



---

# Amenazas y pervivencia en tres expresiones de la cultura popular tradicional guatemalteca a la luz de la etnobiología

---

LUIS VILLAR ANLEU\*



## Etnobiología filosófica

El presente es un ensayo filosófico en tanto hace acopio de ideas, identifica valores y resalta conceptos en torno de una temática cautivante: los hechos de la cultura popular tradicional forjados en milenios de relacionarse el humano con elementos de la Naturaleza. Es de formulación teórica, aunque mucho de su contenido viene de observaciones directas en comunidades rurales, principalmente del suroccidente montañoso de Guatemala, y en algunas de sus grandes urbes, en especial en la

capital. Pronto se descubrirá que en la argumentación se toma a aquellas relaciones como parte de las necesidades propias de los grupos humanos, ligados a un entorno ecológico que les lleva a crear y re-crear asociaciones a las que irónicamente pocas veces se vuelve la atención.

Al enlazar el mundo social con el medio natural, con complementos que derivan de los recursos que se han unido a la sociedad desde que el hombre es *Homo*, el ensayo, en esencia, se convierte en un intento por discutir qué constituyentes naturales se ligan más intensamente a nuestra identidad y valores culturales. Vuelve una parte de su atención a la posibilidad de que la extinción biológica trastorne la permanencia de los hechos culturales vinculados a los recursos que se pierden. Llama a reflexionar sobre una situación que abruma: ¿por qué la sociedad moderna ha acelerado tanto la pérdida de su identidad y valores?. En razón de un particular punto de vista, tales reflexiones discurren por sendas surgidas en el seno de la etnobiología. Nos limitamos a exponer parte de lo que ocurre con las comidas tradicionales, las artesanías y las danzas, conscientes de que con parecidos argumentos podemos proyectarnos a casi cualquier forma de conducta social.

Al referirlo al pueblo guatemalteco deben hacerse muchas consideraciones, habida cuenta que se correlaciona a una identidad compuesta, nacida de la pluriculturalidad de la nación y de la exuberancia biológica de su tierra. Es, casi puedo sintetizarlo así, parte de la búsqueda por darle sustancia y consistencia al concepto de etnobiología, tomando como tal al vínculo hombre-Naturaleza que implica el aprovechamiento consciente de los



---

\* Profesor Titular de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Investigador en el Centro de Datos para la Conservación del Centro de Estudios Conservacionistas.  
e-mail: luizvilar@hotmail.com

bienes naturales en un solemne y no escrito pacto de respetuosa convivencia. En ese contexto no será la etnobiología la doctrina que irrumpe abusivamente en el campo de la antropología, posición tan irreverente como la que cuestiona a ésta bajo el supuesto que otras ciencias puedan ocuparse de describir la totalidad del hombre (fisiología, anatomía, medicina, etología, psicología y otras).

Logradas la sustancia y la consistencia, y superada la pseudoirrupción, el universo etnobiológico surge ordenado en multitud de ramas, fecundas para mejor entender a ese singular organismo bautizado *Homo sapiens*. Tiene el ensayo su fracción conceptual, necesaria para facilitar la comprensión de lo dicho bajo una óptica común entre el lector y el escritor. Luego, conscientes que únicamente nos es dable incursionar en la superficie de las expresiones de la cultura popular tradicional más vinculada a los recursos naturales, habremos de contentarnos con orientar nuestras ideas a la cultura material. No es que la cultura social y la cultura espiritual sean ajenas al entorno biológico, pero el espacio, el tiempo y la orientación del ensayo rebasan cualquier expectativa por incluirlas.

Gran parte del reto es poder tomar casi al azar uno, dos, unos cuantos casos, englobarlos en categorías descriptivas e intentar la identificación de factores del ambiente natural que amenazan su permanencia. Tal vez las artesanías (incluye artes e industrias populares), la gastronomía típica y las danzas ofrezcan las mejores posibilidades en tal sentido. En tanto tratan de las transformaciones que el hombre logra a partir de materiales que puede tomar

del ambiente, sus vínculos con el mundo biológico resultan evidentes y vigorosos. Pero en ellas hay intensas transformaciones y extinciones relacionadas con la pérdida de recursos naturales. El cambio antropogénico o la evolución cultural en un mundo de profundas presiones económicas pueden estar entre otros factores, tanto como las actitudes fundamentalistas a ultranza y la transculturación.

Surge como un deber consciente dar un paso más allá y pasar a la reflexión acerca de la necesidad y las maneras posibles de lograr preservar la identidad guatemalteca que han definido sus artesanías y comidas, los hondos simbolismos que desencadenan y los signos que el pueblo maneja a su alrededor. En tal caso poco importa que más de un pensamiento radicalizado pueda ver en ello un intento por frenar el "modernismo", por anquilosar a la sociedad en modos de vida arcaicos. Nada más disparatado que ver en la oscuridad y "descubrir" cosas como éstas. Ya Luján Muñoz<sup>27</sup> apuntó que "el progreso sólo puede tener sentido dentro del respeto y la reactivación de los valores culturales", y hablando circunstancialmente de lo positivo de dar protección a las artesanías, artes populares y artesanos, agregó que las sociedades obtienen beneficios "afirmando el orgullo (local, regional y nacional) por su tradición, por su cultura y por 'sus' objetos...". En lo que a nosotros concierne, estamos seguros que al valorizar un hecho cultural en su relación etnobiológica subyacente estamos lanzando también un angustioso llamado de atención a la conservación del mundo silvestre. Aquel que provee una buena parte de los elementos de los que se nutren la identidad, los simbolismos y los significantes. A

veces serán elementos únicos, irrepetibles, con el valor agregado más grande que pueda asignarse a objetos naturales o a seres vivos: la relación indisoluble que han hecho con el guatemalteco y su cultura. Es cerrar un ciclo de magnificencias y apuntar hacia una supervivencia armónica y a muy largo plazo.

### Lo etnobiológico en la cultura material

Han pasado ya dos años desde que lanzamos la idea<sup>35</sup>, la convicción más bien, de que cuando se busca amalgamar los patrones culturales de las sociedades humanas con el ámbito ecológico en el que viven se abre un vasto y complejo campo de discusión. Ni la ecología humana ni la sociología ecológica consiguen aún reunir en simbiosis ambos dominios. Advertimos dificultades al intentar definir el término cultura en su acepción más amplia y ya otros lo han hecho con sobrada autoridad, por eso no nos metemos a tales honduras. Sí hacemos propia la expresión Cultura Material, o ergológica, tal como la utiliza la etnografía para señalar la parte de la Cultura Popular Tradicional que describe las obras mayormente manuales del hombre.

De todas maneras, siempre será importante ver un panorama de mayor amplitud, por ejemplo interpretando a Levi-Strauss<sup>26</sup>, quien ya dijo que "los grupos humanos poseen una identidad que les es propia y que transmiten como conjunto de valores y tradiciones a las generaciones futuras". Ahí se descubre la esencia de la cultura en tres dimensiones: grupos humanos como sujetos culturales, la transmisión de hechos y la temporalidad del proceso. Se presupone la atomización especializada

del sujeto (sólo puede transmitirse de un emisor a un receptor y ello requiere tiempo). Se asume que cada fenómeno cultural entraña un proceso histórico que lo determina y define, en el que los valores y tradiciones portan en sí mismas la identidad cultural. Acopiar, fijar y transmitir valores y tradiciones es premisa fundamental en el ensayo. No podemos asumir que los grupos humanos "nacen" con ellos, porque haría negar la evolución cultural, proceso en el que descubrir, incorporar y fijar valores y tradiciones tiene que preceder a su transmisión. Como hechos culturales que son, de tal suerte adquieren vigencia colectiva y tradición en el ámbito geográfico que les es particular, se acrisolan en empirismo y anonimato, y se cultivan por su innegable, manifiesta funcionalidad.

Un patrón cultural es identificable en tanto define sus propias formas de expresión. Y no hay manera en que un grupo humano se exprese si no es mediante determinadas pautas propias de una sociedad que se comunica mediante signos reconocibles por todos sus miembros. Ya se ha dicho que cualquier fenómeno cultural es también un fenómeno semiótico<sup>14</sup>, así que la cultura popular tradicional, o folklore<sup>24</sup>, constituida por "todas aquellas manifestaciones que se desarrollan en el seno del pueblo de un país determinado", también conforman procesos comunicacionales. Así lo son nuestros platos de comida tradicional, las danzas tradicionales, las artes y artesanías populares, etc.

Lugar preeminente alcanza el manejo de los símbolos y los signos. Los primeros, como unidades básicas de la conducta y en tanto constituyen expresiones profundas de

la naturaleza humana, hacen de lo simbólico la médula de cualquier sociedad, como "algo" que tangible o intangible expresa valores y significados espontáneos adjudicados por quien los maneja. Los símbolos son universales y forman parte de nuestra vida y de nuestro entorno, y son fuente de inspiración y conocimiento a través de la intuición<sup>16</sup>. Ya se ha encargado Fontana de recordarnos que "la experiencia directa de la Naturaleza era la más poderosa influencia sobre las percepciones de los antiguos", así como que "sus conceptos de espacio y tiempo, y de su propia posición en el universo, sólo podían entenderse en relación al mundo natural".

Artistas, sacerdotes, filósofos, chamanes y, en general individuos cercanos al ideal nietzscheano del superhombre, han reconocido el poder de los símbolos y los han usado abundantemente en su arte, religiones, mitos, leyendas, creencias y rituales. Para todos los demás el simbolismo parece menos explícito por ser espontáneo e inconsciente. Suele alojarse en su espiritual mundo interior, como un hondo entendimiento intuitivo que se alcanza de manera poco menos que innata sencillamente viviéndolo. Por ser la cultura una forma de sabiduría popular derivada de haber ejercitado el hombre su capacidad de cultivar los conocimientos adquiridos, no niega verla según la intuitiva idea que de ella tenemos como el conjunto



*Lo prehispánico (representado por los chiles) y lo venido de lares mediterráneos con la época hispana (en este caso la acelga), en una deliciosa simbiosis fundida con procesos culinarios e ingredientes propios que logran un platillo muy guatemalaco.  
Foto: Guillermo Vasquez.*

de costumbres, virtudes, disposiciones y habilidades de un grupo humano, en una época determinada, para hacer "algo" que resultará inherente a su modo y estilo de vida social. "Algo" que le dé identidad.

Que dos o más grupos sociales puedan compartir valores y símbolos no contradice que posean signos propios en su vivir cotidiano. Presentes ya como manifestaciones y representaciones colectivas, pero también mezclados en el uso de señales distintivas en la comunicación y en formas propias de interacción de sus miembros, llegan a crear pautas características del lenguaje, oral y gestual, expresiones distintivas, ceremonias y ritos privativos. También la identidad grupal se hace evidente en la existencia de definidos sentidos de jerarquía social y de afianzamiento de los vínculos familiares y comunitarios, en el resguardo de costumbres, interacción con el entorno natural, etc.

Vivir socialmente según un código no escrito de identidad grupal, hecho tradición en el tiempo, es lo que da sentido a la definición de cultura. Así, la sentencia de Marlen Garnica (arqueóloga, com. pers. 16.01.2004) se trueca en máxima que en su sencillez encierra enorme valor. Ha dicho que "identidad es todo aquello que resulta común a un pueblo". Será más sencillo tomar las expresiones culturales de un grupo como proyección de su cultura e intentar comprenderla en función de ellas. Porque aún con principios y fundamentos compartidos, una cultura será diferente a otra si sus manifestaciones son cualitativa o cuantitativamente disímiles. Vemos estas expresiones cuando hablamos de artesanías, cocina tradicional, danzas tradicionales, música, juegos infantiles, literatura oral o medicina popular, p.e. Y podemos insertar en ellas la etnobiología local.

#### La cocina tradicional

"Comida típica" es un concepto muy amplio que admite hablar de dos universos, distintos pero con muchos puntos de traslape: la "cocina nacional" y la cocina tradicional. Ambas de profundas raíces prehispánicas, ambas enriquecidas a la postre con elementos procedentes de la península ibérica o con pinceladas localizadas de influjos afrocaribes. La cocina tradicional, noble práctica de un hecho cultural excepcional, sublimación de la cocina popular, llega a tener gran pureza cuando se halla geográficamente confinada, o puede devenir de la mezcla de cocinas vecinas en relación nacida de arcaicas simbiosis espontáneas. Manifestación fácilmente interpretable e inequívoca de identidad nacional, aunque

se constituya como conglomerado de sutiles estilos diferentes por surgir al medio de una amalgama de costumbres. De gran acervo histórico y deliciosa profusión, por su difusión y características es el hecho cultural más cercano a la esencia del pueblo. Sus patrones de identidad se enlazan con centros biológicos de origen y diversificación de alimentos, por lo que una "identidad nacional" particular se enriquece con platillos propios de las zonas en las que se ha "descubierto el estilo gastronómico".

Por definición, es cocina tradicional la que se apoya en el consumo de alimentos y preparación de comidas a partir de especias y variedades provenientes de la Naturaleza, del entorno ecológico inmediato a las zonas geográficas en las que surge. Los elementos, ahora ingredientes, son animales, plantas, hongos o algas que la biología ve como linajes silvestres y la etnobiología como fuente de vida y de cohesión social para los humanos. Algunos de estos linajes se mantienen como tales en la Naturaleza; otros, en particular plantas y ciertos animales, han evolucionado paralelamente a la domesticación o han sido totalmente domesticados hasta llevarlos a cultivos o criaderos.

Con técnicas culinarias arraigadas en el decurrir de milenios y gustos definidos por sus consumidores, fundamentan comidas muy guatemaltecas tales como los "envueltos en huevo" (de ejote, pacaya, ichintal, chiles rellenos, flores de ayote, chilaquiles de tortilla o de güisquil), salsas y chirmoles de miltomate y de tomatillo de culebra, sopas y caldos (de quilete, bledo, tepejilote, de puntas de güisquil o de güicoy, kak'ic), recados (pepián, jocón,

pulique, iguashte, patín atiteco, con flores de izote), refrescos (chan, chilacayote, rosa de jamaica, tiste), postres y dulces (chancleta de güisquil, rellenos de plátano, chilacayote, manzanillas, chancaca de pepitoria, colochos de guayaba, pepita (discos de pepitoria con panela), ayote en miel, jocote en miel, coyol en miel, plátano en gloria, mole de plátano), tamales y bollos, "tamalitos con chipilín", "tamalitos" envueltos en hoja de maíz, "chuchitos con loroco", shepas (tamalitos de maíz y frijol tierno cocido mezclado), guacamol, elotes cocidos, güisquiles cocidos, güicoyes, atoles (blanco, shuco, de elote, de plátano, de pericón, pinol). Un buen plato de frijoles, mejor si acompañado de chile y tortillas. Boshboles de hojas de pepitoria en tusa, con chirmol picante de tomate, pepitoria molida y chile; flores de pepitoria en caldito de frijol; güicoyitos de pepitoria (quibeles) en caldo de res, gallina o chompipe.

Es obligado aclarar que mucha de la que hemos denominado "comida nacional" o "típica" está basada en el consumo de elementos de origen exótico, no guatemalteco, aunque ahora identifique una cocina de carácter propio. Su constante cambio es rápido y llega al extremo de presentar como "enriquecimiento" el agregado de "toques de cocina internacional". Buena parte de ella contiene ingredientes mediterráneos llegados con la época hispánica, algunos matizados luego con la gastronomía anglo que se afincó en el Caribe pero todos encapsulados en un estilo local, que es el que le da el toque propio e inconfundible de comida "típica" guatemalteca. De esta categoría son las longanizas antiguéñas, el "cocido" de verduras y carne, la gallina en

pinol, el fiambre de otoño en noviembre, el revolcado, chanfaina, picado de rábano con buche, chojín, panza (o tiras), morongas, carnititas, salpicón, chorizos asados servidos con chirmol de tomate asado, paches de papa (los quetzaltecos han alcanzado merecida fama), chiles rellenos (pero lo esencial, el chile, es linaje nativo del país), hilachas, frijolitos volteados (tradicional, puesto en esta categoría por su elevado procesamiento), atol de haba y los frascos con encurtidos de Chiquimula. La identidad culinaria ha sido erigida sobre principios tales como manejo de ingredientes, preparación, forma de servir, oportunidad de consumo, etc.

La "oportunidad de consumo" es un gran abanico de modalidades: ¿Será cotidiana? ¿Solemne? ¿Festiva? ¿Para acompañar tertulias de amigos? ¿Para pactar un negocio?. Cada una con sus simbolismos propios, que en la cocina solemne predominan en torno del equilibrio entre lo sagrado y lo profano. Ésta se prepara, consume y comparte en tiempos de significado socio-cultural profundo, como ocurre en el Ciclo de la Natividad de Jesús, o durante el dilatado ciclo de Cuaresma y Semana Santa o en el corto ciclo del Día de Los Santos y Día de Difuntos. La festiva es más bien profana, clásica en ferias patronales, o con ocasión de haber cambios de autoridad en municipalidades indígenas y en cofradías, cuando se sellan compromisos comunitarios o hay celebraciones familiares (nacimientos, bautizos, cumpleaños, bodas).

En la comida festiva guatemalteca el plato de pulique es de lo más tradicional que puede señalarse como elemento inherente a los motivos y acontecimientos del

festejo. Marks ya había hecho ver parte de esto cuando lo describió como un plato ceremonial preparado para ocasiones especiales vinculadas a festividades religiosas<sup>28</sup>. Es admirable que este platillo haya mantenido su tradición aunque bajo unapurezaprecaria en las grandes ciudades, con recetas e ingredientes en mayor o menor grado alterados de los originales, donde ahora se ofrece regularmente como "comida típica". A partir de la reflexión sobre nueve recetas documentadas por Marks de ocho diferentes comunidades, resulta que la masa de maíz es uno de los ingredientes fundamentales (en dos casos es sustituida por harina de trigo; nosotros hemos determinado que ocasionalmente el sustituto es pan francés remojado), en nueve se incorpora tomate, achiote en ocho, miltomate en dos, chile en tres (diversas variedades, pero en particular chile guaque) y güisquil en una. Todos estos constituyen linajes vegetales vinculados a la vida del guatemalteco desde que han coincidido en el centro de Mesoamérica, esta peculiar área de origen y dispersión de plantas, cultivos y prácticas culinarias concomitantes. Otros componentes no han sido señalados por ser ajenos a la condición precisada.

Las tertulias de amigos, coloquiales, entre costumbres y festivas, se enriquecen tan gratamente cuando ocurren alrededor de platos propios de la cocina nacional. Si no totalmente con linajes nativos como ingredientes, sí con los procedimientos y usanzas propios del arte culinario guatemalteco. Ahí estarán suntuosos, delicados y olorosos platos de "tiras" ("panza" o callos), o de chojín, longanizas bañadas en chirmol de miltomate o de tomate asado, morongas, frijolitos

volteados, guacamol con tortillas, tortillas con chorizo, con chiles rellenos o con pacayas envueltas en huevo y variedad de viandas equivalentes. O la amenidad de las charlas, con el mismo placer, puede desarrollarse frente a una rica taza de chocolate espeso, caliente, humeante, aromático, con champurradas a la vez.

El arte de hacer comida mediante la transformación de lo que de otro modo sólo sería un alimento, logra síntesis culturales a partir de hechos espontáneos. Por ello, y porque gran parte de la cocina tradicional guatemalteca se nutre con linajes nativos, ha derivado en una rica variedad de platillos consecuencia de una relación de muchos siglos con las especies comestibles, que nos identifican como nación aunque haya modalidades propias en lugares puntuales. Con la comida como importante fundamento simbólico en la construcción de la identidad, la antropología de la alimentación se define con pautas que a la vez son parte de un proceso en el que el uso de ingredientes propios (linajes nativos) acrecienta el valor simbólico y refuerza la identidad que construye. Empero, la etnobiología de la cocina tradicional se resquebraja debido a la pérdida de elementos clave.

Los recetarios se cuentan entre estos elementos. Aunque no se ha ahondado en su conocimiento, es permitido suponer que existen porque están inmersos en un proceso que se acerca y se asemeja mucho a la cultura de las artes y artesanías populares; es decir, de aprendizaje espontáneo, doméstico, de los mayores a los menores, anónimo, como una técnica de transformación dentro del folklore ergológico. Solo cuando se incursiona

en sus interioridades se puede descubrir la presencia de los que hemos llamado germoplasmas nativos; esto es, de linajes de plantas o de animales originados en nuestras tierras, que de consiguiente identifican como decididamente propias las comidas que integran y que nos permiten hablar de lo simbólico en ellas. Basado en este principio, en una interpretación que se le adjudica, Celso Lara expuso<sup>5</sup> en una corta publicación popular referida a la "comida de cabecera", que el objetivo principal de sus platillos "es la comunicación entre dos mundos (de los vivos y de los antepasados fallecidos) y la preservación del equilibrio entre los elementos sagrados y los profanos".

Aunque muy pocos recetarios han podido ser documentados convenientemente, es a través de ellos que ha podido descubrirse un elevado porcentaje del mundo de la gastronomía de nuestros pueblos, conocimientos que han servido para entender el significado que subyace a la cocina nacional. También nos permiten advertir como factores ajenos al entorno propio de los recursos naturales que se incorporan como ingredientes, la transculturación, la negación del valor de la cultura propia, la pérdida de identidad cultural y su alteración consciente como causas que ponen en riesgo su permanencia, y con ello la declinación de un delicioso arte milenario.

En estos casos el desconocimiento de los valores tradicionales exacerba una moda propia de grandes urbes, con escasa o nula identidad cultural: preferir cotidianamente un restaurante de comida chatarra y capital extranjero por un comedor típico, de comida guatemalteca. Bajo tales

condiciones a algunos les puede parecer tener mayor status social si consumen hamburguesas y papas fritas y pueden desdeñar un platillo de pacayas envueltas en huevo, si una sopa mein les parece mejor que una sopa de bledos o una agua gaseosa les viene mejor que un vaso de refresco de rosa de jamaica o de chan. En esto juega papel importante la emigración de grandes contingentes de personas del ámbito rural a las grandes ciudades, como ocurre incontrovertiblemente en la ciudad de Guatemala. El desconocimiento se minimiza con educación. Pero ésta es crónicamente mala en nuestra sociedad, en donde se mantiene con programas, planes y métodos deficientes, sin agotar la riquísima veta de la identidad y los valores propios en los escasos textos disponibles, contenidos paupérrimos y recursos insuficientes.

En los ecosistemas del país y a veces hasta en los campos de cultivo se hallan los alimentos que forjan nuestra identidad culinaria, a veces en forma de malezas, en otras ocasiones como cultivos primitivos o permaneciendo como parientes nativos de especies domesticadas. Muchos se encuentran amenazados por la inducción de transformaciones radicales de los hábitats naturales, por contaminaciones masivas o por la ejecución de "planes de desarrollo" mal concebidos. La extinción de linajes silvestres, llamada "erosión genética", es un peligro latente sobre las líneas genéticas de las tierras agrestes. Aunque el hombre guatemalteco haya desarrollado una cultura agrícola de gran eficiencia, e innegable antigüedad, el único banco de genes silvestres está en los ecosistemas. Los programas diseñados para conservar el patrimonio natural, por



*La cocina tradicional, autóctona y típica se amalgaman en establecimientos con hondas raíces en la gastronomía de recio abolengo costumbrero. Uno de los más exquisitos ejemplos es la Cafetería San José, de doña Angelita de Huertas (en la foto, a la izquierda), del vecindario de la Ciudad Olímpica, zona 5 capitalina. Foto: Guillermo Vasquez.*

ejemplo a través del manejo y cuidado de áreas protegidas o el uso sostenible de las tierras marginales, son una buena ayuda para la conservación de los germoplasmas, porque de la conservación de éstos puede depender la conservación de la identidad culinaria.

Los linajes de plantas comestibles, en general los alimentos que nutren la cocina tradicional de Guatemala, no pueden verse como un patrimonio único. Es que constituyen patrimonio natural en cuanto son seres vivos, pero forman parte de un patrimonio cultural irrenunciable en cuanto están incorporados a las costumbres, tradiciones, conductas y comportamientos de los grupos humanos. Si recomendamos conservar ecosistemas como una forma posible de disponer de los alimentos que nos dan identidad, igualmente importante será proponer

el cierre del gran ciclo bosquejado, apropiarnos de la identidad heredada y valorizar en su justa dimensión el noble hecho de la cocina tradicional.

### Las artesanías y artes populares

Prolijo sería entrar al campo de las definiciones, y al de las tipificaciones derivadas, en este dominio de la cultura popular tradicional. Y aunque coincidimos absolutamente con

Lara<sup>24</sup> en que "es necesario precisar varios conceptos teóricos básicos sobre lo que se entiende por artes, artesanías e industrias populares, para evitar equívocos, tan comunes en nuestro medio", para el espíritu del ensayo que presentamos también podemos acoger la circunstancial posición de Luján Muñoz<sup>27</sup>, quien ha podido superar el requisito de separar las distintas categorías (artes populares, artesanías populares, artesanías artísticas, artesanías utilitarias, industrias populares) si por razones de espacio o enfoque resulta permisible. Y tal es lo que nos sucede aquí.

Por otra parte, ha resultado tan fecunda y rica la producción literaria guatemalteca de los expertos en la materia, que da óptimos resultados referirse directamente a ellos. La teoría se puede hallar en Camposeco (2002a), Lara Figueroa (1999,

2002), Luján Muñoz (2002), Pérez Molina (1989) y Samayoa Guevara (1962), por ejemplo. La contextualización identitaria, socioeconómica y las amenazas que se ciernen sobre las artes, artesanías e industrias populares se detalla en Camposeco (2002b), Déleon Meléndez (1999, 2002a, 2002b), Esquivel Vásquez (2002), García Escobar (2002), Lara Figueroa (2002), Luján Muñoz (2002) y Rodríguez Rouanet (2001, 2002), entre otros. Aunque pocos autores hacen referencia a lo etnobiológico, Camposeco (2002a) ha incursionado esta esfera y escrito notas de gran interés.

Las artes populares y las artesanías se hallan entre las manifestaciones culturales más abundantes, de gran riqueza expresiva y reparto. Acreditan una tremenda antigüedad y susceptibilidad a sufrir profundos cambios, hasta sustituciones. Es indudable que las actividades de los primeros guatemaltecos, recolección de productos vegetales, cacería, pesca, domesticación de cultivos y de animales, desarrollo de agricultura, preparación de alimentos, preparación de pieles, confección de tejidos y vestidos, adecuación de refugios y otras, los llevó a manufacturar utensilios, herramientas, armas y artes que representan a algunas de las primeras artesanías. Muy vinculantes, petrograbados y figuras rupestres que se hacían simultáneamente, hoy en día constituyen expresiones de artes populares, no importando si sus motivaciones originales fueran comunicaciones oscilantes entre lo sagrado y lo profano, entre lo mágico y espiritual y lo estético y plástico.

Entre la primigenia materia prima hubo rocas burdas, y pedernal, obsidiana, calcita, jades, jadeitas, basaltos, arcillas,

barro, greda, margas por la parte mineral; tallos y ramas leñosos, espinas, fibras, follajes y frutos recios por la vegetal; espinas y escamas de peces, plumas, carapachos de tortugas, conchas, coral, huesos largos, colmillos, garras, pelos y cueros como derivados animales. Desde tiempos muy arcaicos de las artesanías y de las artes populares hay una enorme dependencia por los productos de la tierra, y una vinculación muy íntima con las primitivas prácticas agrícolas y culinarias. Poco nos falta para tener el atrevimiento de calificar a las artesanías de fundamentales transformaciones manuales estético-utilitarias de elementos del entorno ecológico del hombre.

Desde la perspectiva etnobiológica puede ser que alfarería y cerámica no sufran la amenaza de falta de materia prima, ya que arcillas, barros y margas, así como los óxidos alcalinos y de plomo, hierro, cobre y otros que esmaltan las cerámicas vidriada y mayólica aún no escasean. Lo grave parece estar en las tendencias económicas, globalización de mercados e irrupción masiva de plásticos, que las alteran, modifican o sustituyen. Es el caso de la tejeduría y la sastrería, que requieren de fibras animales (pelo humano, crines de caballo, lana de oveja), fibras vegetales (algodón, bejucos, cibaque, hojas de palma, hojas de izote -chiyute- y de maguey -jarcia-, cortezas de cajete y de capulín, tusas, mimbre y henequén), en las que la invasión plástica, la transculturación y la pérdida de la fuente de materias primas son factores negativos en el mantenimiento de su pureza.

La cestería ya ha empezado a encontrar problemas para mantenerse por la pérdida

de insumos naturales, particularmente cañas silvestres que crecen a la sombra de junglas muy húmedas en las montañas. Si no como situación generalizada, sí en el ámbito de comunidades definidas, tal el caso de Purulhá, Baja Verapaz, en donde la pérdida de los bosques naturales ha reducido el desarrollo de estas cañas, usadas en la manufactura de canastos, canastas (cestas en general) y diversos artículos utilitarios y de ornamento. Ello ha empujado un problema paralelo: los artesanos se han visto obligados a entrar ilícitamente al Biotopo del Quetzal (un área protegida que conserva estos recursos), que sí tiene bosques y cañales, para abastecerse del material. Visto de otro ángulo, pone de manifiesto el valor de las áreas protegidas como arcas de las especies que el hombre ha hermanado en su relación con la Naturaleza. En las zonas de tierras bajas, con recursos naturales provenientes de las selvas tropicales, la cestería y cierta mueblería precisan de mimbre (*Monstera pertusa*), un derivado vegetal que igualmente empieza a escasear por la pérdida de los ecosistemas.

El arte de la plumería, que antes se fortaleció con aves silvestres, ha hallado un recurso alternativo en las aves de corral para superar sus dificultades. Es cierto que tanto el Popol Vuh como el Memorial de Sololá, cada uno a su modo, hablan del uso de plumas de animales silvestres, en especial verdes de quetzal (*Pharomachrus mocimno*) y azules de raxón (*Cotinga amabilis*) en los tocados de los Señores como símbolo de dignidad y nobleza, incorporando también las vistosas plumas rojas de guacamaya (*Ara macao*). Se sabe también del empleo de plumas de águilas, de pajuiles, de loros y de pavo ocelado (*Agriocharis ocellata*),

entre otras, para marcar jerarquías sociales, en actos rituales, domésticos y en adornos. Como el uso de plumas ha llegado hasta la actualidad, aunque ahora con diferentes fines, suelen tomarse mayormente de aves domésticas, de corral, y luego teñirse con tintes sintéticos (anilinas). Sirven para adorno de juguetes (como los llamados ron-rones), ornamento de los sombreros y gorros de danzantes tradicionales, en andas de cofradías, en rituales chamánicos y más.

Desde que se aprendió el tallado y pulido de minerales preciosos y semipreciosos, como pedernales, obsidianas, jades, jadeitas, albitas, albititas y calcitas, el arte de la cantería se hizo uno con los artesanos. Por cuestiones de la geología guatemalteca, estos materiales se hallan al centro y septentrión del país, en departamentos situados al norte de los ríos Cuilco y Motagua (con algunos esporádicos afloramientos al sur). En las comunidades de la mitad meridional, en donde predominan las materias volcánicas, al sur de estos ríos, los basaltos y las lavas se han aprovechado para confeccionar piedras de moler y morteros (Nahualá, Sololá) o bloques de construcción tallados (Santiago Atitlán, Sololá). Son artesanías estables si se piensa en la disponibilidad de materia prima, con cambios muy bruscos (fundamentalmente las primeras) por presiones de mercados sujetos a demanda turística.

La imaginería, el tallado y la carpintería son de las artesanías con tanta plasticidad evolutiva que se adaptan a continuos cambios. La mayor parte de las veces requieren de madera que puede con mediano éxito sustituirse una por otra.

Un conocimiento ancestral hace saber al artesano que el grano, el "hilo", la veta, la densidad, la dureza, el color, la trabajabilidad o la presencia de sustancias extra (resinas o sílice, p.e.), son elementos que deben tomarse en cuenta para las faenas deseadas.

Puesto que los pinos, de los que se conocen unas 20 especies y variedades en Guatemala, producen maderas muy versátiles, se prefieren en muchos sitios, como en Nahualá que ha creado un estilo propio en muebles, o en San Juan de Argueta (Sololá) donde se fabrican mesas, sillas, puertas, ventanas, trinchantes, roperos, bancas. Talleres y actividades compartidos con el vecino Totonicapán, cuyos habitantes agregan sus característicos cofres, baúles pintados, artículos para cocina (bolillos, paletas, cucharas, cucharones, tenedores, machucadores) y juguetes diversos. Pero la madera de los pinos no puede sustituir a la del abeto ("pinabete", *Abies guatemalensis*) en el clásico tejamanil de las viviendas en los Altos Cuchumatanes, aunque es especie amenazada de extinción y en consecuencia protegida por legislación particular. En varios sitios la madera de pino se acepta para el tallado de máscaras "baratas" (cuando las de mejor calidad se hacen de cedro de montaña -*Cedrela tonduzii*-, de estoraque -un árbol del género *Bursera*- o de pito -*Erythrina berteroana*-, el tzitit mágico del Popol Vuh).

Pero hay ocasiones en que no es posible sustituir una especie por otra, tal ocurre con los peines y peinetas de madera de Tecpán Guatemala, Chimaltenango. Al menos hasta 1989, cuando entrevistamos al artesano don Juan Rodas Hernández

(n. 24/06/1931; entrevista del 26/01/1989 en Tecpán G.) su arte dependía de la existencia de árboles de taray (*Eisenhardtia adenostilis*), madrón (*Arbutus xalapensis*), guachipilín (*Diphysa floribunda* y *Diphysa robinoides*), guayaba (*Psidium guajaba*), ikiec (*Psidium guineense*) y "pie de venado" (varias especies del género *Bahuinia*), todas ellas especies nativas de Guatemala que crecen silvestres en bosques templados de alta montaña, como los que rodean al municipio. Sólo las peculiares propiedades mecánicas de estas maderas permiten que la disposición del cuerpo y los "dientes" de los artículos sean resistentes y no se quiebren al usarlos (aunque el maestro artesano declaró que la guayaba es menos demandada "porque se deshilacha mucho").

Estas artesanías, que otrora fueran de lo más común en el país, sucumbieron ante los cepillos, peines y peinetas de aluminio, de plástico o de otras materias sintéticas. Pero, por otra parte, los bosques del municipio son los que en los últimos años han sufrido las mayores talas rasas y sustituciones por monocultivos forestales con pérdida de la biodiversidad original; entonces, también con pérdida de las especies asociadas a la artesanía. Ya en 1989 don Juan dijo tener dificultades para conseguir estas maderas y la necesidad de ir a buscarlas de los bosques de Acatenango, Patzún y Yepocapa. Ante tal situación, esta artesanía ha declinado.

Interiorizar en algunas artesanías descubre que los procesos que las producen son extrañamente complejos, y cuanto más complicados más susceptibles de resultar afectados por agentes externos. Tal vez un buen ejemplo sea el que en su oportunidad llamamos "artesanía del nije", por

identificarlo de alguna manera después de habérselo relatado don Alberto Pérez Hernández, artesano de la Villa de Rabinal, Baja Verapaz (n. 07/08/1961; entrevistas de 04/04/1989 y 28/04/1989). Ésta es la que nos regala con vasos, chinchines, sonajas, alcancias, figurillas zoomorfas y guacales a partir de frutos de jícara (*Crecentia kujete*) y morro (*Crecentia alata*).

Hacia 1989 y según los procedimientos del taller de don Alberto, diez pasos eran necesarios para culminar el proceso, habiendo artesanos que se dedicaban a algunos en particular, a uno solo, y muy raras veces lo hacía todo uno solo. Libremente llamaremos a los artífices de cada oficio como recolectores, lijadores, chaparreros, nijeros, ocotereros, laqueadores, carbonizadores, bruñidores, talladores y chocoperos. Los recolectores van al campo a hacer acopio de los frutos de jícara o de morro (los primeros son ovalados, los segundos redondeados, así que cada cual tiene su destino). Una vez en el taller, los lijadores se encargan de su puesta a punto, que consiste en despojarlos de cutícula, esa capa brillante y lisa que los recubre exteriormente. Se logra lijándolos en húmedo con hojas de "chaparro" (*Curatella americana*), un arbusto de hojas ásperas como la lija.

En tanto, los nijeros se han encargado de un arte muy particular. Preparan cierta laca a partir de insectos del orden de los homópteros de nombre científico *Laveilla axin*. El ceroso producto obtenido, el nije, ha requerido de un elaborado procedimiento propio: "los animalitos que están sobre las matas de piñón se recogen y se van echando en una tinaja de barro. Ya en la casa se cuecen en una olla, con un poco de agua,

hasta que se derriten todos. El cocimiento se lava bien y se cuele para quitar todos los cueritos que quedan. Después se amasa y se hacen unas bolitas que son de color amarillo. Ahí uno si quiere usarlas de una vez o las guarda para después".

Con el nije obtenido se hace el laqueado, que consiste en untar la amarilla cera sobre los ya preparados frutos. Así quedan listos para recibir el profundo negro que los caracteriza. ¿De dónde viene el color? Los artesanos le llaman "humo", y en esencia es un hollín que se les aplica en un horno apropiado y que consiguen quemando ocote, madera resinosa de pino. Los carbonizadores eligen el ocote de su especie preferida, propia del ecosistema, *Pinus oocarpa*; cuando escasea toman como buen sustituto el de *Pinus montezuma*. Y luego hay manos que bruñen el fruto que ha recibido humo y lo dejan brillando como el Sol, pero en negro.

Lijar, laquear, agregar humo y bruñir preceden a otra etapa hermosa, cumplida por manos de pulso firme y trazo delicado, por las manos del tallador que mediante técnicas ancestrales les imprime los clásicos ornamentos. Si el producto final requiere "canillas" como en los zoomorfos o alcancias, o un manguito como en los chinchines, el chocopero se encarga de buscar las ramitas o tallos apropiados del arbusto denominado "chocop", otra especie del entorno natural. Ahora debemos llamar a otra especie que sólo dejamos nombrada, "las matas de piñón" de donde se recogen los insectos nijeros. La dejamos para este momento a fin de resaltar una sutil simbiosis existente entre ella y el insecto, una de esas extremas dependencias con las que la Naturaleza se ayuda para resguardar

el equilibrio entre sus seres. El piñón es un arbusto llamado *Jatropha curcas*, versátil en muchas otras necesidades humanas, que en Rabinal se mantiene no solo como cerca viva y mojón de propiedades sino porque es el hogar del insecto que produce el nije.

Tal es el modelo etnobiológico de la artesanía del nije. En los tiempos modernos las hojas de chaparro se sustituyen con lijas industriales, el nije se elimina, el negro "es de sapolín" (así llamada genéricamente cualquier pintura industrial de aceite, por una conocida marca de su tiempo) y las canillas y manguitos se hacen de cualquier material disponible. Es decir, el producto final existe, pero cuando se "modernizó" perdió el valor intrínseco que tuvo en sus momentos de gloria. Por otra parte, con tantas especies de la vida silvestre en el proceso original, cualquier descalabro ecológico es capaz de alterar profundamente los procesos artesanales tradicionales.

### Las danzas tradicionales

Seres vivos, diferentes al hombre mismo, aparecen tempranamente en la historia de las danzas en Guatemala. Según el Memorial de Sololá<sup>4</sup>, luego de que "los primeros padres y abuelos" de los cakchiqueles fueron electos Ahauh Ahpop y Ahpop Qamahay se encontraron con los pokomames, quienes les "pusieron a la vista todos sus presentes y bailaron sus danzas". "Las siete tribus" cakchiqueles, que observaban de lejos, enviaron a un espía, Zakbim, la comadreja, a tomar noticia de lo que ocurría en este escenario. A continuación de una señal consistente en "el sonido de una calabaza y una

flauta", Zakbim comunicó lo visto en el campamento pokomam: "grande es en verdad su poder y están bailando una danza magnífica".

En otro pasaje, de extenso contenido y riqueza etnobiológica, se habla de cuando capturaron y sacrificaron ritualmente a un caudillo enemigo, Tolgom. Dicen: "comenzó la ejecución de Tolgom. Vistióse y se cubrió de sus adornos. Luego lo ataron con los brazos extendidos contra un ilamo\* para asaetearlo. Enseguida comenzaron a bailar todos los guerreros. La música con que bailaban se llama el canto de Tolgom". Luego se pasa a una relación de hechos de gran interés, que culmina con la apoteosis de esta parte del rito cuando los demás miembros "llegaron y acabaron de repartir (sus pedazos) entre todos los guerreros de las siete tribus que tomaron parte en la ofrenda y sacrificio, y su muerte se conmemoró en lo de adelante en el mes de Uchum". Este último pasaje resulta intensamente valioso en la permisible interpretación del nacimiento de un motivo dancístico reproduciendo la "ofrenda y sacrificio" que terminó con la existencia del líder enemigo: "Reuníanse cada año para sus festines y orgías y flechaban a los niños, pero en lugar de flechas les tiraban con ramas de sauco, como si fueran Tolgom". El evidente afán de señalar el cambio de flechas a ramas blandas de sauco, en un acto en el que se recuerda un pasaje de la vida cakchiquel flechando niños "como si fueran Tolgom", aclara sin lugar a dudas que no se cumple una inmolación sino una representación.

Pero de tiempos aún más lejanos nos han llegado delicados recuerdos del arte dancístico prehispánico y de los elementos

etnobiológicos que lo rodeaban. Dos vasos policromos de Altar de Sacrificios, Petén, constituyen genuinas joyas en estos sentidos. Uno de ellos procede del Clásico y ha solidado conocerse<sup>34</sup> como del "Maestro de Altar", en claro reconocimiento a la increíble belleza plástica lograda por el artista. Encarna, en compleja composición pictórica, a seis personajes humanos, dos bailan con una cadencia tan magnífica como la maestría con que fueron representados. Uno, en suave movimiento congelado en el tiempo, lleva su máscara en la mano derecha. Dos entre los restantes personajes son músicos, uno toca flauta y otro, a lo que parece, un caracol.

En el otro vaso, del Clásico Tardío de Altar de Sacrificios, se dibujó otra compleja escena de lo que puede interpretarse como una danza ritual en plegaria a los dioses (¿de la lluvia?). El pequeño vaso, finamente policromado, con amarillo en el fondo y rojo ladrillo en las figuras, suele conocerse como el vaso de "El Bailarín". En una de las primeras descripciones<sup>30</sup> de esta bella composición se anota: "los personajes principales son dos bailarines, el uno revestido con piel y máscara de jaguar y el otro con piel y máscara de serpiente, ambos en el momento de ejecutar su danza. La delicadeza de los ademanes y de movimiento rítmico, tanto de las manos como del cuerpo y los pies, forman, sin duda, la nota más admirable de esta vasija. Hay otros cuatro bailarines completando la escena, dos de ellos sentados a la usanza maya, es decir, con las piernas y los pies entrecruzados y llevando entre las manos ofrendas como de moluscos. De los otros dos, el uno aparece en el momento de dar un salto en el aire y el otro en el de ofrecer un cántaro a los dioses, que junto

con los glifos de la fecha se alinean en la parte superior de la vasija". Jaguares, serpientes (por el diseño de figuras de la piel como se ve en el dibujo bien podría tratarse de mazacuatas, *Boa constrictor*), moluscos, plumas (color verde, muy probablemente de quetzal) y los materiales de los instrumentos musicales son parte de los recursos naturales que aparecen en la exquisita escena.

Cuando se repara en la maestría con que están hechos los dibujos, en el equilibrio de formas y colores, en la distribución de los elementos y en otras cuestiones del dominio plástico, no puede menos que pensarse en que los autores de ambas piezas eran artistas consumados. Bien se comprende por qué arqueólogos como Dorie Reents-Budet ("La cerámica policroma del Clásico y las historias que cuenta")<sup>34</sup>, se alentarán a escribir que "la cerámica pintada del período Clásico maya constituye una de las expresiones artísticas más extraordinarias del mundo. A menudo estas vasijas son comparadas con la cerámica griega clásica por compartir características..." Pero a lo que nosotros y a la danza tocamos aquí, coincidimos con Ana Sofía Villar (bailarina de danza contemporánea, com. pers. 30.05.2004) quien ve en las proporciones corporales de los bailarines, en la gestualización, el manejo de las posiciones (es posible, asegura, identificar y describir posturas y pasos propios de la danza académica), rotaciones articulares, contextura de los cuerpos y el alineamiento estudiado que adoptan, gracia del movimiento transmitido y cuestiones semejantes, evidencia de que los bailarines representados eran artistas formados en su arte. Ellos hablan por sí mismos para hacernos saber que las sociedades mayas

del período Clásico cultivaron el arte de danzar y que en sus ejecuciones gozaron de trajes hechos especialmente para el caso. ¿Habrá algo que impida creer que en sus comunidades fueron parte de elites profesionales dedicadas con exclusividad al complejo arte de comunicarse mediante el movimiento estético de sus cuerpos?. Comunicación con sí mismos, con los habitantes del supramundo, con sus congéneres, etc.

Ahora bien, para volver al tiempo actual alertamos el abrumador compromiso que significa tratar el tema de las danzas tradicionales en su aspecto etnobiológico sin entrar a considerar sus dimensiones etnológicas, etnográficas y antropológicas, que han sido tratadas ya con sobrada profundidad y autoridad en multitud de enfoques (léase, por ejemplo, a Arrivillaga Cortés, 1999; Dary, 1991; De León Pérez, 2003; García Escobar, 1987, 1996, 1999, 2000 o Lara Figueroa, 1999). El contenido de este ensayo sólo pretende la identificación de elementos de la Naturaleza presentes en ellas como base para intentar una interpretación al rol de los recursos naturales en el hecho cultural. Así quedan totalmente fuera de nuestro alcance la etnología y la antropología de la danza y nos limitamos a lo que pudiere correspondernos: lo biológico en su práctica. Una buena puerta de acceso a este tema la ofrecen Dary<sup>9</sup>, García Escobar<sup>17,18,20</sup> y Lara Figueroa<sup>23</sup> cuando señalan ilustrativos detalles de la cultura material en las danzas tradicionales.

Sin duda es posible lograr una aproximación al quid de los recursos naturales y al de las relaciones etnobiológicas, al menos como se practican ahora. Podemos así

señalar elementos asociados directa o indirectamente a las danzas populares tradicionales, tales como maderas, plumas, fibras, frutos rígidos y blandos, cañas, resinas, arcillas y barros, pieles, germoplasmas de valor alimentario y una incorporación tanto simbólica como real de diversos animales. Aquí, a lo sagrado y lo profano se unen las artesanías y comidas tradicionales, porque el hecho dancístico posee dimensión de rito social y espiritual y no únicamente la imagen inmediata que algunos pueden tener de un conjunto multicolor de bailadores y músicos.

Las maderas constituyen materiales muy frecuentes, y se les halla transformadas en las inmanentes máscaras de casi todas las danzas (hechas de pino blanco, de cedro, conacaste, copal, palo jiote, pito), en diversas tallas como en los quetzales de las coronas de Tecún Umán o en el muñequito que porta el Ajitz en la danza de La Conquista (de pino blanco, en especial *Pinus ayacahuite* y *Pinus pseudostrobus*), muñecos en la danza del Tz'unum de Aguacatán (pino blanco), bastones de ramas y tallos de varias plantas como en el mismo Tz'unum, en el Rabinal Achí, y antes de este año con los mozos en el Baile de Negritos de Panajachel; en algunos chinchines, en muchos instrumentos musicales y en la cajita de tapadera ranurada que el mico de ciertas danzas conduce entre el público para solicitar una contribución económica voluntaria. Mención especial debe hacerse al elevado tronco de pino del hecho lúdico dancístico del Palo Volador, tanto de la versión de Joyabaj (Quiché) como la de Rabinal (Baja Verapaz). Entre las especies biológicas incorporadas con mayor frecuencia están los pinos, más comúnmente las que crecen en la franja de alturas de 1,600 a 2,400 metros, como

*Pinus ayacahuite*, *Pinus maximinoi*, *Pinus montezuma*, *Pinus oocarpa* y *Pinus pseudostrobus*, árboles que ahí tienen gran adaptabilidad a una amplia gama de condiciones ecológicas. Oocarpa es el conocido pino colorado que rinde muy buen ocote por su alto contenido en resinas, pseudostrobus es una madera también rica en resinas, y por esas razones no se emplean mucho para el tallado pero sí para levantar el sacrosanto palo volador, que exige troncos macizos, rectos, altos, de grosor uniforme y accesibles porque deben ser traídos de las montañas desde sitios distantes.

Como los pinos, otra madera que igualmente ha sido integrada a otros hechos de la cultura material ligados a las danzas es el cedro. Es un material noble, de extrema trabajabilidad y muy apreciado. Una especie en particular, el cedro de montaña (*Cedrela tonduzii*), es un árbol que crece entre 1,100 y 2,800 metros de altitud, y por su distribución mundial resulta exclusivo del área entre Chiapas y Panamá. El área en donde crece en el país coincide muy estrechamente con la ubicación de las morerías que la emplean en la confección de máscaras, lo cual fortalece el supuesto de que es la especie incorporada a ellas. Pero si el caso fuere la importación a las morerías de los altos de cedro traído de las tierras bajas, una situación usual en Guatemala, la especie a considerar sería *Cedrela odorata* (sinónimo: *Cedrela mexicana*). Ambas son especies propias de la flora silvestre guatemalteca de intenso aprovechamiento artesanal en otros menesteres.

Las plumas y el arte de su empleo representan otro aspecto de la etnobiología en las danzas tradicionales. En retrospectiva

surge como una exaltación de vasta riqueza expresiva, colorido y variedad. Hoy, con predominio de plumas de corral, particularmente de gallos y gallinas, solo en la utilería más elaborada se incorporan las de avestruz y fiandú, en pocas ocasiones las de pavo real. Excepto estas últimas, con diseño natural de gran ocelo en fondo verde metálico, iridiscente, las restantes se colorean con variedad de anilinas. Ninguna de estas aves, como especie, es nativa del país. En la Danza de Toritos del Jueves de la Ascensión de Nuestro Señor del año 2004, de la aldea Lo de Bran, Mixco, todos los personajes llevaron plumas de gallináceas domésticas en sus tocados. Fuertemente teñidas y dispuestas en plumeros, éstos se arreglaron para lograr sobre los sombreros el efecto apropiado. Sobresaliendo los coloridos plumeros destacaban, por su forma, tamaño y típica coloración negro-azul tornasolado, natural, plumas de cola de gallos y gallinas. Sólo el sombrero bicornio del Mayordomo tenía unas cuantas plumas de avestruz, sólo el tricornio del Primer Vaquero tenía tres de pavo real, una por vértice.

Se presume una pasada predilección por las elegantes plumas de avestruces y de fiandúes, las cuales eran adquiridas en el mercado mexicano<sup>9</sup>. Empero, por motivo de costos, éstas fueron siendo cada vez más prohibitivas. Ello da mil y una razones para comprender las necesidades de los artesanos en las danzas y sus justificaciones para llegar al uso de plumas de corral. Si así vemos más allá en el tiempo y nos remontamos a las danzas prehispánicas, sólo podemos aventurar hipótesis relativas al tipo de plumas que fueron usadas. El Vaso del Bailarín de Altar de Sacrificios muestra al bailarín jaguar luciendo

plumas largas de color verde, que sin dudar mucho podemos creer que son de quetzal. Las guacamayas (*A. macao*), en su tiempo aves comunes en la cuenca del río La Pasión, donde se asienta Altar de Sacrificios, también pudieron ser incorporadas con el mismo fervor que las de quetzal. Si la delicada elaboración de las escenas representadas y la grácil figura de quienes danzan sólo puede hacernos pensar que pintor y bailarines eran artistas consumados, dedicados a su arte y éste cultivado con devoción, hemos de concluir que las codiciadas plumas de la cola de guacamaya tuvieron que constituir un recurso muy deseado y usado. En el Jueves de Corpus Christi del 2004, las coronas emplumadas de los tigres, leones y panteras, de los Negritos de Panajachel, lucían regias plumas encarnadas de guacamaya (alternando con algunas de pavo real y de gallos).

Las fibras son un elemento de fuerte presencia aunque no siempre se repare en ella. Y hablamos tanto de fibras animales como vegetales. Al primer grupo pertenecen los pelos que aparecen formando pestañas y barbas en máscaras, una práctica artesanal en desuso, salvo casos aislados de mascareros hondamente tradicionales. Las fibras en las largas cabelleras de muchos personajes muestran el uso de una amplia gama de materiales, desde crines de caballo y pita floja hasta de síntesis química. Las primeras se cuentan entre las más antiguas, condición semejante a las que derivan de la pita floja. Éstas, en muchos lugares conocidas como maguey, se logran a través de ancestrales procedimientos artesanales que aún se practican en algunas localidades (p.e. San Juan La Laguna, Sololá), de las carnosas

hojas de los agaves (varias especies del género botánico *Agave*). Son las mismas fibras que dan vida al arte de la jarciería. Igualmente debemos mencionar las hojas de ciertas palmeras, coloquialmente palmas, de las que se obtiene materia prima para hacer sombreros (los populares "sombros de palma"). Generalmente no se les ve o se les ve poco en los tocados de los bailarines, pero forman el cuerpo de los sombreros bicornios y tricornios, así como en el de gorros de estilo moro de los Toritos, de los Micos y en ocasiones de otros personajes (aunque en estos gorros ocasionalmente pueden resultar sustituidos por armazones de cartón).

Frutos frecuentes son los de morro (*Crecentia alata*) y de jícara (*Crecentia cujete*), de exterior rígido, que tanto aparecen en forma de chinchines como de vasos y guacales. Hay una hermosa y milenaria tradición artesanal en los procesos que culminan con la obtención de los productos deseados, pero a las danzas, que es lo que en este momento nos interesa señalar, llegan tanto como adminículos imprescindibles en las manos de los bailarines que los percuten (sonajas, chinchines) como en artículos que acompañan las comidas rituales (vasos para servir chichas o atoles, guacales para atoles o para puliques y pinoles, etc.; mención complementaria, el nombre genérico tradicional de estos vasos es "jícara"). Ya sea procesados con la mayor delicadeza del laqueado de nije o con los colores químicos de las pinturas de aceite, con el hermoso tallado de su superficie o simplemente limpiados y adecuados, proceden de dos especies vegetales de la flora de Guatemala que han alcanzado un lugar propio en la expresión tradicional de la danza.

Suele llamarse cañas a los tallos rígidos, leñosos, de ciertas gramíneas perennes. Algunas son nativas de Guatemala, como el carrizo y la "caña de canasto" que crecen en las selvas húmedas de montaña, pero también las hay introducidas, como es el caso del popular bambú. Desde tiempos inmemoriales, los canutos, como se llama a los fuertes entrenudos huecos de estos tallos, han tenido múltiples aplicaciones artesanales. En este momento sólo nos importa señalar el frecuente uso que se les ha dado en la elaboración de instrumentos musicales del grupo de las flautas y de los resonadores, así como en la armazón de diversidad de estructuras incorporadas a las danzas: usualmente son rajadas cortas de canutos las columnas que sostienen las plumas en los plumeros que luego irán a los sombreros, de rajadas largas combinadas con cañitas flexibles se hacen los bastidores de los toritos pirotécnicos, las capas de los Toritos (bailadores) se mantienen extendidas con el auxilio de una vara rígida de caña de bambú atravesada en su parte superior, el mismo material que aparece en buen número de bastones en donde éstos se usan, de canutillos de carrizo se obtiene la fuerza que mantiene la forma de los turbantes de moros y cristianos en Chiquimula. Cuidadosamente trabajadas, largas rajadas de caña de canasto o de caña de castilla dan el material propio de los grandes canastos en los que se lleva y guarda pan, tortillas, tamalitos de maíz, jicaras y guacales en las comidas rituales.

Las resinas aromáticas son un elemento natural más que debe ser considerado en esta materia. Si no en las danzas propiamente dichas, sí como parte de algunos de los hechos culturales que las complementan, en particular en el rito de

velación de máscaras y en los rezos ante los altares de las cofradías, en donde los sahumeros representan un vínculo con el cosmos sagrado. Conocidas con los nombres de incienso, estoraque, pom y pom-estoraque proceden de árboles de la flora nativa, fundamentalmente de la familia Burseraceae, y las principales especies son *Protium copal* (el copal) y *Bursera simaruba* (palo-jiote o chacaj). Del segundo, que es el de más amplia distribución, se extrae la savia que, artesanalmente procesada, constituye el incienso. El copal crece en las selvas de Petén, Alta Verapaz y Quiché septentrionales e Izabal. De los primeros dos procede la mayor parte del pom o incienso que se usa en el resto del país.

Como en el caso de las resinas, las arcillas y barro se integran indirectamente a través de diversos artículos: incensarios para los sahumeros, pocillos, escudillas, ollas, comales, jarrillas, pitos y silbatos, etc. Por ser una cuestión más cotidiana y conocida, que mucho tiene que ver con las comidas y algo con lo ritual, dejamos en este punto el asunto de los recursos naturales minerales para dar una pincelada a lo culinario. Si bien lo interesante sería orientarnos una vez más a los germoplasmas de valor alimentario y al tipo de platillos que pueden prepararse con ellos, nos limitaremos a recoger de Dary<sup>9</sup> un mosaico de ideas como ejemplo de los hitos de tradición contenidos: "La culinaria tradicional es sin duda alguna uno de los elementos de cultura material que complementan el contexto social y cultural en el cual se manifiesta la danza. Por ejemplo, durante la noche anterior a la danza, las máscaras son veladas por los bailarines y por el dueño del baile,... y en algunos lugares se complementa con

comidas y bebidas tradicionales que son ofrecidas a los danzantes por las mujeres.”

“Tamales, caldos, atoles, chicha o chocolate son los alimentos que los bailarines consumen durante la actividad citada. Durante los ensayos también se ofrecen bebidas alcohólicas o refrescantes a los bailadores. En el oriente se les ofrece el ‘chilate’ que es una bebida muy tradicional compuesta de maíz tostado, canela y azúcar. En algunas regiones como la cakchiquel y la quiché también se ofrece a los bailadores atoles blancos o amarillos después de los ensayos, como el pinol hecho de maíz tostado, tamales y/o (sic.) chuchitos. Es interesante recordar que muchas de estas bebidas tradicionales se sirven en guacales y jícaras hechas de morro, o bien en escudillas de cerámica vidriada...”

Cuestiones relativas al apareamiento de pieles en el arte dancístico guatemalteco pueden ser situadas en edades tempranas. Tomando de nuevo a los delicados vasos de Altar de Sacrificios como irrevocable referente, retrocedemos al Clásico y Clásico Tardío mayas de tierras bajas para verificarlo. Algunos de los bailarines representados en ellos visten ajustados trajes hechos con pieles de jaguar y de mazacuata, dos animales propios de su mismo entorno. Luego, con un enorme brinco hasta el siglo XXI, evidenciamos su existencia actual, ¿qué nos impide pensar que en los cerca de 1,800 años intermedios las pieles han permanecido como uno de los objetos propios de las danzas? Ahora se confeccionan con pieles de ganado vacuno los látigos de micos, de los caporales y de los gracejos de varias danzas, por ejemplo. Pero una incorporación más

profunda ocurría en el Baile de Negritos del Corpus de Panajachel: los personajes “mozos” solían portar, con el estilo con que se lleva un morral al hombro, pieles medio momificadas de diversos animales: ardillas, zorrillos, armadillos, gatos de monte (zorras grises), venados, tigrillos, conejos silvestres, comadreas, tacuazines, además del uso de pieles de vaca y carnero de entre animales domésticos. En el baile era típico el uso de pieles de carnero con su lana, a las que se llama zaleas, sea en media capa o en grotesca máscara. Semejantes pieles aparecen también en la Danza de Gracejos. Otra singularidad en la danza de los Negritos eran las máscaras, que con excepción de la del Caporal y los toros eran de gran primitivismo, pareciera que cuanto más grotescas mejor, con predominio de pieles en su manufactura, a veces cartones, hules o mitades de pelotas viejas (este esquema ha sido hondamente modificado al incorporar máscaras de materiales sintéticos representando personajes de actualidad y que proceden del convite del Día de la Virgen de Concepción; aparece también mayor profusión de máscaras de madera en los mozos y sus consortes, que se asocia a una tendencia alterada del papel original de estos personajes).

Estrechamente relacionada con la utilización de pieles, ya de organismos silvestres ya de domésticos, aparece en el hecho dancístico la incorporación tanto simbólica como real de diversos animales. Nuevamente es el tesoro polícromo de Altar de Sacrificios el que nos hace ver la ancestral presencia de los grandes felinos y de serpientes, moluscos (caracoles), aves (a través de sus plumas), micos y venados. Más tarde habrá tortugas cediendo sus carapachos para órganos de percusión,

e irá aumentado una variada serie de nombres hasta poder consolidarse una nómina profusa. Cada especie es portadora de un simbolismo particular, de una simbiosis mística, de una representación insustituible. Algunos nombres ya han sido consignados, otros podrán tomarse de otras partes de este ensayo, y discutir las relaciones que forjan deberán esperar mejor oportunidad, una en la que el espacio literario no encoja tanto como ocurrió con el actual.

Hablar de la etnobiología dancística en la que hay árboles como sujetos del hecho o fuente de materias primas, posee la misma riqueza que con los animales. Tratarlos con detenimiento será motivo de estudio diferente, pero ya de algunos hemos dejado una que otra nota para las reflexiones. No obstante, no podemos cerrar el tema sin recordar que en los primeros párrafos de esta sección, cuando tomamos del Memorial de Sololá la versión del sacrificio hierático de Tolgom, marcamos con asterisco el nombre de un árbol integrado al rito: el ilamo. Es trascendental decir por qué lo marcamos y con ello intentar aclarar un grosero error que ha venido arrastrándose a partir de los Anales, en el que han resbalado investigadores y científicos respetados: confundir ilamo con álamo.

Según dice Adrián Recinos en la edición del Fondo de Cultura Económica de 1980<sup>4</sup>, él lo tomó del *Diccionario Cakchiquel*, así que desde ahí se debe marcar el origen del monumental equívoco. El área biogeográfica habitada por los cakchiqueles, y más aún antes de su última expansión como se deduce de análisis cartográficos, es una zona de montañas, volcanes, mesetas de altiplanicie y

profundos barrancos, en donde desde tiempos pre-humanos se han desarrollado ecosistemas del bioma Bosque de Montaña. En estos sistemas ecológicos forestales en Guatemala nunca han faltado abetos, pinos, cipreses, encinas, duraznillos e ilamos como árboles propios del medio ecológico. Estos linajes alcanzaron nuestras tierras hace unos 16 millones de años, mediante dispersiones originadas en el norte del continente. Mucho tiempo después, en oleadas favorecidas por climas refrescados por las glaciaciones, llegarían nuevos linajes durante el Pleistoceno. Pero nunca hubo álamos (género botánico *Populus*), población natural que sólo pudo alcanzar algunas montañas del norte de México. No más. (Las condiciones geográficas que permitieron los avances florísticos serían aprovechadas, 14 millones de años después, por flora de Sudamérica que se dispersó hacia el norte cuando las tierras centroamericanas se consolidaron a la manera de un puente).

Ahora bien, los ilamos sí conforman parte de esa flora arbórea que es milenaria en montañas como las de los cakchiqueles. El calificativo “che’lamá” que lo identifica en el Memorial se traduce como “árbol de lamá”, y aún la lengua cakchiquel actual designa *lamá* a los árboles que los hispanohablantes llaman *ilamo* y los botánicos *Alnus*. No hay, pues, forma de confundirlos, a menos que la estructura de las palabras *ilamo* y *álamo* llevara al autor del *Diccionario Cakchiquel* a creer que podían designar a una misma cosa cuando en realidad sólo pueden serlo para dos cosas distintas. Sin duda también, al autor le fue conocido el término *álamo* y quizás no *ilamo*, por lo que recogió el primero y dio inicio al grave error que tratamos de superar. Hay cuatro especies de

ilamos silvestres en Guatemala y ninguna de álamo. Se distribuyen preferentemente en las montañas de la mitad oeste de la Cordillera Volcánica, desde las laderas occidentales de la depresión del Valle de Guatemala hasta los confines de la patria, con menor frecuencia en las sierras de Las Minas, Chamá y Santa Cruz de las cordilleras arcaicas y Merendón. Las especies son *Alnus acuminata* (sinónimo: *Alnus jorulensis*), *Alnus arguta*, *Alnus firmifolia* y *Alnus ferruginea*. Las cuatro coinciden en las montañas del área cakchiquel. La especie *A. firmifolia* crece de preferencia en las cumbres y zonas de mayor elevación, *A. ferruginea* es la de menor talla, posee una típica pubescencia foliar de color rojo ladrillo y es la más escasa; los árboles de *A. arguta* y *A. acuminata* son los de porte más impresionante: altos, vigorosos, copa airosa y gran atractivo general. Si el rito original hubiese tomado lugar en una cumbre muy alta nos atreveríamos a proponer a *firmifolia* como el candidato ideal, si en una meseta de no mucha elevación (es sugerente que el Memorial refiera la existencia de un árbol de jícara cercano) el mejor candidato sería *acuminata*, si en un vallecito abierto con una corriente en él las probabilidades que el ilamo elegido fuese *ferruginea* serían muy altas, si en un claro del bosque con árboles dispersos y áreas abiertas diríamos que es *arguta*. Como sea, son los ilamos y no los álamos los árboles cakchiqueles frente al canto de Tolgom.

#### Suplemento y corolario

Resulta sencillo notar que lo etnobiológico se halla literalmente en la totalidad de hechos de la cultura popular tradicional. Igualmente sencillo es percibir que la tarea de tratarlos aquí hubiese rebasado el espacio disponible. Tan magna es

la empresa, e importante en la misma medida, que se vuelve irrenunciable compromiso todo intento futuro por hacerlo. En lo antropológico, etnológico y etnográfico ya sus científicos han hecho excelentes aportaciones al conocimiento. Nosotros, a cambio de tratar críticamente otras manifestaciones populares, nos vemos limitados a decir que, tanto como en los tres hechos culturales revisados, lo etnobiológico y lo que implica su incorporación a los estudios de la sociedad y de la cultura revisten suprema importancia cuando el pueblo necesita apropiarse la identidad que paso a paso le ha ido siendo forjada, para cultivarla y protegerla holísticamente.

Nos hubiese satisfecho considerar con enfoque etnobiológico a la música, juegos, literatura oral, costumbres, leyendas, creencias, mitos, dulcería, tejeduría, imaginería, arte popular, tallado, cordería, platería y otras expresiones del folklore guatemalteco. En todas hay tanto que estudiar, tanto que aprender y tanto que proteger que, sin faltar a la verdad, diríamos que constituyen un manantial de simbolismos, de mensajes de cohesión social y cultural que, llevados al campo etnobiológico, ayudan a enriquecer el convencimiento de que el papel del hombre frente a la Naturaleza es de integraciones a multitud de niveles. Nadie duda que un elevado porcentaje de la identidad cultural se erige sobre la base de hechos que, de tanto cultivarse a través de las generaciones, adquieren categoría de costumbres populares. Tampoco que la particular cosmovisión de los pueblos, la eterna búsqueda del equilibrio entre lo sagrado y lo profano, el misticismo y la espiritualidad, la interpretación mágica

de sucesos naturales y la incorporación y manejo de símbolos desembocan en la creación y mantenimiento de las expresiones culturales, que ahora también debemos apreciar indefectiblemente ligadas a lo etnobiológico.

Una fugaz mirada a los hechos culturales en potencial relación de dependencia de los recursos naturales, con el ánimo de apreciar su permanencia en el tiempo, nos hace creer que la gran plasticidad evolutiva de los primeros constituye una virtual coraza que fortalece su continuidad. Pero no es una situación que pueda generalizarse a todos los hechos culturales, como de alguna manera el cambio en el tiempo no niega que estemos asistiendo a la acelerada pérdida de muchos de los elementos que nos dan identidad. En el sentido estrictamente etnobiológico, un vasto porcentaje de comidas tradicionales se pierde porque en la Naturaleza se acaban los alimentos que les dan cuerpo. El ejemplo del plato de "hongos de San Juan" (cantzuyes) es muy revelador. Brotan durante junio del sotobosque de los encinares, pero ahora platillos y hongos ya son una rareza porque programas estúpidos de "manejo forestal" eliminan grandes extensiones de encinar para sustituirlos por pinares plantados de "valor comercial", con el consiguiente aniquilamiento de la delicada biodiversidad del ecosistema agreste. El desastre llamado erosión genética representa la extinción de los linajes vegetales y sin duda es el ejemplo más palpable de la relación de dependencia que deseamos resaltar, y lo insidiosa que puede ser como causal de la desaparición de pautas de identidad socio-cultural.

La mayoría de artesanías ha podido persistir gracias a su tremenda facultad de sustituir una materia prima por otra.

Empero, sus transformaciones pueden no resultar gratas para muchos. Así, si bien podemos seguir teniendo alcancías de morro o de jícara, tal vez decoradas con pinturas industriales, estas son poca cosa si se les compara con las que se acercan a "la originalidad", aquellas que han sido ennegrecidas y brillantadas con barnices, quizá sintéticos. Pero ninguna de ambas podrá superar el espíritu de las elaboradas según el procedimiento ancestral del chaparreado, ennegrecido con "humo de ocote" y laqueado con nije. En el hermoso mundo de los artesanos, las necesidades impuestas por las sociedades modernas han dirigido adaptaciones que representan, al final, un dramático forcejeo entre la extinción y la sobrevivencia de productos.

Todo hecho cultural está sujeto, en mayor o menor grado, a embates amenazantes como los perfeñados. En ese escenario, el manejo de la información se constituye como un potente medio para minimizar la insidia provocada por los factores negativos, manejo que deberá ser correcta e intensamente conducido por los medios de comunicación de masas, por los planificadores del desarrollo y de la educación, por agentes económicos y por la pléyade de instituciones, organizaciones, núcleos comerciales y centros educativos que giran alrededor de ellos. Pero sólo puede darse información cuando existe materia de qué informar. De ahí deviene la importancia de la investigación como generadora del conocimiento, y como cimiento para alzar el fomento a los valores socio-culturales. No es un bien gratuito y un estado consciente debe invertir en ella.

Sobre esta misma línea, la promoción del arte y la cultura como medio para llegar a

la protección de la identidad requieren de esfuerzos y acciones participativas. A la elevada labor que hacen los académicos no se contraponen la emisión de mensajes de estilo más popular, siempre que se fundamente en el conocimiento y en principios científicos. Entre otros se puede resaltar la propuesta editorial del Centro de Estudios Folklóricos, del Centro de Investigaciones Regionales de Mesoamérica o del Sub-centro Regional de Artesanías y Artes Populares, como buenos ejemplos de la labor de los académicos. La estructura del mensaje como la manejó Alvarado en la década de 1980 (p.e. en Alvarado, 1988) o la Revista Galería de la Fundación G&T (y su visión de "divulgar los rasgos y símbolos culturales que identifican a los guatemaltecos") son ejemplos del otro

segmento. La labor de científicos trabajando en sus respectivas ramas es digna de destacarse, y de nuevo tomando pocos casos de entre varios, señalamos a Anleu Díaz en el área de música y bellas artes (p.e. Anleu Díaz, 1998, 2001) o Celso Lara Figueroa en una rica serie de trabajos con una editora comercial local y al frente de equipos científicos (ver, p.e., Lara, 1984). Pero todavía falta bastante más. Y nuestro argumento de cierre es la reiteración de que la temática etnobiológica es capaz de aportar mucho en la deseada valoración, rescate y mantenimiento de las expresiones de la cultura popular tradicional guatemalteca como vía para alcanzar el pleno reconocimiento y protección de nuestra identidad.

#### Literatura citada

1. Alvarado, A. 1988. *El Sombrerón cuenta la historia de su vida*. En: INGUAT, Sup. Turismo, N°23, p11. Diario El Gráfico, Guatemala, 28 febrero.
2. Anleu Díaz, E. 1998. *Historia de la música y la plástica en Guatemala 1871-1976*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos. Tradiciones de Guatemala, 49:87-104.
3. -----, 2001. *Problemas de cultura dominante, local y popular en el contexto de la sociedad nacional*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 55:31-35.
4. Anónimo. sf. *Memorial de Sololá; Anales de los cakchiqueles*. Versión de A. Recinos. 1980. Fondo de Cultura Económica, México.
5. Anónimo. 2003 *Dulce noviembre*. Diario Prensa Libre, Sup. Vamos de Compras, Guatemala, 30 de octubre. p1-2.
6. Arrivillaga C., A. 1999. *Danzas de tambor garinagu*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos. Tradiciones de Guatemala, 52:169-177.
7. Camposeco, J. B. 2002a. *Ramas Artesanales*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos. Tradiciones de Guatemala, 57:167-191.
8. -----, 2002b. *La artesanía como patrimonio cultural y su importancia socioeconómica*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 57:250-254.
9. Dary F., C. 1991. *La cultura material en las danzas tradicionales*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 33:49-63.
10. Déleon M., O. C. 1999. *Problemática de las artes y artesanías populares en Guatemala*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 51:21-28.
11. -----, 2002a. *Tejidos indígenas de Guatemala*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 57:192-201.
12. -----, 2002b. *La identidad cultural y las artesanías populares del proceso de globalización económica*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 57:265-270.
13. De León Pérez, H. L. 2003. *Crónicas para la historia de la danza teatral en Guatemala. (1859-1918)*. Ministerio de Cultura y Deportes, Editorial Cultura, Guatemala. 222p.
14. Eco, U. 1976. *La vida social como un sistema de signos*. En D. Robey (ed.), Introducción al estructuralismo. Alianza Editorial, Madrid. p89-110.
15. Esquivel V., A. 2002. *Los efectos de la globalización en las artes y artesanías populares*. En: Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 57:271-274.
16. Fontana, D. 2003. *El lenguaje de los símbolos; Guía visual sobre los símbolos y su significado*. Blume, Singapur. 320p.
17. García E., C. R. 1987. *Talleres, trajes y danzas tradicionales de Guatemala; El caso de San Cristóbal Totonicapán*. Centro de Estudios Folklóricos, Col. Monografías, v.2, Guatemala.
18. -----, 1996. *Atlas Danzario de Guatemala*. Universidad San Carlos (DIGI - CEFOL) - Edit. Cultura, Guatemala.
19. -----, 1999. *Notas etnológicas para una teoría de la danza tradicional guatemalteca*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Revista Tradiciones de Guatemala, 52:47-85.

20. -----, 2000. *Tres milenios de danza tradicional en el sur de Mesoamérica*. Instituto Panamericano de Geografía e Historia, México, *Folcklore Americano* 61:2-201.
21. -----, 2002. *La cultura popular: artesanías y artes populares frente a la globalización de la economía mundial*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 57:257-264.
22. LARA FIGUEROA, C. 1984. *Leyendas y casos de la tradición oral de la ciudad de Guatemala*. Centro de Estudios Folklóricos / Universidad de San Carlos, Ed. Universitaria, Guatemala. 334p.
23. -----, 1999a. *Trajes y danzas en la literatura oral maya de Guatemala*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 52:139-155.
24. -----, 1999b. *Algunos principios teóricos sobre cultura popular tradicional en Guatemala*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 51:7-19.
25. -----, 2002. *Síntesis histórica de las cerámicas populares de Guatemala*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala 57:202-218.
26. Levi-Strauss, C. 1952. *Raza y Cultura*. UNESCO. (Ed. fotocop.).
27. Luján Muñoz, L. 2002. *El artesano tradicional y su papel en la sociedad contemporánea*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 57:225-240.
28. Marks, C. 1985. *False Tongues and Sunday Bread; A Guatemalan and Mayan Cookbook*. Donald I. Fine, Inc., N.Y., U.S. 408p.
29. Pérez Molina, O. 1989. *Artesanías y producción artesanal en la formación nacional guatemalteca*. Sub-Centro Regional de Artesanías y Artes Populares, Col. Tierra Adentro, v8, Guatemala. 84p+bibl.+figs.
30. Rodríguez B., V. 1985. *La Patria Maya (del istmo de Tehuantepec al de Panamá)*. CENALTEX, Ministerio de Educación, Guatemala, 236p.
31. Rodríguez R., F. 2001. *Causas de la extinción de las artesanías en Guatemala*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 57:255-256.
32. -----, 2002. *Artesanos populares en la encrucijada*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala, 57:255-256.
33. Samayoa G., H. H. 1962. *Los gremios de artesanos en la ciudad de Guatemala*. Universitaria, vol. 39, Guatemala. 410p.
34. Schmidt, P., M. De La Garza y E. Nalda (eds.). 1999. *Los mayas*. 2 ed., Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Instituto Nacional de Antropología e Historia, Landucci Editores, Italia. 542p.
35. Villar Anléu, L. 2003. *Expresiones culturales y etnobiología en Guatemala; nuevas consideraciones teóricas*. Centro de Estudios Folklóricos, Universidad San Carlos, Tradiciones de Guatemala 59:194-205.