy consciente de otro inconveniente que se presenta al antropólogo de la alimentación en contextos culturales diferentes al europeo o al menos al español: la radical diferencia discursiva en torno a la comida. En nuestro contexto prima un dicho acerca de la comida: «sobre gustos no hay nada escrito» y por eso la comida se convierte en el eje central de muchas conversaciones, se intercambian platos en una mesa, se hace alquimia con ingredientes, se piden pareceres y sugerencias... en fin, se juega con una realidad que se niega a estabilizarse y ser definida; en nuestro contexto cultural los platos suelen remitir más a manos individuales que colectivas, más a cocineras que a cocinas. En otros contextos, y desde luego en el contexto ch'orti', parece que sobre gustos está todo escrito, dicho y sabido y por eso no hay discursos, salvo que se fuercen, acerca de la comida, todo es tan de sentido común que sólo se pliegan a decir obviedades de la comida ante el extraño, del mismo modo que sólo hay curiosidad por su parte ante las comidas radicalmente diferentes que llegan de fuera. Estaría tentado a decir que la famosa paradoja de los sentimientos encontrados del hombre omnívoro entre la neofobia y la neofagia (Fischler 1995: 65), no se expresaría tanto individualmente como socialmente, de manera que habría sociedades —como las occidentales— claramente neofágicas y otras —como las amerindias—, claramente neofóbicas<sup>7</sup>. Si en occidente han primado desde siempre toda una gama de alternativas para modificar sabores y formas en los platos, entendiéndose que en la variedad está el gusto, para otras sociedades, caso, por ejemplo de los ch'orti', la variación culinaria es percibida como síntoma de desórdenes morales y sociales.

Acudí al campo con preconcepciones implícitas acerca de la versatilidad culinaria y la individualidad del gusto. Versatilidad que he constatado en el gusto tan occidental por enmascarar sabores, jugar con ingredientes hasta llegar al extremo de conseguir que una comida se pareciera a otra. Así no es extraño que el emperador Augusto erigiese una estatua a su cocinero por haber preparado un pollo con sabor a gallina (en Cruz 1991: 5) o que el experto cocinero Enrique Bello manifestase: «He conseguido el sueño de mi vida: ¡Dar un tratamiento a la carne de res que le da gusto a venado!» (Vargas Llosa 1993). Respecto a la individualidad no hace falta más que recordar dichos populares de nuestra tradición para ratificarlo y que se concretan en el ya aludido respecto a que sobre gustos no hay nada escrito<sup>8</sup>. Y encontré que entre los ch'orti' la manera de comer en calidad y en cantidad estaba preescrita. En situaciones normales la gente debe alimentarse con comidas que cumplan la cualidad de la «cordialidad» (una equidistancia «térmica» simbólica entre alimentos «fríos» y «calientes») y en cantidades

7 Si vemos, por ejemplo, recetas indígenas prehispánicas (por ejemplo, de Benítez 1974) y las comparamos con sistemas culinarios indígenas actuales apreciamos muy poca variación, no sólo en el plano de los ingredientes sino, sobre todo, en lo relativo a diversidad en forma de platos.

8 Otros son, «a mis gustos nadie se ajusta como yo me ajusto», «en mi gusto y mi zaranda nadie manda», «lo que me sabe, me sabe y lo demás no me lo alabes», «lo que gusta a regla no se ajusta, gusta porque gusta», «de las gentes hay mil gustos diferentes» o «lo que a ti te sabe a bueno, a mí a veneno» (Martínez Kleiser 1989: 329-330).

que no sobrepasen el concepto de ración, que se establece en 12 tortillas de maíz acompañadas de un plato de frijol y una calderita de café.

Conocer esto, en un primer momento, llevó a incrementar mi decepción pues pensaba que de un sistema culinario formalmente simple pocas cosas se podían decir. Sin embargo, con el tiempo fui consciente de que esa simpleza no era tal pues si bien el consumo está estandarizado, las situaciones de consumo y la gama de comensales son extraordinariamente diversos. En occidente tendríamos muchos gustos individuales pero pocas categorías de comensales y de situaciones de consumo; respecto a éstas, básicamente se dan sólo dos situaciones que aluden al tiempo social y otras tantas al momento vital de la persona: comidas cotidianas/comidas festivas por un lado y comidas normales/dietas, por otro. Para los ch'orti' venía la diversidad dada por la gran cantidad de comensales diferentes humanos y no humanos: ladinos, gringos, la Tierra, los Ángeles u «Hombres Trabajadores», Dios, los Santos, la almas de difuntos, el *xiximai*, los negros míticos, los *núngaros*, la *ciguanaba*, los *jicaques*, el *sípito comeceniza*, el *cadejo*, los *sinculo*... y de distintas situaciones de consumo: «comer para sustentar el cuerpo», «comer para sostener el alma», «comer para alegrar el cuerpo», «comer para alentarse», «comer para facilitar alianzas», «comer para no morir»... En fin, si en occidente parece que cada vez hay mayor tendencia a entender la distinción en la diversidad de cocineras (o de cocineros) entre los ch'orti' habría que trabajar sobre la diversidad de cocinas.

Seguramente el cambio en mi percepción del valor de la comida (pasar de considerarla como símbolo vacío a entenderla como símbolo clave) fue dándose a medida que se modificó mi apreciación dentro de la comunidad y mi propia relación con los alimentos del lugar: de la primera imagen de extranjero visitante que comía en un cuarto aparte y, en ocasiones, cosas bastante diferentes, se pasó a la de morador más o menos estable que comía sus comidas. A medida que cotidianamente iba comiendo tortillas y frijol las mismas preguntas llevaban a respuestas mucho más elaboradas, me pareció que ellos comprendían mi necesidad de tener discursos sobre la comida y sus valores, en tanto que era un comensal más. Del mismo modo que ellos me pidieron discursos a mí sobre la naturaleza, el origen, la forma y el valor de algunas comidas extrañas a su cocina que les ofrecí en alguna ocasión<sup>9</sup>. Entonces, si comía como ellos ¿acaso no era normal que quisiese saber *todo* sobre la comida?; si para los ch'orti' sólo la comida conocida se digiere bien mientras que la extraña puede ser dañina o inconveniente para quitar el hambre ¿no era lógico pensar que yo también necesitaba conocer para tener buenas digestiones y saber cómo alimentarme?

9 Recuerdo cuando llevé unas latas de atún a Tunucó. Abrí las latas en la casa de Doña Gregoria cuando trajeron mis tortillas para el almuerzo y todos quisieron probarlo, de manera que comencé a hacer «dobladas» de atún: para Doña Gregoria y para los niños: Agustín, Rosita, Bibiano, Armindo y Meli. Cada uno recibía su doblada y se apartaba para un lado con ella; Doña Gregoria lo comió de espaldas. No hubo comentarios previos ni preguntas sobre su sabor. Sólo después preguntaron para hacer una pequeña historia del atún. Como era comida de *Espanya* y un regalo todos lo aceptaron. Pero obviamente necesitaban referencias sobre la entidad histórica y física del atún, tal como tienen de todas las cosas que se comen. Necesitaban discursos sobre el atún y así, después de haberlo comido, comenzó el bombardeo de preguntas: ¿de qué animal es esta carne? ¿el *latín* es la comida en *Espanya*?... cuan-

En los procesos de acercamiento al otro, y desde luego en este acercamiento culinario que se operaba por mi parte, suele haber un momento en que se piensa que se ha producido una convergencia notable cuando, en realidad, todo es siempre mucho más lento de lo que uno sospecha. A veces se tiene la suerte de que un acontecimiento coloca al antropólogo en su verdadera posición y le hace consciente de que los acercamientos son lentos y precarios. En mi segunda campaña de campo, tras una jornada que pasé en Tunucó Arriba, acompañado por Manuel, el hijo de Doña Gregoria y Don Luis, mis anfitriones en Tunucó Abajo, llegamos de vuelta a la casa a las cuatro de la tarde. Manuel con expresión enojada porque no habíamos comido desde muy temprano y yo sudando de esa manera que se suda en el oriente de Guatemala en el mes de abril. Allí estaban Doña Gregoria y dos mujeres que habían ido «a pasear». Al llegar pedí un cántaro de agua; les dije que me iba a ir abajo, «al otro ranchito» para lavarme... pero distraídamente me quedé un rato al lado de la casa, en el patio, contemplando alguno de los comportamientos cimarrones de la pequeña Rosita que tanto me agradaban. Esa casualidad me permitió oír la conversación en el interior de la casa. Es el único relato que tengo sobre «cómo come Julián»:

Manuel: Écheme unas tortillas que vengo con aquel hambre que no aguanto.

Doña Gregoria: ¿no almorzaron, pues?

M.: ¡puta, ese D. Julián, a saber cómo se mantiene, va de platicar y platicar, aguantado el hambre; sólo cada rato de su tambo [cantimplora] bebe agua, pero comer, nada. Yo todavía boté una caña y ahí vine chupando pero él no quiere caña, me dice que cuando llegamos ya vamos a almorzar... y *diz'que* se va a lavar ahorita...

Una de las señoras: ¿Será que desayunó bastante y no tenía hambre?

Doña. G.: ¡qué, si él no sabe comer suficientes tortillas!, tres nomás come, en veces que ni frijolitos quiere y una calderita de café, con eso se mantiene. Dice que en *Espanya* no comen tortillas.

La señora [con asombro]: ¿no comen tortillas?

Doña. G.: No comen tortillas y también no siembran maíz. Eso sí, galán come guineos; a él le dan regalía de guineos... viera, se vuela sus cuatro guineos cada día.

La señora: ¿entonces, le dan regalía donde él anda?

Doña G.: Si ya aquí lo conocen bastante; él platica amable con la gente; sólo le gusta mirar y platicar; en veces que hasta D. Luis le agarra el sueño y él va de platicar... pero si le dan su bastimentito; en veces que tres blanquillos trae; si le regalan tamales ahí me trae el tamal; en veces que hasta tajos bien carneados de gallina le regalan; él me deja a mi sus regalías, me dice que lo aproveche yo que él ya se llenó...

La señora: ¿no come la carne de gallina?

Dña. G.: bien la come, pero poquito, [y dirigiéndose a la otra señora, ch'orti' hablante], e *Julián kalapir u k'uxi u caldir e uk'ach* («Julián come feo [no sabe comer] el caldo de gallina») [las tres se

---

do ya saben que es un pescado siguen preguntando ¿qué se hace con la colita y con la cabeza? ¿por qué lleva grasa?... sólo cuando tienen retazos de la «historia del atún» manifiestan su gusto: a los niños les ha gustado bastante pero Doña Gregoria dice «no suficiente... es comida que no debe sustentar, sólo para alegrar el cuerpo».

rien con ganas]... ahí le pide a un compañero que le ayude con un trago, que no puede beberlo todo y después en veces que la carne la va a aprovechar el chucho porque deja los huesos bien carneados y todavía reparte un tajito con los patojos.

La señora: ¿y frijolito come suficiente?

Doña G.: no también; un tiempo de ahí él quiere huevito cocido o algo tra cosita que él carga; en veces trae latas de sardinilla y una vez nos dio a probar un *diz* que pescado que se llama *latún*, pura carne parece.

La señora: diferente come D. Julián.

Doña G.: diferente pues.

El hecho de que me hiciesen consciente de mi incompetencia culinaria aludía indirectamente, pero sin ninguna duda, a mi desconocimiento del sistema culinario. En todo caso, a partir de que mi boca fue abriéndose a sus comidas (aunque ciertamente en muchas ocasiones mi boca demostraba no saber estar) se me fueron abriendo las puertas a las cocinas donde pude observar las transformaciones de los alimentos y la escala básica de la ofrenda alimenticia, aquella que se produce cotidianamente de la mujer a su familia; después se me abrió paso a las mesas domésticas donde se concentraban los valores sociales de la ofrenda alimenticia y, finalmente, se me franqueó el paso a los lugares más privados incluso secretos de donación de comida, los recintos sagrados donde se ofrece esta a las entidades sobrenaturales<sup>10</sup>.

Una vez abierto el paso a la cocina yo dejé de comer aparte<sup>11</sup> y comencé a darme cuenta de qué manera ellos intentaban conocer y normalizar mi cuerpo a partir de mis deseos culinarios y de la cantidad de tortillas que consumía. Fue sobre mi cuerpo donde obtuve la primera adjetivación de un modo de ser: yo tenía una sangre «caprichosa» y por eso manifestaba deseos de ciertas comidas (como las embarazadas que son las únicas que demuestran deseos en los antojos) y tenía un cuerpo «alegre» como se corresponde con personas ociosas, niños o ancianos que no trabajan la milpa.

Ese fue el primer hallazgo, la evidencia de que los cuerpos (y a partir de ellos las personas) se definen en función de lo que cualitativa y cuantitativamente comen y de lo que desechan.

Cuando al cabo del tiempo se me abrieron otras puertas, las de los lugares donde se realizaban celebraciones de importante trascendencia social como el *recubal* o las posadas de santos<sup>12</sup>,

<sup>10</sup> Hablo de ofrendas secretas sin que con ello quiera vincularlas con algún tipo de exotismo. Son en buena medida secretas porque se enfrentan actualmente a un discurso foráneo que las califica como «mostrencas», supersticiosas; el secreto sería una estrategia repetida a lo largo del tiempo que facilita congruencias culturales (un tipo de relación con entidades sobrenaturales) sin que ello implique conflictos sociales (un tipo de relación con mestizos del pueblo o con promotores de desarrollo).

<sup>11</sup> A pesar de mi deseo de comer junto a ellos, al comienzo obstinadamente me mantenían al margen, arrinconaban el banquito donde me servían la comida, me la ofrecían antes o después de que hubiesen comido e incluso daban severos «regañoncitos» a los pequeños por mirar mi boca mientras comía. Los mismos niños que, en aparente contradicción, eran seguramente animados para que explorasen mis heces para encontrar en ellas señas de mi identidad.

<sup>12</sup> El *recubal* es un ritual que refuerza la vinculación entre compadres y entre un ahijado y su padrino. Consiste en una entrega ritualizada de comida que el padre de un niño hace al padrino de éste, más o menos un año después



pude comprobar otro valor de la comida que venía dado no por el consumo sino por la actitud ante ella ocultándola o regalándola, cocinándola bien o mal... un uso diferencial de la comida que estaba dando claves acerca de cómo se valoran comunitariamente las cualidades morales de la gente.

Cuando finalmente pude acceder y participar en las donaciones en los ámbitos más restringidos (las mesas para las almas durante los *sikines*, para el *Xiximai* —espíritu de la escasez—, para la Tierra o para los «Hombres Trabajadores») me fue más fácil percibir cómo la comida se utilizaba para establecer los perfiles identitarios de otros seres esencialmente diferentes a los propios hombres y a partir de ahí determinar algunas de las configuraciones mentales de carácter moral.

Fue la convivencia, atravesando puertas «del sacro a lo sacro», la que me ha llevado a establecer algunos términos básicos de la realidad ideológica de la comida: la comida es un símbolo clave para construir ideas de identidad en tres niveles, podríamos decir concéntricos. El primero de ellos hace referencia a la identidad individual a partir de la comparación del propio cuerpo con los cuerpos de otros *ch'orti'* que siempre o episódicamente comen de manera diferente. El segundo nivel remite a la identidad comunitaria estableciéndose modelos de comunidad congruente o despreciable en función del uso que se hace de la comida. Y el tercer nivel alude a la identidad humana perfilada en buena medida a partir de los gustos culinarios de los seres sobrenaturales, tanto los que son benefactores como aquellos que hacen el mal.

El tema que había que abordar era, pues, el de la identidad a través de la comida. No sólo cómo se construye identidad propia y ajena a partir de lo que se come sino también de cómo se come, pues como ha señalado Sydney Mintz, «se considera que las personas que comen alimentos sorprendentemente distintos, o alimentos similares de formas distintas, son sorprendentemente diferentes, a veces hasta menos humanos» (1996: 29).

Cientos de veces había escuchado las expresiones «la comida hay que moverla» o «la comida no debe estar parada»; a raíz de esa manifestación comprendí que era necesario seguir a la comida en su camino desde la cocina hasta los estómagos propios, de allegados y de otros seres; había que estudiarla como una realidad que produce sentido y genera distinción moviéndose.

## 2. Digestiones: comida e identidad

La primera realidad de distinción debía abordarla inicialmente respondiendo a una pregunta: ¿qué hace la comida, en su movimiento a lo largo del cuerpo, para crear ideas de dife-

---

del bautizo, como agradecimiento por haber aceptado el compromiso de integrarse en la red de parientes. Las «posadas a santos» son rituales en los que algunos aldeanos, generalmente los que tienen más poder económico, acogen durante una jornada a uno de los múltiples santos que «caminan» por la región. El que da posada al santo, el «mayordomo de vela», deberá preparar abundante comida para todos los que llegan durante el día a acompañar al santo y hacerle peticiones particulares.

rencia corporal? Responder a esta pregunta me llevó a adentrarme en los valores de la sangre cuya versatilidad, multipresencia y capacidad explicativa permitían establecer las diferencias corporales. Don Isidro, especialista ritual encargado de propiciar la llegada de las lluvias, comparaba el proceso fisiológico de la comida en el cuerpo con el proceso técnico que se realiza en un trapiche donde se muele caña de azúcar. El estómago sería el órgano que, como una máquina, trabaja el alimento; aprovecha la comida, la pasa a la «vena» y, lo que no es aprovechable, generalmente, «lo bota»:

... el estómago es una máquina como un trapiche, con todo y galera. Uno mira como en un trapiche se está moliendo la caña; ahí va soltando el juguito; la caña después ya no sirve, se bota. Ese juguito igual lo trabaja el estómago como la galera, se va cociendo con buen fuego, pero no muy demasiado también... entre que va cociendo todavía hay que botar aquella raleza que va quedando y de último lo que queda es el mero bueno, el dulce que lo vamos a aprovechar.

El ejemplo del trapiche es perfecto: los alimentos se transforman por procesos físicos y químicos. El trapiche con sus engranajes sería como la boca que tritura el alimento; de ahí se pasa a la galera, el verdadero estómago que, mediante el fuego justo (ni poco ni demasiado), genera lo que se aprovecha, el dulce, lo «mero bueno» cuyo equivalente corporal sería la sangre. Los despojos (las cañas y la raleza) son las heces y la orina. Profundizar en el tema de la sangre condujo al desarrollo de algunas ideas que posibilitaban establecer criterios de distinción entre los individuos en función de diferentes cualidades de la sangre. Prestar atención a la sangre me llevó a conocer tres tipos de construcciones ideológicas en torno a la fisiología corporal, tanto más interesantes, a mi juicio, en tanto que se apartan de la norma regional. En primer lugar, que la mayor parte de los humores del cuerpo (semen, leche materna, sudor, lágrimas, saliva y mocos) eran expresiones más o menos explícitas de sangre. En segundo lugar, que la sangre es una realidad regenerable, siendo esta realidad un contrapunto significativo a la idea general en Mesoamérica de que la sangre no se regenera<sup>13</sup>. En tercer lugar, que la idea diferencial de sangre va ligada a la de «calor» simbólico corporal, lo que me dio pie a indicar que en la zona existe una convicción diferente a la de otras comunidades mesoamericanas sobre el «calor» simbólico del cuerpo. Entre los ch'orti's el «calor» no va aumentando indefinidamente con el discurrir de la vida sino que aumenta hasta la madurez para decrecer de ahí hasta la vejez, siendo la muerte calificada como «hielo», consecuencia lógica del inexorable «hielo en la sangre» que se contrae con la vejez.

Las diferencias en función de la sangre pivotan en torno a un eje central positivo que se adjectiva como «sangre competente» y a cuyos extremos están los valores negativos de la «sangre rala» y «sangre fuerte»: la sangre ideal es una sangre con cierta «espesura», «con conteni-

<sup>13</sup> La idea de no regeneración de la sangre es generalizada en Mesoamérica (Adams 1967: 334).

do», «con presión», pero hasta un punto, más allá de ese punto se encuentra la sangre excesivamente «espesa» que remite al peligro, y más acá la sangre rala, acuosa, que es expresión de enfermedad y debilidad, patrimonio de niños, ancianos y algunos enfermos. Esa diversa manifestación de la sangre es el resultado del balance entre la comida que entra (en calidad y cantidad) y la que sale por alguna de las aberturas corporales. Así, un cuerpo normal está comedidamente «lleno», «cordialmente alimentado», y lo que sale de ese cuerpo son básicamente excrementos y no mucha sangre en sus diversas formas; los cuerpos exageradamente «fuertes» son aquellos que están muy «llenos», muy abiertos a la entrada de comida «calurosa» y completamente cerrados a la salida de sangre; por su parte los cuerpos «débiles» son aquellos «vacíos», extremadamente abiertos a salidas de sangre y de «calor», en el extremo de la «frialidad» se produciría la muerte que se identifica con el cuerpo «helado». Estas adjetivaciones, obviamente, sólo adquieren lógica en la competencia entre cuerpos, en la interacción: el cuerpo de la embarazada sólo se reconoce como «fuerte» en tanto que puede dañar al cuerpo «débil» de un niño, por ejemplo. De los posibles enfrentamientos entre esos modelos de cuerpo encontré que eran significativos tres de ellos: cuerpo «fuerte» frente a cuerpo «débil»; cuerpo «fuerte» frente a otro «cordialmente alimentado» y cuerpo «helado» frente a otro «débil». En concreto he analizado la contienda simbólica entre un hermano pequeño con otro recién nacido, que sería la expresión simbólica del enfrentamiento entre el hermano pequeño y los mayores por la herencia; la confrontación interétnica entre ladinos e indígenas como un enfrentamiento entre cuerpos «competentes» y cuerpos muy «llenos» y, también, el enfrentamiento entre un cuerpo «helado», el de un muerto, con otro «débil» (el de un niño), como una expresión del conflicto entre el recuerdo y el olvido, entre la modernidad y la tradición.

La segunda realidad de distinción se hace perceptible a partir del movimiento de comida de unas casas a otras. Se da tanta importancia al hecho de regalar comida que acontecen cosas a mi juicio muy relevantes como que los anfitriones o regaladores se queden sin comer o coman los desperdicios, que muchos de los beneficiarios de las donaciones sean desconocidos para el que ofrece la donación e, incluso, que en algunos tipos de donación lleguen a participar y a comer enemigos del que regala. Eso me permitió formular algunas ideas sobre el sentido del don exclusivas de la región.

En muchos de los regalos de comida aparentemente se trata de enfatizar contratos que, siguiendo a Foster (1976) se podrían calificar como «diádicos», sin embargo, según comprobé, tras esa apariencia había una implicación multipersonal. En todas las situaciones sociales donde se regala comida, especialmente en el ritual de la primera visita del ahijado a su padrino (*el recubal*), encontramos un modelo de don que he llamado «dar comida obligando al receptor a repartirla»; un tipo de don que dice mucho de la importancia que tiene la comida para representar ideas de comportamiento social correcto: quien regala lo culturalmente congruente en cantidad y calidad es modelo de un comportamiento social apreciado y define la manera de cohesionar el grupo pues así, con la intermediación de la comida, se atraen esposas,

compadres, consuegros y también se trazan redes de alianza con desconocidos, mitigándose el temor a la soledad y a la incertidumbre.

Planteadas así las cosas estaba, en apariencia, ante un modelo típicamente funcionalista: el regalo de comida como una forma de tenerla segura en tiempos de penuria<sup>14</sup>; no niego la validez de ese modelo pero sí sugiero una manera diferente de hacerse significativo. Más importante que la donación en sí de un objeto de valor, como es la comida, es la transmisión de algunas ideas que llevan aparejadas esas comidas que se mueven de unas manos a otras bocas, de unas casas a otras casas. Y la idea esencial que se transmite donando un tipo de comidas cocinadas (tortillas de maíz, atol y pavo medio cocido) es la del peligro de la corrupción social, que se hace inteligible a partir de la realidad sensible de la corrupción orgánica o afectiva que le sobreviene a esa comida cuando no se regala: al cabo de poco tiempo las tortillas se endurecen, el atol se agria y la carne de pavo se corrompe. Aunque en apariencia se trate de regalos para reforzar vínculos diádicos (de compadrazgo y matrimonio fundamentalmente), el tipo y la cantidad de comida regalada obligan a los receptores a repartirla, creándose vínculos multipersonales. En torno a la idea de la necesidad de regalar comida se establece una discriminación básica entre los «ruines» (o míseros), aquellos que no mueven su comida y «los de corazón», que regalan a paseantes, vecinos, amigos, muertos y benefactores sobrenaturales.

En el universo moral que se crea por el mal uso de la comida se encuentra todavía otra forma de comportamiento anómalo: la haraganería que tiene manifestaciones diferenciadas en función del género. La haraganería de la mujer implica un mal uso de la comida en la escala básica y cotidiana de la donación: la entrega diaria de tortillas a marido e hijos; la haraganería hace que la entrega pertinente se quiebre o se pierda la carga de valor integrador y afectivo que debe tener puesto que las tortillas que hace la mujer haragana estarán mal cocidas, mal redondeadas, su masa poco repasada, se ofrecen a destiempo... en fin, como expresó en alguna ocasión una de mis informantes, se trataría de «tortillas de chuchos». Es significativo que la mujer haragana sea calificada con el mismo adjetivo que se aplica a la persona que acumula comida y no la reparte: éste es ruin y aquella «ruina». Del mismo modo, hay un modelo de hombre haragán (también llamado ruin): el que descuida su milpa imposibilitando el abastecimiento básico de la casa. La negación de comida a que conduce la haraganería del hombre y de la mujer no sólo son atentados contra el orden de la familia sino que se convierten en atentados contra la comunidad pues la haraganería es una cara de la moneda que tiene en su envés el mal uso de la palabra que provoca alguno de los más importantes conflictos sociales. La haraganería como expresión clara de ociosidad es el germen del chisme en la mujer<sup>15</sup> y de la desinhibición y pérdida «del modo» en el uso de la palabra por parte de los hombres ociosos, paradigmáticamente los borrachos: la maledicencia o el insulto. Resulta especialmente llamativo comprobar cómo las imágenes que llegan como resultado de las visitas al mundo de los muer-

<sup>14</sup> La idea está claramente expresada en el dicho «quien da de lo que come, come de lo que no ve», que ha sido analizada por Brandes (1988).

<sup>15</sup> Respecto a este punto he desarrollado un argumento que trató Susan Tax en Zinacantán (1980).

tos<sup>16</sup> reflejen la presencia patética de los míseros con su comida agusanada porque no regalaron y de los haraganes (chismosos, «noveleros») con su lengua igualmente podrida porque la usaron mal.

También he destacado el papel social que desempeña la comida que se regala para poner de manifiesto ideas sobre la modernidad en las aldeas más ladinizadas que distinguen entre «mostrencos» y «de entendimiento» en función del uso digamos místico o mercantilista de la comida. Serían «mostrencos» aquellos que todavía hacen «pagos» de comida a la tierra o la derrochan en los gastos conspicuos que ocasiona un *sikin* o un *recubal*; serían «de entendimiento» aquellos que usan la comida para satisfacer sus necesidades exclusivamente corporales. Evidentemente la mirada recíproca dice que aquellos que no regalan comida a otra gente, a las almas de los difuntos, a los «Hombres Trabajadores», a la Tierra o a Santiaguito Caballero no sólo premonizan su futuro en el infierno sino que son responsables de los males que afectan a las comunidades indígenas, desde la disminución en la cantidad de lluvia hasta la pérdida de la corporación comunitaria.

La tercera realidad de distinción la he abordado considerando el movimiento de comida desde el mundo de los hombres hacia otros lejanos y más o menos ocultos; un movimiento que posibilita la formalización de ideas respecto a la diferencia esencial entre hombres y seres sobrenaturales. Si hay un rasgo de su perfil que preferentemente permite a la gente interiorizar su diferencia respecto a ellos éste se refiere a sus gustos culinarios y a las estrategias que tienen de alimentarse. Desde luego que la oración es un vector que al dirigirse a estos seres se convierte en una fuente de conocimiento, pero la ofrenda alimenticia tiene el valor añadido de perfilar más nítidamente a los comensales. En función de esos gustos y estrategias se genera un marco moral de orden supracomunitario. Seguramente esta operación, la de construir un modelo de orden moral supracomunitario partiendo de los gustos y manera de comer de esos seres, fue para mí la más sabrosa, pero también la más difícil; no sólo porque es aquí donde más patentes se me hicieron las inconveniencias de traslaciones interculturales sino, sobre todo, porque para encontrar algún sentido al valor de una comida había que conjugar su presencia en relatos míticos, su papel en los rituales, sus adjetivaciones, su tratamiento culinario, sus rasgos sensibles... en fin había que poner en juego todos los elementos que directa o tangencialmente afectaban al sistema culinario.

La cuestión era encontrar diferencias sustantivas entre hombres y seres sobrenaturales y de estos entre sí a partir de los elementos sensibles que modelan sus gustos. Por ejemplo, resultaba evidente que a unos les gusta mucho la sal, a otros poco y otros completamente la desdennan; a partir de esa evidencia resultaba necesario conocer el estatus ideológico de la sal en la cultura ch'orti'. Las distinciones respecto al gusto de hombres y seres sobrenaturales me han

<sup>16</sup> Se trata de unas visitas a los lugares donde van los muertos (la Gloria y el Infierno) que algunos ch'orti' han realizado; son viajes de ida y vuelta, pues según la expresión común están «muertos tres días», en los que conocen los criterios que determinan que se vaya a la Gloria o al Infierno a partir de lo que ven (los moradores de uno y otro ámbito) y son conminados para que a su regreso a la tierra «noticien» cómo es el estilo de Dios.

llevado a formular algunas oposiciones básicas en las comidas, distinguiendo: las fragantes frente a las hediondas, las espesas frente a las ralas, las dulces y saladas frente a las desabridas, las enmascaradas con colorantes frente a las «naturales», las grasientas frente a las desgrasadas, en fin las picantes frente a las no picantes; unas distinciones que me permitieron explicitar algunos principios del orden moral que para muchos ch'orti' deben ayudar a gobernar el mundo. Desde luego no todos, de modo que quizá en el futuro pueda completar el valor ideológico de todas las comidas considerando sus olores, sus colores, sus texturas, su presencia mítica y ritual y así tener nuevos datos que ayuden a perfilar la esencia de los seres sobrenaturales y por consiguiente a conocer mejor esos principios morales.

Llegados a ese punto estuve en disposición de adentrarme en un último aspecto muy sugestivo del valor ideológico de la comida. Las conclusiones obtenidas daban sentido sincrónico a diferentes ángulos de la identidad. Pero así las cosas observaba que dos tipos de relatos en los que la comida desempeña un lugar central quedaban, casi, como mera ejemplificación decorativa. Significativamente eran relatos de carácter histórico y cosmológico que hablaban del papel de la comida en los orígenes y en los primeros tiempos de la humanidad y los sugestivos relatos sobre la comida en el mundo de los muertos y en los sueños. Si había llegado a explicitar de manera más o menos pertinente la importancia de la comida en el ser ch'orti', el análisis de su presencia histórica seguramente me daría claves sobre su valor para explicar también el cambio cíclico según las construcciones ideológicas ch'orti's. Aplicando el sentido de fondo de las *Mitológicas* (Lévi-Strauss 1982-a-, 1982-b-, 1984 y 1991), encontré que los valores culinarios esenciales en la zona de lo «crudo», «cocinado», «podrido» y «quemado» se utilizaban metafóricamente para dar sentido a las transiciones temporales. Esas calificaciones culinarias no sólo servían para determinar categorías en el orden de las comidas, sino también en el de los vestidos y de las palabras. Así, la anterior humanidad podría ser calificada como «cruda» no sólo por no comer o comer comidas crudas, sino también por no estar vestida y por no hablar o hablar de manera ininteligible; el presente es «cocinado» no sólo por comer tortillas —ejemplo de la comida cocinada por excelencia— sino también porque la gente está vestida y platica con «dulzura» y con «sal»; el futuro puede ser podrido en el infierno, con comidas agusanadas y hediondas, vestidos harapientos y gritos en vez de palabras «con modo» o puede ser supracocinado en la Gloria donde las comidas son esencias aromáticas, se visten hábitos y se canta en vez de hablar.

En ese planteamiento parecía implícita una idea de tiempo lineal: de un pasado «crudo» a un presente «cocinado» y a un futuro bien podrido o bien supracocinado. Sin embargo ciertas expresiones del ritual sugerían algunas ideas sobre una concepción del tiempo circular: «el Paraíso era como será la Gloria» se suele decir, o se manifiesta que «la gente deberá rehacer la pasada unión con Dios recomponiendo el cordón umbilical que lo unía». Evidentemente se trataba de información contradictoria y no tanto por el hecho de que pudiesen coexistir dos modelos de tiempo, pues como ha sugerido Nancy Farris (1985) las ideas de tiempo cíclico y lineal pueden darse no sólo en el mismo tiempo y con el mismo fin, sino porque la idea de

pasado «crudo» y desafectivo vinculado con una idea de futuro supracocinado en la Gloria no responde con el deseo maya-ch'orti'. Con el fin de conocer cómo se resuelve la contradicción entre realidad mítica y deseo, he desarrollado una idea, que en el futuro deberé sustentar más; esa es que del mismo modo que existen relatos míticos acerca del pasado «crudo», hay expresiones puestas de manifiesto en el ritual que reflejan el deseo de construir un pasado «cocinado» y por tanto afectivo. La repetición en el ritual de acciones que suponen aromatizar las crudes e imágenes de santos que vienen del pasado, hablar con ellas de manera cantada, alimentarlas y vestir las pulcramente, en definitiva cocinarlas, apoyaría esa idea.

Evidentemente doce años permiten una digestión tranquila; en ese tiempo pasé del inmovilismo y el laconismo y la soledad de comer en cuarto aparte a ser ayudante en la preparación de los platos más cargados de valor, los que se dirigen a las entidades sobrenaturales; así, en las rogaciones Don Isidro ya dice en mi honor cuando estoy presente: «a Julián López le damos parte en esta diligencia, nos está acompañando, nos está ayudando» y Don Nito, antes de mis viajes de regreso, me daba instrucciones para el ayuno que contrarrestase los peligros del viaje. Entre una y otras situaciones mediaba no sólo tiempo sino digestiones reales de sus comidas. La larga digestión puede sugerir que ya es tiempo de cambiar de plato... pero como sucede con los recuerdos de los sabores de las comidas maternas, hay resistencia al abandono y una atracción mutua que se sobrepone irracionalmente a una de las leyes de la afectividad, como es que la repetición cansa, empalaga, aburre. Para los ch'orti' todas las comidas, salvo las tortillas de maíz, pueden ser *ko'yranenix* (aburridas); para mí es posible que otros temas de investigación y otros lugares puedan llegar a resultarme aburridos, pero creo que a la comida ch'orti', a pesar de esta recapitulación, regresaré de algún modo, como se regresa a comer a la casa materna los domingos.

### 3. Resaca y aperitivo: hambre y antropología

Mientras tanto, cabe todavía saldar una cuenta pendiente de carácter ético. Recapitular sobre la comida y la cocina ch'orti', en un contexto donde de manera continuada se padece hambre, es hacerlo también sobre las implicaciones éticas que tiene el hablar «técnica» o «científicamente» de la comida viendo al mismo tiempo que un año sí y otro también el Dispensario Bethania, hospitalito para niños desnutridos de Jocotán, se llena durante los meses de julio y agosto y que cada año son varios los que mueren como consecuencia de diferentes formas de malnutrición. El hecho de que durante el verano del año 2001 la región ch'orti' acaparase titulares y primeras páginas en prensa nacional española (*EL PAÍS*, *El Mundo*, *El Periódico de Catalunya*) e incluso los telediarios estelares de Televisión Española trataran la noticia de «la hambruna» en Centroamérica, con entrevistas al Dr. Carlos Arriola del Dispensario Bethania, son un acicate para que un antropólogo de la alimentación piense en el hambre. Más aún en mi caso pues, en esa coyuntura, se pusieron sobre la mesa las contradicciones entre planteamientos asistenciales universalistas y planteamientos locales acerca de lo que es hambre y cómo se sacia el hambre.

Con frecuencia se ha sugerido desde posiciones teóricas muy diferentes que no es función del antropólogo señalar la conducta a seguir; así lo afirmaba ya hace tiempo Evans-Pritchard y lo justificaba diciendo que «Merced a su facultad de descubrir los hechos puede influir sobre los medios empleados para alcanzar los fines de una determinada política y sobre la actitud de los responsables en establecerla, pero el conocimiento de las sociedades primitivas que recoge y transmite no puede determinar el curso de esa política» (1975: 133) Incluso, más allá, se ha afirmado que puede ser negativo para la comunidad donde se trabaja actuar «políticamente» e intrascendente aportar ayudas de esas que se llaman «humanitarias». Pensando sobre ello, Rabinow decía:

Puede haber situaciones en las que el antropólogo pueda ayudar directamente a la comunidad, pero a mí me parece que estas ocasiones no son frecuentes. He oído la palabra «ayuda» preconizada fervientemente por aquellos que nunca han realizado trabajos de campo. Esa postura parece más justificable dentro de la propia sociedad, donde pensamiento, acción y responsabilidad están interconectados más de cerca. He reflexionado sobre este problema a lo largo de los años y, sin embargo, no me resulta claro qué podría haber hecho para ayudar a los lugareños que no hubiese supuesto la interferencia flagrante por la que criticamos a los programas de A.I.D. Si el estatus ético del antropólogo ya es ambiguo, el «benefactor», cualquiera que sea su causa, parece estar aún más profundamente descalificado (1992: 83. La cursiva es mía).

Estando de acuerdo con estas apreciaciones y siendo también crítico con muchas de formas de la llamada «antropología de la intervención» y con muchas de las orientaciones ideológicas de ONG's y otras organizaciones civiles y religiosas que aportan fondos para el desarrollo, considero que la impasibilidad no es un don y que los acercamientos al otro no sólo se traducen en aproximarse a sus pensamientos sino también a sus sentimientos. Así, ningún antropólogo, pero especialmente un antropólogo especializado en el tema de la alimentación, debería mirar para otro lado cuando en su entorno se sufre, se padecen carencias alimentarias y varias decenas de niños mueren anualmente desnutridos. Más aún cuando el antropólogo, como es mi caso, conoce que muchas de las intervenciones «humanitarias» que se realizan —y que se han realizado en la zona de Jocotán— obedecen a concepciones etnocéntricas y universalistas acerca del cuerpo y de la nutrición que son distintas, cuando no contraproducentes, a las nociones locales de comida, hambre y «alimentación».

En mi caso, los recuerdos de la epidemia de cólera de 1992 y de los niños desnutridos en el Dispensario Bethania son, sin duda, los que me han llevado y me llevan a interrogarme sobre el papel del antropólogo ante el sufrimiento y el dolor de «sus informantes». A lo largo de estos 13 años he canalizado de distinta manera mi desazón ante la vivencia de la desnutrición, siempre a través del Dispensario Bethania y generalmente de maneras muy convencionales<sup>17</sup> y en

<sup>17</sup> Desde el año 1991 con la colaboración de familiares y amigos comencé a apoyar económicamente al Dispensario Bethania de Jocotán a través de la venta de productos de artesanía, calendarios y postales y a partir de aportaciones personales.



alguna ocasión de más hondo calado aunque poco efectivas a medio plazo<sup>18</sup>. Sin embargo, siempre tuve la certidumbre de que se podía pensar y hacer algo más acerca del hambre y de la pobreza que se vinculase con la reflexión teórica de la Antropología de la Alimentación y que fuese diferente a lo que puedan decir en sus informes trabajadores sociales, médicos, voluntarios de ONG's y alguna otra persona impregnada de eso que se está llamando «humanitarismo» o «sensibilidad social» o «compromiso con los más desfavorecidos», términos por lo general que ensalzan a los protagonistas de aquí y dejan, en muchos casos, fríos a los de allá. Sin alejarme de mis gustos disciplinares trataría ahora de complementar la idea física del hambre, tan gráficamente expresada en la metáfora que la califica como «ese gusano feroz que roe las tripas» (González Turmo 2002: 298) con las cogniciones locales que también aludirían al hambre como «ese gusano feroz que roe las mentes» (López García 2002). El acicate para comenzar a trabajar sistemáticamente sobre representaciones y vivencias en torno al hambre me lo ha proporcionado la incomodidad que he sentido al leer noticias sobre la hambruna del verano de 2001 en Jocotán. Así, he comenzado a concretar ciertas ideas acerca de la valoración del hambre y de la pobreza según provengan de aquí o de allá y de los problemas que se plantean, una vez más, cuando se exportan modelos acerca del bien y lo conveniente incontroversiblemente buenos<sup>19</sup>. Los acontecimientos en Jocotán a raíz de «la hambruna» de agosto-septiembre de 2001 confirman una vez más la necesidad de conocer las realidades emotivas de la gente «sobre la que se quiere actuar» (otra vez las palabras denotan) y permiten reafirmar la idea de que el antropólogo está en condiciones de ofrecer contrapuntos a ciertas «verdades» periodísticas o institucionales que, aunque bienintencionadas, pueden resultar inoperantes o contraproducentes. De este modo, como he defendido en la primera aproximación al tema, ninguna «acción contra el hambre» en Jocotán será efectiva desconociendo los conceptos locales de comida y de hambre e ignorando la figura mítica del *xiximai*, el «espíritu de la escasez» que desde tiempos remotos ha hecho que se padezca hambre entre aquellos que son míseros, de manera que localmente el hambre tendría mucho que ver con el comportamiento social (López García 2002). Hay antropólogos que consideran el hambre como la causa efi-

<sup>18</sup> En 1997, presenté un proyecto más ambicioso «Avance de la red de promotores rurales de salud en el oriente de Guatemala» a la Universidad de Castilla La Mancha que ganó uno de los Proyectos de Solidaridad que convoca dicha Universidad. La Universidad de Extremadura también colaboró en otra iniciativa que planteé en 1999 para apoyar al Dispensario Bethania en sus acciones en favor de los damnificados por el huracán Mitch.

<sup>19</sup> En agosto de 2002, al cumplirse un año de la «hambruna» planteé dos seminarios sobre el tema «Malentendidos, mitificaciones y valores culturales acerca del hambre. A propósito del hambre y "la hambruna" en el Oriente de Guatemala», en el primero de ellos realizado en Jocotán participaron representantes de diferentes ONG's asentadas en la región o que llegaron por «la crisis» y en el segundo, realizado en el Centro Universitario del Oriente en Chiquimula, participaron médicos y estudiantes de medicina. Mi impresión tras esos encuentros es que todos los trabajadores sanitarios y sociales son conscientes de los errores cometidos durante «la hambruna», de cómo se dejaron llevar por la presión mediática y cómo esa presión opacó las voces de los supuestos beneficiarios de la acción. Así, mayoritariamente entendieron que es necesario un conocimiento real de las motivaciones culturales que están detrás de la elección o rechazo de alimentos y de las percepciones locales acerca del hambre y de sus causas.

ciente para entender la disyunción, la insolidaridad y el «hundimiento» social (Turnbull 1972). Mi primer acercamiento al hambre en la región ch'orti' de Jocotán, por el contrario, me permite sugerir que el hambre no sería la causa sino la consecuencia de cambios sociales no negociados sino impuestos.

#### 4. Referencias bibliográficas

ADAMS, R. N. y A. J. Rubel

- 1967 «Sickness and Social Relations», Nash M. (ed.) *Handbook of Middle American Indians*, Vol. VI, Austin, University of Texas Press, pp. 333-357.

BENITEZ, A

- 1988 *Prehispanic cooking*. México, Ediciones Euroamericanas.

BRANDES, S.

- 1988 «La comida ceremonial en Tzintzuntzan», en Gutiérrez Estévez (ed.), *Alimentación Iberoamericana. Símbolos y Significados*. México, Fundación Xavier de Salas/Instituto Indigenista Interamericano, pp. 43-60.

BRILLANT-SAVARIN, J.A.

- 2001 *Fisiología del Gusto*. Barcelona, Editorial Óptima.

CRUZ, J.

- 1991 *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona, Ediciones Universidad de Navarra.

CHATELET, N.

- 1985 *La aventura de comer*. Madrid, Júcar Universidad.

DOUGLAS, M.

- 1982 *In the active voice*. Londres, Routledge & Kegan Paul.

DESCOLA, P.

- 1987 *La selva culta. Simbolismo y praxis en la ecología de los achuar*. Quito, Abya-Yala-Instituto Francés de Estudios Andinos.

EVANS-PRINTCHARD, E.

- 1975 *Antropología Social*. Buenos Aires, Nueva Visión.

FARRIS, N.

- 1985 «Recordando el futuro anticipando el pasado: tiempo histórico y tiempo cósmico entre los mayas de Yucatán», en VV AA. *La memoria y el olvido*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

FISCHLER, C.

- 1995 *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama.

FOSTER, G. M.

- 1976 *Tzintzuntzan*. México, Fondo de Cultura Económico.

- GARINE, I.  
 1988 «Alimentación y pluridisciplinaridad», *América Indígena*, Vol. XLIII, 3, México, pp. 635-650.
- GONZÁLEZ TURMO, I.  
 2002 «Comida de pobre. Pobre comida» en Gracia, M. (ed.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel, pp. 299-316.
- HARRIS, M.  
 1990 *Bueno para comer*. Madrid, Alianza Editorial.
- LÉVI-STRAUSS, C.  
 1982 a [1964] *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*. México, Fondo de Cultura Económica.  
 1982 b [1966] *Mitológicas II. De la miel a las cenizas*. México, Fondo de Cultura Económica.  
 1984 [1968] *Mitológicas III. Los orígenes de las maneras de mesa*. México, Siglo XXI.  
 1986 [1962] *El totemismo en la actualidad*. México, Fondo de Cultura Económica.  
 1991 [1971] *Mitológicas IV. El hombre desnudo*. México, Siglo XXI.  
 2002 «Exotismo y vivencia del hambre. Los discursos globales frente a los locales», en CD *Procesos de Globalización y Localización en América Latina*. Universidad de Granada.
- MARTÍNEZ KLEISER, L. (comp.)  
 1989 *Refranero general ideológico español*. Madrid, Editorial Hernando.
- MEIGS, A.  
 1988 «Food as a cultural construction» en *Food and Foodways* Vol. 2, pp. 341-347.
- MINTZ, S.  
 1996 *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México, S. XX.
- NEUENSWANDER, H. y Souder S. D.  
 1980 «El síndrome caliente-frío, húmedo-seco entre los quichés de Joyabaj». *Guatemala Indígena*, Vol. XIV, N° 1-2, Guatemala, Instituto Indigenista Nacional, pp. 139-169.
- ORTNER, S. B.  
 1970 *Food for thought: A key symbol in Sherpa culture*. Unpublished Ph. D. dissertation, University of Chicago Press.  
 1973 «On key symbols», *American Anthropologist* N.º 75, pp. 38-46.
- RABINOW, P.  
 1992 *Reflexiones sobre un trabajo de campo en Marruecos*. Gijón, Júcar.
- TAX, S.  
 1980 «Actividad de desplazamiento en Zinacantán», en Vogt E. Z. *Los Zinacantecos*. México, Instituto Indigenista Nacional, México, pp. 396-411.
- TURNBULL, C.  
 1972 *The Mountain People*. Nueva York, Simon and Schuster.
- VARGAS LLOSA, M.  
 1993 «La casa de Isla Negra», *Diario EL PAÍS*, 7-XI, 93, p. 15.