



Alimentos, alimentación y diversidad biológica en los mercados populares de Guatemala

LUIS VILLAR ANLEU



Los recursos comestibles obtenidos del complejo de especies y variedades del patrimonio natural, los comportamientos sociales originados en su aprovechamiento, y las herencias cultural y biológica representadas en el *hecho alimentario* son parte del imaginario de las sociedades. Cuanto más rico el patrimonio, más oportunidades de forjar una cocina identitaria basada en su consumo, más profusión en los platillos que encarna, más genuinas las artes culinarias y el arte de la mesa.

Alimentarse es mucho más que el simple acto de comer. La *alimentación* es un universo de fenómenos, procesos y con-

ductas sociales tan dilatado que escapa a una consideración generalizada. Se hace necesario desmenuzar su composición; así se revelan los magníficos rasgos que lo integran: *las artes de la cocina* como expresión de los saberes colectivos, *el arte de la mesa* en los protocolos cotidianos que exponen la identidad cultural (la "etiqueta" de los adictos a la "alta cocina") y las modalidades de la *provisión de comestibles*, entre otros.

Son tres de una larga serie de rasgos de riqueza reveladora. El tercero, el que supone las formas de aprovisionarse de comestibles, es el que seguiremos ahora dada la orientación del ensayo. Empecemos por recordar que, en Guatemala, una significativa parte del acopio se hace por *recolección* en el medio silvestre; de allí procede bastante materia prima para la culinaria legitimada por la tradición y el rico arcaísmo de la cocina prehispánica. Otra procede de cosecha de cultivos, a tenor de una agricultura propia que se nutre de especies y variedades nativas. Una más del *abastecimiento en un mercado popular*, que para quien no recolecta ni cosecha constituye el centro de aprovisionamiento ideal.

Puede sospecharse la riqueza de un mercado: recursos alimentarios venidos del campo, de huertos familiares o de cultivos. Productos que pueden ser ingeridos de forma directa o que son ingredientes de la culinaria popular, alimentos elaborados, comidas y entremeses... y todo expuesto en explosiones de colores, olores y texturas, en un entorno social enriquecido en las manifestaciones culturales de la comunidad.

Proposición

Guatemala, como pocos territorios sobre la Tierra, posee una abundancia tal de *recursos biológicos* que ha derivado en centro de origen y especiación de vegetales de valor en la alimentación (y en otros campos del vivir humano, como la medicina y la religiosidad). Muestras de su patrimonio natural comestible se hallan en los mercados populares. Esencialmente puntos de comercialización de bienes útiles al Hombre, en su condición de muestrarios de la Naturaleza constituyen verdaderos museos vivos, con representatividad de aquello que se hizo *recurso* al incorporarse al modo de vida humana en años, siglos, milenios tal vez, de uso sostenido.

Las relaciones etnobiológicas articuladas a la alimentación, a los comestibles y a las comidas, se refleja en la antropología de mercado. De ahí que sea fiel espejo de las relaciones sociales comunales en la misma medida que espacio de convergencia, transacción y apropiación cultural de especies, variedades y razas de plantas útiles, de carne y pesca silvestres, hongos, de todo lo que pueda ser llevado a la cocina y a la mesa. Como si fuera fácil discernir entre su condición de centro comercial, museo, enclave para la autoidentificación cultural o facilitador de cohesión social, se asocia su naturaleza de sitio de recolección de los comestibles necesarios a la vida humana, lo que antaño cumplieron los ecosistemas.

El mercado popular

Trataré de dar elementos de juicio para

que cada quien interprete de la mejor manera el valor de un *mercado popular*, en el marco de la proposición que antecede. Yo poco he de lograr si intento incursionar en la antropología de mercado, menos aún si oso discutir sobre ella. Por eso el título del ensayo dirige la atención a la función que he llamado *de museo*, a cambio de un calificativo más acorde a la realidad. Un mercado es exposición viva, dinámica, donde la actividad humana gira alrededor de bienes que exhibe y vende, marcada por la identidad cultural de los pueblos en que se halla. Eso, necesariamente, nos atrapa en el tejido social.

A fin de visualizar el nexo entre *alimentación y diversidad biológica* ligado a la estructura de un *mercado popular*, hay que reparar en la existencia de al menos cuatro atributos: 1/ existe una *diversidad biológica* comercializada, 2/ hay *recursos naturales* transformados en comestibles a la venta, 3/ los mercados poseen *comedores-cocina*, 4/ hay *ventas de comida* menos formales. Componentes primordiales cuya existencia, conformación y dinámica los determinan los habitantes de la comunidad donde se sitúa, los de comunidades vecinas y en menor grado los de las lejanas, que le hacen un área de influencia en círculos concéntricos. (Lamentablemente, por razones de espacio editorial, este ensayo hace referencia solo los primeros dos atributos, dejando los otros para nueva oportunidad).

Para los fines del ensayo, es mercado un *centro de compra-venta de bienes de consumo*, de cualquier índole. Los que predominan en un mercado *popular* son

los alimentos y comestibles, lo cual se ha mantenido por tiempo inmemorial pues tal fue la motivación primera de reunirse las personas en lugar apropiado a vender y comprar productos de consumo. O canjear, como fue la norma en los primeros tiempos.

Sobre el asunto, ya a principios del siglo XVII, había observado el inescrutable "predicador" Thomas Gage: *Hay también aquí [San Miguel Petapa] un "tiánguez" (como lo llaman ellos) o pequeño mercado donde algunos indios venden durante todo el día sus frutos, especias y cacao, pero a las cuatro de la tarde este mercado se llena por espacio de una hora de mujeres indias que se concentran allí para vender sus productos caseros (que los criollos consideran una exquisitez) como atol, pinol, plátanos escaldados, manteca de cacao, pasteles hechos de maíz indio, con un poco de carne fresca de ave o de cerdo, rociada con mucho chile.*¹

Quienes han estudiado tal parte de la historia mercantil saben que *los indígenas continuaron con sus tiánguez, o sea las formas tradicionales de mercado: un día de la semana, cuando menos, se reunían en la plaza del poblado, como antaño en su tinamit, para la compra-venta de sus productos. Los artículos de elaboración local (fundamentalmente agrícolas, pero también artesanales, de comida preparada y otras industrias rudimentarias) se vendían sobre todo en los mercados al aire libre. Esto se llevaba a cabo en la plaza mayor de los pueblos... De ahí que desde entonces se hable de 'día de plaza' y de 'ir a la plaza' cuando se trata de ir al mercado.*²

Pese a que por razones de ordenamiento del espacio, cobro de alcabalas y tasas de piso de plaza los gobiernos municipales tienen fuerte participación en su existencia actual, en lo esencial los mercados populares son expresiones del pueblo. Por eso su innata espontaneidad se mantiene en muchos aspectos, y a su amparo se acoge la mayoría de vendedores y casi la totalidad de los compradores.

A medida que el espacio de comercio se fue consolidando y las comunidades se hicieron más grandes, las negociaciones se ampliaron. El *mercado* tomó carácter multitudinario, y al diversificar ofertas y demandas por incremento de oportunidades de comercialización llegó a contener hasta lo inimaginable, aunque en dependencia de ubicación, tamaño y naturaleza. Nunca ha dejado de ser centro de confluencia al que la gente va por satisfacer ineludibles transacciones, que igual permite establecer comunicaciones, comer y participar de identificaciones socio-culturales.

Con frecuentes cambios a la composición del conjunto de bienes a la venta, una marcada característica de los mercados populares es el predominio de productos unidos al *hecho alimentario*. En la práctica constituyen el complemento etnobiológico de la *cocina popular*, la materia prima que le da sustancia. Aquí debe

¹Cf. Cabezas Carcache, H. 1993. **Agricultura**. p.421-422. Cf. J. Luján M. y E. Chinchilla (eds.). "Dominación Española: desde la conquista hasta 1700". T-II de la Historia General de Guatemala. Asoc. de Amigos del País, Guatemala.

²Luján Muñoz, J. y H Cabezas Carcache. 1993. Comercio. p.458. Cf. J. Luján M. y E. Chinchilla (eds.). *Op. cit.*

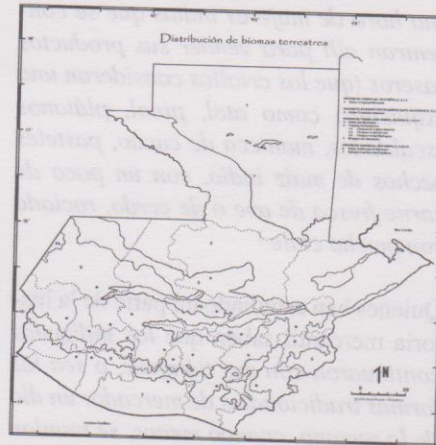
entenderse por cocina popular el *rasgo cultural* constituido de artes culinarias, sus productos tangibles y los saberes que reúne. Artes, comidas y saberes de la culinaria hacen gran parte del patrimonio cultural de la comunidad.

Es obvio que el *entorno etnobiológico* de una comunidad le otorga personalidad a su mercado. En términos antropológicos, en buena medida se vincula a la identidad cultural de los pueblos. Asumo diferencias culturales en los grupos etnolingüísticos Achi', Akateka, Awakateka, Chalchiteka, Ch'orti', Chuj, Garífuna, Itza', Ixil, Kaqchikel, K'iche', Ladina, Mam, Mopán, Popti' (Jakalteka), Poqomam, Poqomchi', Q'anjob'al, Q'eqchi', Sakapulteka, Sipakapense, Tektiteka, Tz'utujil, Uspanteka y Xinka, que son los que reconoce oficialmente el Estado de Guatemala.³

La distribución espacial de los grupos sucede sobre un complejo de unidades ecológicas. A partir de las hipótesis, a) es posible diferenciar a una unidad ecológica de otra porque posee elementos (*recursos naturales*) que le son propios y privativos, y, b) tales elementos construyen comportamientos etnobiológicos dependientes de la disponibilidad del recurso (*recurso natural identitario*) en la unidad ecológica donde se asienta la comunidad humana considerada, el vínculo sociedad - Naturaleza se hace un flujo de dos vías en relación mutuamente enlazada. Una variable que se refleja en la naturaleza del consecuente mercado.

³Decreto Legislativo 9-96. Congreso de la República de Guatemala. 1996. Se aprueba el Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes. Guatemala, 5 de marzo de 1996.

Es casi imposible lograr una aceptable distribución geográfica de ecosistemas. Fijarles tamaño y límites en una Naturaleza continua, que no admite fronteras, es una de tantas causas. Sistemas ecológicos mayores, como los *biomas*, lo permiten con alguna precisión. Se llama bioma a la unidad formada de un conjunto de ecosistemas afines por sus características estructurales y funcionales. Las comunidades humanas interaccionan con ellos. Surten parte de los recursos que las personas necesitan, y estas les provocan modificaciones. Superponer un mapa etnográfico a uno de biomas (mapa 1) es una manera sencilla de estimar sus relaciones.



Mapa 1. Distribución de los biomas terrestres de Guatemala. Original.

La distribución de los biomas depende de la de la vegetación nativa. Saber cuál es debe llevarnos a considerar la historia geológica, las dispersiones bióticas, la naturaleza del relieve superficial, patrón de microclimas e intensidad de las relaciones etnobiológicas. Si bien la historia geológica de Guatemala puede rastrearse a partir de la orogenia acadiana del Devónico Medio (ca 390-370 millones

de años), su biota debe serlo con las dos emersiones marinas provocadas por la orogenia laramídica de Cretácico superior a Eoceno inferior (ca 70-50 millones de años).

De allí nació, por decirlo de algún modo, el sustrato biológico para la evolución del patrimonio. Un aporte ulterior, de biota sudamericana, ocurrió con la consolidación física del istmo centroamericano, alcanzada entre Mioceno y Plioceno (de unos 10 a 2 millones de años). Muchas dispersiones bióticas en sentidos norte-sur y sur-norte, instauración de un relieve geográfico complejo y dinámico que modula condiciones meteorológicas y establece un rico mosaico de microclimas, variabilidad de suelos e intensos procesos ecológicos dieron por resultado el legado natural que, para su estudio, se llama diversidad taxonómica. Ya instituida, su permanente cambio hizo de Guatemala uno de los más ricos centros de diversidad biológica del mundo.

Conceptos básicos

El vínculo creado y mantenido entre las sociedades humanas y los recursos del entorno ecológico es tan preciso y profundo que la relación entre los pueblos y su medio ambiente permite la estimación de *recursos naturales identitarios*. Considerado un nexo entre identidad cultural y diversidad biológica, tales recursos son *bienes de la Naturaleza que actual o potencialmente llegan a satisfacer las necesidades humanas en el marco de las condiciones socio-culturales propias de su colectividad*.

El estudio integrado de hechos culturales

y recursos naturales identitarios se apoya en una estructura filosófica simple: al descubrir el Hombre en la Naturaleza algo que le es útil lo toma e incorpora a sus requerimientos vitales, con el tiempo el uso se vuelve costumbre y las costumbres definen pautas de *comportamiento social*. En un cosmos de simbolismos, el Hombre *se identifica* con los productos de la tierra útiles y los torna en *patrimonio natural colectivo*. Por tal vía afirma nexos con la *Madre Naturaleza* en dependencia de *identidad cultural*.

El término comportamiento social, prestado a la psicología, representa un traslape con las nociones de *tradición* y *costumbre*. La primera *connota un conjunto heredado de rasgos [...] que individuos y sociedades adscriben a expresiones, creencias y conductas del presente para añadirles valor con miras al futuro*.⁴ Las costumbres son el modo habitual de proceder o conducirse, pero también el *conjunto de calidades, o inclinaciones y usos que forman el carácter distintivo de una nación o persona*. Llamamos tradición a un hecho social implica darle valor y significación, porque ubica a los sujetos en la historia y lo rodea de referentes simbólicos; las costumbres, recordando a Max Weber (1864 - 1920), constituyen usos basados en rutinas y en general equivalen a hábitos.⁵

Toda costumbre tiende a hacer prevalecer *comportamientos legitimados por un pasado normalmente 'inmemorial', sin*

⁴Bonte, P y M. Izard. 1996. **Diccionario de Etnología y Antropología**. Trad. M. Llinares García. Akal, Madrid.

⁵Weber, M. 1963. **Ensayos sobre sociología de la religión**. Taurus, Madrid. 3 vols.

embargo no adquieren nunca carácter obligatorio (costumbres indumentarias, culinarias, funerarias). Desviarse de ellas se traduce por 'disgustos' o 'inconvenientes' debido a las señales de desaprobación manifestadas por los que sí se adecúan [a las mismas].⁶

La incorporación de tales principios al mundo de las ciencias biológicas facilita la comprensión de la hilatura que construye el tejido de relaciones cultura - Naturaleza. Un tejido tal, en la etnobiología, ha permitido que lo *etno* enriquezca la materia base con el aporte sociocultural de los pueblos que la viven.⁷ Llevada al estudio de mercados bajo la óptica de *diversidad biológica en complemento de diversidad cultural*, apoya la comprensión de la armonía establecida por el Hombre con los recursos que permiten su pervivencia. Hace igualmente comprensible el enunciado de que ahora éste toma de allí los productos con que se alimenta, sustituyendo la ancestral recolección por la transacción y con ello estableciendo particulares patrones conductuales.

Los bienes que dan vida a tradiciones y costumbres, desligados de cualquier valoración monetaria o de capital mercantilista, son los recursos naturales per se, los que incorporados a la vida colectiva en comidas, bebidas, artesanías, arte popular, textiles, materias primas y en

⁶Bonte, P y M. Izard. 1996. Op. cit.

⁷La etnobotánica fue la primera etnociencia en surgir como tal. Concebida por J. W. Harshberger, en 1895 empezó a usar sus métodos y principios para apoyar a los arqueólogos en el estudio de plantas utilizadas por las poblaciones primitivas, su distribución y difusión en el pasado, y con esa base sugerir usos adaptados a los tiempos actuales.

cultura espiritual, le crean un imaginario sólido, evidente e irrenunciable. Vueltos al curso del ensayo, se colige que de tal contexto surge una definida relación social de mercado.

En ella logran cabida las acciones de reunir y distribuir alimentos nativos que, llevados a la cocina, hacen una comida tan identitaria como los procedimientos, artes y recetas y con que se prepara. Reflejan el hecho de tener Guatemala un patrimonio natural de tal diversidad que creó un centro de diversificación de especies de primera magnitud. Esto proporcionó un sustrato para que la mujer guatemalteca ancestral, con tanta riqueza en sus manos, fuera capaz de inventar una agricultura propia⁸ a la par de crear viandas y platillos que a la fecha marcan una culinaria inigualable.

He allí a los mercados populares con su carácter tan elevado y magnífico. La colección de bienes tangibles, provenientes de un patrimonio natural único, dando vida a las expresiones intangibles de un imaginario constituido en patrimonio cultural de equivalente riqueza y diversidad.

Mercado popular, enclave donde se amalgama la identidad cultural a entes materiales que dan vida a la cocina. En conjunto dan forma al universo donde cultura y diversidad biológica se unen y entremezclan, donde lo etnobiológico puede llegar a ser casi mágico. A mucha riqueza de patrimonios cultural y natural, como es el caso de Guatemala, corresponden mercados de magnificencia superlativa.

Razones de una diversidad biológica excepcional

Diversidad de la vida, diversidad biológica o biodiversidad es un concepto que engloba la *totalidad de las expresiones de la vida sobre la superficie de la Tierra*. Si el término *vida* resulta indefinible, sus manifestaciones en los organismos o sistemas de la *biosfera* son relativamente fáciles de apreciar. Siendo de tal manera numerosas, para facilitar su estudio se les agrupa en cuatro categorías: *diversidad taxonómica, diversidad genética, diversidad morfológica y diversidad ecológica*. Excepto la última, de las restantes hay oportunidades de observación en los mercados populares.

Las otras tres guardan entre sí relaciones de subordinación graduada: la primera trata la variabilidad de las *especies*, la siguiente considera la multiplicidad de *variedades* dentro de una especie, y la tercera la diversidad de fenotipos o *variaciones individuales* en el seno de las variedades (o especies). Cuanta más variabilidad ocurra al interior de estos tres niveles biológicos, más riqueza patrimonial podrá describirse en los *ecosistemas* en que se desarrollan. Ello conduce espontáneamente al cuarto nivel: mayor la diversidad ecológica del sitio. Si no en la Naturaleza misma, mucho de esto puede describirse desde los canastos en los mercados.

La teoría aplicada al conocimiento de la diversidad biológica nos coloca a un paso de interpretar los valores inherentes a su existencia. Dos más a entender la valía de su presencia como recursos al alcance del Hombre en la satisfacción

de necesidades fundamentales, materiales y espirituales, como la alimentación en este caso, y su cualidad de marcadores de identidad cultural. Llevada a otro plano, al desplegar la prodigalidad de los recursos naturales expone la riqueza patrimonial del Estado, muestra la intensidad de los flujos de capital y trabajo y en fin la intrincada organización social que desencadena.

Para acercarnos a dicha teoría, el punto de salida consiste en clarificar el origen de los recursos naturales. Esto es, ni más ni menos, indagar por el origen de las especies en el territorio. En los mitos del monumental *Popol Wuj*, cuando *Tepew y Q'ukumatz* alcanzaron un acuerdo acerca de la que sería su obra *se manifestó con claridad, mientras meditaban, que cuando amaneciera debía aparecer el Hombre. Entonces dispusieron la creación y crecimiento de los árboles y los bejucos y el nacimiento de la vida*.⁹

Líneas antes aludí a la explicación no mítica, cuando expuse que la historia de la biota en Guatemala podía iniciarse a la par de las emersiones laramídicas del

⁸Girard, R. 1977. **Origen y desarrollo de las civilizaciones antiguas de América**. Editores Mexicanos Unidos, México, D.F.

⁹Anónimo. S.f. *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*. Versión de A. Recinos, Piedra Santa, Guatemala, 1998.

¹⁰Resulta pasmoso que la historia de las emersiones también esté considerada en el *Popol Wuj*: *Como la neblina, como la nube y como una polvareda fue la creación, cuando surgieron del agua las montañas; y al instante crecieron las montañas. / Solamente por un prodigio, sólo por arte mágica se realizó la formación de las montañas y los valles; y al instante brotaron juntos los cipresales y pinares en la superficie*. Anónimo. S.f. *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*. Op. cit.

Cretácico al Eoceno.¹⁰ Entonces, al elevarse el territorio desde el lecho marino, el repoblamiento de su superficie se logró mediante oleadas dispersivas originadas en poblaciones del norte de América. No deja de ser sorprendente el acierto del *Popol Wuj* en la materia, cuando habla de cipresales y pinares entre los elementos primigenios, que justamente son representantes de la arcaica biota boreal que medró en el país primigenio.

De tales dispersiones se forjó, por decirlo de algún modo, el sustrato biológico inicial, el que dio materia a la evolución del patrimonio biológico. Aportes ulteriores de biota sudamericana pudieron alcanzar el territorio con la consolidación física del istmo centroamericano entre Mioceno y Plioceno (unos 10 a 2 millones de años). Junto a los muchos desplazamientos dispersivos en sentidos nortesur y sur-norte se sucedía un labrado permanente del relieve geográfico, paralela modulación de procesos ecológicos y meteorológicos, establecimiento de un mosaico de microclimas, mutabilidad de los suelos e intensos flujos genéticos y energéticos. Todo contribuyó a establecer el rico legado natural actual. Insustituible, su permanente cambio hizo de Guatemala uno de los más exuberantes centros de diversidad biológica del mundo.

Los procesos ecológicos esenciales no pueden sustraerse del carácter holístico de la Naturaleza; del mismo modo, no es posible trazar parcelas de biosfera, pero es dable argumentar sobre la secuencia evolutiva ideal: la base se ubica en las especies, cuántas más cuántas menos (*diversidad taxonómica*) es asunto de

escasa relevancia para el caso; la evolución orgánica actúa sobre ellas. De tal acción derivan *variedades*, *subespecies* o *razas* (*diversidad genética*). El mundo vivo se constituye de variedades, las especies puras son una abstracción. Los *individuos* que integran un conglomerado de variedades (*población biológica*) o de especies difieren entre sí, de manera que es estadísticamente improbable hallar dos ejemplares iguales (*diversidad morfológica*).

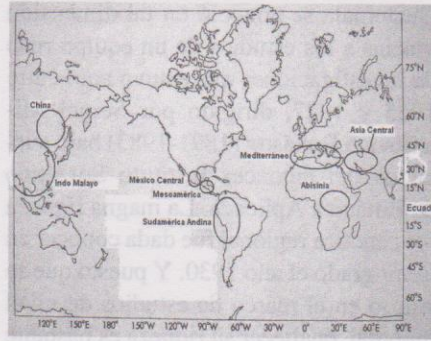
Es la esencia de la *diversidad biológica*. En ella, a mayor diversidad genética corresponden más oportunidades humanas para la satisfacción de sus modos de vida. Es ese justamente el caso de Guatemala, y tal el invaluable acervo concentrado en un mercado. Dicha variabilidad representa *pluralidad de genes* en poblaciones naturales, cuyo *flujo de alelos*, real y estadístico, conduce a multiplicidad de *linajes*. Expresión que conceptualiza las *líneas genéticas* de las variedades. En ese contexto, la diversidad morfológica, sinónimo de *diversidad fenotípica* y de *variabilidad individual*, se articula a selección sexual y éxito reproductivo, factor clave en el mantenimiento al más largo plazo posible de los recursos alimentarios.

Notable consecuencia geográfica de la variabilidad genética es la constitución de *centros de diversificación y dispersión*, *zonas naturales en las que sucede especiación y apareamiento de variedades debido a particulares condiciones del terreno y de sus poblaciones silvestres*.¹¹ Guatemala es uno de ocho centros primarios de importancia mundial por la diversificación de linajes (variedades)

comestibles. Al interior de cada especie, la diversificación depende del *complejo génico*, o germoplasma, el *conjunto natural de genes alternos, o alelos, que le es propio y le da potencial de cambios evolutivos*. Los alelos determinan formas disímiles de una misma característica fenotípica. No hay dos especies con el mismo mapa genético.

La frecuencia de cada alelo tiende a variar de una generación a otra. El resultado es cambio físico en los organismos por cambio en su dotación génica. La distribución de los grupos sanguíneos en el Hombre, o de índices dermatoglíficos, color de piel, ojos o cabello marcan algunas variaciones. Una *población*¹² dada puede dar origen, por esa vía, a *poblaciones genéticas subordinadas, subespecies o variedades*.¹³ Regiones del Globo con condiciones para fomentar el desarrollo de poblaciones subordinadas, que no son tantas, constituyen centros de diversificación, o de *origen y especiación*, de donde irradian linajes por medio de dispersiones naturales.

Tres de ocho centros primarios se ubican en América (mapa 2): Mesoamérica, México Central, y Sudamérica Andina (tierras altas de Colombia al norte de Bolivia). Descritos inicialmente a la luz de sus *especies nativas de interés*, esencialmente de *plantas cultivadas* de importancia agro-alimentaria, en la realidad son unidades biogeográficas significativas en el plano ecológico. Además del interés agrícola, en sus linajes exclusivos se muestra el valor que alcanzan como espacios geográficos de extraordinaria conformación en perspectiva de diversidad biológica.



Mapa 2. Los ocho centros primarios de diversificación de las plantas cultivadas, ubicados con base en los estudios de Nikolái Ivánovich Vavilov y Sergéi Mijáilovich Bukásov. Original.

¹¹El concepto equivale a suponer que en cada centro se desarrolla un conjunto de linajes propio, característicos de él, endémicos como los califica la biogeografía. Por consiguiente, en lo fundamental coincide con las áreas de endemismo descritas por Joel Cracraft. Ver Cracraft, J. 1985. Historical Biogeography and Patterns of Differentiation within the South American Avifauna: Areas of Endemism. Cf. P. A. Buckley y otros (eds.). Neot. Ornith. Ornithological Monographs N°36. The American Ornithologist's Union. p49-84.

¹²En términos biológicos se llama poblaciones a *agrupaciones de individuos de una misma especie*, en esencia líneas genéticas particulares o germoplasmas. Dentro de una población, la prevalencia de determinada tasa génica oscila en frecuencias estadísticas, dirigidas por factores tales como selección natural, deriva genética al azar (muy importante en poblaciones pequeñas), presión de mutación y migración diferencial, procesos que son alterados por la índole y grado del aislamiento geográfico del grupo, su densidad, probabilidades de apareamientos al azar, tasas de emigración e inmigración, etc.

¹³Las dos subespecies históricas más conocidas de la raza humana son *Homo sapiens idaltu* y *Homo sapiens sapiens*, en su orden el Hombre Anciano que Sabe del Pleistoceno Medio de Etiopía, de cerca de 158,000 años de antigüedad, descubierto en 1997, y el Hombre que Sabe contemporáneo. Cf. White T. D., et. al. 2003. Pleistocene *Homo sapiens* from Middle Awash, Ethiopia. Nature 423:742-747.

Guatemala se conoció en tal dimensión gracias a los estudios de un equipo ruso de investigaciones que estuvo aquí entre 1925 y 1927, dirigido por Sergéi Mijáilovich Bukásov (1891-1983) bajo auspicios del entonces Instituto Soviético de Botánica Aplicada. La magna riqueza fitogenética regional fue dada conocer en Leningrado el año 1930. Y puesto que se valoró en el marco de estudios de nivel mundial, enaltecer su riqueza es bastante más que un mal disimulado chauvinismo. El científico principal, que coordinó la investigación mundial, fue el botánico Nikolái Ivánovich Vavílov (1887-1943). Al final del monumental trabajo identificó los ocho centros aludidos. Los otros cinco son Abisinia, Asia Central, China, Indo Malayo y Mediterráneo. Entre otros centros de importancia menor, Chile y Brasil-Paraguay.

Mesoamérica coincide con el concepto establecido en 1943 a partir de Paul Kirchhoff (1900-1972), que llama así a la región que se extiende del centro de México (escarpa de los valles Pánuco y Santiago) al noroeste de Costa Rica.¹⁴ Es una zona geográfico-cultural de gran consistencia y extrema importancia en lo mítico, histórico-social, geológico, ecológico y biogeográfico. No es difícil, en consecuencia, entender por qué constituye una entidad que une con gran solidez lo etnológico a lo natural en un marco de mucha diversidad. En la realidad geográfica, Guatemala se sitúa al centro de Mesoamérica, lo que coloca al país en el corazón del área.

En su entorno biofísico, la compleja variación del relieve superficial y profusión de ecosistemas le confiere fun-

ciones de laboratorio auto-regulado. Es ahí donde la evolución produce la gama de variedades botánicas que, algunas recolectadas y otras cultivadas, van a los mercados, a las mesas y a los iconos de la religiosidad popular de los guatemaltecos.

Variedades y especies no cultivadas representan el material genético silvestre del patrimonio, siempre sometidas a cambios evolutivos, adaptaciones y articulación a la cultura de los pueblos. Son árboles, cactáceas, bromelias, orquídeas y otras, que se constituyen en legado natural que favorece la existencia de la *cultura recolectora*. Herencia cuya riqueza pocas veces se pondera, siendo de magnitud inimaginable. Si en Guatemala no hubiera tal plétora de recursos alimentarios, dicho estilo de vida humana sería de baja intensidad, pero es tanta que gran cantidad de productos de la recolección constituyen materia prima indispensable en la cocina de los hogares, e igualmente aparecen con profusión en los mercados populares.

El colectivo etnobiológico de la biodiversidad

La expresión *colectivo etnobiológico*, como se usa en este ensayo, tiene el sentido de *patrimonio cultural intangible de un grupo o colectividad, constituido por las relaciones que se dan entre sus integrantes y sus recursos naturales identitarios, y por los valores simbólicos, materiales y sociales con los que se integra al imaginario de la comunidad*.

¹⁴Aimi, A. 2003. *Art Book. Mesoamérica*. Electa bolsillo, Barcelona.

Relaciones y elementos materiales que se entretajan en una *herencia social* expresada cotidiana y espontáneamente en las costumbres y tradiciones del grupo en cuestión.

Si volvemos los ojos al espíritu que da contexto a los recursos naturales, como bienes de la Naturaleza en que la temporalidad de uso y aprovechamiento les causa la posibilidad de serlo actual o potencialmente, muchos tendrán cabida en la definición. Mas el carácter de *identitarios* únicamente lo alcanzan bajo condiciones particulares, que individualizan a los que pueden ser arraigados en la conciencia colectiva por motivos materiales, espirituales o sociales.

Son los elementos selectos de la diversidad biológica que contribuyen a moldear la identidad cultural de las comunidades. Por eso resultan ser más que recursos al servicio del sistema económico de oferta y demanda. Desde la geología y la geografía hasta la ecología, y su interacción con el clima y procesos bióticos, se establece el *continuum* de hechos etnobiológicos que definen conductas individuales y comportamientos colectivos. Cuando se ha establecido esa relación de las sociedades humanas con los recursos naturales en el marco del comportamiento social, se puede identificar inequívocamente a las especies biológicas incorporadas al estilo de vida de tales sociedades.

El conjunto de especies, formas de uso y modelos de aprovechamiento constituye un patrimonio etnobiológico que se aloja y mantiene en el imaginario popular. Son *saberes colectivos*. Se vea hacia

donde sea, donde haya comunidades humanas asentadas en terrenos de bosques, matorraleras y praderas, junto a pantanos, lagos, ríos y en litorales, en terrenos de montañas, volcanes, mesetas, valles o barrancas, pueden descubrirse las relaciones que la diversidad biológica tiene con el desarrollo sociocultural. Es un patrimonio intangible transformado en legado social, cuyas manifestaciones constituyen hechos culturales de gran riqueza, dimensión y pertinencia colectiva.

La composición de especies, linajes, paisajes y morfotipos es al mundo vivo lo que la herencia colectiva, espacios sociales y relaciones comunitarias lo es al conglomerado humano. Un asunto importante a tener en cuenta es la transmisibilidad en el tiempo de las variables que definen estos ámbitos, lo que crea la fundamentación para darles categoría de *patrimonio*: natural, cultural, etnobiológico. En lo tocante al patrimonio natural, es básico tener en mente que la biota se asentó en el país como resultado de procesos colaterales a la génesis del territorio, y que se ha distribuido sobre la superficie en patrones dirigidos por el relieve y los procesos que modula.

Esto permite verlo como una *herencia* proveída por el arribo, evolución y adaptación de linajes venidos naturalmente de otros ecosistemas. En la comprensión de lo ancestral se difumina la historia natural antigua. La relación de la geología (y su derivada, la geografía) a ecología y cultura es la base de la etnobiología. Cuando diversidad biológica e identidad cultural se hermanan, se hace palpable la necesidad de la planificación

justa y equitativa del uso de los recursos naturales y del resguardo de la historia, tradiciones, costumbres e identidad de los pueblos, que conforman su patrimonio cultural, tangible e intangible. Esto es, valorar las relaciones etnobiológicas con bases socio-naturales, no mercantilistas.

Al intensificar una reflexión sobre especies, variedades y ecosistemas, en un modelo congruente con una biología de la conservación que no excluya el devenir de los pueblos dentro de su propia identidad, resultará posible reconocer la cuantía del patrimonio etnobiológico. Su entorno siempre se encontrará matizado por la influencia de la geografía y la ecología. Es fácil notar que estas se comportan como disciplinas auxiliares de la antropología en la tarea de definir y explicar un modelo etnobiológico socialmente incluyente. Una puerta de entrada para acometer el reto de conocerlo y valorarlo puede tener como tesis central *el valor de la historia, natural y cultural, en la dispersión y distribución de los seres vivos, en el tiempo y en el espacio, su ulterior incorporación al imaginario de los pueblos y el surgimiento de expresiones socioculturales provenientes de la herencia colectiva.*

La diversidad biológica comestible

Pues como fácilmente puede verse, un complemento etnobiológico de la cocina popular guatemalteca son los mercados al aire libre, los mercados populares. En esos singulares conglomerados no sólo se hacen las transacciones del día a día o las que son indispensables para man-

tener el ritmo de vida, debido a que también es un espacio para hablar con más personas, ya que allí mucha gente converge cual si fuese un foro maquillado de centro comercial.

Paralela a una invaluable función social, tienen aquellas que he nombrado más de una vez: reúnen lo más selecto de la diversidad biológica útil, y la ponen al alcance de las manos que habrán de lograr dicha utilidad. Es un aserto indiscutible que, si en Guatemala un científico social, genetista de la vida silvestre, biólogo o naturalista se interesa por el conocimiento de la variabilidad local de comestibles, de los productos que constituyen materia prima a la cocina popular, en un mercado encuentra vastas oportunidades de estudio.

Casi siempre colocados estratégicamente en canastos artesanales de caña, sobre rústicas mesas, o encima de coloridas láminas plásticas o contenedores de la misma contextura, al alcance de la vista de los potenciales compradores hay considerables cantidades de los comestibles más propios de los pueblos (para los fines del ensayo debiera decir: de ingentes cantidades de las variedades genéticas integradas al comer y a la culinaria de los guatemaltecos; y para el ensayo también: al alcance de la vista de los estudiosos de la diversidad biológica).

Frutas, flores, hojas, raíces, tubérculos, semillas, tallos, todo aquello que pueda comérsele a una planta, o plantas completas. Hongos, animales. En la infinita gama de variedades que la Naturaleza ha creado. Algunas de las especies exhibidas (para comercialización, claro), muy

pocas en verdad porque una nómina completa supera cualquier intento descriptivo, son:

Acerolas. *Malpighia glabra* var. *guatemalensis*, *Malpighia glabra* var. *acuminata*. Presente con sus pequeños frutos, parecidos a nances (son parientes), rojos, poco carnosos pero muy jugosos, ácidos, que se comen directamente. Consumo tradicional; a veces se usa para hacer dulces caseros y bebidas fermentadas artesanales.

Achiote. *Bixa orellana*. La intensa dependencia de la cocina popular (y en mucho menor escala la artesanía textil) a la coloración que transmite, a su sabor y aroma, es infaltable en los mercados. Sea como pasta o semillas, permite ver la presencia de este condimento nativo con toda la esplendor que posee.

Aguacates, oj'. *Persea americana*. El desarrollo del cultivo se basa en materiales genéticos procedentes de su centro de origen, especialmente de Guatemala, donde se cuenta con innumerables materiales genéticos, conocidos como criollos, los cuales han sido seleccionados y conservados por los agricultores que practican la agricultura tradicional.¹⁵ *Persea schiedeana* es el chucte y *Persea tolimanensis* el aguacate de mico; *Persea nubigena* y *Persea steyermarkii* confinadas al Cerro Miramundo de Jalapa. Las tres últimas en peligro de extinción.¹⁶

Anonas. *Annona macrophyllata*, *Annona purpurea*, *Annona squamosa*. La primera llega de tierras bajas y es de frutos pequeños y cáscara verde. La segunda de tierras altas, fruto más grande y cáscara oscura, suave; la tercera procede de Alta Verapaz. Otras son *Annona cherimola*, *Annona muricata* (gua-



Impresionante variabilidad en los frutos de una línea criolla de aguacate, como se vende en el mercado de San Juan La Laguna, Sololá, de cuyas montañas proceden. Foto L. Villar Anleu, 02.07.2011.

naba), *Annona primigenia* y *Annona spinescens*.

Apazote. *Chenopodium ambrosioides*. Esta hierba de olor fuerte, un condimento común en la cocina, procede casi siempre de recolección de plantas espontáneas o de cultivos familiares artesanales. Debido a eso hay mucha variabilidad genética en los materiales de consumo, y consecuente diversificación en los mercados.

Ayotes. *Cucurbita moschata*. Es tal el grado de variación genética que se dificulta la designación precisa de la especie. Se cree que la nativa de Guatemala se acerca al güicoy, *Cucurbita pepo*, poco a la calabaza, *Cucurbita maxima*, con rasgos de otras tres especies cultivadas. Se venden hojas, que pueden comerse de varias maneras; semillas, cuyo

¹⁵Azurdia, C. 2008. **Agrobiodiversidad en Guatemala.** Cf: C. Azurdia (ed.). Guatemala y su biodiversidad: un enfoque histórico, cultural, biológico y económico. Guatemala, Consejo Nacional de Áreas Protegidas. p404-463.

¹⁶Martínez Tambito, E. A. y otros. 1994. **Proyecto de investigación en *Persea* spp.** Inf. de invest., IIA, Facultad de Agronomía, Univ. de San Carlos, Guatemala. p73-77.

nombre popular es *pepita de ayote*, van a muchos platos sin sustituir a la *pepitoria* que es *Cucurbita argyrosperma* y tiene sus preparaciones propias.

Badú, ox, makal, q'eq'exq'e. *Xanthosoma violaceum*. Se encuentran a la venta las partes más apetecidas, como son los cormos (tallos subterráneos), que pueden cocerse para sustituir al pan o a las tortillas o comerse como un cocido con otras verduras; consumo elevado en la zona del Caribe. Se parecen a ella la malanga, el yampí y los ñames, aunque hay claras diferencias entre ellos.

Bejuco de agua, p'aac', uva de monte. *Vitis tiliifolia*. Muy raramente llega a un mercado, pero cuando es el caso lo hace en sus frutos parecidos a uvas, negruzcos a morados, de sabor tan ácido que a algunos les resultan desagradables. Aún así hay quienes los consumen.

Bledos. *Amaranthus hypochondriacus*, *Amaranthus polygonoides*, *Amaranthus cruentus*, *Amaranthus caudatus* (quilete), *Amaranthus dubius*, *Amaranthus hybridus* y *Amaranthus scariosus*. La reina de las hierbas comestibles. No faltan en mercados populares donde se venden por manojos a precios bastante bajos. La mayor parte de la cosecha se hace de plantas que se han dejado crecer como malezas, o bien proceden de huertos familiares; cualquiera sea el caso, constituyen prácticas culturales dignas del mayor elogio y aprecio.

Cacao, kakaw. *Theobroma cacao*. El "alimento de los dioses" (gr. *Theos* = dios; *bromus* = comida, alimento) puede adquirirse en los mercados, tanto en sus frutos como en semillas. Su presencia como fruto se debe más a demanda mágico-religiosa que corporal, ya que se le vincula con simbolismos de comi-

da-ofrenda, cuestión muy notable en pueblos indígenas del Altiplano.

Caimitos. *Chrysophyllum cainito*. Fruto altamente apreciado por la delicadeza del sabor, suave y apetecible. La pulpa, regularmente morada, es dulce y la más jugosa de las sapotáceas. Se le planta en los patios de las casas y huertas domésticas, sin embargo se vende con mucha intensidad en los mercados.

Camote. *Ipomoea batatas*. La elevada variabilidad genética, que puede verse en un mercado, combina formas de pulpa morada o amarilla, y cáscaras moradas o amarillas que no necesariamente coinciden par a par. La variedad morada se encuentra en la actualidad en serio peligro de extinción.

Cereza. *Prunus capuli*. Cosecha de temporada, cuando los árboles fructifican se ve en grandes cantidades en los mercados. Los pequeños frutos son bayas verdosas, rojas o moradas, casi negras. La venta y el consumo, son más intensos en los pueblos del Altiplano aunque no faltan en la Nueva Guatemala de la Asunción, en donde satisfacen principalmente el gusto de inmigrantes de aquellas comunidades.

Chan. *Salvia potus*, *Salvia polystachia*. Se presenta en sus semillas, minúsculas, que se venden por "medida" o por peso. Su empleo, muy tradicional, es agregado a bebidas (limonadas de preferencia) para que suelte una sustancia mucilaginosa de gusto muy especial. Se le reputan propiedades medicinales. Su aceite se usó en las artesanías de morros y jícaras.

Chaya, xaq'tix, chatate. *Cnidioscolus aconitifolius*. Mercados de Petén, Alta Verapaz y Chiquimula mayormente, aunque

ocasionalmente en varios más. Hojas comestibles, que poseen pelitos urticantes). En cultivo se reproduce por estacas. Hay muchas razones para pensar que es comida prehispánica.

Chicozapote. *Manilkara zapota*. Los populares *chicos* abundan en mercados populares y no tan populares. Uno de los frutos tropicales de gusto más delicado. El látex del árbol es materia prima para la elaboración de chicle, y en algunos pueblos indígenas todavía se consiguen los de hechura artesanal, a los que se llama *copal* y son muy gustados por las mujeres. Cuando hay, el *copal* se dispone en frascos de vidrio grandes, con agua para evitar que seque.

Chilacayote. *Cucurbita ficifolia*. Los frutos son grandes, verdes o jaspeados con tonos crema. Hay muchos en los mercados, así como flores y hojas que se preparan como las del ayote, y semillas como sustituto de la pepitoria. Se venden también sus derivados, en particular dulces caseros.

Chile, iq'. *Capsicum annum*. Literalmente no hay mercado sin chiles, en toda la gama de formas, tamaños, colores, cualidades y precios que se requiera. Se hallan también sus preparados, artesanales, semi-industriales e industriales. Es tal su abundancia en los *tiánguez* que hasta les transmiten cierta atmósfera festiva por el colorido que imprimen, delicadamente estética.

Chipilín, m'uch. *Crotalaria longirostrata*, *Crotalaria vitellina*. Con la misma intensidad que se le requiere para comer, así está en los mercados. Fragantes manojos que exhiben la variabilidad del grupo, y también alimentos que se hacen con sus hojas, en particular los afamados *tamalitos*.



Manojos de chipilín, y con ellos de bledo y otras hierbas comestibles, tomates, chiles, güisquiles y algunos alimentos introducidos... ¡La riqueza en diversidad biológica de un mercado popular! Nueva Guatemala de la Asunción. Foto L. Villar Anleu, 24.05.2010.

Chufle. *Calathea allouia*. Los comestibles tiernos brotes florales de esta hierba se hallan en manojitos que hasta resultan de preparación artística. Frecuentes en los mercados de oriente, en particular Chiquimula y Jutiapa, pueden estar también fuera de su ámbito, por ejemplo en el mercado San Martín de la Nueva Guatemala de la Asunción.

Coco. *Cocos nucifera*. Cosmopolita. En todos los mercados imaginables. Como frutos sazones o tiernos, pulpa separada o porciones de "agua". Por lógica: es más común en los mercados cercanos a los litorales, donde crece.

Chucho, tz'i', nabay. *Renealmia aromatica*. Delicada especia nativa de la familia Zingiberaceae, se utiliza en caldos muy tradicionales, lo cuales se condimentan a través de los frutos, pequeñas cápsulas esféricas de unos diez milímetros de diámetro. No es muy común pero tampoco un artículo raro.

Cordoncillo. *Piper auritum* o anís de monte, es un condimento antiguo de caldos y sopas. Se usan las hojas. Aunque la mayor parte de recetarios ya no lo recuerdan aún sigue usán-

dose como antaño en algunas comunidades. En sus mercados, sin ser común, todavía puede encontrarse.

Cox. *Canna tuerckheimii*. No es comestible en Guatemala (rizomas y cormos lo son en otros países), pero sus hojas, envoltorio de tamales en muchas partes, hace que considerables cantidades de ellas se encuentren en los mercados.

Coyol. *Acrocomia aculeata*. Aunque no abundante ni común, se representa por sus frutos, comestibles, que son llevados crudos o preparados en dulce casero. A veces también los meristemos foliares (palmito).

Cuajilote. *Parmentiera aculeata*. Produce frutos largos, de sabor dulzón, que se comen crudos o cocidos al vapor junto a tamalitos de maíz, modalidad muy apreciada entre la gente del campo. El variable fruto puede verse con frecuencia en los mercados.

Cuje, cushín, paterna. *Inga edulis*. El fruto es una legumbre grande, verde, cuya blanca pulpa, de aspecto algodonoso, se come cruda; es aromática y muy refrescante. Altamente frecuente en los mercados.

Frijol, kinaq'. *Phaseolus vulgaris*. La gran multiplicidad de variedades y especies está a la vista en cualquier mercado. Es una de las especies de la flora comestible nativa de la región que, en sus semillas, se hace omnipresente. En cualquiera de los múltiples centros de comercio popular puede ser estudiada su increíble gama de variaciones biológicas.

Guayaba, ikieq', cak, chamxuy, pata'j, p'ox. *Psidium guajava*, *Psidium friedrich-talianum*. Su intensa variación biológica se refleja en una representación de gran varie-

dad en los mercados populares. En ellos está condensada la potente asimilación cultural que ha ocurrido frente a un comestible nativo.



Frijoles negros y colorados, junto a aguacates, jocotes, tomates y dulces caseros (al fondo) en el mercado de la ciudad de Chiquimula. Foto L. Villar Anleu, 17.03.2010.

Güicoy. *Cucurbita pepo*. Todas las variedades esperadas pueden verse en los mercados populares, como fehaciente prueba de la diversificación que la especie ha alcanzado en sus ecosistemas.



Güicoyitos y calabazas, ambos mostrando fuerte variación en las formas del fruto. Están junto a aguacates, que como puede verse corresponden a dos variedades. Los jocotes completan el cuadro de linajes nativos en el mercado de Chiquimula. Foto L. Villar Anleu, 17.03.2010.

Güiscopoyol. *Bactris major*. Los frutos, muy gustados, provienen de recolección de palmas silvestres, aunque en pocos casos se ha plantado. Se encuentra con alguna facilidad

en los mercados, aún fuera de su ámbito natural. Como es común en las palmas vinculadas a las comidas, de ésta también se extraen y venden los meristemos foliares (palmito).

Güisquil. *Sechium edule*. Especie casi totalmente domesticada que, con amplia variabilidad genética de cultivo, llega a los mercados con igual variación. Tres secciones comestibles de la planta están en ellos: frutos, tubérculos (ichíntal) y brotes tiernos. Hay también oferta y demanda por producto cocido. Resulta en verdad maravilloso apreciar cuánta diversidad se encuentra en los mercados: frutos grandes, medianos, chicos; verdes, blancos, crema; espinudos, lisos, redondeados, alargados, piriformes...

Güishnay, wixna'i. *Spathiphyllum phryniifolium*. Ya que el flanco sur de la Cordillera Volcánica posee condiciones óptimas para su crecimiento y cosecha, es en los mercados cercanos a ella donde más puede verse. La parte comestible y puesta a la venta es la espata floral, cilíndrica y suavemente aromática.

Hierba de toro. *Ocimum campechianum*. Hierba de la familia de las labiadas, por su aspecto y olor se asemeja a albahaca asiático-africana, aunque es de aroma más intenso. Condimenta carnes, guisos y estofados por lo que no es infrecuente en los mercados.

Hierba-mora, majcuy. *Solanum americanum*, *Solanum nigrescens*. Hierba también conocida como quilete, crece como maleza de milperíos, entre el frijol, matorrales y predios baldíos; se le cuida en huertos familiares y patios y aún se siembra en macetas. El consumo es alto y por eso su amplia diversificación se encuentra en los mercados populares.

Hongos. Esta delicadeza natural se encuentra estacionalmente. Hay *q'antz'uy* o de San Juan, del complejo *Amanita caesarea*. Shara, *Lactarius deliciosus*; *q'anxul*, *Cantharellus cibarius*; "trompa de coche", *Hypomyces lactifluorum*; *xiq'inche'* u oreja de árbol, *Schizophyllum commune*, entre infinidad más. Cuando es tiempo de hongos, que usualmente coincide con la época lluviosa, su presencia transmite imágenes evocadoras de selvas umbrías, húmedas, mágicas.

Iximche', ujushte, ramón. *Brosimum ali-castrum*, *Brosimum costaricanum*. Sólo ocasionalmente, y cerca de su zona primaria de crecimiento, se lleva a los mercados, y en este caso como semilla o harina para preparar sopas, atoles, panecillos, panqueques, galletas, tortillas o una bebida sucedánea del café.

Izote. *Yucca guatemalensis*. Cuando es temporada hay muchas flores en los mercados, porque tienen fuerte demanda; es una comida muy tradicional. Caso contrario es más frecuente ver largas tiras delgadas, obtenidas al desgarrar las hojas, que sirven como material de amarre; se les nombra *chiyutes* (o puede verseles atando otro producto, un manojo de cebollas por ejemplo).

Jaiba. *Momordica charantia*. En culinaria local los frutos sustituyen a chiles: se rellenan con picado de carne, se envuelven en huevo, fríen y se sirven con chirmol aguado (como chiles rellenos); el platillo es grato al paladar y al gusto guatemalteco. Se les encuentra en los mercados populares, no así el plato que nunca está a la venta. Algunos los preparan en ensaladas.

Jicama. *Pachyrhizus erosus*. Cultivo maya muy primitivo, del ciclo agrícola incipiente dedicado a la producción de tubérculos. Las

raíces forman cuerpos tuberosos¹⁷, muy suculentos, globosos, que son la porción comestible y la que está en los mercados.

Jocote, jobo. *Spondias purpurea*, *Spondias mombin*. Especie de extrema variabilidad cuyos frutos abundan en los mercados, con la misma condición. Tan comunes son ahí que uno puede intentar el estudio botánico de la especie a partir de lo que está en ellos. Para los genetistas, la existencia de muchas variedades de una línea genética en una región la vincula como centro de origen; S. M. Bukásov¹⁸ señaló la alta variabilidad local.

Kanaq'. *Chiranthodendron pentadactylon*. Árbol, sus hojas aromatizan tamales y tamalitos sacro-ceremoniales en comunidades indígenas (Panajachel y Patzún, por ejemplo). Las hojas pueden encontrarse en los mercados correspondientes, en los que se venden por manojitos cuidadosamente atados.

Loroco. *Fernaldia pandurata*. Hierba enredadora cuyas fragantes flores son un ingrediente de gran tradición en la culinaria popular. Es un condimento muy gustado por su olor y sabor característicos, por eso hay mucho de él en los mercados, en especial hacia finales del verano y otoño temprano.

Madrecacao, matarratón. *Gliricidia sepium*. Árbol cuya parte comestible es la flor, suavemente rosada, que se agrega a sopas caldosas y a variadas frituras tradicionales. En especial en la parte oriental del país, donde llega a ser un plato común, sus merca-

dos son abundantes en ellas.

Maguey. *Agave americana*, *Agave sisalana*, *Agave guatemalensis*, *Agave huehueteca* y *Manfreda fusca*. Principalmente textil en la actualidad, puede encontrarse como "pita floja", lazos o sus derivados artesanales (jarcia). La forma sacro-festiva del *ki' pakap kaqchikel* se vende en el mercado popular de Sololá entre Viernes de Dolores y Sábado de Gloria.

Maíz, ixim. *Zea mays*. Como el güicoy, güisquil, frijol y chile, el maíz se halla en todas las formas posibles. Todas las variedades, todos los colores, todas las comidas, todas las bebidas... Se consiguen en elote, mazorca, desgranado; criollo, transgénico... Su universalidad y variabilidad biológica son parte de los mercados.

Malanga. *Colocasia esculenta*. El comestible cormo, cuyo consumo ha llegado a casi todo el país, puede adquirirse en varios mercados, incluso de la Nueva Guatemala de la Asunción. Aquí, el Mercado San Martín de Porres es proveído por la Zona Reina de Quiché, montañas de Alta Verapaz y selvas de Izabal.



Malanga en puesto de venta del mercado San Martín de Porres. Nueva Guatemala de la Asunción. Foto L. Villar Anleu, 12.02.2011.

¹⁷Girard, R. 1977. *Op. cit.*

¹⁸Bukasov, S. M. 1981. *Las plantas cultivadas de México, Guatemala y Colombia*. Trad. de la ed. inglesa por J. León. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), Progr. Recursos Genéticos CATIE/GTZ, Turrialba, C.R.

Manzanilla. *Crataegus pubescens*. Los pequeños frutos, en pomo, maduran hacia principios de otoño y duran hasta bien entrado el invierno. Es la época en la cual se les encuentra en los mercados. Otra posibilidad es adquirirlos como dulce casero o jalea artesanal. En temporada resultan muy comunes.

Maxa'n, moxa'n. *Calathea lutea*. Herbácea de hasta dos metros de alto, de la que se cosechan sus grandes hojas para envoltorio de tamales, paches, recados prehispánicos y otras comidas. Se dispone de ella en los mercados, en grandes cantidades, durante todo el año, pero con mucha más abundancia en tiempos que anteceden a días de gran festejo religioso-popular, en particular navideños.

Matasano. *Casimiroa edulis*. Fruto estacional, por ello no presente siempre en los mercados. Con ser una especie mesoamericana, de distribución restringida, las variaciones carpológicas que se ven en las ventas populares representan en buena medida la variabilidad en el campo.

Miltomate. *Physalis philadelphica*. Tiene cuando menos veinte congéneres silvestres, cada uno con sus variaciones genéticas internas. Las comestibles bayas las muestran, por eso no sorprende hallar a la venta frutos grandes, pequeños, verdes, morados, ácidos, dulzones, esféricos, semi-ovalados, etc. Por transmitir propiedades únicas a ciertas comidas, en particular recados (como el del pepián) y algunos chirmoles y salsas, su disponibilidad casi siempre está asegurada.

Nance. *Byrsonima crassifolia*. No solo de su intenso aroma se llenan los mercados cuando hay nances, también de sus variaciones de color, pues si bien la mayor parte son amarillos, algunos tienden al verde y otros al rojo.

Otras disimilitudes están en el tamaño, el gusto, grado de acidez, etc.

Ñame. *Dioscorea* sp. La porción alimenticia es el cormo, cuyo consumo se eleva notablemente en la zona caribeña en donde se encuentran con frecuencia. En otras partes pueden ser más bien escasos.

Orejuela. *Cymbopetalum penduliflorum*. Los pétalos de la flor son secados al sol y vendidos en algunos mercados, como en Cobán, ciudad enclave para su comercio y distribución. Aromatizador de pinoles, chocolate, batido, atoles y recado negro, en preparados indígenas muy antiguos.

Pacaya. *Chamaedorea tepejilote*. Se comen las inflorescencias no maduras y los meristemas foliares. Las primeras son las comunes en los mercados. Hay bastantes diferencias de las formas cultivadas a las recolectadas, y entre ambos extremos mucha diversidad. Todas las variaciones alcanzan los tiánguez.



Pacayas, en el mercado de Chiquimula, que vienen de recolección de variedades silvestres. Repárese en la notable delgadez de la estructura floral, la cual alcanza la porción comestible. Foto L. Villar Anleu, 17.03.2010.

Papa. *Solanum tuberosum*. Para los genetistas es un cultivar avanzado, con variedades manejadas a gran intensidad. Produce tubérculos de muchas formas, tamaños y consistencia. Por ello, y porque se le demanda bastante, los mercados muestran el correspondiente alto grado de disimilitud. Variedades criollas son comunes en mercados de Quezaltenango, San Marcos, Huehuetenango, Totonicapán y Sololá.

Papaya. *Carica papaya*. El intenso consumo que rodea a la papaya, unido a un manejo e-levado de cultivos y al aprovechamiento de formas no cultivadas, hace que los frutos exhiban fuerte variabilidad en los mercados. No al alcance de los ojos, muchas diferencias a nivel químico subyacen a su presencia, la que así representa un reservorio vivo de materia prima útil.

Pataxte. *Theobroma bicolor*. Por estar hondamente enraizado en el imaginario mágico-religioso de las comunidades indígenas y en la esfera sincretizada de la religiosidad popular, y porque además se gusta mucho de él en atención a su delicado sabor, se le halla comúnmente en los mercados. No importa en ello que deba transportársele desde distancias considerables.



Pataxtes a la venta en el mercado popular de la ciudad de Sololá. Foto L. Villar Anleu, 23.04.2011.

Pepitoria. *Cucurbita argyrosperma*. Pepitoria es la semilla de varias especies de cucúrbitas. La de *C. argyrosperma* lo es por antonomasia, fácil de distinguir por sus bordes festoneados. También puede provenir de ayotes, güicoyes y chilacayote. Ingrediente básico de platos tradicionales como *iwaxte*, *pepián* y recado de tamal, o se espolvorea sobre frutas. Todas las formas están en los mercados.

Pericón. *Tagetes lucida*. Hierba silvestre aromática, de reconocidas propiedades medicinales y culinarias. Tras algunas tradicionales ceremonias de colecta en el campo, o de un cultivo común, se cosecha, seca y ata en manojos. Estos son los que llegan a los mercados, y se encuentran con mucha frecuencia.

Piloy. *Phaseolus coccineus*. Con grandes variaciones de textura, forma, tamaño y diseño de colores, los granos de piloy no solo son infaltables sino abundantes en los mercados populares. De modo indirecto la situación evidencia lo elevadas que son las preferencias de consumo. Está en granos e incorporado a comidas que caracteriza, entre ellas *xep'itos* (tamalitos).

Pimienta gorda. *Pimenta dioica*. Principalmente refundidas en el interior de las tiendas anexas a los mercados, las bayas de pimienta nativa forman parte relevante del inventario de especias y condimentos en las plazas. Nunca faltan, es verdad.

Piña. *Ananas comosus*. Tan conocidos, versátiles y muy aprovechados, los frutos de la piña exhiben en los *tiánguez* tantas variedades como necesidades hay por su consumo. Siendo tal materia de dominio público, innecesario es reiterarlo aquí.

Piñuela, muta. *Bromelia pinguin*. Su representación en los mercados la hace por las partes comestibles, los frutos y las flores (la floración ocurre de finales de mayo a octubre, la fructificación de agosto a noviembre). Alimento preferido en oriente, cuyos *tiánguez* pueden ser ricos en ellas. Chiquimula se autoidentifica mucho con su consumo, de ahí que a sus habitantes se les llame *muteros*.

Pitahaya. *Hylocereus undatus*. Son los frutos de esta cactácea rastrera los que se llevan a los mercados. Globoideos, cáscara roja que se desprende con facilidad para poner al descubierto la abundante y jugosa pulpa, increíblemente bella a la vista en su color fucsia fuerte, salpicado de miles de pequeñas semillas negras. Muy grata al paladar, real manjar y altamente nutritiva. Gran variación en los mercados.

Pito, tz'ite', machetillo. *Erythrina berteiroana*. Se comen las rojas flores, que recuerdan la forma de un machete. Gran variabilidad floral en las plazas, reflejo de alta diversidad silvestre. La floración es otoñal. Para venderse se atan en haces. De vez en cuando hay semillas, granos de color rojo vivo, de místicas aplicaciones mágico-religiosas (las artes adivinatorias del *tz'ite'*).

Quilete. *Sinclairia sublobata*. Son comestibles las hojas de este arbusto de uno a dos metros de altura (raras veces hasta cinco). Se preparan en sopas, se agregan a caldos de res o se fríen de diferentes maneras. El consumo es intenso, por ello hay una marcada demanda y oferta, lo cual se evidencia en la gran cantidad de ellas que vienen a los mercados populares en manojos amarrados con *chiyute*.

Samat. *Eryngium foetidum*, xamat, escorzonera, culantro de chucho o culantro de costa,

hierba que crece en claros boscosos. Componente ineludible del *kaq'iq'* y otros platos indígenas muy antiguos, se encuentra en los mercados aunque no en la misma medida de su uso tradicional. Pero en ello, sus variaciones biológicas pueden verse con gran facilidad.

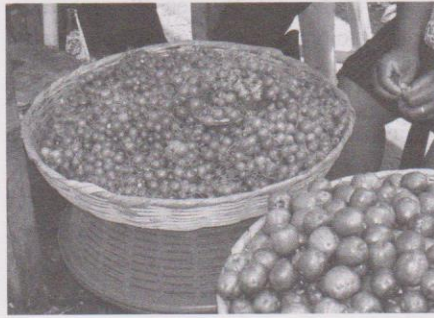
Sáuco, sauco, tz'olaj. *Sambucus nigra* subsp. *canadensis*. Sus hojas se usan como aromatizador, sus pequeños frutos para hacer jaleas y mermeladas y tiene propiedades medicinales. No es frecuente (es más bien un producto raro) pero es posible verlo en mercados.

Tepejilote. *Carludovica palmata*. Arbusto de hasta tres metros de alto, de bosques, cuyos frutos tiernos y cogollos foliares son comestibles. Por lo regular se consume en sopas y frituras. No es inusual encontrarlo en los mercados populares de las poblaciones cercanas a sus áreas de crecimiento, en particular en el Altiplano de la Cordillera Volcánica.

Ternera. *Euterpe precatoria*. Son comestibles los tiernos meristemos foliares, que se consumen crudos o asados donde se cosechan, o se llevan a casa para preparar con ellos una comida cocida, por ejemplo una sopa. Compartir un fuego con alguien en cálidas tardes campestres, con cogollos de ternera asados a las brasas, es una de las sublimaciones del comportamiento social guatemalteco. Hay en los mercados.

Tomatillo, tomatillo de culebra. *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*. De mucha importancia para el entendimiento de la culinaria autóctona es el tomatillo, línea genética nativa que crece como maleza, tolerada por los agricultores y cuidada con esmero por los propietarios de huertos familiares. Sus ácidas

bayas son muy usadas en chirmoles y reca-dos. Vigorosa presencia en los mercados de mediados del otoño a bien entrada la primavera.



Con solo su caleidoscópica alternancia de colores, el tomatillo ya invita a degustarlo... ¡cuánto más a devorarlo con la vista! Una venta, compartida con jocotes tronadores, en el mercado de La Perla de Oriente, Chiquimula. Foto L. Villar Anleu, 17.03.2010.

Tuna. *Opuntia ficus-indica*. Las tunas, el fruto de varias especies cactáceas, es muy apreciado por su sabor distinguido y propiedades medicinales. Incuantificable resulta su grado de variación morfológica. Si tal calidad hace la delicia de quienes se embarcan en su estudio desde la algarabía de un mercado, tanta más disfrutan sus consumidores, que encuentran variaciones para todos los gustos.

Vainilla. *Vanilla planifolia*. Excepto por algunas vainicas que esporádicamente llegan a mercados del área q'eqchi', y a veces plantitas para fines más ornamentales que culinarios, ya de la vainilla no se alcanzan mayores productos (consecuencia de su alto grado de industrialización y artificialización de la esencia).

Yampí. *Dioscorea* sp. Congénere del ñame, por lo que las consideraciones sobre la representación que tiene en los mercados resultan equivalentes. La distribución caribeña es

bien marcada.

Yuca. *Manihot esculenta*. Notable representatividad de sus derivados en todos los mercados del país, paralela a sus altos niveles de consumo. Junto a tal abundancia hay también muestras de elevada diversidad biológica. En forma de yuca cocida se constituye en sinónimo de elemento básico de mercado.

Zapote. *Pouteria sapota*. ¡Qué cantidad de zapotes pueden verse en los mercados! De grandes frutos o de frutos chicos, de formas redondeadas o alargadas... y es que en la Naturaleza igualmente hay semejante diversidad. También se presenta su congénere de cáscara verde, el injerto de tierras altas (*Pouteria viridis*). También hay *zapuyulos* (su semilla) de muchas aplicaciones culinarias y medicinales.

Zunza, zunzapote. *Licania platypus*. Otro fruto tropical ricamente representado en los mercados, especialmente en los de la costa del Pacífico y en los pueblos del Altiplano que tienen su influencia comercial. Muchas variaciones de forma, tamaño y sabor.

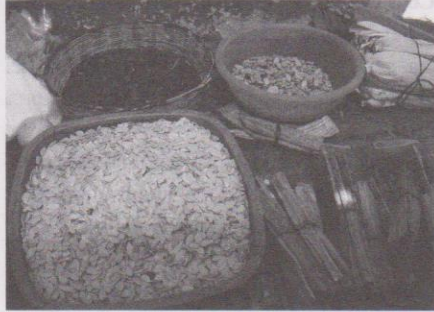
No me cabe la menor duda que han quedado fuera de esta fugaz narración muchísimas plantas, ya hierbas, arbustos o árboles cuyas hojas, flores, semillas, tallos o raíces nutren el inventario de los mercados populares guatemaltecos. Pero son suficientes para mostrar la riqueza de los *tiánguez* y de qué manera pueden llegar a ser representativos de la diversidad biológica del país.

Biodiversidad para la religiosidad

La profundamente sincrética religiosidad popular guatemalteca se vale de varios recursos biológicos para elaborar sus mensajes

de fe. Los simbolismos proveídos por ellos los han incorporado al imaginario de los pueblos. Por eso, dada una vigorosa demanda identitaria, su confluencia a los mercados ocurre en consonancia con las festividades mágico-religiosas de momento.

Cuando así ocurre, los *tiánguez* se colman de las especies propias de la ocasión. Con genui-



Pequeña venta, muy singular y rica, en el mercado de Panajachel. Pepita de ayote en el primer plano, pepita de chilacayote atrás de ella (negra, en el canastito de vara), rajitas de ocote, dobladores, hojas de cox (esquina superior derecha) y habas. Foto L. Villar Anleu, 04.04.2010.

na propiedad puede hablarse de un *mercado navideño* o de un *mercado cuaresmal*. Del *mercado del Día de los Santos* o del *de Concepción*. Algunas veces sucede que la especialización llega a ser tanta que, físicamente, las ventas de temporada se ubican en espacios propios, aislados. Pero en la mayoría de los casos la separación es más metafórica que espacial, y el mismo ambiente de las ventas cotidianas aloja y se enriquece con los artículos que el festejo demanda.

Con plétora de diversidad biológica en su composición, un mercado navideño estalla en colores y olores a través de las especies que la tradición ha fijado. Por más que broten al unísono cada cual individualiza el simbo-

lismo que cede a la celebración. En etérea sinfonía, cada uno aporta lo propio, pero es su conjunción la que sublima la conciencia que traslada a las personas a la sacralidad. Tal mercado es enclave que permite adquirir bienes que en casa constituirán eje de unión de sus moradores, elementos que cohesionarán a la familia terrena y la acercarán más a la Familia Divina.

Por aquí montones de hojas de maxa'n para la *envuelta* de tamales, por allá manojos del cibaque que ha de amarrarlos. Porque las comidas y bebidas que las costumbres han sacralizado disponen de una despensa de recursos. El espacio que contiene hojas de plátano, de maxa'n o de cox para envolver los tamales rebosa de frescura. Indispensable el cibaque que ate el envoltorio culinario, que ha de estar a la par, porque dado el referente simbólico que acarrea no puede ser otra la fibra que sostenga la cubierta. En el mercado también ha de hallarse la acostumbrada manteca de cerdo para los tamales, el maíz para la masa, arroz si se tiene costumbre de agregársele, tomates, pimientos, aceitunas, ciruelas.

El *caliente de piña* no puede faltar en los hogares. No importa si la tendencia irradiada por la Nueva Guatemala de la Asunción le llame *ponche*, el caso es que, como bebida de la época, tiene en el mercado su surtidor de ingredientes: piñas, manzanas chichicastecas, ciruelas, pasas de uva, canela, azúcar. Pero la tradición es la tradición, y muchos querrán también combatir el frío de la temporada con una humeante taza de chocolate. Por allí ha de estar, en tabletas de artesanía... ¡porque es la tradición!

De este lado encarnadas pascuas y del otro manzanillas que le robaron el color al oro;

junto a ellas redes de pino para regar y pino en gusanos para adornar. Hojas de pacaya para el adorno solemne y flores de pata de gallo que las acompañarán en la simbólica función. Las flores de pascua tiñen de rojo las pupilas de la gente, como las flores de los gallitos, mientras que de las hojas que la usanza ha fijado en el festejo emanan incontables tonalidades verdes. Arbolitos, ramas y chiriviscos. Musgo, pashte blanco y artesanías logradas a partir del empleo de especies del campo.

Como siempre, las artesanías trasuntan su magia al ajustarse al festejo sacro. Obras de arte salidas de manos de anónimos artistas que, transformando fragmentos de Naturaleza les dan nueva vida, les infunden el alma mágico-religiosa por la que el piadoso recreará el pesebre en donde nació Jesús. Pastorcitos de tusa, de cibaque, zaleas de musgo, cúmulos de pashte blanco, redes de pino, patas de gallo, ensartas de manzanilla. Coronas de adviento hechas de ramillas de pinabete o de tallos de avena o de trigo. Pequeños pesebres hechos con ramitas leñosas, delgadas, flexibles y recias, unidas a piezas de madera y a techitos de inflorescencias de gramas silvestres. Con la suavidad de la pelusa de un etéreo terciopelo, ramilletes de flores de tales gramas comparten la espera de ser llevadas, para tomar un lugar en el piso de los nimios pesebres y esperar la divina imagen del Niño.

Los arbolitos tienen su propio lugar en el mercado. Pinitos o ramas de pino, preciados pinabetes o algún persistente chirivisco. Casi invariablemente comparten espacio con redes de pino despenicado, de gusanos de pino, de hojas de pacaya y de carapachos de tortuga. Porque la religiosidad popular aún mantiene la arraigada práctica de percutir tortugas en las posaditas y rezados.

Ventas con la lozanía que le toman al fresco otoñal, donoso como la beatitud que los andantes le ponen a sus pasos al recorrerlas, distinguida como la mercancía que ofrecen, noble porque será para festejar el nacimiento del Hijo de Dios. La riqueza biológica, recordando también algunas de las especies que ya fueron precisadas, líneas antes, es:

Cox. *Canna tuerckheimii*. Herbácea terrestre cuyas hojas se emplean con mucha frecuencia para envolver tamales. En pueblos del altiplano occidental se observa marcada predilección por su uso, a veces por encima del *maxa'n*. Sus grandes manojos, apilados al alcance de la vista, son parte de los inventarios comunes en los mercados navideños.

Manzanilla. *Crataegus pubescens*. Se le mencionó al precisar linajes comestibles, líneas arriba. Se le nombra nuevamente por ser un símbolo navideño indisputable en la religiosidad popular guatemalteca. Las largas series nombradas *hilos de manzanilla* son un motivo infaltable dentro de la iconografía de la época, y en muchos lugares también se venden frutos para preparación de caliente, la energizante bebida integrada a la tradición.

Maxa'n, moxa'n. *Calathea lutea*. Está vinculada a la cocina navideña porque con sus hojas se envuelven tamales. Tienen el tamaño ideal para tal menester, y en el envés producen una cera que en la práctica resulta indiscutible ventaja. Como la cox, se vende por manojos y tiene gran demanda en los mercados navideños.

Musgos. No han sido debidamente estudiados en el contexto mercado-religiosidad, por lo que poco puede adelantarse en tal sentido. Pero la riqueza de ellos en los mercados navideños es muestra de la esplendidez de su

diversidad natural, que ofrece una excelente oportunidad para su investigación.

Pascua. *Euphorbia pulcherrima*. Especie nativa, icono navideño por excelencia, de la que se han logrado muchas variedades por manipulación genética. Infaltables en los *tiánguez*, en líneas roja, amarilla o blanca, en plantitas enanas plantadas en maceta o flores cortadas de plantas de patio.

Pashte blanco. *Tillandsia usneoides*. Una bromelia epífita largamente usada en el país en multitud de aplicaciones. Tiene un lugar especial dentro de los recursos navideños en el adorno de obsequios, pero especialmente en la decoración de Nacimientos, Pesebres, altares y arbolitos.

Pata de gallo. *Bromelia* spp. Hay varias especies de gallitos, como también se les llama, que se han enraizado en las costumbres navideñas guatemaltecas. Su presencia en los iconos del caso es equivalente a la riqueza con que se les halla en los mercados.

Pinabete. *Abies guatemalensis*. La especie, un árbol de los bosques templados de mayor altitud, y en franco peligro de extinción, ha estado hondamente arraigada en el mundo espiritual de los guatemaltecos desde la época prehispánica. El *Arbolito de Navidad* preferido, por su porte, gratísimo aroma y simbolismo. Se encuentran arbolillos, ramas y coronas de *adviento*, en formas de comercio legal e ilegal.

Pino. *Pinus* spp. No hay estudios que permitan definir las especies más comunes en los mercados. De manera preliminar se identifica a *Pinus oocarpa* entre ellas, y en poblados del Altiplano también a *Pinus ayacahuite*, *Pinus maximinoi* y *Pinus montezumae*. Se

encuentran arbolillos, ramas, hojas, conos (*chincuyas*) y productos manufacturados, tales como *gusanos de pino* y *chompipitos* hechos con los conos.

Tortugas. En los mercados, y particularmente en el de Navidad, constituyen un campo de estudio poco explorado y por tanto de gran potencial. Pocos intentos se han hecho. En 1970 un biólogo de apellido Mittermeir informó de especies de los géneros *Kinosternon*, *Staurotypus* y *Trachemys*, a los que debe agregarse *Dermatemys*. De once especies de agua dulce en Guatemala, pueden encontrarse *Dermatemys mawii* (tortuga blanca), *Rhynoclemmys aereolata*, *Rhynoclemmys pulcherrima*, *Trachemys scripta* (canjicha) y tal vez *Kinosternon leucostomum* (casquito) y *Staurotypus triporcatus* (tres-quillas).

Tusas. *Zea mays*. La cubierta coriáceo-fibrosa de la mazorca del maíz, de gran demanda porque sirve para envolver chuchitos y tamalitos, alimentos apreciados en la temporada. Manualidades de gran riqueza expresiva y hondo arraigo cultural se hacen con ellas, como los pastorcitos de muchos Nacimientos.

La diversidad biológica que sustenta las expresiones profanas del sacro ciclo cuaresmal se encuentran en las plazas populares, que con total propiedad toman identidad de *mercados cuaresmales*. Allí convergen elementos que han de encarnar los simbolismos con los que la religiosidad popular se vuelca para rememorar y glorificar la vida, pasión, muerte y resurrección de Jesucristo. Puesto que la comida ha sido un principio simbólico de gran preeminencia, muchos de los comestibles (abundantes por cierto) y los recursos para hacerlos están en ellos, y también oferta

de otros elementos propios de la ocasión.

Hay dos tipos de comida en esta celebración: la *comida-ofrenda* con que se agasaja al Señor, y la *comida sacralizada* que los creyentes consumen dentro de un conjunto de costumbres y tradiciones conservadas en el imaginario social.

La primera es parte del tributo que los Hombres ceden a la divinidad para conseguir sus favores. Debido al elevado valor afectivo que hay en compartir lo que se gusta, el pensamiento mágico identificó lo agradable al Hombre como algo que debe agradar a Dios. Alimentos que deleitan a los humanos deben serle gratos a la divinidad, como algunos frutos nativos y otros que fueron introducidos al paso de los años. De los primeros son ejemplo pataxte, cacao y coco, de los segundos melocotón de olor, banano, mango y naranja. Progresivamente se fueron agregando multitud de verduras y legumbres. Ofrecérselos a Jesús a través de los rituales de cuaresma pudo hacerse por medio de cuatro *iconos efímeros* de intenso simbolismo: Arcos, *Alfombras*, *Huertos* y *Pasos*.

La *comida sacralizada* cumple otras funciones místicas. Sus platillos pertenecen al mismo imaginario que gobierna la práctica inconsciente de la religiosidad colectiva. De confección mundana, preparados bajo principios paleocatólicos sincretizados con cánones mágico-religiosos de cosmogonías indígenas ancestrales, su articulación a celebraciones sacras ha transformado su mistificación en tradición. Así han tomado carácter de comida sacralizada las preparaciones cuaresmales de pescado seco y el Pan de Semana Santa, y el chocolate y la miel blanca consumidos dentro de las costumbres de la época.

En términos generales, hay dos modalidades de pescado seco: una, de especies pequeñas, como las que los científicos llaman *Atherinella*, *Poecilla* y *Poeciliopsis gracilis*, de preparación y consumo durante todo el año. Otra, de especies más o menos grandes, cuaresmal por excelencia, que utiliza a cualquiera de los peces bentónicos o pelágicos costeros tanto como a algunos de aguas dulces. Tanto por su maniobrabilidad culinaria, abundancia, gusto y aceptación en el mercado, entre algunos de los provenientes del Pacífico están el robaite (*Centropomus robalito*), el sierra (*Scomberomorus sierra*), el pargo (*Lutjanus guttatus*), el sábalo (*Chanos chanos*), el atún azul (*Thunnus thynnus*), la barracuda (*Sphyraena*), el bagre (varias especies), la machorra (*Lepisosteus tropicus*) y el tiburón común (*Carcharhinus limbatus*). Del Caribe proceden róbalo (*Centropomus undecimalis*), jureles (*Caranx hippos*) y pargos (*Lutjanus spp.*).

Hay varias comunidades pesqueras que capturan, limpian, salan y secan el producto. Livingston, Puerto Barrios y numerosas aldeas y caseríos de Punta de Manabique lo hacen en el Caribe. Las Lisas, Hawaii, Monterrico, Iztapa, San José, La Barrita y muchas más en el Pacífico. Definidas rutas de comercio lo transportan de los centros pesqueros a los mercados, y de éstos a las cocinas. Como sea, nuevamente son los mercados los núcleos de confluencia, de concentración, donde estas estupendas muestras de la diversidad biológica nacional saltan a la vista.

Otro referente simbólico cuaresmal son las flores de la palma de corozo. Tanto que la cuaresma total se evoca a partir de su olor, y cuando un mercado huele a Semana Santa es porque huele a corozo. Las flores empiezan su camino a la sacralidad desde los campos

de colecta, y los fieles encuentran su centro de abastecimiento en los mercados populares. A partir de allí bien pueden estar en un altar hogareño que en altar de iglesia, podrán despenicarse en una Alfombra o completar un Huerto o un anda, emplearse en una velación o en un cortejo procesional.

Increíblemente ricos en biodiversidad son los mercados cuaresmales, pero su consideración más allá de estas breves reflexiones rebasa el espacio editorial disponible. Permanecerán momentáneamente en el tintero.

Síntesis

En Guatemala, la opulencia de la diversidad biológica que le es propia y que le conforma un patrimonio natural excepcional, se expone en sus mercados populares, los que en todas sus manifestaciones conservan la grandeza de los *tiánguez* de antaño.

No siendo solamente puntos de comercio, por supuesto tampoco simples enclaves de expresión capitalista sino centros de convergencia social y relaciones humanas, los productos y elementos de ese patrimonio representan la selección de los recursos naturales con los que la gente crea vínculos etnobiológicos.

Esto es válido para los mercados cotidianos y para aquellos que incrementan su magnificencia cuando, en épocas en que la religión lo demanda, se llenan de los recursos naturales identitarios que engalanan Navidad y Nochebuena, Cuaresma y Semana Santa, el Día de los Santos, Concepción...

La diversidad biológica que se fijó a la cultura popular de los guatemaltecos tiene tres hogares: uno en los ecosistemas de donde procede, otro en los mercados y uno más en el universo espiritual del Hombre.

Bibliografía citada

Anónimo. S.f. Popol Vuh. **Las antiguas historias del Quiché**. Versión A. Recinos, Piedra Santa, Guatemala, 1998. 270pp.

Aimi, A. 2003. **Art Book. Mesoamérica**. Electa bolsillo, Barcelona. 144pp.

Azurdia, C. 2008. **Agrobiodiversidad en Guatemala**. Cf: C. Azurdia (ed.). Guatemala y su biodiversidad: un enfoque histórico, cultural, biológico y económico. Guatemala, Consejo Nacional de Áreas Protegidas. p404-463.

Bonte, P y M. Izard. 1996. **Diccionario de Etnología y Antropología**. Trad. M. Llinares García. Akal, Madrid. 758pp.

Bukasov, S. M. 1981. **Las plantas cultivadas de México, Guatemala y Colombia**. Trad. de la ed. inglesa por J. León. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), Progr. Recursos Genéticos CATIE/GTZ, Turrialba, C.R.

Cabezas Carcache, H. 1993. **Agricultura**. p.421-422. Cf. J. Luján M. y E. Chinchilla (eds.). "Dominación Española: desde la conquista hasta 1700". T-II de la Historia General de Guatemala. Asoc. de Amigos del País, Guatemala. 918pp.

Cracraft, J. 1985. **Historical Biogeography and Patterns of Differentiation within the South American Avifauna: Areas of Endemism**. Cf. P. A. Buckley y otros (eds.). Neot. Ornith. Ornithological Monographs N°36. The American Ornithologist's Union. p49-84.

Decreto Legislativo 9-96. Congreso de la

República de Guatemala. 1996. Se aprueba el Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes. Guatemala, 5 de marzo de 1996.

Girard, R. 1977. **Origen y desarrollo de las civilizaciones antiguas de América.** Editores Mexicanos Unidos, México, D.F. 394pp.

Luján Muñoz, J. y H Cabezas Carcache. 1993. **Comercio.** p.458. Cf. J. Luján M. y E. Chinchilla (eds.). "Dominación Española: desde la conquista hasta 1700". T-II de la Historia General de Guatemala. Asoc. de Amigos del País, Guatemala. 918pp.

Martínez Tambito, E. A. y otros. 1994. **Proyecto de investigación en *Persea* spp.** Inf. de invest., IIA, Facultad de Agronomía, Univ. de San Carlos, Guatemala. p73-77.

Weber, M. 1963. **Ensayos sobre sociología de la religión.** Taurus, Madrid. 3 vols.

White T. D., et. al. 2003. **Pleistocene *Homo sapiens* from Middle Awash, Ethiopia.** *Nature* **423:** 742-747.