

PRÁCTICAS DE PROVISIÓN DE ALIMENTOS EN GRUPOS DOMÉSTICOS DE LACANJÁ CHANSAYAB: SUS TRANSFORMACIONES DESDE EL CONTROL CULTURAL

FOOD PROVISION PRACTICES IN DOMESTIC GROUPS FROM LACANJÁ CHANSAYAB: THEIR TRANSFORMATIONS FROM CULTURAL CONTROL

Jennifer Andrea Guerrero Bonilla¹
Erín Ingrid Jane Estrada Lugo²
Elda Miriam Aldasoro Maya³
Guadalupe del Carmen Álvarez Gordillo⁴

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

- 1 Coordinadora del programa de turismo comunitario del Viceministerio de Turismo de Colombia.
- 2 El Colegio de la Frontera Sur: Departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente.
- 3 El Colegio de la Frontera Sur: Departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente.
- 4 El Colegio de la Frontera Sur: Departamento de Sociedad y Cultura.



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

Introducción

La alimentación, al ser una necesidad para la subsistencia de las personas, implica una serie de tareas y relaciones de cooperación e interacción cotidianas, influenciadas por el ambiente; este proceso vincula los sistemas de provisión, producción, transformación, consumo y comunicación de los diferentes grupos sociales con sus contextos y constituye un derecho humano (Contreras y Gracia, 2005; FAO [Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura], 2007; Goody, 1995).

Las prácticas como la caza, pesca/ colecta y recolección, que han sido indispensables para obtener alimentos aproximadamente desde hace 2,5 millones de años, aún se efectúan en diferentes poblaciones rurales alrededor del mundo (De Garine, 2016). Actualmente, se combinan con la producción agrícola, cría de animales de corral y la compra de otros alimentos ultraprocesados, configurando un sistema alimentario indígena. Definido como “el conjunto de actividades, conocimientos, tecnologías, tradiciones, creencias, normas, formas organizativas, relaciones sociales y económicas, con las cuales los pueblos indígenas y sus integrantes interactúan entre sí, con otros sectores de la población, con el ambiente y sus recursos naturales, con el propósito de obtener alimentos para su reproducción social y biológica; bien sea cazados, pescados, colectados, recolectados y criados localmente, también es posible encon-

trar en las tiendas alimentos básicos para complementar sus dietas” (Guzmán 2013: 45; HLPE [Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial], 2017:45). La compra, por su parte, es generalmente casi la única forma de conseguir alimentos en las sociedades urbanas, pero cada vez se integra más en poblaciones rurales (Anigstein, 2019; HLPE, 2017).

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

Para exponer las transformaciones se toman seis elementos que caracterizan cada una de las prácticas de provisión y en conjunto hacen parte de tres tipos de elementos que Bonfil (1991) define como culturales en términos materiales, formas de organización y conocimientos, sean propios o ajenos y sobre los cuales se decide para satisfacer una necesidad y mantener un aspecto cotidiano como la alimentación. Son elementos propios aquellos que han sido producidos, reproducidos y transmitidos entre generaciones; los ajenos forman parte de la cultura que actualmente viven los grupos domésticos, pero que no han producido ni reproducido. Cuando se relacionan en determinado momento ambos tipos de elementos, se establecen cuatro ámbitos culturales que se diferencian entre sí por la forma, instancia y nivel de las decisiones sobre los elementos, ya que varía de un grupo a otro y al interior del mismo; esto es lo que Bonfil (1991) denominó el sistema de control cultural.

Cuando la decisión de reproducir y usar elementos propios está bajo el control de los grupos domésticos y no hay dependencia externa de estos, se habla de elementos culturales autónomos (Bonfil, 1991). Si se pierde el poder de decidir sobre estos, aunque sigan siendo propios, se transita hacia elementos culturales enajenados. Si los elementos y las decisiones no son propias, pero



hacen parte de la cultura actual de los grupos domésticos, se estaría hablando de elementos culturales impuestos. Si los elementos son ajenos, se depende de ellos externamente y la decisión de usarlos es propia, los elementos harían parte de una cultura apropiada (Bonfil, 1991).

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

Área y grupo de estudio

Lacanjá Chansayab constituye una de las seis localidades de la Comunidad Zona Lacandona (CZL) se divide en cinco barrios, en dos de estos, Nahá originarios de la península de Yucatán y Lacanjá originarios del Petén guatemalteco (Boremanse 1978; Eroza 2006) que localmente se nombran a los primeros como los de arriba y a los segundos como los de abajo, se llevó a cabo este estudio. La localidad se ubica en las zonas de amortiguamiento de dos Áreas Naturales Protegidas (ANP) de la Selva Lacandona; la Reserva de la Biosfera Montes Azules (REBIMA), Monumento Natural Bonampak (en adelante Bonampak) y la reserva comunal Sierra la Cojolita (Levy et al., 2002; Semarnat y Conanp, 2010).

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

Lacanjá está poblada en gran parte por sus primeros habitantes, lacandones del sur y por grupos lacandones del norte (de origen Nahá y Metsabok), quienes se diferencian principalmente por variantes en el lenguaje maya lacandón

y también por sus preferencias alimenticias (Ochoa, 2020; Trench, 2005). Además de población mestiza e indígenas choles y tseltales con quienes se han vinculado mediante alianzas matrimoniales (Boremanse, 1978; Ochoa, 2020). Los lacandones se reconocen como hach winik (gente verdadera) y son uno de los grupos indígenas más reducidos de México, constituido por 976 habitantes en 294 familias, lo que les ha permitido tener disposición de un amplio territorio para hacer sus milpas y dejar descansar la tierra para cultivar diferentes frutas y vegetales; así como pescar, cazar y recolectar (Baer y Merrifield, 1981; De Vos, 1987; Diechtl, 1982; Ochoa, 2020).

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

Metodología

Se realizó trabajo etnográfico en una estancia continua de enero a abril del 2020, y una primera salida en abril de 2019. Se utilizó la observación participante de manera cotidiana en diversas actividades con integrantes de 13 grupos domésticos, seleccionados bajo criterios de consumo, es decir, grupos de personas que cocinan y comen juntos, vivan o no bajo la misma unidad residencial (Ingold, 2017; Robichaux, 1995). Los grupos domésticos corresponden a cuatro centros ecoturísticos: Top Che, Ya'ax Pepen, Ya'ax Can y Campamento lacandones por su vínculo familiar o laboral.

También, se realizó análisis documental relacionado con la provisión y producción de alimentos en Lacanjá. La sistematización y categorización de los datos de campo y notas bibliográficas se digitalizaron y se codificaron en Atlas.ti. Las categorías de análisis para la provisión de alimentos fueron la caza, pesca/colecta, recolecta, cultivo/cosecha, cría, y compra de alimentos, categorías seleccionadas de acuerdo con las prácticas observadas, trabajos previos en la zona y con base en los estudios sobre antropología de la alimentación



en poblaciones indígenas de De Garine (2016). Se clasificaron los alimentos de acuerdo con su origen (animal, vegetal o mineral). Con las propuestas de análisis de Mintz (2003: 43), Valladares y Olivé (2015: 67) se subcategorizaron los datos para identificar el qué, el con qué, el dónde, el cómo, el cuándo y el quién (elementos culturales), de cada práctica. Los resultados se organizaron para identificar los acontecimientos y las transformaciones y así finalmente analizar sus implicaciones.

Resultados

La riqueza natural de la selva lacandona permitió la subsistencia de los grupos domésticos por su relación, adaptación, interacción e interdependencia con la tierra de la que obtienen más de 170 tipos de alimentos de origen vegetal y animal mediante la recolecta de plantas y frutos silvestres en la selva, del cultivo y cosecha de alimentos en la milpa, acahual y traspatio; la cacería de aves, mamíferos y reptiles silvestres; pesca/colecta de peces, anfibios, moluscos, crustáceos e insectos en arroyos, lagunas y pantanos, como la cría de aves de corral (tabla 1). Estos elementos, como mencionan Nations y Night (1980), Baer y Merrifield (1981), Diechtl (1982), Lazcano et al. (1992), Levy et al. (2002) y Naranjo et al. (2004) brindan la posibilidad de una dieta diversa, así como un conocimiento y aprovechamiento empírico sostenido de la fauna y flora, trazando su valor para los grupos domésticos de Lacanjá.

Transformaciones en la provisión de alimentos desde el control cultural

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

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

Alimentos de provisión de todas las prácticas		
Categoría	Tipo de animal/alimento	Número de especies
Caza	Aves	27
	Mamíferos	20
	Reptiles	4
Total		51
Pesca/colecta	Peces	8
	Moluscos	2
	Crustáceos	3
	Anfibios	4
	Insectos	4
Total		21
Recolecta	Selva origen vegetal	39
Total		39
Cultivo/cosecha	Milpa/achahual y traspatio	58
Total		56
Cría	Domésticos	2
	Corral	4
	Silvestres	6
Total		12
Compra	Origen animal	16
	Origen vegetal	61
	Origen mineral	2
	Comidas preparadas	6
	Total	85
Total alimentos de provisión		264

Fuente: Elaboración propia con base en información de campo.



De prácticas autónomas a enajenadas

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

Aunque persiste la preferencia de caza, el qué y el dónde, como elementos culturales, su proceso ha transitado de la cultura autónoma a la enajenada; no obstante, el qué también se encuentra en el ámbito autónomo por las contradicciones entre la prohibición de cacería de algunas especies, pero la continuidad de esta misma entre las y los lacandones (Bonfil, 1991).

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

La cacería la realiza el hombre y persiste la organización en compañía de familiares cercanos, el producto de la caza se sigue dividiendo entre los acompañantes. Cuando al hombre no le gusta o no puede ir a cazar, encarga y compra la carne silvestre a compañeros o familiares y la comparte con toda la familia. Persiste el rol y forma de organización, manteniendo el quién en el ámbito de la cultura autónoma. Sin embargo, la compra de la carne influye en el cambio de las relaciones entre familiares y compañeros; antes intercambiaban los productos o se los regalaban, ahora el dinero es determinante para dicha transacción.

Los conocimientos para la caza y la persistencia de la preferencia alimenticia de los animales siguen siendo heredados y de acuerdo con la temporada, los hombres se dirigen a la selva para cazarlos. Los hombres jóvenes que salen a cazar usan el GPS de sus celulares para recordar áreas de caza y combinan

Tabla 2
Diez principales especies de provisión
en las prácticas de provisión de alimentos

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

* Nombre en maya lacandón para esa especie de sapo.

Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo y revisión documental.

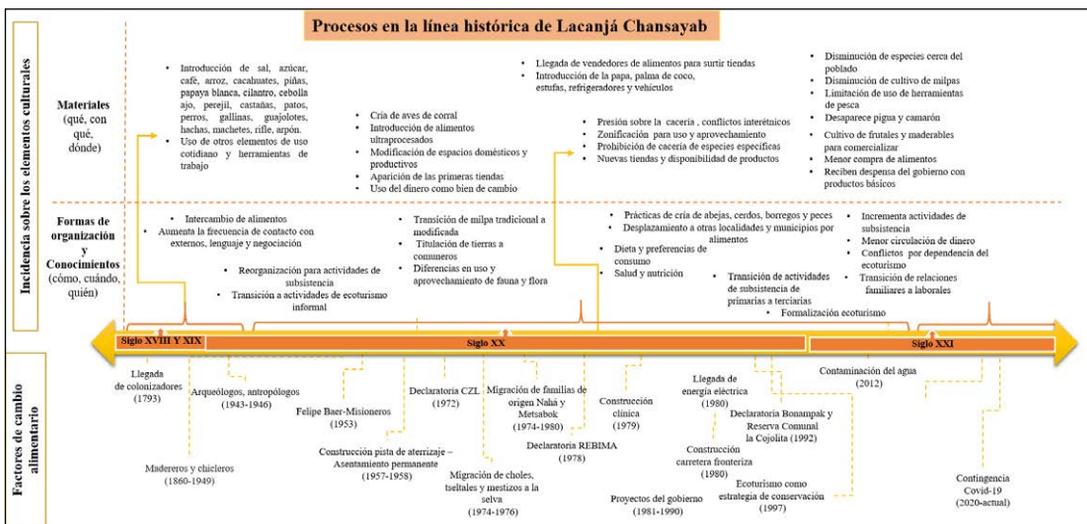
esta actividad con sus empleos remunerados. En otros casos eligen no cazar, manifestando emociones negativas ante esta práctica.

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

Aunque la cacería persiste en algunos adultos, se abandona cada vez más por la ocupación en el ecoturismo. Pocos jóvenes poseen los conocimientos de las especies que habría que conservar, cazan cualquier especie disponible y los



Gráfico 1
Procesos en línea histórica de Lacanjá Chansayab



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

mayores lo asocian con la disminución de especies y al desapego de la selva. Aunque el cómo y cuándo cazar sean elementos culturales propios, los procesos de cambio mencionados influyen sobre su control para decidir sobre estos dos aspectos, transitando hacia una cultura enajenada (Gráfico 2).

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

Tabla 2
Diez principales especies de provisión
en las prácticas de provisión de alimentos

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

Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo y revisión documental.

Los informantes mencionan que hace aproximadamente siete años, había más especies de crustáceos, pero dejaron de colectarse y consumirse por la contaminación de cuerpos de agua, producida por malas prácticas de ganadería en otras localidades, así como por la presión de la pesca que, como consecuencia, trajo menor cantidad y diversidad de peces para Lacanjá. También, la zonificación establecida en los planes de manejo de las ANP que regula y restringe el uso de herramientas para la pesca en áreas determinadas. Antes, dadas las condiciones ambientales, podían obtener y consumir diversas especies acuáticas, ahora utilizan las de cuerpos de agua no contaminados, lo cual determina el lugar y las especies, controlando su capacidad de decidir sobre estos dos elementos, llevándolos hacia un ámbito cultural enajenado.

Hombres y mujeres pescan en nueve de los 13 grupos domésticos. En el río, los hombres utilizan arpón (durante el día) y en la noche utilizan la malla; algunos lo hacen con ayuda del cayuco. En los arroyos las mujeres utilizan una jícara llena de tortilla o masa de maíz para atraer a los peces y ambos utilizan cordel y anzuelo. Aunque es poco frecuente, aún se realiza el envenenamiento



de aguas sin corriente con el extracto de algunas plantas para aturdir a los peces pequeños y luego colectarlos. Herramientas como el arpón y el anzuelo, introducidas desde el siglo XVIII, son las que más usan, y ahora hacen parte de la cultura apropiada al sustituir la uña del cangrejo para pescar; informantes mencionan que la forma de utilizar el arpón y el desconocimiento de los más jóvenes sobre la práctica, también ha influido en una menor abundancia de peces grandes (Bonfil, 1991; Duby y Blom, 2006).

La colecta de moluscos y crustáceos la realizan mujeres y hombres; ellas generalmente juntan el caracol, ellos las almejas, huevos, anfibios e insectos; entre ambos atrapan cangrejos. Los integrantes de otras etnias no realizan las prácticas con la familiaridad y destreza de las y los lacandonos.

Antes los hombres invitaban a los niños y jóvenes a realizar excursiones, de este modo trasmitían estos conocimientos; ahora mencionan falta de tiempo para hacerlo, por sus labores en los centros ecoturísticos. Con la aparición y apropiación del ecoturismo, actividad económica de la cual se han apropiado según Ochoa et al. (en prensa 2021) las prácticas que tradicionalmente realizaban los hombres, ahora las desempeñan las mujeres en la pesca y la colecta (Marion, 1990; Suárez, 2015).

Fue común encontrar que quienes no se dedican a la cacería realizan la pesca y los que no pescan ni colectan, compran y encargan estos alimentos a sus familiares y compañeros. Cuando van de pesca continúan yendo en compañía de sus familiares cercanos, al menos una vez por semana y las excursiones pueden durar más de cuatro horas. El producto de la pesca, al igual que el de la cacería, se divide y se comparte entre los participantes y el grupo familiar. No obstante, el control sobre el cómo, cuándo y quién realiza la actividad está influenciado por estos cambios, llevando estos elementos hacia la enajenación.

Recolecta. La recolección se refiere a la obtención de alimentos o insumos silvestres en la selva. Entre 10 de los 13 grupos domésticos, se recogen aproximadamente 39 tipos de alimentos silvestres como frutos, hongos, enredaderas, hierbas, bejucos, palmas, verduras, granos y semillas (Tabla 1). Hay alimentos que ya no se recolectan, mencionan cambios en las temporadas de cosecha de varios frutos que asocian a los cambios en el clima. No obstante, aún el qué recolectar sigue estando bajo su control (ámbito autónomo) aunque dependan del clima y las temporadas para hacerlo, lo que incide en su poder de decisión sobre este elemento (Bonfil, 1991). Recolectan los alimentos manualmente y

con ayuda del machete. Es común comer frutos durante las salidas por la selva, y compartir lo encontrado con el grupo familiar.

La recolección suele ser generalmente espontánea, al cazar o pescar aprovechan para recoger plantas o leña. Se planea la salida si se va a cocinar algo específico, o se encarga o se compra a otros familiares o compañeros. Recolectan cerca del poblado o plantan diversas especies en el traspatio para su fácil acceso. Las normas de las ANP y la ley LGEEPA permiten el uso y aprovechamiento de las plantas silvestres para autoconsumo en el área de amortiguamiento, así el dónde recolectar sigue siendo un elemento cultural autónomo y así lo comprenden los grupos domésticos:

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

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

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

En seis de los 13 grupos domésticos se hace milpa, siete cuentan con traspatio, y los demás obtienen los alimentos comprándolos a sus familiares y compañeros o en las tiendas. Se registraron alrededor de 56 alimentos cultivados y cosechados en milpa, acahual y traspatio. Destacan diferentes variedades de plátanos, frutas, hierbas, tubérculos, cebollas, tomates, especias, hortalizas, vegetales, leguminosas y maíz blanco (Tablas 1 y 2).



Varios de estos alimentos fueron introducidos hace siglos y otros en los años cincuenta y ochenta; hoy se cultivan o compran. Los grupos domésticos se han apropiado de su uso, convirtiéndolos en ingredientes esenciales para platillos tradicionales como la papa, zanahoria, cilantro, perejil, entre otros. En lo referente a los cultivos, están el algodón, tabaco, variedades de maíz y frijol; por practicidad, intercambio, prohibición e introducción de textiles se abandonaron desde hace más de treinta años (Baer y Merrifield, 1981; Chanaona, 2011).

Desde el año 2019, 24 familias participan en el programa Sembrando Vida, cinco grupos domésticos que tienen milpa hacen parte de este, el otro ya participaba en otro programa. Destinaron dos hectáreas para cultivar de manera intercalada frutales y maderables y media hectárea para la milpa. Uno de los grupos, sembró además chile y tomate, cosechas que fueron vendidas en grandes cantidades fuera de la comunidad. En este caso combinan los cultivos primarios y secundarios con los que el proyecto les facilita y reciben cinco mil pesos mensuales para mantenerlos; sin embargo, se observó que las mujeres destinan el dinero para comprar despensa en tiendas y como la prioridad del programa es el cultivo de las especies comercializables, las familias también lo hacen, dejando a un lado el cultivo de la milpa.

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

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

Tienen dos cosechas por año (verano e invierno) de cultivos como maíz, frijol y calabaza. También cosechan especies secundarias en milpa y traspatio, este último, ahora se puede encontrar en medio de las cabañas para el turismo. La ubicación de los espacios domésticos y producción cambió con el asentamiento permanente y la titulación de tierras a comuneros; las milpas siguen

siendo de menos de dos hectáreas y como antes se encuentran lejos de los espacios domésticos (Ochoa et al., 2021). Al dejar de vivir en los límites de las milpas, el trabajo de deshierbe no es diario sino algunas veces por semana, la milpa tradicional pasó a ser una modificada (Baer y Merrifield, 1981; Nations y Night, 1980). Lo anterior se relaciona con la pérdida de control sobre el dónde, cómo y cuándo llevar a cabo esta práctica transitando de ser elementos autónomos a enajenados.

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

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

De prácticas ajenas a cultura autónoma y apropiada

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

En ocho de los 13 grupos domésticos crían aproximadamente 12 especies tanto domésticas como silvestres (tabla 1). Los huevos de las aves eran y siguen siendo valiosos para las mujeres, ya que los venden al igual que los pollos para comprar otros bienes de uso personal. En todos los grupos se evidenció el



consumo de huevos a cualquier hora del día, siendo un sustituto de la carne silvestre cuando no la hay. Otras informantes mencionan que prefieren comprar huevos de granja y dejar que las gallinas empollen. Hacia el año 1957 se introduce el pato, esta ave se empezó a criar y consumir primero entre los grupos de origen Lacanjá, los de Nahá, que llegaron después, no conocían la especie, lo que explica que las mujeres de este origen los crían solo como carnada para coleccionar caracoles y cangrejos (Baer y Merrifield, 1981).

Las mujeres y niños siguen como encargados de alimentar y cuidar de estos animales. En las mañanas, la mujer los alimenta con maíz y masa de tortilla, si no hay milpa no crían pollos; si los crían, entonces compran el maíz a otros familiares y compañeros para mantenerlos. Aproximadamente una vez por semana se mata un pollo para hacer caldo. Tienen gallineros y corrales amplios en sus traspatios y los construyen las mujeres. En algunos casos el espacio del traspatio se destina para criar pollos y no para sembrar (Diechtl, 1982). Los perros y gatos son animales de compañía o para cazar los animales silvestres, aunque ya casi no los crían, los mantienen como mascotas.

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

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

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

Con la llegada de colonizadores, monteros y chicleros se introdujo sal, azúcar, café y arroz en Lacanjá. Con los arqueólogos y antropólogos, los hombres lacandones aprendieron un poco el idioma español y así intercambiaban dichos productos por otros que cultivaban (De Vos, 1988). Posteriormente, con la construcción de la pista y el asentamiento permanente en la segunda mitad del siglo XX, aparece la oportunidad de obtener bienes y productos mediante el uso del dinero, sustituyendo el intercambio por la compra (Chañona, 2011). Es decir, la forma (el cómo) y el bien de cambio (el con qué) en los intercambios eran autónomos, pasaron a ser ajenos y posteriormente fueron apropiados.

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

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

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

Los grupos domésticos empezaron a consumir con más frecuencia otro tipo de carbohidratos y proteínas de menor valor nutricional; el resultado fue la apropiación de estos alimentos, adicionándolos a su dieta con efectos



sobre la salud de los mayores y nuevas pautas de consumo en niños y jóvenes (Diechtl, 1982; Marion, 1990). En la estancia en campo se conoció a personas que durante los años ochenta y noventa consumían estos nuevos productos, al considerarlos un lujo y una novedad; algunos, en especial adultos de la tercera edad, desarrollaron enfermedades cardiovasculares asociadas con la obesidad e incremento en sangre del colesterol y triglicéridos, hipertensión arterial y diabetes, lo que ha hecho que algunas personas retomen el consumo de alimentos naturales y silvestres de su dieta tradicional local.

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

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

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

Se registraron 85 productos que se compran tanto naturales como procesados y ultraprocesados de origen animal (leche y derivados, carnes, pescados, mariscos y huevos) vegetal (legumbres, tubérculos, hortalizas, frutas, verduras, cereales, mantecas y aceites) y mineral (agua, sal) en las diez tiendas que están entre los dos barrios (Tabla 1). También se registraron algunas comidas y alimentos preparados como tortillas de Maseca, tamales, pollo asado, pizzas, pasteles, tacos y en general antojitos mexicanos.

Compran carnes de res o cerdo para ofrecerlas en los restaurantes, pero no las consumen, excepto el camarón (que ya no pueden colectar). Los grupos domésticos que tienen recursos y posibilidades viajan en auto o combi para comprar en los supermercados de Palenque, Benemérito de las Américas y Nueva Palestina. También compran a los vendedores de otras comunidades

que llegan a Lacanjá motorizados. Los grupos domésticos con restaurantes realizan la compra por lo general cada 20 días, los otros de manera semanal. Cuando la compra es local es la mujer o niños grandes quienes la realizan, el hombre o el grupo completo la hace fuera de la comunidad y comen en restaurantes de la ciudad.

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

El análisis de los elementos culturales para realizar la caza, pesca/colecta, recolecta y cultivo/cosecha evidencia el tránsito de cada una de estas prácticas de la cultura autónoma a una enajenada, al tener más elementos de ese lado como consecuencia de las decisiones impuestas por actores externos sobre el uso y aprovechamiento de la tierra, introducción de alimentos y herramientas, formas de organización, reproducción social y económica. Por otra parte, la cría de animales en su origen es una práctica ajena que se ha reproducido hasta convertirse en parte de su cultura autónoma; la compra de alimentos, por el contrario, transita de una cultura impuesta hacia una apropiada por la decisión de cada grupo doméstico sobre su uso y consumo (Gráfico 2).

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



Fuente: Adaptado de Bonfil (1991).



Entre lo propio y lo ajeno en la alimentación maya lacandona

Discusión

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

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

Elementos culturales materiales (qué, con qué, dónde)

El tipo de alimentos (el qué) de los cuales se proveen los grupos domésticos en cualquiera de las prácticas se encuentran en todos los ámbitos de la cultura propuestos por Bonfil (1991); no obstante, se inclinan hacia el ámbito autónomo y enajenado (Gráfico 2). Esta convergencia está dada por contradicciones que Bonfil (1991) explica, en torno a las decisiones sobre los elementos. Desde el ámbito autónomo continúan cazando, pescando/colectando y recolectando los animales y plantas que tradicionalmente han consumido, cultivan/cosechan y compran alimentos de la milpa, y crían aves de corral, que, evidencian un proceso de resistencia que se manifiesta por medio de la persistencia de estos elementos centrales e identitarios, aún con las restriccio-

nes y transformaciones dentro de cada práctica inducidas por los factores de cambio mencionados (Bonfil, 1991; Gracia, 1997). Esto concuerda con la persistencia del apego a ciertos alimentos locales que menciona De Garine (2016), la cual puede explicarse por el ideal de las sociedades rurales respecto a la autosuficiencia alimenticia, así como por la inclinación emocional ligada a las costumbres alimentarias de la infancia marcada por la cultura de cada grupo como lo mencionaron.

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

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

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



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

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

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

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

La urbanización y los medios de acceso a las comunidades han permitido el traslado hacia otros municipios y estados, principalmente aquellos con campamentos ecoturísticos, lo cual abre la posibilidad de dar paso a más variedad de alimentos ultraprocesados como lo refieren Castellanos y Álvarez (2010) para el municipio de Las Margaritas, Chiapas, en dos comunidades tojolabales con el consecuente desplazamiento de sus prácticas alimentarias y nuevos patrones en sus dietas como se encontró en Lacanjá.

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

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

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

El ecoturismo y la escolarización como producto del modelo de desarrollo también lo identifican Woodley et al. (2007) y Ochoa et al. (en prensa 2021) como amenazas al sistema alimentario, pues los sistemas de intercambio y reciprocidad reducen, transforman y desplazan las actividades de subsistencia, lo cual implica pérdida en la transmisión de los saberes y prácticas entre generaciones, más aun cuando no exista pertinencia cultural en la escolarización. Al interior de *vejo'ovex*, como lo identificaron Ochoa et al. (en prensa 2021: 34), se aprendía la forma de vivir; la escuela reemplazó esta forma de aprendizaje y los espacios al servicio ecoturístico son ahora donde niñas, niños y jóvenes se forman para el trabajo, aprendiendo nuevas habilidades, aptitudes, valores e idiomas (cultura impuesta) que van en contravía de las prácticas de subsistencia según Bonfil (1991) y Woodley et al. (2007).

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



y sean cada vez menos quienes se dediquen a las prácticas propias, o que lo hagan por necesidad, sin saber cómo hacerlo con implicaciones sobre la conservación y sostenibilidad de las especies.

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

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

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

Los jóvenes y adultos que van a la selva para pasear y disfrutar de los lugares que son atractivos turísticos, cambian el sentido de conexión con la selva y de su interacción con esta como medio de subsistencia como solía serlo;

de acuerdo con Woodley et al. (2007) implica desconexión espiritual, menor consumo de alimentos silvestres y el desplazamiento de las actividades primarias de subsistencia.

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

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

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

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



El control cultural permite ver qué prácticas autónomas están transitando hacia una cultura enajenada, y en qué elementos culturales los grupos domésticos han perdido poder de decisión, asumiendo directrices externas y apropiando elementos ajenos a su cultura con el fin de mantener necesidades que se les fueron creando. En otros casos convertirlas en elementos culturales autónomos como procesos de innovación y resistencia frente al control de un rasgo distintivo y de dominación, como es la alimentación (Bertran, 2000). No obstante, aunque la teoría de control cultural permite ver los procesos de control cultural no permite explicarlos a cabalidad en comunidades heterogéneas y que tienen intereses contradictorios en las cuales los rasgos culturales son interpretados, asumidos y usados por el grupo social para establecer diferencias y comportamientos peculiares entre sus miembros como podría interpretarse en las y los lacandones, que aunque sean una minoría étnica con características aparentemente idénticas se encuentran a su vez tales contradicciones (Arrieta Fernández, 1992: 177). Estas contradicciones nos llevan a cuestionar qué autonomía tienen sobre su sistema alimentario hoy en día los grupos domésticos de Lacanjá y hacia donde transita, lo cual está directamente relacionado con la seguridad y autonomía alimentarias.

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

Esto deja varios cuestionamientos acerca del nivel de autonomía que ellos consideran que tienen y si está a favor de su sistema alimentario, pues los impulsores de cambio ejercen presión sobre sus decisiones y al ser generalizadas no se logran percibir repentinamente. La autonomía alimentaria, al ser

una condición para la seguridad alimentaria, la afecta directamente y pone en riesgo la salud, bienestar, existencia y territorio de los grupos domésticos, por la enajenación de sus decisiones sobre sus propios elementos culturales en la alimentación y sobre otros aspectos de su cultura (CITI, 2002).

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

Conclusiones

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

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



La teoría de control cultural bajo esta perspectiva histórica enriquece el análisis del cambio alimentario y deja ver cuáles son los procesos que se han transformado y los que permanecen estables o se han transformado poco, de tal manera que al interior de un grupo se puedan analizar las implicaciones de estas dinámicas y se cuestione el peligro de un proceso cotidiano que involucra parte de la cultura de los grupos domésticos de Lacanjá. No obstante, al encontrar contradicciones en los intereses y manifestaciones culturales de los grupos domésticos, esta teoría no permite explicar los procesos de control cultural con total claridad u objetividad que de a entender si realmente están en riesgo unos elementos culturales y otros o no.

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

Las amenazas para el sistema alimentario de los grupos domésticos de Lacanjá son numerosas y las personas se las cuestionan poco; de ahí, la necesidad de hacer el análisis de este tipo de cambios junto con ellos, para que sean ellos quienes decidan y pongan en juego las decisiones sobre los elementos que consideren relevantes para la continuidad de sus prácticas, su bienestar y su identidad cultural.

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

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

Bibliografía

- Anigstein, María. 2019. Estrategias familiares de provisión de alimentos en hogares de mujeres-madres trabajadoras de la ciudad de Santiago de Chile. *Rev Chil Nutr*, 46(2), 129–136. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182019000200129>
- Arrieta Fernández, Pedro. Identidades y culturas: su evolución y persistencia. 1992. *La Palabra y el Hombre*, abril-junio, no. 82, p. 163-180
- Baer, Phillip y Merrifield, William. 1981. Los lacandones de México. Dos estudios. México: Instituto Nacional Indígena (INI), Serie Antropología Social.
- Balmes, Jaime. 2018. Alimentación y salud ante el cambio climático en la meseta comiteca en Chiapas, México. *Revista de Estudios Sociales*, 28(52), 27. <https://doi.org/https://doi.org/10.24836/es.v28i52.536>
- Bertran, Miriam. 2000. La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. En *Alimentación en México*. (Navarra Ed). México D.F: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Bonfil, Guillermo. 1991. La teoría del control cultural en el estudio de los procesos étnicos. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, iv(12), 165–204. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31641209>
- Boremanse, Didier. 1989. *Ortogenesis en la literatura maya lacandona. Mesoamérica*, 10(17), 61–104. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3734625>
- Boremanse, Didier. 1984. Mitología y organización social entre los “ lacandones “ (hach wikik) de la selva chiapaneca. *Estudios de Cultura Maya*, xv, 225-250. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.19130/iifl.ecm.1984.15.572>
- Boremanse, Didier. 1978. The social organization of the Lacandon indians of Mexico. A comparative study of two Maya Forest Peoples. [Tesis de doctorado, Universidad de Oxford].
- Castellanos, Antonio y Álvarez, Guadalupe. 2010. Del pozol a la Coca Cola: cambios en las prácticas alimentarias en dos comunidades tojolabales. *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, 8(1), 173-190. <https://doi.org/10.29043/liminar.v8i1.114>
- Castillo, Natalia., Naranjo, Eduardo., Santos, Didac y Estrada, Erín. 2020. The Importance of Human Emotions for Wildlife Conservation.



- Frontiers in Psychology*, 11(1277), 1-11. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.01277>
- Chanona, Oscar. (2011). Negociación e identidad en el evento de compra-venta dentro del ecoturismo en la comunidad Maya-Lacandón asentada en Lacanha-Chansayab, Chiapas. [Tesis de doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México]. Repositorio Athenea digital FF y L. http://ru.atheneadigital.filos.unam.mx/jspui/handle/FFYL_UNAM/5023_TD29
- CITI [Comisión Internacional de Tratados Indios] (2002). Declaración de Atitlan, Guatemala: Consulta de los pueblos indígenas sobre el Derecho a la Alimentación. Una consulta global. Guatemala. http://transparencia.comitan.gob.mx/ART74/I/PUEBLOS_INDIGENAS/declaracion_de_atitlan.pdf
- Congreso de los Estados Unidos Mexicanos. 28 de enero de 1988. Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente (LGEEPA). Por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente y de la Ley General de Vida Silvestre. *Diario Oficial de la Federación* el 9 de enero de 2015. <https://www.ecolex.org/es/details/legislation/decreto-por-el-que-se-reforman-y-adicionan-diversas-disposiciones-de-la-ley-general-del-equilibrio-ecologico-y-la-proteccion-al-ambiente-y-de-la-ley-general-de-vida-silvestre-lex-faoc094040/>
- Contreras, Jesús y Gracia, Mabel. 2005. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Investigaciones sociales*. Barcelona: Ariel.
- De Garine, Igor. 2016. Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. En *Antropología de la alimentación*. Textos escogidos de Igor de Garine (pp. 89-104). México: Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades. Universidad de Guadalajara. http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf
- De vos, Jan. 1988. *Viajes al desierto de la soledad. Cuando la selva lacandona aún era selva*. México: CIESAS
- De Vos, Jan. 1987. La contienda por la selva Lacandona. Un episodio dramático en la conformación de la frontera sur, 1859-1895. *Historias*. Revista de la Dirección de Estudios Históricos, 16(enero-marzo), 73-98. <https://www.estudioshistoricos.inah.gob.mx/revistaHistorias/?p=2283>

- Diechtl, Sigrid. 1982. Recursos forestales del trópico húmedo y la alimentación humana. En *Alternativas para el uso del suelo en áreas forestales del trópico húmedo* (Vol. 5, pp. 76-85). México-Alemania.
- Duby, Gertrude y Blom, Frans. 2006. *La selva Lacandona*. México: Na Bolom, Comisión Nacional para el Desarrollo de Pueblos Indígenas.
- Eroza, Erique. 2006. Lacandones. Pueblos indígenas del México contemporáneo. *Journal of Petrology* (Vol. 369). México CDI. <http://www.inpi.gob.mx/2021/dmdocuments/lacandones.pdf>
- FAO [La Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura]. 2007. Derecho a la Alimentación y los Pueblos Indígenas. Unidad para el Derecho a la Alimentación, (Serie enfoque), 2. <https://www.fao.org/3/a1603s/a1603s.pdf>
- FIAN [FoodFirst Information and Action Network]. (2013). Colombia con hambre: Estado indolente y Comunidades resistentes. Tercer informe sobre situación del Derecho a la Alimentación en Colombia. Bogotá, Colombia. http://www.fian.org/fileadmin/media/publications/Informe_DA_FIAN_Colombia_2013.pdf
- Figueroa, María. (2014). Sistematización del conocimiento sobre las áreas protegidas de la región Lacandona. México D.F: Instituto de biología. Universidad Nacional Autónoma de México. Informe final SNIB-Conabio, proyecto No. JN001. <http://www.conabio.gob.mx/institucion/proyectos/resultados/InfJN001.pdf>
- Goody, Jack. 1995. Cocina y economía doméstica. En *Cocina, Cuisine y Clase. Estudios de sociología comparada* (pp. 248-278). Barcelona: Gedisa.
- Gracia, Mabel. (1997). Aproximaciones para explicar el cambio alimentario. *Agricultura y sociedad*, 82 (Abril), 153–181. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=83034>
- Gracia, Mabel. 2009. ¿Qué hay hoy para comer? Alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género. *Cuaderno espacio femenino*, 21(1), 209–237. https://www.researchgate.net/publication/261190173_Que_hay_hoy_para_comer_alimentacion_cotidiana_trabajo_domestico_y_relaciones_de_genero
- Guzmán, Jesús (coord.). 2013. Caracterización de los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas de México. México: (CEDRSSA) Centro de Estudios para el Desarrollo Sustentable y la Soberanía Alimentaria, Cámara de diputados, LXII Legislatura. <http://www.cedrssa.gob.mx/files/b/8/>



- 87Caracterizaci%C3%B3n_sistemas_alimentarios_pueblos_ind%C3%ADgenas_M%C3%A9xico.pdf
- HLPE [Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial]. 2017. La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma. <https://www.fao.org/publications/card/es/c/I7846ES/>
- Ingold, Tim. 2017. ¿Suficiente con la etnografía! Revista colombiana de antropología, 53(2), 143–159. <https://doi.org/10.22380/2539472X.120>
- Lazcano, Marco y Vogt, Richard. 1992. Peces de la selva lacandona, un recurso potencial. En Vásquez y Ramos (eds.), Reserva de la Biosfera Montes Azules, Selva Lacandona: Investigación para su conservación (pp. 135-144).
- Levy, Samuel, Aguirre, Rogelio, Martínez, María M. y Durán, Alejandro. 2002. Caracterización del uso tradicional de la flora espontánea en la comunidad lacandona de Lacanhá, Chiapas, México. *Interciencia*, 27(10), 512–520. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-18442002001000002&lng=es&tlng=es
- Marcial, Nila, Sangerman, Dora, Hernández, Martín, León, Aurelio y Escalona, Miguel. 2019. Vulnerabilidad alimentaria en hogares rurales y su relación con la política alimentaria en México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 10(4), 935–945. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342019000400935
- Marion, Marie O. 1990. El “desarrollo económico” y su impacto en las estructuras sociales e ideológicas de la comunidad lacandona. *Sociológica*, 5(13), 13. <http://sociologicamexico.azc.uam.mx/index.php/Sociologica/article/view/931/903>
- Mariscal, Araceli, Ramírez, Cesar y Pérez, Alfonso. 2017. Soberanía y Seguridad Alimentaria: propuestas políticas al problema alimentario. *Textual*, (69), 9-26. <https://doi.org/10.5154/r.textual.2017.69.001>
- Mintz, Sidney. 2003. Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: Ediciones de la Reina Roja: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

- Naranjo, Eduardo, Bolaños, Jorge, Guerra, Miguel y Bodmer, Richard. 2004. Hunting Sustainability of Ungulate Populations in the Lacandon Forest, Mexico. En *People in Nature: Wildlife Conservation in South and Central America* (pp. 324-343). <https://www.jstor.org/stable/10.7312/silv12782>
- Nations, James y Night, Ronald. 1980. The evolutionary potential of lacandon maya sustained-yield tropical forest agriculture. *Anthropological research*, 36(1), 1-30. <https://doi.org/10.1086/jar.36.1.3629550>
- Ochoa, Fredy. 2020. El ecoturismo y la vida cotidiana de las familias en Lacanjá Chansayab. [Tesis de doctorado, El Colegio de la Frontera Sur].
- Ochoa, Fredy, Bello, Eduardo, Estrada, Erín, Zamora, Carla, Suárez, Gloria. En prensa 2021. Cambios en el sistema de residencia, los grupos domésticos y la familia de Lacanjá Chansayab, desde la teoría de control cultural. *Estudios de Cultura Maya*, (57), 1-45.
- Pomboza, Pedro, Navarro, Hermilio, Pérez, María y Flores, Diego. 2017. Prácticas organizativas mixtecas asociadas con la seguridad alimentaria y su patrimonio. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, (18), 3697-3710. <https://doi.org/10.29312/remexca.v8i18.215>
- Robichaux, David. 1995. El modo de perpetuación de los grupos de parentesco: la residencia y la herencia en Tlaxcala (México) seguidas por un modelo para Mesoamérica. [Tesis de doctorado, Universidad de París X]. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3314.5849>
- Santos, Araceli, Aldasoro, Miriam, Rojas, Coral y Morales, Helda. 2019. Especies Alimenticias de Recolección y Cultura Culinaria: Patrimonio Biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México. *Nova Scientia*. (11, 23). <https://doi.org/10.21640/ns.v11i23.1772>
- Secretaría de Bienestar. (s. f). Programa Sembrando Vida. Consultado el 21 de octubre de 2020. <https://www.gob.mx/bienestar/acciones-y-programas/programa-sembrando-vida>
- Semarnat [Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales] y Conanp [Consejo Nacional de Áreas Protegidas]. 2010. Programa de Conservación y Manejo Monumento Natural Bonampak. http://www.conanp.gob.mx/que_hacemos/pdf/programas_manejo/Bonampack1.pdf



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