

Good Eshelman, Catharine. 2019

Estrategias en la alimentación tradicional
entre nahuas del Alto Balsas, Guerrero.

Perspectivas desde la antropología de la
comida.

El Volcán Insurgente,
Sindicato Nacional de profesores de
investigación científica y docencia del INAH.
Numero 57. Abril-junio - 20 junio 2019.

Estrategias en la alimentación tradicional entre nahuas del Alto Balsas, Guerrero.

Perspectivas desde la antropología de la comida

Dra. Catharine Good Eshelman
Posgrado en Historia y Etnohistoria
Escuela Nacional de Antropología e Historia

La comida y la alimentación en México se han convertido en terrenos en disputa entre el nuevo modelo agro-industrial, y la forma de alimentación milenaria en los pueblos de origen mesoamericano. La defensa de la alimentación mesoamericana implica la defensa de la biodiversidad, la ecología local, los sistemas productivos campesinos, los mercados locales y regionales, las técnicas artesanales de procesamiento. En este sentido mantener la alimentación mesoamericana y todo lo que requiere se ha convertido en una esfera de resistencia a la imposición de un modelo agro-industrial.

Este artículo es el primero de dos aportaciones al *Volcán Insurgente* que aborda aspectos de la comida y la alimentación en México desde la antropología, con un enfoque de la economía política. La transformación en la comida y la alimentación es una de las características de la sociedad de consumo y va a la mano con la imposición de la modernidad¹, entendida esta últi-

ma como la dimensión cultural del capitalismo. Esta transformación impuesta tiene profundas implicaciones para la organización del trabajo, la salud, la economía doméstica y la macroeconomía, las relaciones de género y los significados religiosos y sociales.

En el presente texto describo algunas de las formas de obtener alimentos que documenté en una región nahua-hablante en el estado de Guerrero. Enfatizo las técnicas de aprovechamiento del medio ambiente, y el profundo conocimiento biocultural heredado durante cientos o hasta miles de años de experiencia acumulada, que esto requiere. Vemos como están integrados los sistemas de producción que sostienen las cocinas tradicionales, con la vida social, la identidad cultural, y las prácticas religiosas dentro de las comunidades. En este sentido el conjunto conforma una manifestación local del vasto patrimonio bio-cultural alrededor de la comida en México.

1 Sidney Mintz, destacado investigador y uno de los fundadores de la antropología de la comida exploró este proceso en Europa y los Esta-

dos Unidos en su clásico libro, *La Dulzura y el Poder El Lugar del Azúcar en el Mundo Moderno* (1996; véase también Mintz 2003). Hemos integrado algunos de sus planteamientos en nuestros estudios sobre el proceso que ha vivido México en los últimos 40 años (Good y Corona, coords. 2011).



La descripción permite apreciar la complejidad de los conocimientos que manejan las comunidades campesinas, mismas que están bajo ataque por los modelos productivos y alimenticios antagónicos que promueven los grandes agro-industrias multinacionales. Retomamos esta situación en la siguiente aportación a esta revista, y aquí exponemos las técnicas practicadas en una región indígena de México que están en peligro por estas fuerzas.

Sistemas agrícolas, alimentos de origen prehispánico en el siglo XX

La investigación de campo revela que los sistemas agrícolas tradicionales en Mesoamérica se complementan, aseguran a lo largo del año una dieta balanceada, sana y nutritiva, asimismo proveen la base de una compleja cocina. En prolongado trabajo etnográfico en una región nahua en

el estado de Guerrero, he documentado tres estrategias complementarias de arraigo milenario para la asegurar una sana y equilibrada alimentación. Describo brevemente primero la recolección de distintos productos silvestres del medio ambiente y después el cultivo de la milpa en la época de lluvias. Dedico mas detalle a la tercera técnica agrícola especializada, huertos de humedad, que es mucho menos conocido que las milpas y la recolección. Presto atención en estas páginas a las técnicas constructivas, el ciclo de crecimiento de los cultivos, la organización del trabajo en los huertos, y la importancia económica y nutricional de sus productos. Subrayo el papel de estas prácticas agrícolas en la reproducción cultural de los pueblos, esto incluye no solamente el valor alimentario de los productos sino también sus significados simbólicos y la transmisión de conocimientos bio-sociales.



Rio Balsas en agosto con aguas crecidas por intensas lluvias; obsérvese milpas en ambas orillas, nubes en cerros verdes, San Agustín Oapan y Analco al fondo.

La región nahua estudiada consiste en 22 pueblos nucleados, y numerosas rancherías dispersas, a lo largo de ambas orillas del Río Balsas, o esparcidos en los cerros que rodean el valle principal. Durante 30 años los nativos de esta región lograron un nivel de prosperidad excepcional al comercializar artesanías² en toda la República Mexicana, con una importante presencia en el estado de Morelos, aunque cabe señalar que sus ingresos de las artesanías han disminuido a partir de 2001. A pesar de las ausencias prolongadas de sus comunidades que la venta ambulante ocasiona, siguen reproduciendo aspectos claves de su cultura nahuatl, mismos que se observan en su intensa vida ceremonial y su aprovechamiento del medio ambiente (Good 2013).

Alrededor de 60,000 hablantes del nahuatl viven hoy en este territorio accidentado de la Sierra Madre del Sur. Todos los pueblos se encuentran entre 500 y 800 metros sobre el nivel del mar, y los cerros más elevados llegan a 1200 metros de altura. Recientemente los científicos occidentales han descubierto la gran riqueza biológica de bosque tropical seco caracterizado por flora y fauna endémica adaptadas a las extremas condiciones climáticas. Estas consisten en una larga, calurosa temporada de sequía entre octubre y mayo, que se alterna con una corta, intensa temporada de lluvias de mayo o junio hasta el fin de septiembre. Es una zona sumamente árida, y está en el punto extremo de poder sostener el cultivo del maíz por las persistentes sequías que, de acuerdo a las personas mayores en la región, han agudizado desde el principio del siglo XX. Queda muy marcado el contraste en el paisaje con la época de lluvias.

Actividades de recolección

Los recursos de los cerros, las barrancas, y el río son y han sido claves para los habitantes en su economía doméstica y para la alimentación. Durante la época de lluvias recolectan diferentes

² Los más conocidos son las pinturas sobre papel de amate, donde representan el medio natural, los paisajes de su territorio y los ritos del ciclo agrícola (Good 1988; 2001).



Comida de recolección, guaje y quelites. Se acompaña con salsa y tortillas. Obsérvese frijol blanco de la milpa familiar listo para cocción, San Agustín Oapan

quelites³, participan en esta actividad hombres, mujeres, y especialmente los niños. Con las primeras lluvias en abril y mayo aprovechan el *yepaquili*, retoños de hojas del árbol *acacia acatlensis* Benth. A lo largo de la época de lluvias las familias cortan *chipilli*, pápalo y *xihuitl*, entre otras hojas silvestres comúnmente conocidas como quelites; dentro de las milpas encuentran las verdolagas. En las milpas se da un pequeño arbusto que llaman *tlalguaje*, por la pequeña vaina con semillas verdes comestibles. Al final de la temporada de lluvias en septiembre buscan el *tepetomatl*, un tomate silvestre que se seca al sol para consumirlos todo el año. También abundan insectos comestibles como el chapulín – llamado a veces el “camarón” del cerro – y los jumiles. Cambian los recursos en la época seca, desde enero hasta marzo o abril recolectan en el monte el *xocotl* o ciruelo agrio y las pitayas. En diferentes periodos del año colectan varios camotes silvestres. Los árboles de guamúchil dulce y agrio dan fruta que se come fresca o deshidratada como uva pasa; los árboles de guaje rojo y verde dan abundantes vainas cuyas semillas se comen crudas o secas.

³ González y Hersch (2005) dan una lista completa de estas fuentes de alimentación en una región colindante; gracias a su trabajo he podido incluir algunos de los nombres científicos.

Los cerros y las barrancas históricamente han sido un lugar de cacería de venado, y pequeñas especies como ardillas, conejos iguanas y armadillos entre otros; también cazan diferentes aves como huilotas y pichones. Cabe mencionar que todos estos están desapareciendo por el crecimiento de la población y la destrucción de hábitat. El Rio Balsas provee pescado a lo largo del año, las personas mayores comentan que la variedad de especies se ha reducido marcadamente en los últimos cuarenta años, especialmente por la construcción de las presas rio abajo y rio arriba, y la contaminación del agua. El pescado se come fresco y puede secarse al sol para almacenarlo

Hay otros recursos, se aprovecha miel de abejas y avispas de la tierra; escavan hormigueros para una cera especial que usan en ritos a los muertos. El medio ambiente también nutre plantas medicinales flores y hojas tiernas y verdes para adornar altares y ofrendas. Finalmente obtienen del campo palma, zacate, madera y cactus para construir las viviendas tradicionales y leña para cocinar; consiguen maguey cuya fibra sirve para fabricar hilos y mecates. Por todos estos recursos el cerro se considera un lugar de riqueza y abundancia, reflejado en cuentos y mitos.

Todos los productos del campo se integran en la dieta cotidiana en varias combinaciones que generan platillos de temporada sabrosos y con un amplio rango de texturas, colores y sabores, además de ser una importante fuente de nutrición. No es exhaustivo esta breve descripción, pero permite ver la importancia de esta fuente de alimentos y el conocimiento que se ha transmitido de generación en generación.

La Milpa y el policultivo

En los últimos 20 años se han dado modificaciones en la actividad agrícola en la región, y hoy los nahuas siembran menos maíz que durante las primeras etapas de mi trabajo de campo entre 1978 y 1996. Las prolongadas sequías y la pérdida de los animales de tiro al abigeo ocasionan que un buen número de familias abandonen la agricultura de temporal extensiva, aunque siguen trabajando pequeñas parcelas con coa y siembran algunos

surcos en los patios de sus casas. Pero el ciclo de la milpa y sus productos sigue siendo base de la alimentación, y marca los ritmos de la vida social y ritual. Circulan todos estos productos a nivel regional entre pueblos, y se ofrecen en plazas regionales, aunque está en peligro la agricultura de subsistencia por múltiples presiones económicas, políticas sobre las comunidades.

Presento una relación resumida de las técnicas agrícolas que documente en esta región. Durante los meses de abril y mayo los hombres limpian pequeñas parcelas esparcidas en el campo para sus milpas; practican la rotación y usan las mismas tierras cada tercer año. Las inciertas lluvias determinan la fecha de siembra que antes fue en mayo, pero ahora normalmente cae durante la primera



Frijol en flor, trepando la mata de maíz con elote en formación, dentro de una milpa, Ameyaltepec.



quincena de junio, o al más tardar la fiesta de San Juan el 24 de junio. En el mismo predio siembran maíz, frijol, calabaza, chile, melones y flores, todo intercalado en el mismo predio; la calabaza se extiende por el suelo mientras los frijoles trepan las matas de maíz conforme crecen.

Se ocupan de las labores de “resembrar” y “beneficiar,” arrancar hierba y amontonar la tierra alrededor de las matas del maíz, durante julio y la primera quincena de agosto. En septiembre se retiran las lluvias y empiezan a aprovechar los elotes, los ejotes, la guía y la flor de calabaza, la calabaza tierna. Los elotes se cortan en grandes cantidades para la fiesta de San Miguel el 28 y 29 de septiembre, cuando lleguen a sus primeras ofrendas las almas de los difuntos (Good 2001). Después de las ofrendas finales en Todos Santos el 1 y 2 noviembre, los nahuas acarrear en burros y mulas la calabaza madura y el zacate que sirve de forraje para los animales y cortan el frijol y las mazorcas secas. Escogen y conservan las semillas desde la cosecha para cultivar la siguiente temporada.

Los rendimientos son muy impredecibles por la falta de lluvia, y no alcanza el maíz para cubrir las necesidades de la familia con sus animales domesticas todo el año. En esta región todos los productos de la milpa son para auto consumo. Probablemente por la extrema aridez de la región, el ciclo ritual que acompaña la agricultura de la milpa es tan elaborado (Good 2001, 2013). La precaria situación para la agricultura de temporal contribuye a la importancia económica y los significados simbólicos y rituales de los productos de recolección que mencione arriba, y su tercer sistema agrícola que describo a continuación.

Huertos de Humedad

Un sistema agrícola milenario. El río Balsas y sus tributarios forman uno de los sistemas ribereños más importantes en el occidente de México. El nombre viene del siglo XVI cuando los españoles observaron grandes balsas en uso para transportar carga sobre el ancho río. Encontraron grupos nahuas asentados en pueblos

desde Tlalcozauhtitlan, en la unión de los Ríos Amacuzac y Poblano, donde nace el Río Balsas, hasta Mezcala, sobre la actual carretera federal a Acapulco. Al final de la época de lluvias en octubre, el nivel del río baja gradualmente y deja sedimentos depositados a lo largo de las orillas anchas, arenosas, que quedan descubiertos. Los nahuas cultivan pequeños pero muy productivos huertos que aprovechan desde enero hasta el inicio de la siguiente temporada de lluvias a principios de junio cuando sube el nivel del río otra vez y se inundan estas parcelas

Conocimientos, técnicas y organización social. Los nahuas de la región utilizan técnicas agrícolas desarrollados en tiempos prehispánicos que se describen en fuentes del siglo XVI citado por Pedro Armillas (1949), y fuentes del siglo XVIII que publicó Barlow describen los huertos en pueblos del municipio de Copalillo (Monjarás Ruiz 1955). Esta autora encontró⁴ durante trabajo campo etnográfico que empezó en la región en 1977, y que continúa hasta ahora. Yo utilizo aquí el término huertos de humedad o huertos de filtración porque los nahuas de San Agustín Oapan adoptaron la palabra “huertos” en español para describirlos. Armillas (1949) describe este sistema agrícola como cultivo de humedad, Niederberger (2003) lo llama “horticultura de humedad”, y Del Amo, et. al. (1988) lo llama *tecalli* (agricultura de hoyo arenoso).

Procesos de trabajo. Grupos domésticos conformados por familias multi-generacionales empiezan el trabajo en diciembre, después de la cosecha de las milpas de temporal, utilizan trabajo recíproco y colectivo entre parientes, compadres o vecinos. Escogen lugares donde los sedimentos han sido depositados en curvas del río, donde se desembocan barrancas durante la época de lluvias.

Los huertos consisten en terrazas planas, rectangulares construidas desde la orilla del agua hacia arriba, en bajas escalones anchos. Los agri-

⁴ En los pueblos de San Juan Tetelcingo, Analco, San Agustín Oapan, San Marcos Oacatzingo, Analco, San Miguel Tecuixiapan, y Tula del Río. Para una descripción más detallada véase Good 2005.





Una huerta en crecimiento, junto al río. Obsérvese las piedras para lavar ropa y estacas en el agua para pescar. San Agustín Oapan.

cultores usan piedras, troncos de madera, palos y ramas de árboles, zacate, y remanentes de otras plantas para sustentar los almácigos que van construyendo conforme baja el nivel del río; la filtración del agua las humedece, mientras se riegan con cubetas los cultivos en los niveles más altos. En algunas terrazas se excavan filas de hoyos en la arena, de acuerdo a las plantas a cultivarse.

Los recursos críticos son la mano de obra, el tiempo, y los conocimientos especializados. Adultos y niños trabajan juntos, pero observé que las mujeres realizan mucho del trabajo cotidiano: de hecho, ellas solas pueden atender los huertos con éxito, como lo pueden hacer los ancianos, a diferencia de las milpas que usualmente requieren trabajo masculino para limpiar el terreno y manejar una yunta y el arado. Todos tienen acceso a las herramientas sencillas que utilizan – palas, azadones, coas, machetes, cubetas y jícaras. No esca-

sean de lugares para estas parcelas y los derechos de usufructo se establecen por grupos domésticos que retornan al mismo lugar cada año.

La abundancia del policultivo. Dentro de estos huertos los nahuas cultivan un gran número de plantas intercaladas en la misma terraza. Entre ellos están las hierbas de olor como cilantro, epazote, cebolla y hierba buena; otras plantas comunes son dos tipos de amaranto – una hoja que llaman *cocoquihlli*, y el *huazontli*, diferentes quelites, y camotes blancos, amarillos y morados. Incluyen ejotes, y el frijol “chino” que llaman *caxtiltzin* en nahuatl, diferentes tipos de chile, dos tipos de calabaza (*ayutli* y *tamalayutli*), tomates y jitomates. Otras plantas preferidas son melón y sandía y flores como xempoaxochitl, girasoles y flores de terciopelo; a veces plantan unas matas de maíz para obtener elote y hojas verdes (*izuahuatl*) para envolver tamales rituales.





Huerta en maduración con huazontle camote, melón, sandía, flores; obsérvese la paja de ajonjolí para proteger las plantas extendiéndose en la arena caliente. San Agustín Oapan

Todos estos productos son un suplemento importante a la dieta familiar y circulan dentro de las redes de intercambio y de ayuda recíproca en los pueblos. Algunas familias venden parte de su producción en los pueblos vecinos que no tienen acceso al río, y los productos se canalizan a la activa vida ritual que sostienen los pueblos durante el periodo de cuaresma.

Para preparar las terrazas para sembrar o plantar, revuelven con la arena ceniza de la leña que consumen en las cocinas, y agregan estiércol de ganado bovino o equino. Cuando crecen las plantas buscan estiércol de murciélago de cuevas donde se acumula, y traen tierra de hormigueros en el campo: este último funciona como fertilizante y también repela las hormigas que podrían atacar las plantas tiernas. Obviamente estas prácticas requieren trabajo intensivo y una presencia y atención constante por parte de los dueños del huerto, quienes monitorean las condiciones de clima y de las plantas en crecimiento todo el día.

Huertos y reproducción cultural. Al sembrar se toman en cuenta los ciclos de crecimiento de cada planta para mantener la producción desde enero hasta mayo. Los espacios interiores de las huertas demuestran simetría sorprendente en la organización de las plantas, donde se pueden apreciar los contrastes en las alturas y colores de las plantas y flores mientras maduran. Aprecian los contrastes visuales del crecimiento del follaje, en fuertes tonos de verde, sobre la tierra blanca, la arena beige, y las piedras del río grises y negras. Los cerros alrededor de los pueblos en esta temporada adquieren tonos monótonos de café por el fuerte calor y la aridez del suelo. Esta sensibilidad a formas, colores y contrastes de luz se replica en su arte en papel de amate.

Las familias pasan muchas horas de cada día en los jardines, trabajando, observando el crecimiento de las plantas y disfrutando los detalles estéticos. Las huertas se convierten en lugares de vivienda temporal, donde otras actividades se

realizan. Las mujeres lavan y secan la ropa, y bañan sus hijos en el río cerca a sus huertos; cocinan o recalientan alimentos allí. Los hombres pescan en el río y limpian, salan y secan al sol parte del pescado dentro de las huertas. Utilizan otros recursos cerca al río en las áreas donde cultivan las huertas. Los hombres, mujeres y niños recolectan diferentes frutas y semillas de árboles en el campo, especialmente el guaje, el guamúchil, y *xocotl* o ciruelo agrio: deshidratan al sol parte de sus productos para almacenarlos. A veces los hombres cazan pequeñas especies y todo el mundo recolecta leña.

Si las huertas quedan a una cierta distancia del pueblo, las familias construyen techos provisionales para la sombra, y a veces duermen en las huertas ya que allí la noche es más fresco

que en los pueblos. La gente se reúne allí para conversar, especialmente en las noches cuentan historias y observan fenómenos naturales. En este sentido las prácticas agrícolas generan ocasiones para la transmisión de otros tipos de conocimiento cultural, que extiende más allá de información detallado sobre el manejo de la ecología local que también se transmite por medio de los huertos.

Obviamente este sistema agrícola produce los recursos necesarios para la alimentación familiar durante la temporada seca, y complementa las impredecibles cosechas de las milpas. La venta de algunos productos de las huertas provee un ingreso muy bienvenido para las familias, aparte de lo que consumen o circulan con vecinos y familiares en de sus redes de ayuda recíproca.



Autosuficiencia alimentaria. Casa de adobe con su huerta en el mes de abril, Obsérvese zacate de maíz de la milpa almacenado, árboles de guamúchil, animales domésticos. En época de lluvias el río cubre la grava hasta el árbol. San Agustín Oapan





Huerta al fin de temporada en mayo; se aprecia el paisaje seco al fondo con el río bajo, en contraste con la foto 1.

Hay otra motivación importante detrás de estos jardines: los productos se utilizan en ofrendas durante el intenso ciclo festivo de la cuaresma, especialmente las hierbas, las flores, elotes, y fruta y camotes. Detrás del aparente significado cristiano de las fiestas, la mayoría de los rituales y ofrendas se relacionan con la geografía ritual, tienen la intención de producir lluvia y asegurar la fertilidad de la semilla de la tierra, y proteger el maíz en el siguiente ciclo agrícola (Véase Good 2001; 2013; Broda y Good, coords. 2004).

El impacto de los cambiantes modelos económicos

Realicé la primera documentación etnográfica sobre estas estrategias de alimentación entre 1984 y 1996, en un periodo de auge económico para los pueblos; la investigación continúa hasta hoy, dando una perspectiva de largo plazo, por lo que la información presentada aquí es poco

común. Si bien se mantienen la estructura y las prácticas que describo aquí, cabe señalar algunos cambios que ponen en peligro estas prácticas y la dieta que sostiene; urgen medidas para proteger y fortalecer estos sistemas productivos, y otros semejantes que existen en muchas regiones de México.

La prolongada crisis económica en México ha provocado la búsqueda de trabajo asalariado fuera de la región o del país, especialmente por los hombres y a veces por familias enteras. Tiene dos impactos nocivos: estas ausencias afectan la posibilidad de mantener la agricultura de temporal, la recolección y los huertos en los pueblos de origen. Por otra parte, durante estancias prolongadas en las zonas urbanas los nahuas se ven obligados a cambiar sus patrones de alimentación y aprenden a consumir comida procesada industrialmente.

Otros factores que afectan estas prácticas agrí-



colas incluyen el constante deterioro ecológico del Río Balsas y sus entornos es otro motivo de preocupación. La dramática expansión de la minería en Guerrero y la urbanización y desarrollo de infraestructura río arriba arrojan desechos tóxicos al agua y aceleran la deforestación en toda la cuenca. En 1990 todos los pueblos de esta región estaban en peligro de desaparecer cuando se propuso la construcción de una presa hidroeléctrica cerca de San Juan Tetelcingo, que hubiera inundado el Río Tepecuacuilco hasta cerca del pueblo de Maxela, y el Río Balsas desde Mezcala hasta Ostutla y parte del río Amacuzac. Los pueblos montaron un movimiento regional en oposición a la presa, y por la falta de financiamiento internacional se evitó una tragedia ecológica y social de grandes dimensiones para la región, aunque sigue latente el peligro de que se reviva el proyecto.

El trabajo de campo etnográfico reveló que los significados cosmológicos y simbólicos son tan importantes como las motivaciones económicas en mantener las estrategias nativas. Por otra parte, los cambios impuestos desde afuera por el modelo económico neoliberal han empo-

brecido las comunidades económicamente. La continuidad histórica de estas técnicas de aprovechamiento del medio ambiente está inmersa en la organización social, los rituales y la cosmovisión. Las prácticas de aprovechamiento del medio ambiente local con inseparables de los valores sociales y culturales. Este hecho permite la transmisión de conocimientos a las nuevas generaciones, pero a la vez existen vulnerabilidades reales para su futuro.

A través de estos distintos sistemas de producción de alimentos, entre otros, los nahuas del alto Balsas de Guerrero no solamente obtienen recursos necesarios para su alimentación sana, sino que transmiten sentimientos y conocimientos, reproducen y conservan relaciones sociales; están integrados estos aspectos, a diferencia de la experiencia de fragmentación que viven las personas en la cultura moderna occidental. Este aspecto de la producción alimentaria entre los nahuas facilita la reproducción de vínculos, la transmisión de conocimientos y una estética particular. es una característica de la comida y la alimentación en toda nuestra área cultural mesoamericana.

Fuentes Citadas

- Del Amo, Silvia, Raul Aguilar Lojero, y Marco Delgado Rueda. 1988. The tecallis: A traditional cultivation system. *Global Perspectives on Agroecology and Sustainable Agriculture*, Proceedings of the Sixteenth International Scientific Conference of the International Federation of Organic Movements (IFOAM), University of Santa Cruz, California.
- Armillas, Pedro. 1949. *Notas sobre sistemas de cultivo en Mesoamérica. Cultivos de riego y humedad en la cuenca del Río Balsas. Anales del INAH* 3: 85-113.
- Broda, Johanna y Catharine Good Eshelman, coordinadoras. 2004. **Historia y Vida ceremonial en las comunidades Mesoamericanas: Los ritos Agrícolas**. México: CONACULTA-INAH/UNAM-IIH.
- González Chávez, Lilian y Paul Hersch Martínez 2005. Alimentación y cultura nahuas de Guerrero. México: Secretaria de Salud del estado de Guerrero, INAH – Programa Actores Sociales de la Flora Medicinal en México. Serie Patrimonio Vivo 8.
- Good Eshelman, Catharine, 2013. *Los cerros, la tierra, los ancestros y el maíz. Etnografía del Ritual entre los Nahuas de Guerrero*. En: Loera Chávez y Peniche, Margarita, Stanislaw Iwaniszewski, Ricardo Cabrera, coords. **América Tierra de Montañas y Volcanes II. Voz de los Pueblos**. CONACULTA-INAH-ENAH-DES. Pp. 15-45. Tomo II.
- _____, 2005, "Traditional gardening techniques among nahuatl indians: 'Huertos de humedad' in the balsas river valley, Mexico", en *Anales de Antropología*, Vol. 39-1, pp. 111-129.
- _____ 2001 *El Ritual y la Reproducción de la Cultura: ceremonias agrícolas, los muertos y la expresión estética entre los nahuas de Guerrero*. En Broda, Johanna y Felix Baez Jorge, Coords. **Cosmovisión, Ritual e Identidad de los pueblos indígenas de México**. México, D.F. Fondo de Cultura Económica. pp. 239-296.
- _____ 1988 **Haciendo la Lucha: Arte y Comercio Nahuas de Guerrero**. México: Fondo de cultura Económica.
- Good Eshelman, Catharine y Laura E. Corona de la Peña (coords.), 2011, *Comida cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*, ENAH.
- Mintz, Sidney, 1996. *Dulzura y Poder El Lugar del Azúcar en el Mundo Moderno*. Mexico, D.F., Siglo XXI.
- Mintz, Sidney, 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS, Ediciones de la Reina Roja.
- Monjarás-Ruiz, Jesús, et. al. Eds. 1955 *Relación de Tlacoahuatlán [1777]. Fuentes y Estudios sobre el México Indígena. Vol. 6 Obras de Robert H. Barlow*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad de las Américas, México: pp. 49-55.
- Niederberger, Christine 2003 *Antiguos paisajes de Guerrero y el papel de su fauna en las creencias míticas*. Christine Niederberger y Rosa Ma. Reyna (eds.) **El pasado arqueológico de Guerrero**, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México: pp. 17-75.

